



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

# Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

---

**Fünfter Band: Birnen.**

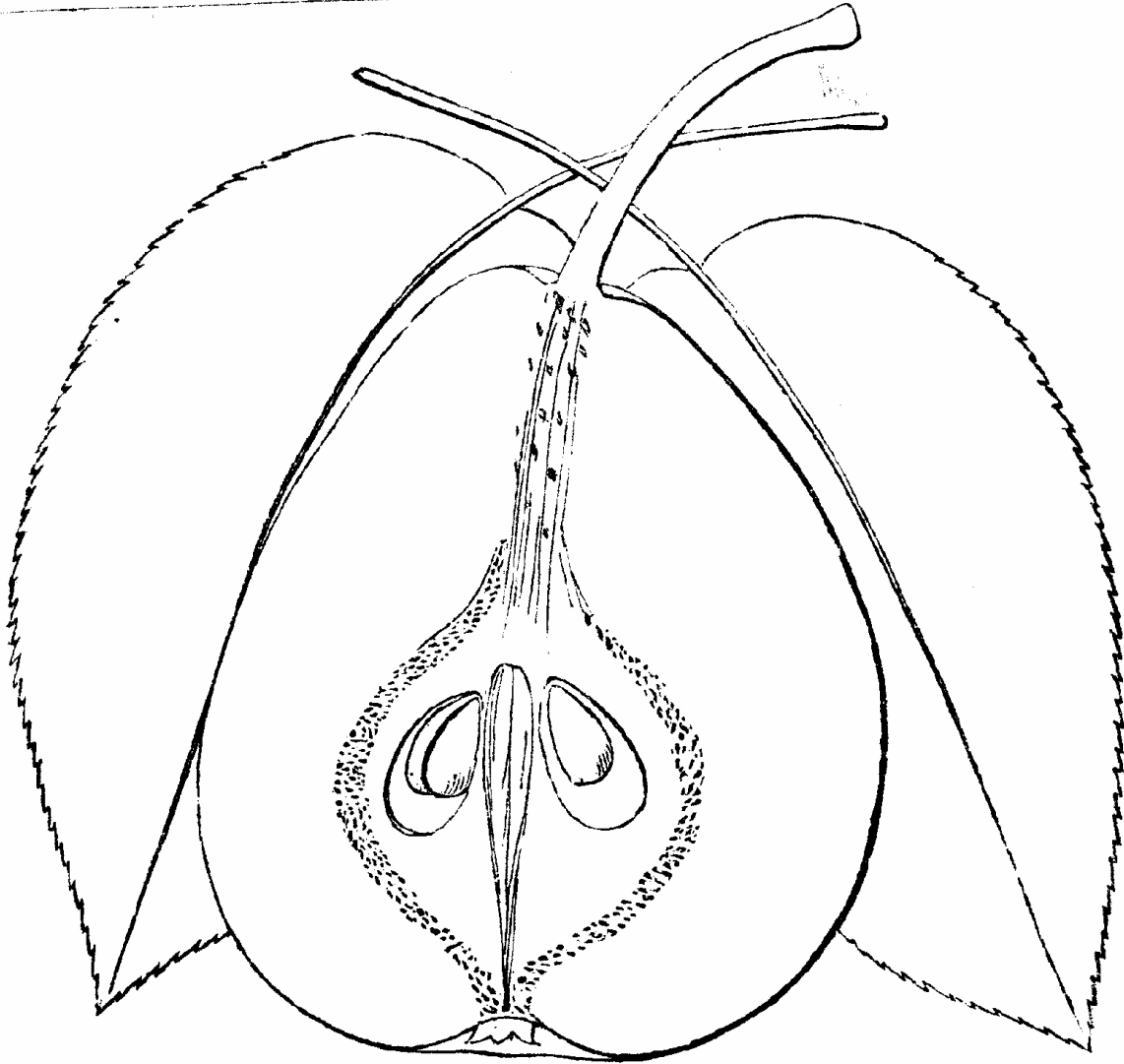
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Butterbirne von Mecheln. Bivort (Esperen). \*\*†. Oct.

