



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.

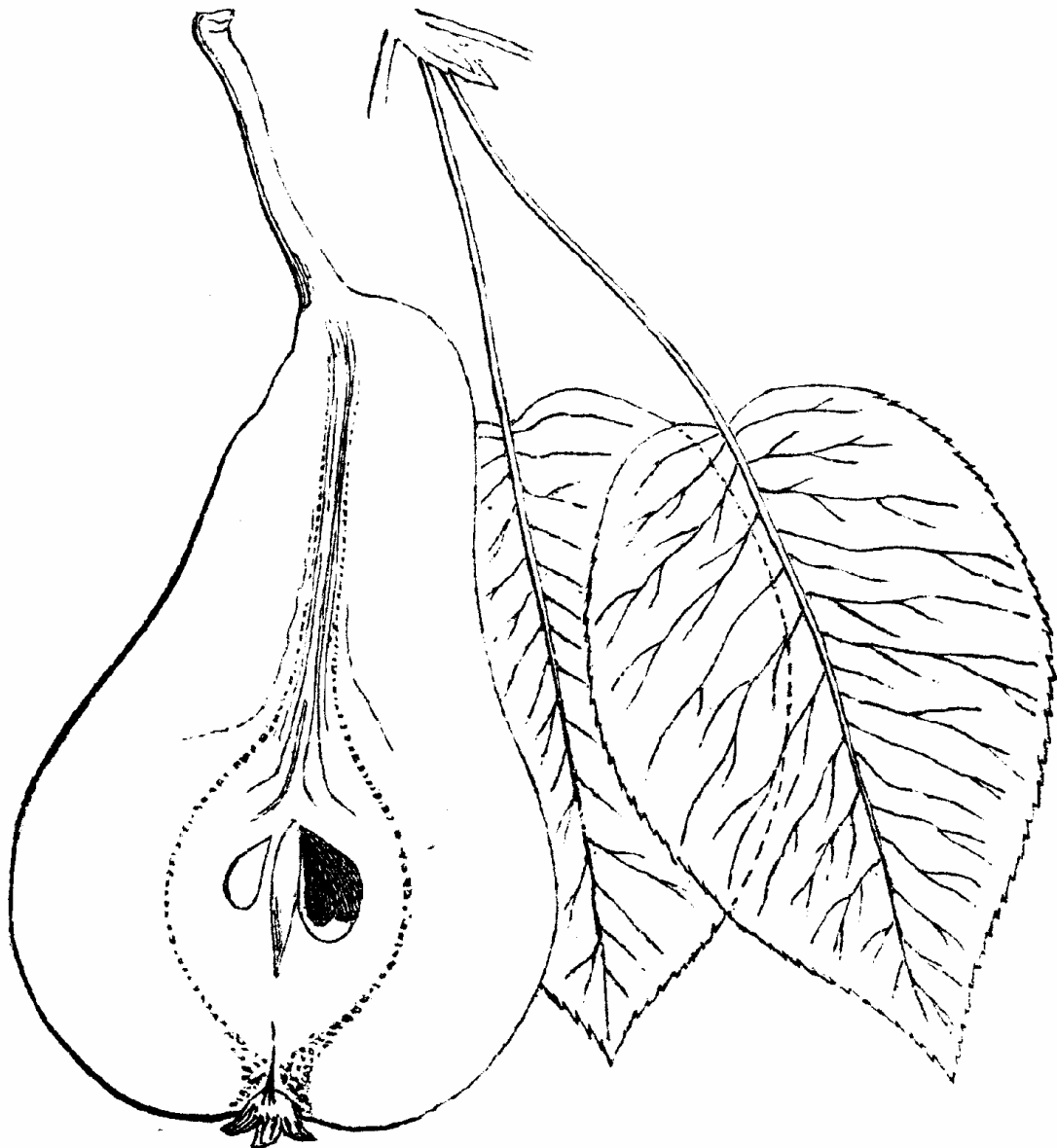


Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

No. 279. König von Rom. Die I, 3. 1 (2); Luc. I (III), 2 a.; Jahrb II, 1 (2).



König von Rom. Liegel (Bivort, Duquesne) * †. Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Der Abbé Duquesne, welchem wir mehrere gute Früchte, besonders die vortreffliche Marie Luise verdanken, fand sie 1810 im Hennegau und benannte sie nach dem damaligen kaiserlichen Prinzen von Frankreich.

