



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.

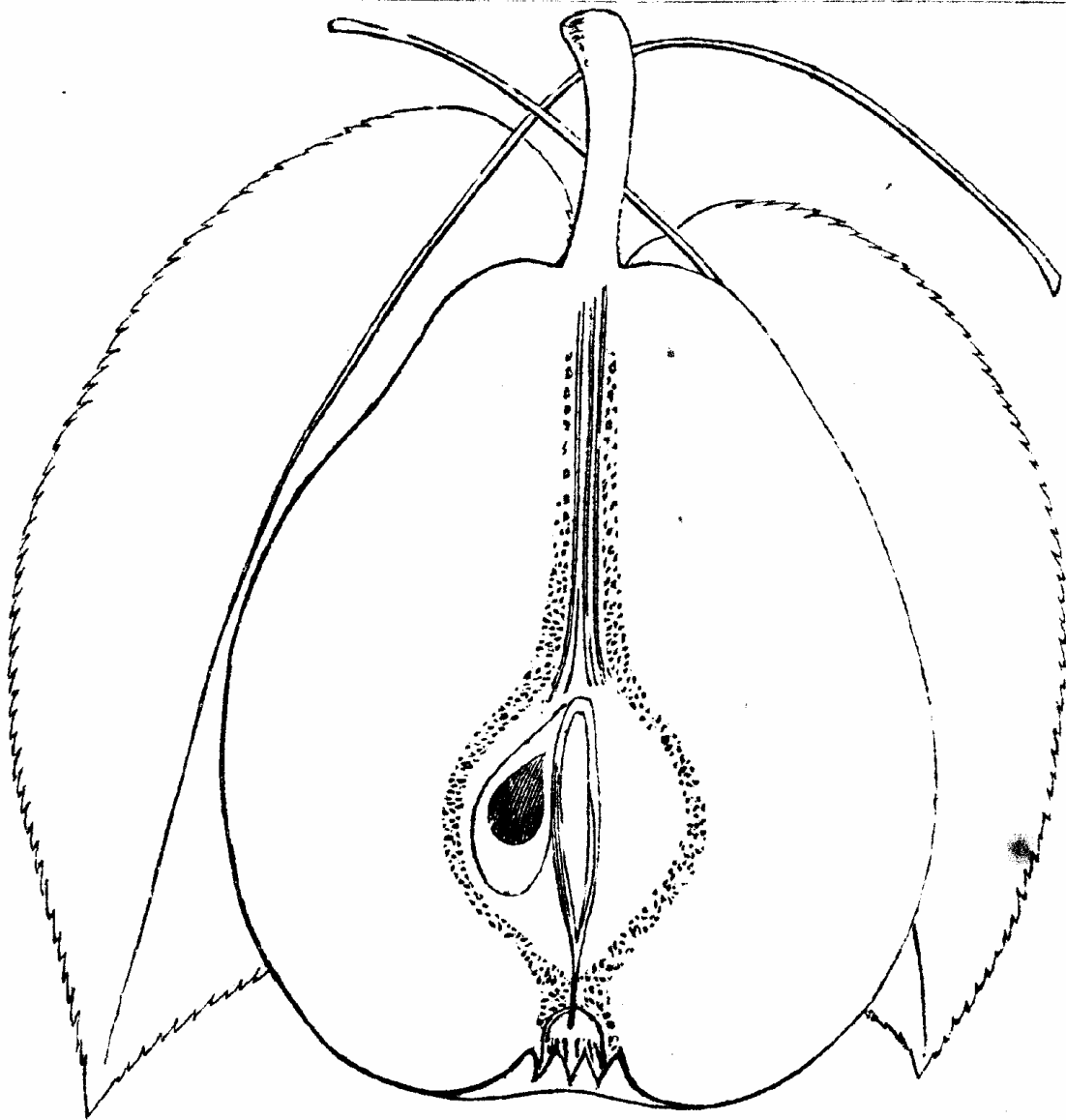
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Doctor Bretonneau. Bivort (Esperen). *. März — Juni.

Heimath und Vorkommen: Sie ist ein Sämling Esperens, der Baum trug zum erstenmale 1846 und wurde die Frucht von einem Freunde des bereits verstorbenen Erziehers nach dem Dr. Bretonneau in Tours benannt. Ich erzog sie bereits selbst aus den von Papeleu erhaltenen Zweigen, nahm aber zur Abbildung und Beschreibung die von Hrn. Oberförster Schmidt mir gesendete besser ausgebildete Frucht.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie im Ab. II, S. 15 als Beurré Bretonneau, in den Annales de Pom. VII, S. 97 dagegen als Docteur Bretonneau (mit Angabe, daß Beide Eins seien), weil er inzwischen gefunden zu haben scheint, daß sie nicht recht Butterbirne ist. — Lougard S. 61 nennt unter den Früchten, die die Winterapothekerbirne verdrängt hätten, neben Bergamotte de Pentecôte und Beurré de Rance auch Beurré Bretonneau und S. 77 bezeichnet er sie als eine excellente Frucht. — Baltet S. 41 beschreibt das Fleisch als fast fein, halbschmelzend, bisweilen halbbrüchig. Die Frucht verlange, um gut zu werden, Entblätterung und späte Ernte, nicht gut ausgereift sei das Fleisch korkartig, ohne Wohlgeschmack. — Liron d'Aitol. Lyste syn. S. 39 „halbschmelzend“; in f. Descript. I, S. 9 Taf. 6 Fig. 9 hat sie die Form wie in Biv. Ab. und auch die Beschreibung

