



**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.**

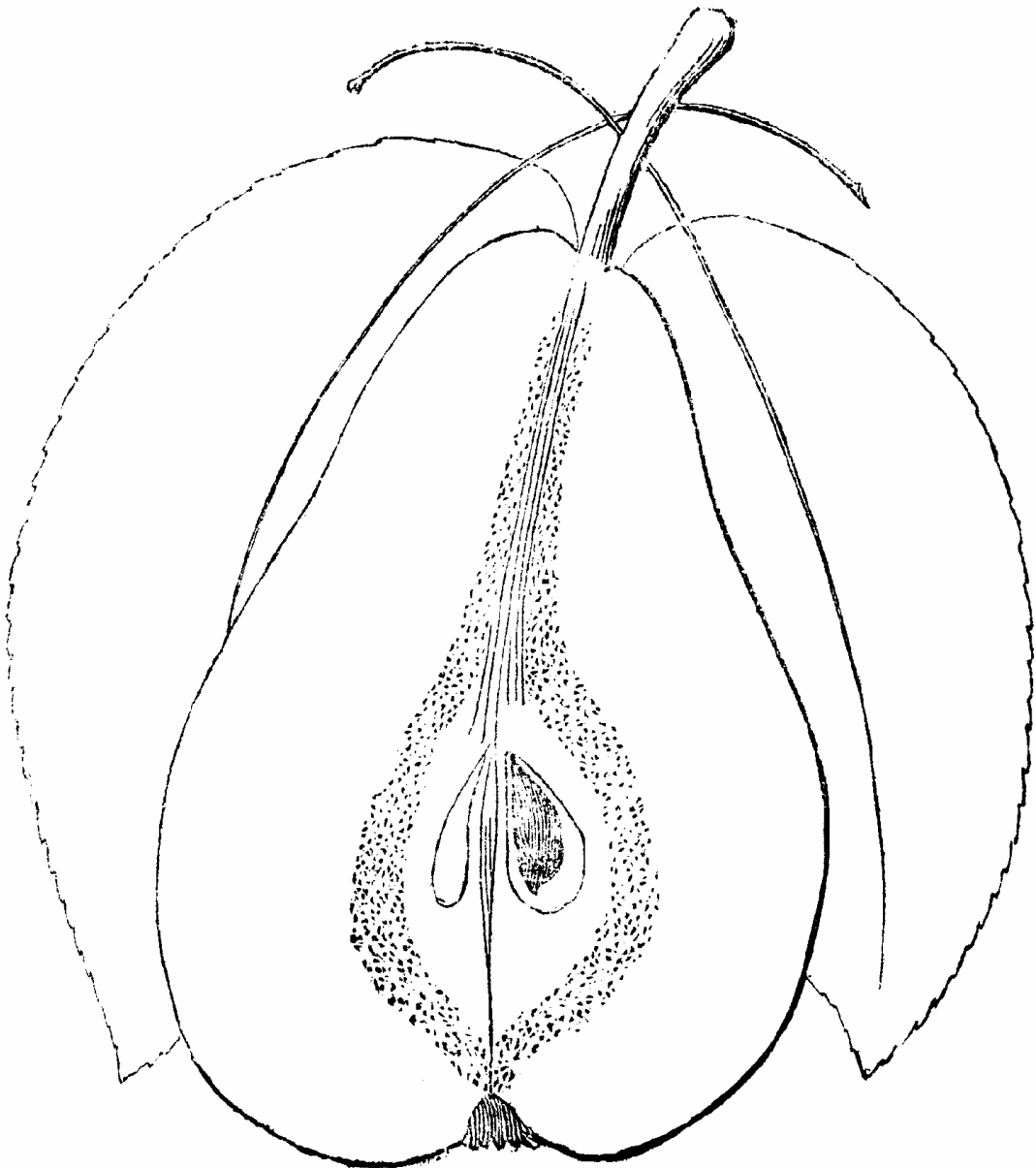
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Krummholz-Birne. Bivort, (Leon Leclercq.) \* oder \*\*, Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: nach Bivort hätte sie von Mons erzeugt, nach Lesueur ist jedoch Leon Leclercq der Erzieher u. von Mons hat sie nur um 1830 benannt und verbreitet. — Die Birne wird vielfach gelobt und wurde auch vom internat. Congreß in Namur empfohlen, doch verlangt sie guten Boden und Standort und fand ich wohl aus diesem Grunde die oben zum Holzschnitte benutzte Frucht, obschon aus dem Sortiment der Gartenbau-gesellschaft in Namur entnommen, mir wenig zusagend.

