

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.

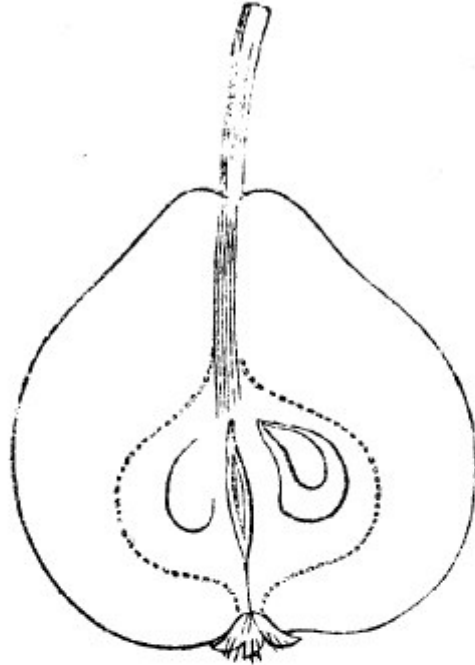


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.

No. 141. Sageret's Bergamotte. II, 2. 2. Dief; IV. 2. b. Luc; II, 2. Jah n.



Sageret's Bergamotte. Bivort (Sageret). * † S.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem sehr entschiedenen Pomologen Sageret in Paris aus Samen erzogen, wie Bivort mittheilt. — Ich erhielt die Pfropfreiser von Ad. Papeleu in Wetteren, bezeichnet als Bergamotte Sageret.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie im Album I, neben Taf. 31. — Sie ist verschieden von der oben beschriebenen Sageretsbirne, die wie bei ihr erwähnt wurde, in Papeleus Catalog von 1856—57 auch als Bergamotte Edouard Sageret aufgezählt ist, die aber keine Bergamotte und eine August- oder Septemberfrucht ist.

Gestalt: Bivort bildete sie rundlich oder bergamottförmig ab, beschrieb sie aber als eiförmig, kreiselförmig und nur bisweilen als rundlich und mehr breit als hoch. Er schildert sie ferner als mittelgroß und hat sie 3'' breit und 2'' weniger hoch gezeichnet. Unsere am Hochstamm erzogene Frucht ist weit kleiner, sie mißt in der Höhe ebenso viel als in der Breite und ist gegen Bivort besonders etwas nach dem Stiele zu verlängert. Wahrscheinlich nimmt sie die angegebene Form und Größe auch bei uns am Espaliere an. Ungefähr um $\frac{1}{6}$ größer als oben wuchs

sie in einem früheren weniger trockenen Jahre auch schon an meinem Hochstamme.

Kelch: mittelgroß, aufrecht, fast oben auf, mit schwarzgrauen oft unvollkommenen Blättern.

Stiel: dick, steif, holzig, schwarzbraun, oben auf, etwas vertieft in Rippchen.

Schale: etwas fein rauh, grünlichgelb, gelbbraun punktiert und gefleckt, an der Sonnenseite bisweilen etwas geröthet, auch mit etwas Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, nach Bivort fein, schmelzend, saftvoll, von süßem Bergamottgeschmack, zeigte sich hier ziemlich grobkörnig und blieb rauhend, höchstens halbschmelzend, aber saftig von süßem, angenehmen Geschmack, doch ohne Vorzüge.

Kernhaus: auch nach Bivort mit etwas feinen Steinen umgeben, hohlachsig mit vielen länglichen schwarzen Kernen.

Reife und Nutzung: die Reife wird auch im Album wie von Bapeleu auf November und December angegeben, in Meiningen aber erfolgt sie meist im October, einmal hatte ich die Frucht selbst schon im September reif. — Die Birne ist schon im Haushalt und auf der Tafel brauchbar, doch dürfte die Sorte bei so vielen andern besseren gleichzeitig reifenden Früchten entbehrlich sein.

Eigenschaften des Baumes: derselbe ist starkwüchsig, gibt schöne Pyramiden und ist zur Erziehung auf Wildling wie auf Quitte geeignet, auf letzterer jedoch fruchtbarer. — Die Blätter sind eiförmig, fast rundlich, öfters auch eiförmig, kurzgespitzt, 2" breit, 2 $\frac{1}{2}$ " lang, glatt, ganzrandig, oft langgestielt. Stiel oft 2 $\frac{1}{2}$ " lang. — Blütenknospen klein, kegelförmig, etwas stumpfspitz, hellbraun. — Sommerzweige rothbraun, stellenweise olivengrün, grauweiß punktiert.