



**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.**

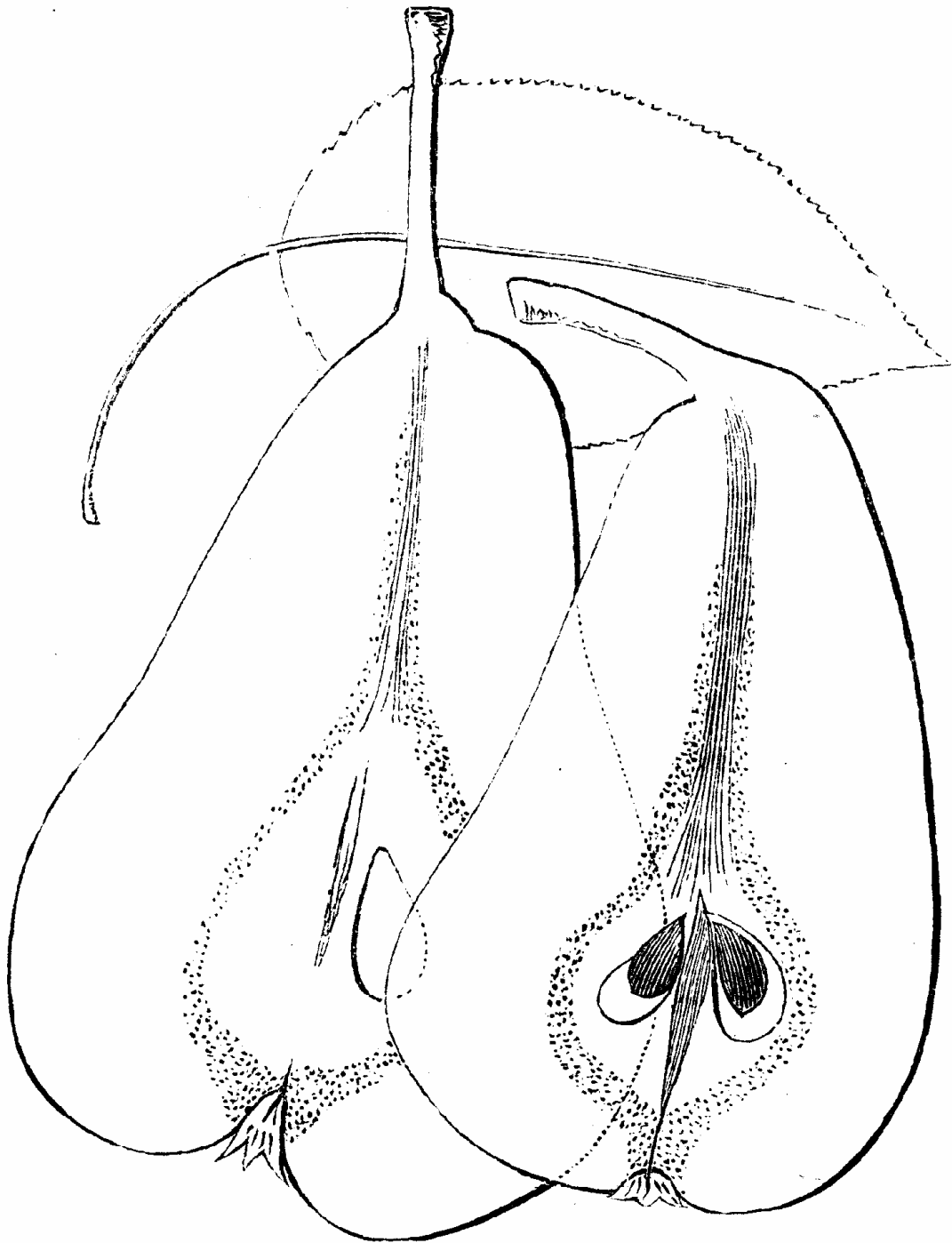
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Prinz Albert.** Bivort (van Mons) \* selten \*\* Jan. März.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht entstand aus einer der spätern Aussaaten des Herrn van Mons, der junge Baum war unter Nr. 2190 in dessen Verzeichniß eingeschrieben, und trug 1848 die ersten Früchte. Diese zeichneten sich durch ihre späte Reife und durch die Vortrefflichkeit ihres Fleisches aus, dessen Arom an die Colmars erinnerte, so daß man sie, nach mehrmaligem Fruchttragen, für werthvoll genug hielt, nach Sr. k. Hoheit dem Prinzen Albert von England benannt zu werden, und so 1852 dem Publicum bekannt zu machen. Wie es scheint, bedarf jedoch der Baum viel Pflege und einen besonders günstigen Stand, damit die Frucht die an ihr gerühmten Eigenschaften erlange, denn selbst belgische Früchte (die auch zur Abbildung und Beschreibung dienen) boten nichts Ausgezeichnetes dar und haben meinen Erwartungen nicht entsprochen.

