

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor F. Zahn, Institutsvorstand E. Lucas,

und

Superintendent J. G. C. Oberdied.

Sweiter Band: Birnen.

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

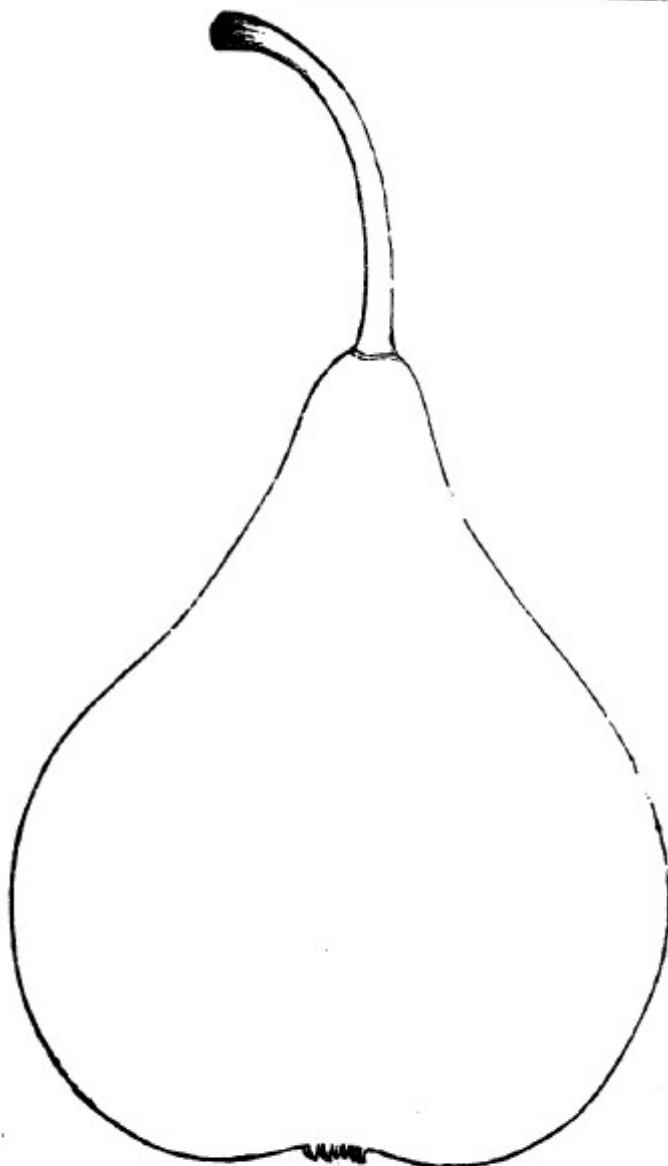


Stuttgart.

Verlag von Ebner & Seubert.

1860.

No. 49. *Bosc's Flaschenbirn.* I, 3. 2. Diel; III, 1 b. Luc.; II, 2. Zahn.



Bosc's Flaschenbirn. Diel ** ! + §.

Heimath und Vorkommen: Soll ursprünglich Beurre d'Apromont heißen und gar nicht von van Mons erzogen worden sein (Ber. über die Vers. franz. Pomol. in Lyon in Mon. IV. S. 121); van Mons hat sie aber als sein Erzeugniß 1810 an Diel gesendet.

Literatur und Synonyme: Diel, den Namen unrichtig lesend, beschrieb sie (N. R.-D. V. S. 194) als *Bose's Flaschenbirn*, Calebasse Bosc, gab sie aber später mehrfach unrichtig ab und zwar unter dem Namen Kaiser Alexander (Liegel N. D. II. S. 107), weshalb sie auch unter diesem Namen vorkommt. —

Biv. Alb. II. S. 163 und Ann. de Pom. V. S. 79 haben sie als **Beurre Bosc**, doch wird sie in Belgien auch jetzt noch oft **Calebasse Bosc** genannt. Von der Calebasse Passe Bosc (Prinzess Marianne), die Bivot irrtümlich **Vraie Calebasse Bosc** nennt, ist sie besonders durch etwas spätere Reife und vermehrte Größe verschieden. Vergleich noch Oberd. S. 336 und derselbe in Mon. I. S. 49, auch von Flotow in Mon. I. S. 224.

Gestalt: birnsförmig, mehr oder weniger stumpfspitz, häufig jedoch auch sehr schön flaschenförmig, in beiden Gestalten der **Marie Louise** Duq., die ebenfalls oft flaschenförmig wächst und ebenso der **Marianne** zum Theil ähnlich, nur größer, gewöhnlich $2\frac{1}{2}$ " breit und $3\frac{1}{4}" - 3\frac{1}{2}$ " lang, oft jedoch größer; in den Annalen ist sie $3\frac{1}{4}"$ breit, $5\frac{1}{4}"$ lang abgebildet. v. Flotow erzog sie über 16 Lb. schwer.

Kelch: kurzblättrig, schwärzlich, offen, seicht, mit etwas Erhabenheiten, die auch hie und da am Bauche bemerklich sind.

Stiel: ziemlich lang, braun, hellbraun punktiert, theils obenauf, theils schwach vertieft.

Schale: sehr fein, hellgrün, später hellgelb, fast durchaus zimtfarbig berostet und vielfach fein hellbraun punktiert, ohne Röthe. Die Punkte und der Rost machen die Schale fein rauh und die Frucht sieht in voller Reife goldartig oder orangefarbig dadurch aus.

Fleisch: gelblichweiß, butterhaft, sehr saftig, zuckersüß, feingewürzt und sehr angenehm schmeckend (nach Diel ähnlich dem der **Beurre gris**), doch in warmen Sommern am besten.

Kernhaus: klein, eisförmig oder eirund, durch feine Körnchen bezeichnet, mit starker Achsenhöhle, geräumigen Fächern und schönen Kernen.

Reife und Nutzung: Mitte oder Ende Okt., zuweilen schon Anfang Okt., reift nach und nach, hält sich je nach der Aufbewahrung 11 Tage bis 3 Wochen in der Reife, oft weit in Nov. hinein. — Ist etwa 8—14 Tage nach Prinzess Marianne und 8 Tage vor **Marie Louise** reif. Nach Oberd. ist sie schon 20.—24. Sept. zu brechen, weil sie, spät gebrochen, eher teig als schmelzend wird. — Wurde als meist große, schöne und gute Birne auch von der Versammlung in Gotha zur Anpflanzung empfohlen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Jugend lebhaft, später gemäßigt mit abstehenden Asten und schlanken Nebenzweigen, trägt alljährlich, doch auch in Meiningen, wie bei Oberd., nie allzu reichlich, bei v. Flotow jedoch immer mehr als Prinzess Marianne, die sich dagegen bei mir wieder fruchtbarer zeigte. Gedeiht auf Quitten, gibt aber selbst hochstämmig nach Liegel (R. D. II. S. 107) noch die besten Früchte, doch möchte die Zwergform mehr anurathen sein. — Blätter eirund, an nicht kräftigen Bäumen oft auch eisförmig, meist groß, $1\frac{3}{4}$ bis 2" breit, $2\frac{1}{4}$ —3" lang, mit ziemlich starker, meist schön auslaufender Spitze, glatt, ganzrandig oder nur an der Spitze gesägt, schwach Schiffsförmig oder etwas wellenförmig, etwas steif und leberartig, starkgeadert. Blattstiel oft gerötet. — Blüthenknospen groß, länglich kegelförmig. — Sommerzweige nach oben verdickt und graubraun, sonst gelblich- oder röthlichbraun, fein schmutzigweiß punktiert.