

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

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

---

**Zweiter Band: Birnen.**

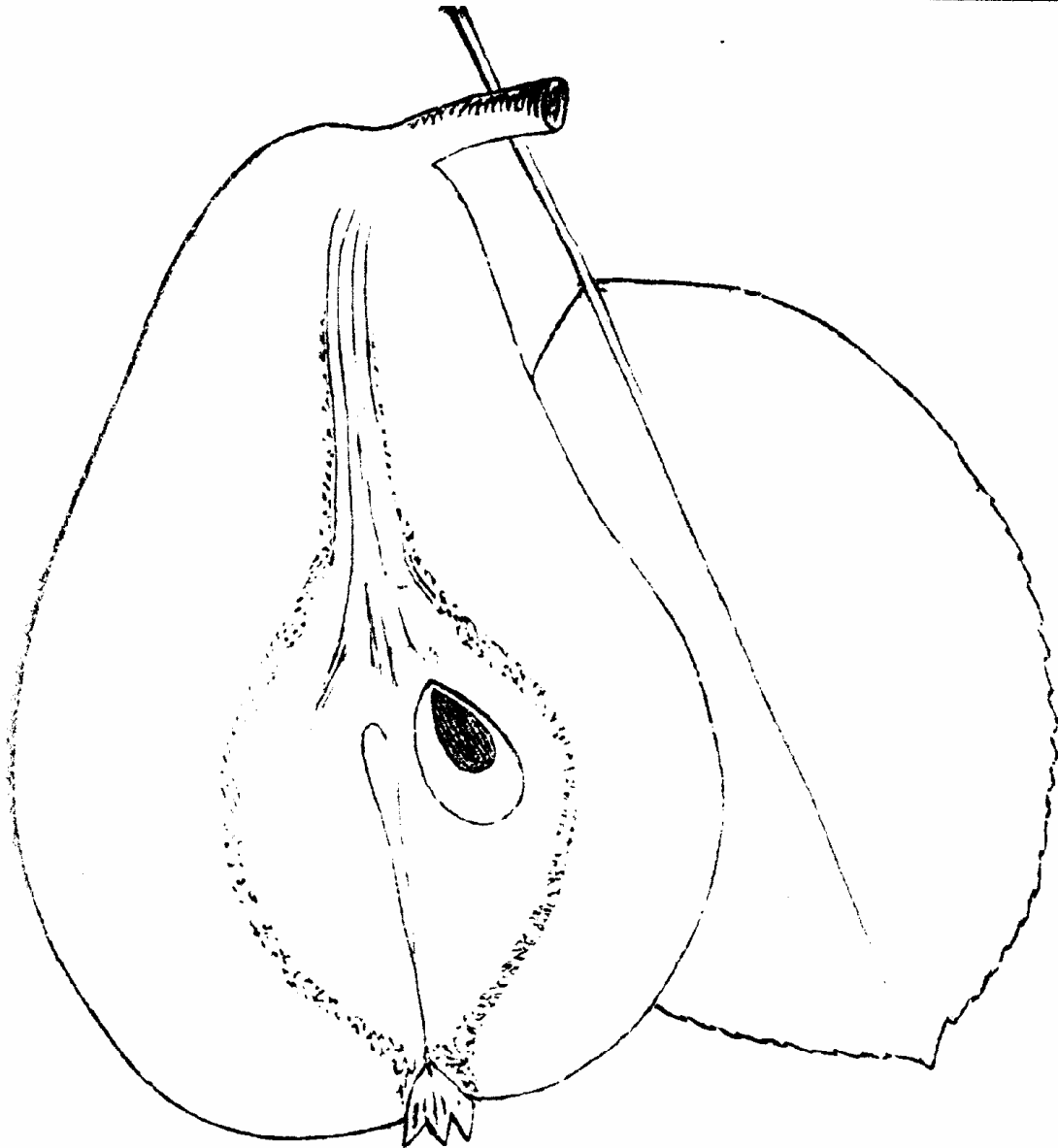
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Clairgeau's Butterbirne. Bivort (Clairgeau). \*\* ! S.

Heimath und Vorkommen: der Gärtner Clairgeau in Nantes erzog sie aus Samen und nach der Pariser Pomolog. nouvelle hat sie Jul. de Liron d'Airoles zuerst verbreitet. Der Baum lieferte 1848 die erste Frucht. Die Güte und Schönheit haben nach Biv. dieser Birne schnell Ruf verschafft und sie wird bereits in Amerika, wie in Belgien und Frankreich gepflanzt und geschätzt.

Literatur und Synonyme: Biv. Album IV. S. 143: Beurré Clairgeau; De Jonghe beschrieb den Baum, Bivort die Frucht. In die Annal. de Pom. II. S. 103 ist eine Beschreibung von Bivort selbst aufgenommen und daneben ein ausgereiftes, weit stärker gefärbtes, auch geröthetes Exemplar abgebildet. — Bereits gaben auch die Berl. Verhandl. Nachricht von ihr. — Als Synon. findet sich in Catalogen Clairgeau de Nantes. — Sehr ähnlich in Form und Geschmack ist nach Biv. die Poire de Tongres. — Nach Decaisne, 20. Lief., scheint sie ursprünglich Paternoster zu heißen und schon van Mons, der eine Birne des letzteren Namens im Cat. descript. Ser. II. p. 29 aufzählt, bekannt gewesen zu sein. Decaisne bildet die Paternoster ähnlich, doch nicht geröthet, ungefähr wie Biv. im Album die Clairgeau ab. Er macht darauf aufmerksam, daß sie von der Pastorenbirne, Curé, die auch Paternoster genannt werde, verschieden sei. — Die Annal. de Pom. VI. S. 33 bringen indessen die

