

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

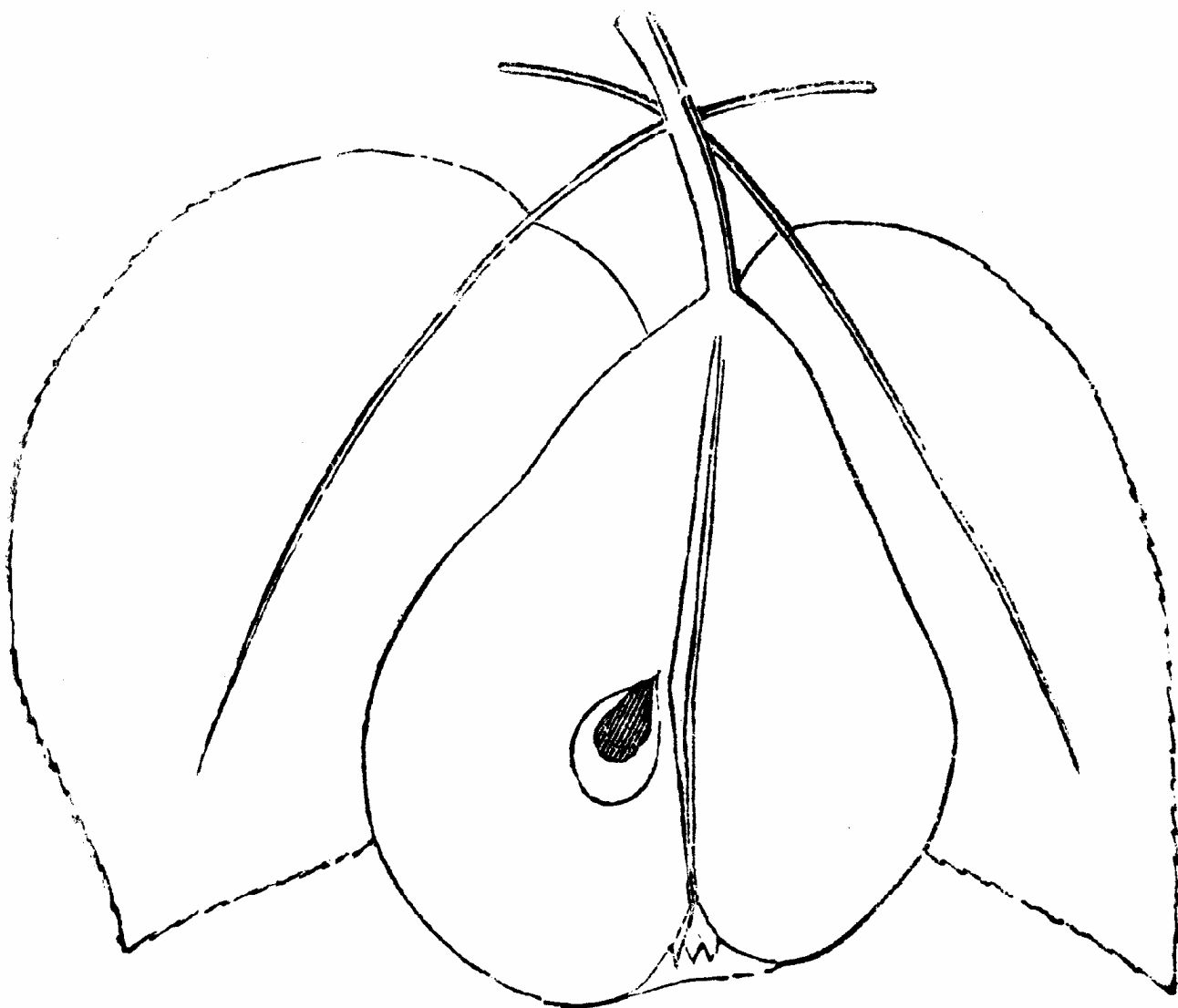
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Köstliche von Lovenjoul. Bivort (van Mons?) *† Oct.

Heimath und Vorkommen: diese in meiner Gegend nur sehr mäßig gute, in Belgien jedoch geschätzte Frucht, findet sich unter dem Namen *Delices de Lovenjoul* in van Mons Catalog Serie 3 Nr. 521 mit dem Beisatze „par nous“. Da indeß Lovenjoul ein Dorf unweit Löwen ist, so wurde die Frucht von Herrn Professor van Mons dort wohl nur aufgefunden und ist nicht von ihm erzogen. Da ich die Sorte von Booth durch Hrn. von Flotow und durch Urbanek aus Papeleu's Collection überein habe und sie eben so von Herrn De Jonghe nach Herrnhäusen kam, so darf ich wohl bestimmt annehmen, daß ich sie ächt habe und beschreibe sie nach ihrem hiesigen Verhalten.