Literatur und Synonyme: Biv. Album III, S. 155, Arbre courbé. Die birnförmig kegelförmig,  $3\frac{1}{4}$ " breit, fast 4" hoch abgebildete Frucht wird beschrieben als sehr groß, oval birnförmig, bauchig, beulig, das Fleisch als halbfest, sehr saftreich u. schmelzend, doch von mäßig gezuckertem und wenig gewürzten Geschmack; zwar schön, doch II. Ranges. — Const. Lesueur im Rouen. Bulletin, S. 193 bezeichnet sie als eine der besten Octoberbirnen, selbst in ungeeignetem Boden; auf der beigegebenen Abbildung hat sie ziemlich Form und Größe unfr. Holzschn. — Decaisne, Jard. fruit., Taf. 64, (ebenfalls unfr. Holzschn. ähnlich, doch sehr groß,  $3\frac{1}{2}$ " breit,

4 $\frac{1}{2}$ " hoch), „sehr schmelzend, gezuckert, bittermandelartig parfümirt, sehr gut.“ — Willermoz, Pom. de la France, I, Nr. 59 (sehr groß, stark bauchig, mitten am breitesten), „in leichtem Boden schmelzend, saftreich, süß, gezuckert, parfümirt mit feiner Säure, I. R., bisweilen wenig süß und erhaben nach Boden und Standort.“ — De Liron, Table syn. S. 26, nach Viv. — Baltet, les bonnes P., S. 21, deutsch S. 20 „ziemlich groß, kreiselförmig (?), schmelzend, mit nicht unangenehmem säuerl. Nachgeschmack.“ — Hogg, Man. 1860, S. 153 „halbbutterig, saftig, oft etwas abstringirend,“ gibt als Syn. Amiral und Colmar Charny und Willermoz noch Coquillard (Côte d'Or). Decaisne bezeichnet jedoch das Syn. Amiral (bei Anberen = Beurré Amiral) als falsch, und es ist wenigstens die Admiralsbirne, Amiral musqué Diels (II, S. 14, klein, platt, kreiselförmig, süßsauerlich muskatellernb, Anf. Sept.), jedenfalls verschieden. Wahrscheinlich ist letztere Knoops Admiral, Tab. V und die von Dittr. III, S. 206 nach St. Hilaire beschriebene Amiral des Chartreux. — Auch Colmar Charny oder Charni in 7 Publ. der Soc. v. Mons und Annal. de Pom. VIII, S. 43, mittelgr., oval, hochgelb, Jan., März, kann nicht unsere Krummholzbirne sein. — Dochnahl hat diese S. 67 Krummholzige Schmalzbirne und im deutschen Baltet wurde sie Birne mit gebogenen Ästen genannt.

Gestalt und Größe sind oben gezeichnet und besprochen.

Kelch: blattlos, hartschalig, offen, in seichter schüsselförmiger Einsenkung, mit einigen flachen Beulen umgeben, von welchen sich eine und die andere mehr erhebt und fortlaufend am Bauche Ungleichheit verursacht.

Stiel: dick u. stark, braun und holzig, steht oben auf, doch meist seitwärts der Spitze, indem sich ein starker Höcker an ihn anlegt.

Schale: hellgrün mit gelblichen Stellen, mit vielen bräunlichen Punkten und zersprengtem Roste u. Rostflecken, um Kelch u. Stiel auch zusammenhängend berostet.

Fleisch: grünlichweiß, gröblich, fast rübenartig von Ansehen, doch schmelzend, allein von fadem, ziemlich gewürz- und zuckerarmen Geschmack.

Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, etwas hohlachsig; Kammern klein, mit tauben oder auch vollkommenen schwarzbraunen Kernen, die einen starken Höcker haben.

Reife und Nutzung: Die Birne reift nach Viv. und Willermoz Ende Sept. und durch October, zuweilen nach letzterem auch im November, will aber wegen geringer Farbenänderung genau beachtet sein. Hogg gibt Oct. und Nov. als Reifzeit an. — Meine Frucht war gegen Ende Oct. nach äußerlichen Merkmalen völlig reif.

Der Baum wächst nach Viv. auf Wildling gemäpigt und ist fruchtbar, so daß er nicht auf Quitte erzogen zu werden braucht. Er bildet nach ihm bei gut ausgeführtem Schnitte eine gutbelaubte Pyramide, wozu er sich jedoch nach Willermoz wegen rechtwinkelig abstehender Zweige, so daß auch die oberen anfangs aufrechtwachsenden sich bald krümmen (wonach auch von Mons den Namen wählte) wenig eignet. — An einigen jugendlichen Bäumen, die ich aus Zweigen von Dr. Balling erzog und welche sonst mit den Angaben über die Vegetation stimmen, strebt der Herztrieb gerade auf, doch ist er von seiner Mitte an, wie auch die nach ihm folgenden langen mäpzig starken Sommerzweige oft gekrümmt und stufig durch stark abstehende und vorgeschobene Augen, ähnlich wie bei B. gris, ohne daß dies Gekrümmtsein auffälliger als bei letzter und anderen Sorten von gleichem Wuchse wäre. Die Farbe der meist an der Spitze etwas wolligen Sommerzweige ist grünlichgrau, nach oben rothbraun mit vielen und starken gelblichweißen Punkten. Blätter langelliptisch, die jüngeren lanzettförmig, unten am Sommerzweige und am Fruchtholze größer, langoval mit auslauf. Spitze, oft nach dem Stiele zu stark verschmälert, weitläufig, sehr leicht und stumpfgesägt, zum Theil ziemlich ganzrandig, flach, etwas schifförmig und zum Theil fischelförmig, oft auch halbspiralförmig, dunkelgrün, glänzend, reich doch fein geädert. — Blüthenknospen scheinen ziemlich groß, kegelförmig spitzspitz dunkelbraun zu sein. — Die von Willermoz als charakteristisch bezeichnete braune kleine Schuppe am Grunde der nachgewachsenen Blätter fand ich weniger auffällig.