

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

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

---

**Zweiter Band: Birnen.**

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

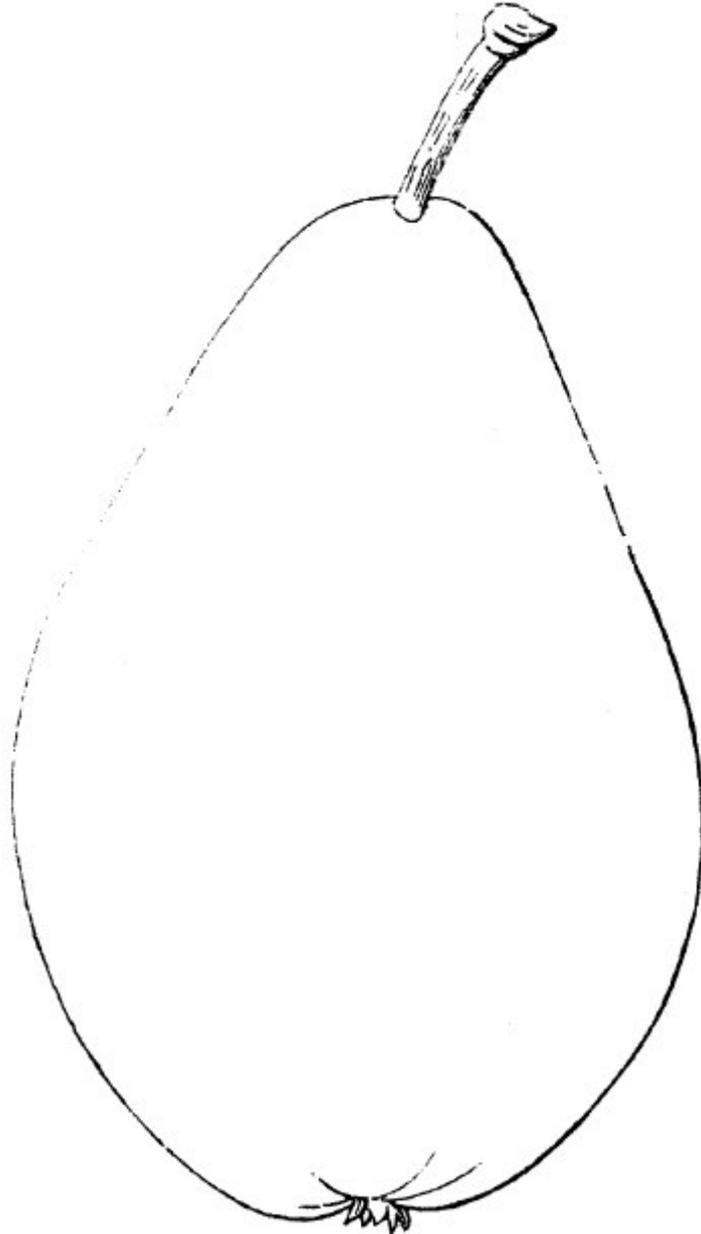


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 150. Emil Heyfl. I, 3. 2. Dief; V, 1 b. Luc.; VI, 2. Jahh.



Emil Heyfl. Bivort (Esperen) \*\* † §.

Heimath und Vorkommen: wurde von Major Esperen aus Samen erzogen und nach dem Sohne eines seiner Freunde Emil

d'Heyst benannt. Der Baum trug zum ersten Male 1847. — Ich erhielt die Pfropfreiser von Bapeleu in Wetteren.

Literatur und Synonyme: ist in Vivorts Album II. S. 121 abgebildet und beschrieben und entnahm ich daraus die Formzeichnung, indem ich die Beschreibung nach dem hiesigen Verhalten ergänzte. — Dochnahl hat sie in s. Führer S. 134 Heysts Zapfenbirne genannt, weil sie sich auch öfters flaschenförmig gestaltet. — Nach einer Randbemerkung von Lucas zu einer von ihm gezeichneten, aus Belgien erhaltenen Beurré d'Espéron ist die Birne dieses Namens von Emil Heyst nicht verschieden. Auch bietet diese Zeichnung viel Ähnlichkeit, Lucas' Frucht ist nur kleiner und um den Kelch mehr abgeplattet. Eine Mittheilung über B. d'Espéron habe ich nirgends gefunden.

Gestalt: Vivort beschreibt sie als unregelmäßig pyramidal, nach beiden Enden hin abnehmend und abgestumpft, auch etwas bauchig, bisweilen flaschenförmig, nach der obigen Abbildung  $4\frac{1}{2}$ " lang, fast 3" breit, doch hat sie diese Größe hier an einer freistehenden Pyramide nie erlangt, wurde nur etwa  $\frac{2}{3}$  so groß, nahm aber öfters schon die gedachte Flaschenform an.

Kelch: schwärzlichbraun, wie verbrannt, halboffen, in schwacher, durch etwas Beulen unregelmäßiger Einsenkung.

Stiel: dünn, holzig, braun, 1 Zoll lang, fast oben auf, doch gewöhnlich durch einen Fleischhöcker etwas schief.

Schale: glatt, hellgrün, später gelblichgrün, durch dunkelgrüne, später braune, stellenweise gehäufte Punkte gelbbraun marmorirt und berostet, besonders um den Kelch, hier und da auch mit Lederflecken.

Fleisch: grünlichweiß, sehr fein, butterhaft, saftreich, weinigt, süß-säuerlich, angenehm gewürzt. (Bewies sich auch hier völlig steinfrei und schmelzend, von sehr gutem, pikant säuerlich-süßen, gewürzhaften Geschmack.)

Kernhaus: klein und geschlossen, nahe unter dem Kelche sitzend, was nach Vivort bei allen flaschenförmigen Birnen der Fall ist. Kammern enge, mit kleinen, länglicheiförmigen, braunen, oft tauben Kernen.

Reife und Nutzung: Anfang November, doch schon Mitte October zu erndten. Hier war sie Mitte November reif. — Wüchse als schöne und gute, am Spaliere jedenfalls recht große Frucht immerhin zur Anpflanzung zu empfehlen sein.

Eigenschaften des Baums: der Beschreibung nach mittelgroß mit dornigen Zweigen, im Habitus dem der Winterdechantsbirne gleichend. — Nach dem Verhalten der damit veredelten Probezweige scheint die Sorte auch recht fruchtbar zu sein. — Blätter: lanzettförmig, nach dem Stiele zu auch öfters abgerundet (also länglich-eiförmig), meist  $1\frac{1}{4}$ " breit,  $2\frac{3}{4}$ " lang, glatt, sehr feingesägt, langgestielt, Stiel oft 2" lang. — Blüthenknospen nach Vivort klein, eiförmig zugespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Sommerzweige: röthlichgelb (nach Vivort haselnußgelb), auf der Schattenseite grünlich, mit röthlichen Punkten.