**Literatur und Synonyme:** Annal. de Pomol. I. S. 73: Prince Albert mit Beschreibung von Bivort. Sie geben Abbildung von zwei ganz verschieden geformten und gefärbten Früchten, entnommen von einem und demselben auf Quitt veredelten Baume. Die eine ist der großen Frucht oben in Gestalt und Größe entsprechend nur mehr mittelbauchig, ins Eirunde übergehend, und fast durchaus grün und so sei die Frucht des Mutterbaumes beschaffen; die andere ist kürzer gebaut, zwischen eirund und freiselförmig, und goldgelb, die Güte beider sei gleich mit der der Früchte des Mutterbaumes gewesen. — Auch in de Liron d'Airol, Descript S. 13, tab. 1, fig. 8 findet man Umrißzeichnung einer  $2\frac{3}{4}$ " breiten,  $3\frac{3}{4}$ " hohen, etwas bauchig-kegelförmigen, mit dünner Spitze in den Stiel auslaufenden Frucht. Das Fleisch wird als schmelzend, sehr stark parfümirt bezeichnet. De Liron nahm sie aber unter seine Poires les plus précieux, Nantes 1862 nicht auf. — Baltet S. 39, deutsch S. 51, beschreibt das Fleisch als halbschmelzend, parfümirt, Hogg im Man. von 1860, S. 206 als schmelzend, reich parfümirt. — In den Verzeichnissen von Leroy und Gaujard wird sie als groß, schmelzend ersten Ranges, in dem von Gebr. Simon Louis als mittelgroß, schmelzend, gut oder sehr gut, in dem von Galopin und Sohn als ziemlich groß, ersten Ranges bezeichnet, doch schweigen Letztere über die Beschaffenheit des Fleisches, die sonst von ihnen meist angegeben ist.

**Gestalt und Größe:** Die größere Frucht oben war aus der Collection der Soc. van Mons und wurde von Lucas geprüft, die kleinere gab mir Herr Hipp. Millet aus Tirlemont in Namur. Von der Form der kleineren hatte ich auch 1863 zwei Früchte aus dem belgischen Sortiment in Görlitz, sie waren jedoch am Kopfe schmaler, mehr eirund abgerundet,  $1\frac{3}{4}$ " breit (weil an beiden die eine Hälfte unvollkommen ausgebildet war), kaum 3" lang, mit sehr unmerklicher Einbiegung nach dem Stiele zu. — Biv. beschreibt die Frucht als bauchig birnförmig, bisweilen oval-freiselförmig, 3— $3\frac{3}{4}$ " hoch,  $2\frac{3}{4}$ " breit.

**Kelch:** kurzblättrig, hartschalig, offen, in weiter, seichter, durch unregelmäßige Beulen oft verschobener Einsenkung.

**Stiel:** verschieden lang und stark, gelbbraun, am Grunde fleischig, steht meist seitwärts der Spitze durch einen Höcker schief gedrückt.

**Schale:** stark, hellgrün, in der Reife grünlichgelb mit bräunlichen Punkten und Flecken, stellenweise, besonders um Stiel und Kelch auch mehr zusammenhängend berostet und hie und da mit einigen schwärzlichen Schmutzflecken.

**Fleisch:** gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend, angenehm gewürzt süß, doch gerade durch Nichts ausgezeichnet, obgleich die Frucht nach ihrer bräunlichen Färbung ums Kernhaus bereits völlig ausgereift war. An den aus Görlitz empfangenen Früchten war es halbschmelzend und zwar auch halbschmelzend und süß, doch ohne bemerkliches Gewürz. — Biv. beschreibt es als fein, schmelzend, butterhaft, saftreich, gezuckert, sehr angenehm, wie das der Regentin, parfümirt.

**Kernhaus:** mit ziemlich vielen schon stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, mit vollkommenen schwarzen Kernen mit einem kleinen Höcker.

**Reife und Nutzung:** die Frucht reift nach Biv. im Febr. und März und mag gut ausgereift und kühl verwahrt sich schon so lange halten, allein Herrn Millet's Frucht zeitigte Anf. Dec. und die aus Görlitz Ende Oct. und Anfangs Nov. Bei Lucas hält sie sich jedoch bis 1. Febr., wurde dann teig, aber nur mürbfleischig und auch ihm gefiel der Geschmack nicht. An den Görlitzer Früchten waren die erwähnten Schmutzflecken auf der unausgebildeten Hälfte in rissige grindige Stellen übergegangen, was auf wenig Brauchbarkeit für uns hindeutet.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wird als starkwüchsig, zur Pyramidenform geneigt, auf Wildling und Quitt gedeihend geschildert. — Die Blätter am Fruchtholze junger Bäume, aus Zweigen von der Soc. van Mons in Brüssel erzogen, sind eirund mit auslaufender Spitze, bald breiter, bald schmaler,  $1\frac{1}{2}$ " breit, bis  $2\frac{3}{4}$ " lang, glatt, feingesägt, etwas schifförmig und sichelförmig, ziemlich dunkelgrün, reich geadert. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun. — Sommerzweige gelblich grünbraun, weißgelb punktiert. Jedenfalls verlangt der Baum bei uns das Spalier.

Jahn.