

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

---

**Zweiter Band: Birnen.**

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

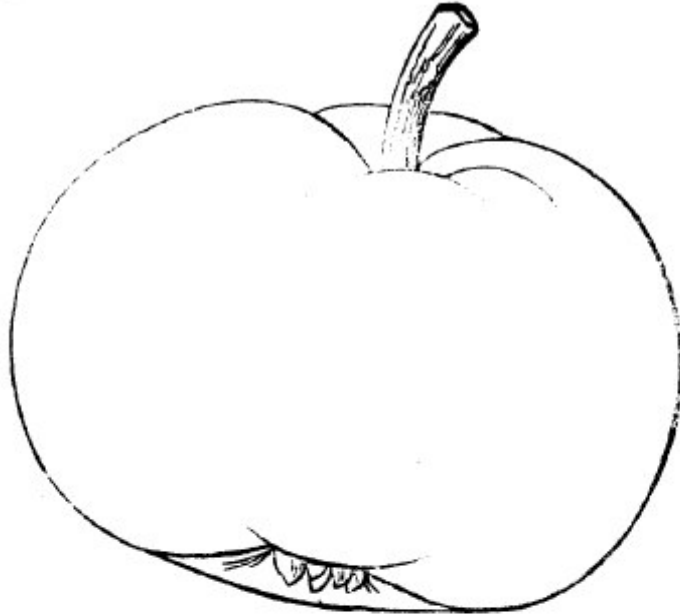


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 37. **Rothe Bergamotte.** I, 1. 2. Diel; IV, 1 b. Luc.; II, 2. Zahn.



**Rothe Bergamotte.** Diel \*  $\frac{1}{4}$  ! S.

**Heimath und Vorkommen:** Stammt wahrscheinlich aus Frankreich und war schon Duhamel bekannt, der sie Bergamotte rouge, Crassanne d'été nannte. Ist bereits vielfach in Deutschland verbreitet, auch in der hiesigen Gegend; sie wird aber bei uns allgemein Herbstbergamotte genannt, weil sie jedenfalls Zink, der hier lebte (nach s. Pom. pict.), als Bergamotte ronde d'automne hatte. — Ich selbst wurde erst durch die Ausstellung in Gotha belehrt, daß man sie anderwärts allgemeine Rothe Bergamotte nenne.

**Literatur und Synonyme:** Diel I. S. 34; Dittr. I. S. 624; Oberb. S. 273; Luc. S. 190. — Ob die vorliegende wirklich die Bergamotte rouge der früheren Autoren ist, lasse ich an s. Ort gestellt sein, denn Duhamel und Mayer bildeten eine nach dem Stiele zu stark stumpfkegelförmige und Kraß eine auch röther gefärbte Frucht ab, die ich wohl auch von Liegel als Rothe Bergamotte besitzen werde und welche auch Zink als Bergamotte rouge d'été wird gehabt haben. — Uebrigens wird in hiesiger Gegend auch die Rothe Dechantsbirn häufig Rothe Bergamotte genannt, a. a. Ort heißt die Rothe Bergamotte auch Zwiebelbirn, Käsberrgamotte, Berg. Nonpareille, Winterbergamotte. — Oberb. meint, daß Diel den Werth derselben nicht hinreichend gewürdigt habe.

**Gestalt:** plattrund, kleinere Früchte nach dem Stiele zu etwas stumpfgespitzt, so daß dann auch die Kelchwölbung breiter erscheint, in schöner Größe  $2\frac{1}{4}$ " breit, 2" hoch, oft um  $\frac{1}{8}$  oder  $\frac{1}{4}$ " kleiner. Am Hochstamm überhaupt oft kleiner, am Spaliere auch größer und wie oben.

**Kelch:** klein, halb offen oder offen, kurzblättrig, hartschalig aufrecht, mehr oder weniger eingesenkt.

**Stiel:** kurz, etwas dick, oft ziemlich vertieft, in Beulen.

**Schale:** fein rauh, etwas stark, trübgrün, später gelbgrün, oft unansehnlich braunroth verwaschen (doch nicht bei Beschattung der Früchte) und zimmtsarbig berostet, auch grau punkirt.

**Fleisch:** weiß, körnigt, ums Kernhaus auch öfters steinigt, nicht übrig saftreich, doch weich und butterhaft, bisweilen aber nur halb-schmelzend, von recht gutem süßen weinartigen Bergamottgeschmack.

**Kernhaus:** etwas hohlachsig, Kammern muschelförmig, klein mit ziemlich vielen, bisweilen tauben Kernen, die einen Höcker haben.

**Reife und Nutzung:** Anfang Oktober, oft schon Ende Sept., drei Wochen haltbar. Dient als Tafelfrucht, auch zum Einmachen mit Zucker und zu Compots, wie auch zu Wein.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wächst lebhaft, wird groß, ist auch dauerhaft. Belaubt sich stark, weil die Fruchtspieße sehr gedrängt stehen und ist deshalb auch sehr fruchtbar. Fällt aber wegen seiner wolligen Blätter nicht sehr in's Auge. — Ist hier sehr beliebt und wird auch anderwärts überall hochstämmig gedeihen. Schon Diel empfahl die Sorte dem Landmann. Gedeiht nach ihm und Schmidb. nicht auf Duitte. — Blätter eiförmig mit meist kurzer, auslaufender Spitze, oft eiförmig, auch herzförmig, meist ziemlich wollig, ganzrandig, flach, nur hie und da etwas wellenförmig, klein,  $1\frac{1}{2}$ " breit, 2" lang. (Diel erwähnt vom Wolligsein nichts, doch bezeichnet er die Sommerzweige als wollig und das Laub als düster). Blattstiel dünn, bis  $1\frac{1}{2}$ " lang. — Blütenknospen kurzkegelförmig, fast klein, oft etwas weißwollig. — Sommerzweige meist bis zur Hälfte herab wollig, oft stufig, und oben verbickt, grünlich gelbbraun mit vielen ziemlich großen schmutzgelben Punkten.

**NB.** Dürfte, nach dem Verhalten in hiesiger Gegend, eine von den wenigen Sorten sein, die man für jede Lage empfehlen kann.