



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

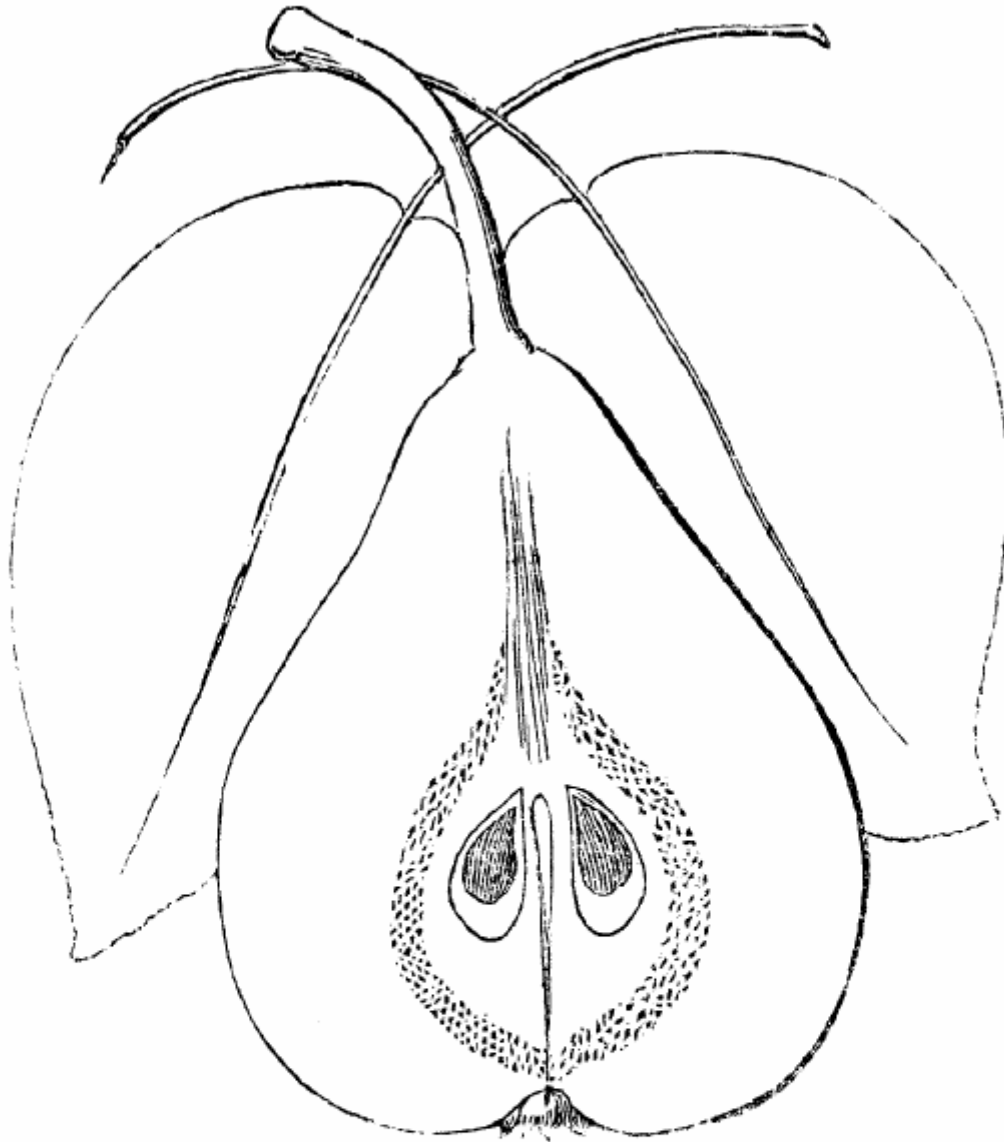
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Kennes' Butterbirne. Bivort. (Bonnet?) •† Anf. Okt.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde, als der Baum 1845 bei Bivort zum erstenmale getragen, von ihm nach Herrn Kennes, Pfarrer in Neevelp benannt. Dieselbe ist jedoch nach Willermoz wahrscheinlich mit der in neuerer Zeit mehrfach empfohlenen Beurré Hardy identisch u. die ganz übereinstimmende Vegetation u. sehr ähnliche Beschreibung beider läßt kaum einen Zweifel, doch sah ich von der Hardy bis jetzt noch keine Frucht. Letztere wurde von dem verstorbenen Pomologen Bonnet in Boulogne-sur-Mer erzogen und von J. L. Jamin nach dem früheren Obergärtner und Prof. d. Baumzucht am Jardin du Luxembourg Hardy benannt. — Die Kennes' erzog ich bereits mehrfach selbst und kann sie als schön und gut empfehlen, sie hat nur den Fehler, worüber auch Decaisne bei der Hardy klagt, halb teig zu werden, doch ist dies nach Biv. durch rechtzeitige Abnahme zu verhindern.