Literatur und Synonyme: Liegel, der sie von DieI abstammend, vom Baron Mascon in Grätz erhielt, beschrieb sie in seinen 1851 erschienenen N. D. II, S. 87. — Ziemlich mit dieser Liegel'schen Beschreibung stimmend hat sie Bivort 1858 in den Annal. der Pomol. Bd. VI, S. 51 als Roi de Rome abgebildet und beschrieben. Nur gibt er ihr an der Sonnenseite starke Rötthe hinzu, sagt aber nichts über die Reifzeit; ihre Form bezeichnet er als birnförmig pyramidal, ähnlich der der St. Lezin. Sie lasse bisweilen hinsichtlich ihrer Güte zu wünschen übrig, und sei darin gleich der Beurré Bosc, Double Philippe, Poire Tuerlinks, welche zwar schon gut seien, indessen immer besonders ihrer Schönheit wegen gesucht wären. — Liron d'Arrol. Descript. II, S. 42, Tab. 25, Fig. 3 gibt die Gestalt ganz wie Bivort und auch ebenso groß, $3\frac{1}{2}$ " breit und $5\frac{1}{4}$ " hoch, wogegen meine Frucht freilich sehr zurück steht. Die Reifzeit gibt Liron auf Nov. an. — Ebenso

der Bericht der Societ. van Mons in Brüssel von 1857, in welchem die Birne, obgleich sie nicht ganz ersten Ranges sei, doch als eine herrliche Dessertfrucht zur Anpflanzung empfohlen wird. — Ditttrich hatte sie bereits schon 1839, zählt sie aber nur dem Namen nach (Bd. I, S. 782 als unclassificirte Sorte) mit dem Zusätze „sehr gut“ auf. — Uebrigens geht noch eine andere bergamott- oder freiselfförmige Frucht als Roi de Rome, die auch Hr. Lieut. Donauer besitzt und Oberbiedt, wie er mir schreibt, von Burchardt früher ebenso gehabt hat und durch welche er zu den in j. Anl. S. 363 angegebenen Vergleichen mit Bonchretien fondante und Mönchsbirn veranlaßt wurde, die demnach unrichtig ist. Auch wird Napoleons Butterbirne nach Dochnahl S. 105 hie und da Roi de Rome genannt. — Baltet mag sich in seiner Behauptung irren, daß die in den Annal. de Pom. enthaltene Roi de Rome = De Curé sei (Monatschr. V, S. 297), denn letztere ist anders, größer, mehr grün, weniger berostet, auch später, und der Baum, wenigstens meiner Comice de Toulon, die mit Du Curé identisch sein soll, hat eine ganz andere ungleich kräftigere Vegetation.

Gestalt: Siegel bezeichnet sie als langkegelförmig, nach der doch meist, wenn auch nur auf einer Seite vorkommenden Einbiegung wird man sie am besten langbirnförmig nennen, 3" lang, 2" breit. So groß als die Frucht in den Annalen abgebildet ist, mag sie nur am Spaliere bei uns werden.

Kelch: kurzblättrig, weit offen, steht oft flach, oft auch vertieft in geräumiger schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: dünn, bis 1½" lang, braun berostet, steht oben auf der Spitze der Frucht gewöhnlich neben einem Fleischwulste und durch diesen schiefgedrückt.

Schale: hellgrün, später weißgelb, jedoch meist gänzlich mit dichtem zimmtfarbigen Koste überzogen, so daß man die Grundfarbe nur noch auf der Schattenseite bemerken kann. Auch hatten meine Früchte wenigstens etwas matte bräunliche Röthe auf der Sonnenseite, wovon Siegel nichts erwähnt, die jedoch Vivort als stark orange-roth hervorhebt und in welcher dann hellgraue Punkte bemerklich seien.

Fleisch: gelblich weiß, fein, saftig, halbschmelzend oder rauschend von recht gutem, durch sehr feine Säure und zimmtartiges Gewürz erhabenem Zuckergeschmack, den auch Siegel als vortrefflich bezeichnet.

Kernhaus: nur mit sehr wenigen und feinen Körnchen umgeben, hohlachsig, Fächer klein, mit meist vollkommenen braunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reifte bei mir, wie bei Dr. Siegel im ersten Drittel des September, hält sich jedoch bei kühler Aufbewahrung wohl gegen 4 Wochen und wird dann teig. Nur im kühlen Jahre 1860 reifte sie im October, und so dürfte wohl die obige Angabe der Reife auf November für das dortige wärmere Klima zu spät sein. Ist immer eine recht gute und schöne Tafelfrucht, wenn auch nur vom II. Range.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst auch bei mir wie bei Siegel schwach, selbst auf Wildling, ist aber gesund und fast jährlich frogend tragbar; er gedeiht nicht auf Quitte, worauf Comice de Toulon gut wächst. — Blätter eiförmig, meist herzförmig, öfters auch oval und elliptisch, mittelgroß, fast klein, 2" breit, mit der meist auslaufenden Spitze 2½" lang, glatt, nur die jüngeren unterhalb etwas wollig, feingefägt, die kleineren zum Theil ganzrandig, schwachschifförmig, sonst flach, in gerader Richtung mit den dünnen, aber steifen Stielen aufrechtstehend, dunkelgrün, mäßig glänzend. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, fast stehenspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichbraun, an der Sonnenseite stark rothbraun mit vielen und starken gelbbraunlichen Punkten.