Literatur und Synonyme: nach dem Lyon. Ber. und nach de Jonghe ist die Frucht einerlei mit *Jules Bivort*, die nach Bivorts Album III, S. 77 von Bivort nach einem seiner Söhne benannt wurde. Die *Annales de Pom.* VI.

p. 65 bestätigen diese Identität und setzen der *Delices de Lovenjoul* das *Synon. Jules Bivort* sogleich hinzu. Die nochmalige Benennung entschuldigt Biv., von welchem auch diese letztere Beschreibung stammt, damit, daß in van Mons Baumschule, als er sie übernahm, Unordnung geherrscht habe, der betreffende Baum habe kein Vereblungsmerkmal gezeigt und unter andern Sämlingen mit Nr. 1658 bezeichnet gestanden. — Die Frucht ist in den *Annales* eiförmig (eirund, Zahn), nach dem Stiele zu kegelförmig, fast $3\frac{1}{4}$ " breit und $3\frac{3}{4}$ " hoch, im *Album* dagegen ziemlich rein kegelförmig, gut 3" breit und $3\frac{3}{4}$ " hoch abgebildet, und wird im ersteren als groß oder sehr groß, im *Album* als groß beschrieben, wie sie am Spaliere wohl schon werden kann. Doch bezeichnet sie der *Bilvorder Catalog* auch nur als *moyen*, der von 1856/57 als *assez gros*. — Im *Ber. der Soc. van Mons in Brüssel* von 1857 ist dieselbe unter die geprüften, zu empfehlenden Sorten gestellt. — Der *Bilvorder Catalog* merkt noch an, daß sich der Name *corrupt* als *Delices de Lavoyan* oder *de Lavionjan* finde.

Gestalt: mehr kugelförmig als konisch; $2\frac{1}{3}$ — $2\frac{1}{2}$ " breit, 3" hoch. Bauch etwas, oft merklich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich oft selbst ziemlich rasch zurundet und meistens, durch einzelne breit sich vordrängende Fleischbeulen ungleiche Hälften und eine schiefstehende Kelchfläche hat. Ueberhaupt hat die Frucht manche feine Beulen. Nach dem Stiel macht sie meist nur schwache Einbiegung, und kugelförmige sehr wenig abgestumpfte, oder mit einigen Fleischringeln in den Stiel übergehende Spitze.

Kelch: offen, nicht hartschalig, meist verstümmelt, in flacher oder mäßig tiefer Senkung.

Stiel: holzig, stark, fast gerade, 1— $1\frac{1}{2}$ " lang, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, oder diese geht fast in ihn über.

Schale: fein glänzend, vom Baume grünlich gelb, in der Zeitigung schön gelb; die Sonnenseite zeigt nur schwache Spuren von Röthe oder ist nur goldartiger. Zimmtfarbiger Krost ist ziemlich häufig, bald wie angesprengt, bald wie zersprengt, stellenweise auch als Ueberzug. Punkte zahlreich, doch fein. In der Reife zeigt die Schale allermeist noch manche ganz grüne kleine Flecke, so wie auch einzelne schwärzlich eingesenkte Flecke sich finden. Geruch nicht stark.

Das Fleisch ist gelblich weiß, ziemlich fein, um das Kernhaus nur etwas körnig, bleibt bei mir, auch bei frühem Pflücken, meistens etwas rauschend, kaum halbschmelzend, von gezuckertem, durch eine fein einschneidende Säure, die jedoch selbst etwas fein herbe werden kann, gewürzten Geschmacks.

Das Kernhaus ist geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten vollkommene, eiförmige, schwarze Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Regel.

Reifezeit und Nutzung: die *Cataloge* von *Papeleu* und *De Jonghe* setzen die Reifezeit in *Nov.* und *Dec.*; *Bivort* und die *Annales* Ende *Oct.* bis Mitte und Ende *Nov.* In warmen Jahren zeitigte die obige mir schon um *Michaelis*, und wird in regelmäßigen Jahren gegen Ende *Oct.* zeitigen. Wo bei mehr Wärme die feine Säure der Frucht sich süßer ausbildet, wird die Sorte eine gute Tafelbirne sein und mag passen, was *Bivort* von *Jules Bivort* sagt, *mi beurrée, eau abondante sucrée, vineuse, parfum délicieux*. Auch die *Annal.* bezeichnen den Geschmack als durch feine Säure und delikates Parfüm erhaben süß.

Der Baum, den auch die belgischen *Cataloge* als stark treibend bezeichnen, wächst in meiner Baumschule stark und schön pyramidal und belaubt sich reich. Triebe lang, wenig gekniet, nach oben etwas abnehmend, olivenfarbig, stark besonnt meist etwas röthlich überlaufen, nach der Spitze oft noch etwas fein wollig, mit zahlreichen gelbgrauen Punkten gezeichnet. Blatt glatt, glänzend, etwas schifförmig aufwärts gebogen, 3" lang, $1\frac{3}{4}$ " breit, elliptisch, doch nach der langen auslaufenden Spitze etwas stärker abnehmend, am Rande mit scharfen, schönen Sägezähnen besetzt. Asterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen von ziemlich verschiedener Gestalt, ganz beträchtlich größer als das der Triebe; die recht großen sind eiförmig (eirund, Zahn), andere verlängern sich bis zum *Gi-Lancettlichen*, oder sind fast oval, oft deutlich und regelmäßig, aber etwas leicht- und stumpf gezahnt, oft auch fast durchaus ganzrandig, am Rande oft etwas wollig. — Augen unten am Zweig klein spitz, nach oben stärker, ziemlich abstehend.

Oberbied.