Paternoster, welche ein Apotheker Namens Paternoster in Hennegau (Hainaut) erzogen habe, als selbstständige Frucht und bildeten sie in zwei Formen ab, einmal lang, groß und sehr gelb, am Spaliere erzogen, das andere Mal von Pyramide so wie oben und auch nicht größer; in dieser kleinen Frucht glaube ich meine Clairgeau nicht zu verkennen, doch nehmen die Annalen auf letztere nicht Bezug. — Vergl. noch Liron d'Airol. Notice pom. Nantes 1855 S. 1; Charles Baltet S. 27; Prevost im Bulletin von Rouen S. 149 (letzteres in Betreff der Paternoster).

**Gestalt:** Biv. schildert sie als pyramidal, kreiselförmig birnförmig, meist auf einer Seite etwas gekrümmt und aufgeworfen, oft aber auch mehr rundlich, regelmäßig abgestumpft, zugespitzt. Decaisne nennt die Form der Paternoster länglich abgestumpft oder birnförmig, hat sie auch in diesen beiden Formen abgebildet.) Die Frucht wird als sehr groß bezeichnet, in den Annal. ist sie  $3\frac{1}{2}$ " breit,  $4\frac{1}{2}$ " lang abgebildet. Nach den Berl. Verhandl. soll sie bisweilen 500 Grammen, gut 34 Loth preuß., nach Liron sogar 750 Grammen wiegen. — An meinem freistehenden Baume wurde sie aber seither nicht größer, als sie oben gezeichnet ist.

**Kelch:** blättrig oder hornartig, weit offen, oft unregelmäßig, in engerer oder weiterer schüsselförmiger Einsenkung, oft mit etwas fortlaufenden Beulen umgeben.

**Stiel:** sehr stark, holzig oder auch fleischig, sehr kurz, braun, obenauf oder in schwacher Vertiefung, stets schief oder in rechten Winkel stehend wegen eines Wulstes.

**Schale:** grün, später goldgelb, sonnenwärts bräunlich geröthet, mit graurostigen Flecken und graugelben Punkten, auch hier und da, besonders um Kelch und Stiel, mit zusammenhängendem oft scharf abgegrenzten Roste.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, butterig, saftvoll, stark gezuckert und sehr angenehm gewürzt, so beschreibt es Bivort (an der Paternoster schildert es Decaisne kaum körnigt, fest, saftreich, säuerlich-süß, mit etwas Herbem und einem Gewürz, ähnlich dem der Crasanne) ich bemerkte mir 1859 darüber: Fleisch gelblich weiß, fein, nicht zu saftreich, auch nicht ganz butterhaft, sondern halbschmelzend, fast etwas speckartig, doch von gewürzt süßem guten Geschmack. Baltet bezeichnet das Fleisch der Clairgeau als halbfein, nicht immer schmelzend und wohlschmeckend, besonders bei zu früher Erndte.

**Kernhaus:** war an meiner Frucht von ziemlich viel Steinchen umgeben, vollachsig, Kammern muschelförmig mit vollkommenen braunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen. — Die auch von Biv. bemerkten steinigten Concretionen um das Kernhaus herum vermehren sich, wie er sagt, bei den auf Duitte erzogenen Früchten und werden dann auch im Fleische gefunden, so daß sie die Güte derselben beieinträchtigen.

**Reife und Nutzung:** die Birne reift von Anfang des November an und ist bisweilen, kühl aufbewahrt, noch im Januar vorhanden; sie wird überhaupt nicht leicht teig. In vollkommener Ausbildung ist sie eine Tafelfrucht I. Ranges, und so erhielt sie nach Liron 1851 in Paris den ersten Preis. Biv. rath, damit die Frucht gut werde, die Erziehung am östlichen und niedrigen Spaliere, was für uns um so mehr gilt.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe treibt ziemlich stark, seine Anpflanzung ist nach den Berl. Verhandl. um so mehr zu empfehlen, als derselbe in jeder Form und auf jedem nur nicht zu festen und kalten Boden gedeihe, schnell wachse und bald trage, welches letztere ich bestätigen kann. — Wie ich die Sorte von Papeleu, auch von Behrens durch Oberd., unzweifelhaft richtig besitze, sind die Blätter elliptisch (auch sind sie ebenso im Album, wie in den Annalen abgebildet — in letzterem werden sie als lancettförmig oder oval lancettförmig bezeichnet),  $1\frac{3}{4}$ —2" breit, mit der meist auslaufenden oder halbaufgesetzten Spitze, die bald länger, bald kürzer ist, bis  $2\frac{3}{4}$ " lang, glatt, fein-, etwas stumpfgeägt (feiner als obenauf dem Holzschnitte) etwas gekrümmt und schifförmig gebogen. — **Blüthenknospen** nach den Ann. dick, kegelförmig, zugespitzt, dunkelbraun. — **Sommerzweige** röthlichbraun, an der Sonnenseite lebhafter gefärbt, weißgrau punktiert.