

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.

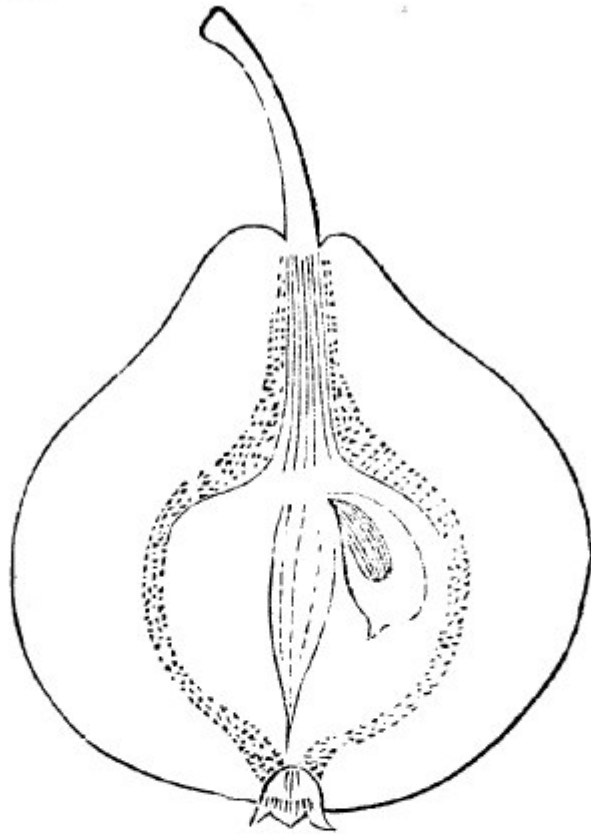


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 20. Frühe Schweizerbergamotte. I, 2 (3). 1. Dief; II, 1 a. Luc.; III, 1. Zahn.



Frühe Schweizerbergamotte. Dief. * † S.

Heimath und Vorkommen: Dief erhielt sie als Bergamotte Suisse native aus Holland und meint, sie sei aus der später reisenden anderen Schweizerbergamotte durch Samen-Nussaat entstanden. — v. Flotow sieht eine von ihm „Frühe grüne Bergamotte“ genannte Birne, die mit Baumanns Poire de Kiensheim, Kiensheimer Wegbirn Aehnlichkeit habe, als die ursprüngliche Birne an.

Literatur und Synonyme: Dief III. S. 10. — Dittr. I. S. 561. — L. D. G. VII. S. 15. t. 2. — Oberb. S. 273. — v. Flotow Ron. III. S. 366. — Luc. S. 160. — Geht auch als Berg. de Hollande panachée, Berg panachée. — Häufig, wie im L. D. G., wird die Schweizerhose damit verwechselt. — Schmidd. hatte sie als Gestreifte Sommerbergamotte.

Gestalt: kreffelförmig bis birnförmig, nie rein bergamottförmig, 2 $\frac{1}{2}$ " breit und ebenso hoch oder $\frac{1}{2}$ " länger.

Reich: meist stark- und langblättrig, etwas wollig, offen, oben auf oder leicht, oft in etwas Falten.

Stiel: oft lang, bis $2\frac{1}{2}$ " , gelb und braunroth, graupunktirt und knospig, schwach vertieft oder obenauf, oft in Beulchen.

Schale: fein, glatt, hell gelblichgrün, gelb und grün gestreift, später citronengelb ohne Streifen (dann schon passirt), selten geröthet, doch mit braungrauen Punkten und öfters etwas Rost, auch mit einem stets vorhandenen Rostfleck an dem Stiele.

Fleisch: weiß, feinkörnig, sehr saftvoll, nach Viel butterhaft, wird höchstens halbschmelzend, von gewürzigem, süßweinigen, etwas bergamottartigen Geschmack.

Kernhaus: zwiebel förmig, stark hohlachsig, Fächer geräumig, mit wenig vollkommenen schwarzbraunen Kernen mit Knöpfchen.

Reife und Nutzung: Ende August — Mitte September, dauert, etwas früher abgenommen, bisweilen drei Wochen. Als Tafel- und Wirthschaftsfrucht schätzbar und schön.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut und kräftig, wird aber nur mittelgroß, treibt große halbgefüllte Blüthen, gibt schöne Pyramiden, gedeiht auch auf Quitte, ist recht tragbar, erfriert aber leicht in kalten Wintern, doch kommt er als Niederstamm gegen andere Sorten noch ziemlich gut im Freien fort. — Nach Luc. leidet die frühe Blüthe oft durch Spätfröste. — Blätter ziemlich groß, eiförmig, sanftgespitzt, meist 2" breit, 3" lang, zum Theil auch eirund, oft verlorren gesägt, einzelne ganzrandig, mitunter halbwellig. — Blüthenknospen groß, kurzkegelförmig, stumpfspitz, gelbwellig. — Sommerzweige oft oben verdickt und stufig, röthlichgelb, olivengrün und gelb gestreift und schmutzigweiß punktirt. Die Streifen sind auch noch am zweijährigen Holze sichtbar.

Die späte oder „Schweizer bergamotte“ (Viel I. S. 45) bezeichnet Viel im syst. Verz. als im Nov. und Dec. reifend, den Baum als noch empfindlicher als den der Herbstbergamotte. Auch Liegel bezeichnete ihn als sehr zärtlich; ich selbst brachte ihn nicht zum Wachsen. Nach Vorchers ist er nicht in's Freie, sondern nur an Wände und sehr geschützte Standorte passend (Raumb. Verz. S. 104). Oberb. schildert das Fleisch als gern etwas körnigt und den Geschmack als fade. — Möchte demnach entbehrlich sein.

NB. Die Abbildung ist aus Monatschr. III. Dezemberheft entnommen.