ist so. Als Synon. nennt er wie Decaisne *Calebasse d'hiver*, bezeichnet es aber als ungeeignet. — Doch gab man ihr dieses auch auf dem Lyoner Congreß, wo sie empfohlen wurde, und es wurde bemerkt, die Frucht müsse, um lange haltbar zu sein, Anf. Oct. gepflückt werden, später geerntet, daure sie nur bis Jan. — Decaisne bildete sie im III. Bande (Tief. 41) auf der Durchschnitzzeichnung meiner Figur oben entsprechend ab, erklärt sie aber nach 6jähriger Prüfung nur für eine Kochbirne.

Gestalt: Vivort beschreibt sie in den Annalen als länglich eirund, bisweilen kreiselförmig. Im Abb. hat er sie sehr länglich nach dem Stiele zu, 3" breit, $4\frac{1}{4}$ " hoch, abgebildet, in den Annal. erscheint sie meiner Zeichnung oben ähnlich, nur größer und mit etwas Einbiegung nach dem Stiele zu, $3\frac{1}{4}$ " breit, $4\frac{1}{4}$ " hoch.

Kelch: an meiner Frucht kurz- und spitzblättrig, graubraun, halb offen, in ziemlich tiefer und enger, etwas unregelmäßiger Einsenkung.

Stiel: besonders dick und stark, nach der Birne zu fleischig und gelb, sonst braun, steht obenauf etwas schief neben Höckern.

Schale: etwas rauh, hellgrün, später goldgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet, mit vielen feinen braungelben Punkten und zersprengtem nebartigen Roste, besonders zusammenhängend nur um den Kelch.

Fleisch: beschrieben im Abb. als fein, gelblich weiß, zart, butterhaft, halbschmelzend, wenig süß, in den Annal. bloß als halbschmelzend, hinreichend saftig, gezuckert, mit angenehmem, doch nicht starken Parfüm; es fehle nichts als etwas mehr Saft, um sie in den I. Rang zu stellen. — Ich bemerkte mir das Fleisch an der gegen Ende April versuchten Birne als fein, nicht saftreich, halbschmelzend, doch etwas zähe (wie noch nicht ganz reif), von gutem, schwach säuerlich süßen, auch ziemlich gewürzten Geschmack. Erzogen war dieselbe in dem warmen Sommer 1859, aber sie war bis daher ziemlich gewelkt.

Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern klein, mit schwärzlich gelben, meist vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im März und April, läßt sich aber vielfach bis Mai und Juni aufheben. Verlangt nach Viv. spätes Pflücken. In den Annalen bemerkt er, daß sich Mehrere unzufrieden über sie geäußert hätten, doch komme Alles auf den Boden an. In kaltem thonigen Boden werde sie nur eine gute, ein ganzes Jahr dauernde Kochfrucht, in warmem leichten Boden dagegen eine gute späte Tafelfrucht. Decaisne erklärt jedoch, daß der Boden des Museums trocken und kalkhaltig sei — wahrscheinlich ist er aber allzu trocken in den letzten Jahren gewesen. — Jedenfalls wird die Birne bei uns kein großes Glück machen, und nach den bis jetzt von mir selbst gebauten Früchten hatte ich keine Hoffnung dazu. Doch war die Frucht Schmidts besser und wie oben geschildert.

Eigenschaften des Baumes: Vivort schildert ihn als von Natur aus pyramidal, ziemlich lebhaft und sehr fruchtbar. Nach Baltet nimmt er jede Form an und ist mittelfruchtbar, gedeiht aber nicht gut auf Quitte. — Mein Probezweig wächst außerordentlich stark, hat aber bisher nur wenig getragen. — Die Blätter sind länglich eirund, oft sehr lang ausgezogen, mit meist auslaufender Spitze, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, bis $3\frac{3}{4}$ " lang, bisweilen oval und lanzettförmig, glatt, fein oder auch gröber gesägt, am Rande wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Blattstiel oft sehr lang, bis $2\frac{1}{4}$ ", dünn, aber steif. — Blütenknospen kurzkegelförmig, etwas eirund, stumpf spitz, schwarzbraun. — Sommerzweige grünlich gelbgrau mit starken warzigen ocker-gelben Punkten.