Literatur und Synonyme: a) für Beurré Kennes Biv. Abb. I, S. 57; Annal. de Pom. III, S. 69, mit neuer Beschreibung von Bivort. (Die früher als mittelgroß oder groß, birnförmig länglich, freiself. oder birnförmig bezeichnete Birne wird jetzt als mittelgr., freiself. birnförmig beschrieben

und ist dem entsprechend und unfr. Holzschn. ähnlich, 2 $\frac{1}{2}$ " breit, gut 3" hoch, freundlicher, weniger düster braun als im Abb. abgebildet); 1 Publ. der Soc. v. Mons, S. 32 unter den erprobten Früchten; de Liron Liste syn., S. 44, Descript. I, S. 67, auch Paires les plus précieux, S. 29 (in beiden letzteren mit ziemlich meiner Zeichnung gleicher Figur); Hogg, Man. 1860, S. 164. — Dochnahl II, S. 64: Rennes' Schmalzbirne. — b) für Beurró Hardy, Willermoz in Pomol. de la France I, Nr. 46; Decaisne, Jard. fruit. V, tab. 33 (beide geben sie mehr kegelförmig und sehr groß, Decaisne 3 $\frac{1}{4}$ " breit, 4" hoch, Willerm. eine 2te Frucht auch eiförmig, am Stiele stark abgestumpft); de Liron Descript. III, S. 13, tab. 32, Fig. 7 (ganz ähnlich unfr. Holzschn., nur größer); Baltet, bonnes paires, S. 16, deutsch S. 11; Hogg Man., S. 164.

Gestalt u. Größe vergl. m. oben. Die Frucht macht auch öfters nach dem Stiele zu wenig oder keine Einbiegung und stumpft sich um denselben stärker ab, bleibt auch mehrfach am volltragenden Baume kleiner.

Kelch: kurz- und hartblättrig, außen graubraun, innen rosenroth, offen, in feichter enger oder auch weiterer mit Beulchen besetzter Einsenkung.

Stiel: ziemlich stark u. steif, meist über 1" lang u. gekrümmt, gelbbraun, steht oben auf in Fleischringeln oder geht zur Hälfte in einen Fleischhöcker über, der ihn schief drückt.

Schale: blaugrün, später gelb, ziemlich ringsum nebartig gelbbraun be-rostet, an der Sonnenseite mehr oder weniger stark, doch immer etwas trüb ge-röthet und in dem Roth fein weißgrau punkirt, in Färbung der Capiaumont ähnlich, doch meist stärker geröthet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend oder rauschend (auch nach Hogg halbschmelzend, während es Andere als schmelzend, halbbutterig und an der Hardy ebenso, zuweilen körnig angeben) ziemlich süß mit eigenthümlichem nur schwachen Parfüm. Die große Süßigkeit und das starke Parfüm, was Biv. angibt und den von Anderen an der Hardy gelobten Wohlgeschmack, der theils als leicht müskirt, theils als rosenartig bezeichnet wird, habe ich nicht wahrgenommen u. ich möchte die ähnliche und ziemlich gleichreisende Capiaumont als ungleich edler bezeichnen, doch habe ich die Frucht vielleicht nicht im richtigen Reifepunkte genossen.

Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern ziemlich groß mit oft unvollkommenen ziemlich großen braunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift von Anf. bis Mitte Okt., verlangt stägige frühere Abnahme oder Zwischenpflücken, wodurch ihr schnelles Weichwerden verhindert und die Birne zuletzt mehlig, nicht teig werden soll. Wird wohl dann auch ganz schmelzend.

Der Baum wächst lebhaft, pyramidal und wird außerordentlich fruchtbar, gedeiht hochstämmig und auch auf Quitte, verlangt aber auf letzterer leichten Boden. — Die Sommerzweige sind lang, ziemlich stark, etwas stüsig, gelblich-graubraun, oben röthlichbraun, fein gelblich punkirt, ziemlich von der Mitte des Zweigs bis zur Spitze wollig. Blätter an denselben ebenfalls wollig, länglich eiförmig, verloren gezahnt, oft nur gekerbt, ziemlich stark schiff. und sichelförmig. Die unteren Bl. am Sommerzw. und am Fruchtholze haben die gleiche Form, sind aber breiter und größer und länger gestielt, oft etwas herzförmig, kurz, zuweilen auch sehr lang zugespitzt, glatt, ganzrandig oder nur sehr fein u. verloren gesägt oder gekerbt, schwach schiff. und sichelf. oder wellenförmig, hellgrün, nicht stark glänzend. — Blütenknospen mittelgroß, kurzkegels., stumpfspiz, glatt, dunkelbraun mit Hellbraun schattirt.

J a h n.