

Williams Christ



Weitere Namen	Williams Christbirne, Williams Bon Chrétien, Bartlett
Herkunft	<p>Diese Sorte ist in Berkshire in England entstanden und war dort schon um 1770 bekannt.</p> <p>Nach ihrem Verbreiter, einem Baumschulbesitzer wurde sie „Williams“ benannt, von der Londoner Gartenbaugesellschaft 1816 erstmals als „Bon Chretien Williams“ beschrieben.</p>
Baum	Der Wuchs ist mittelstark, später schwächer, Krone spitz- bis breit-pyramidenförmig, Leitäste schräg bis steil aufrecht, in der Ertragsphase hängend. Seitenholz struppig mit Fruchtholzruten und -spießen.
Pflückreife	<p>In wärmeren Lagen meist in Laufe des August etwas folgeartig, dann, wenn Schale sich gelblich-grün verfärbt und Frucht leicht ablösbar.</p> <p>Zu spät gepflückte Früchte schmecken mehlig und fad.</p>
Genussreife	Eine Woche nach der Ernte
Frucht	<p>Die Frucht ist mittelgroß bis groß, durchschnittlich 84 mm hoch und 61 mm dick, meist länglich birnenförmig, fast immer (im Gegensatz zur Sorte Jules Guyot) sanft gerippt oder unregelmäßig beulig.</p> <p>Die Schale ist zart, empfindlich, vorwiegend glatt, trocken oder schwach bereift, seltener ein wenig fettig, halbmatt, seltener glänzend. Grundfarbe bei Pflückreife hell gelblich-grün, zur Genussreife teils grünlich-gelb bis leuchtend hellgelb. Deckfarbe je nach Standort und Witterungsverlauf nur bei einzelnen</p>

	<p>sonnenseitigen Früchten ausgebildet, helle Rötung oder verschieden intensiv orange angehaucht 0 – 1/4, dunkle Rötung bei der gewöhnlichen Williams äußerst selten auftretend, oft nur auf der Sonnenseite gelber. Berostung nur spärlich, Schalenpunkte meist fein rostartig oder unauffällig, seltener als grünliche oder sonnenseits rötliche Tupfen hervortretend. Duft muskatartig.</p> <p>Das Fruchtfleisch ist fast weiß, an der Luft kaum bräunend. Je nach Standort und Witterung verschieden gehaltreich.</p>
Geschmack	zart, schmelzend, saftig, angenehm säuerlich, meist harmonisch süß und gut gewürzt
Verwendung	Tafelobst, Frischobst, Mus, Kompott, Einkochen, Saft, Wein, Obst-Brand