(Fondante de Malines.)

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche Frucht, welche sich auch bei uns bereits als delikate Tafelbirn gezeigt hat, wurde erzogen von dem bekannten Major Esperen zu Mecheln, dem wir manche sehr schätzbare Früchte verdanken. Der Baum trug zuerst 1842. Sie ist einzeln mit der Bonne de Malines, unserer Winter-Melis verwechselt worden, doch nur durch die Ähnlichkeit des Namens, indem die Früchte sehr verschieden sind. Mein Reis erhielt ich von Herrn Dr. Jonghe zu Brüssel, von dem es eben so nach Herrnhausen kam, wo die Sorte bereits auf unbeschnitten wachsender Pyramide trug und sich als ächt zeigte.

Literatur und Synonyme: Bivort's Album II, S. 45, auch Annal. de Pom. VI, S. 9: Fondante de Malines. — Liron d'Airoles, Liste syn. S. 73 und Dougard S. 35 haben sie nach Bivort. — Sie wird in allen Verzeichnissen als schmelzend und I. Ranges gelobt, nur Leroy bezeichnet das Fleisch als brüchig (cassante),

wie es aber nicht der Fall ist. — Dochnahl zählte sie S. 93 als Schmelzende von Meckeln auf. Nach ihrem ganz schmelzenden Fleische erlaube ich mir sie Butterbirne zu nennen.

**Gestalt:** neigt zum abgestumpft Konischen und kann man, wie Bivort meint, nach ihrer Form die Frucht zu den Dechantbirnen rechnen. Die Früchte an der Pyramide zu Herrnhäusen waren 2½" breit und fast 3" hoch. Die Annales stellen die Frucht nach einem Exemplar von Pyramide ein wenig größer dar. Der Bauch sieht etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich etwas flach zurundet, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele nimmt sie ohne bemerkbare Einbiegungen, fast mit sanft erhabenen Linien ab und bildet eine kurze dicke, etwas abgestumpfte Spitze. Der Bauch ist fast eben und die Form gefällig.

**Kelch:** kurzgespitzt, hornartig, offen, in flacher, fast ebener Senkung.

**Stiel:** holzig, mäßig stark, braun, 1½" lang, in flacher Höhlung mit etlichen Beulen umgeben.

**Schale:** von Rost nur ganz fein rauh, Grundfarbe vom Baume gelbgrün, in der Reife fast hochgelb, mit Zurückbleiben der grünlichen Stellen. Rötthe findet sich nur als schwacher Anflug, Rost als häufiger Anflug und in einzelnen Figuren, oft auch als Ueberzug um Kelch und Stiel. Punkte fein, durch den Rost ziemlich maskirt. Geruch schwach.

**Fleisch:** fein, ums Kernhaus sehr wenig körnig, saftreich, ganz schmelzend, (selbst in nasskalten Jahren wie 1860) von süßem, etwas weinartigen schwach zimmartigen Geschmacke.

**Kernhaus:** geschlossen, ohne oder mit etwas hohler Achse. Kammern geräumig, enthalten meist zwei braune lang- und spizeiförmige Kerne. Kelchröhre ganz flach.

**Reife und Nutzung:** Zeitigt in guten Jahren Anfangs October. Hauptsächlich Tafelfrucht, doch sicher auch für die Küche brauchbar. Nach den Annales hält sie sich oft bis Mitte November.

Der Baum wächst in der Baumschule schön pyramidal, ist gesund und zeigte sich auch in Herrnhäusen fruchtbar. Triebe mäßig stark, nur etwas stufig, ohne Wolle, ledergelb, ins Olive spielend, wenig und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mittelgroß, glatt, glänzend, etwas rinnenförmig, lanzettförmig, nicht tief aber scharf gesägt gezahnt. Aftersblätter fadenförmig und lang. Blatt der Fruchtaugen lang und spizeiförmig, zuweilen etwas herzförmig, auch oval und hie und da elliptisch. Augen ziemlich konisch, stumpfspitz, etwas abstehend. Augenträger ziemlich flach.

Oberdieck.