



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben


von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Pomol. Instituts in Neullugen. Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

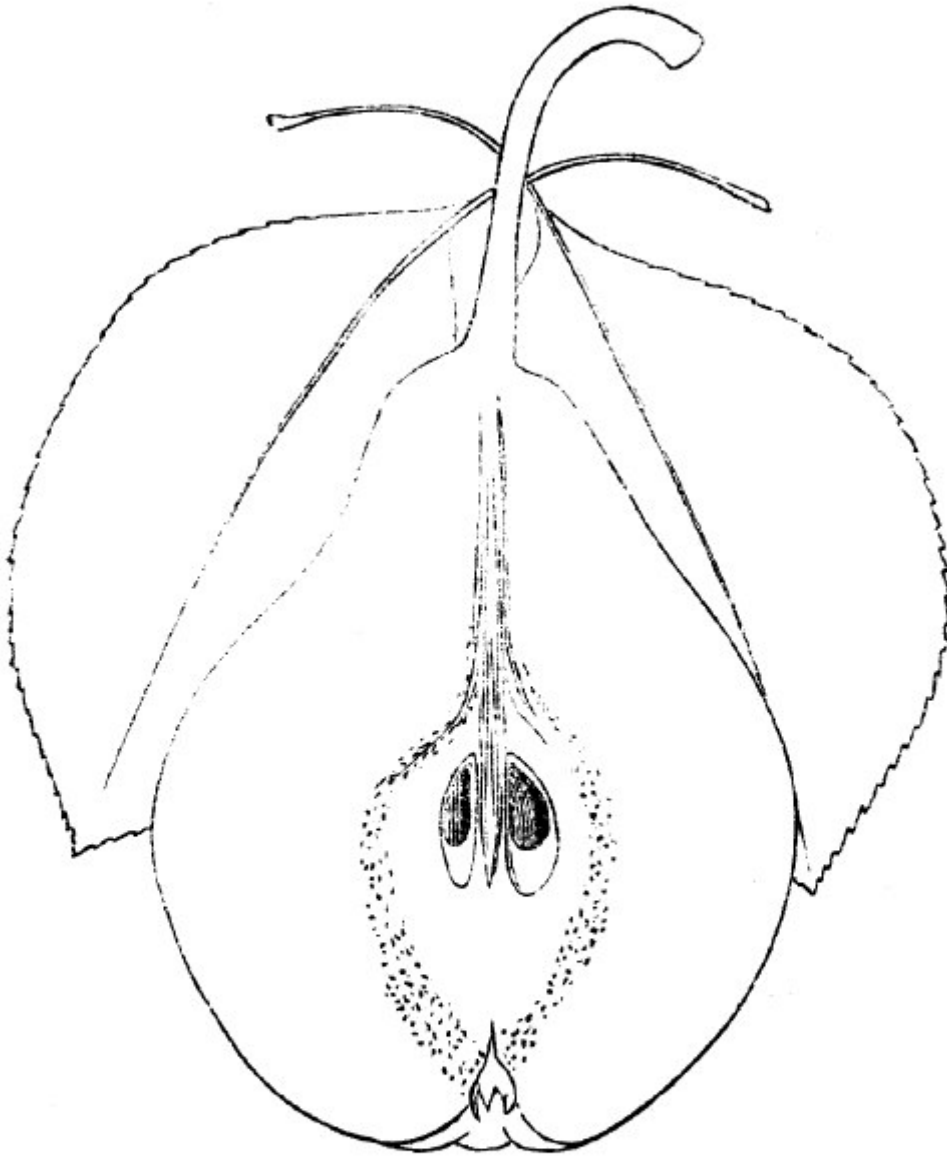
Achter Band.

Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.

.....

.....
Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Traernier von Boullougne, †, k, Frühling—Sommer.
De Viron d'Airoles (Tavernier v. B.).

Heimath und Vorkommen: wie de Viron mittheilt, wurde sie von einem Herrn Tavernier von Boullougne (nicht Boulogne, oder Boullougne, wie Andere schreiben) 1836 im Gehölze von Bobinidre, Commune Trelaze (Maine und Loire) aufgefunden; sie wird aber oft mit der Tarquin oder auch mit der Englischen Winterbirne verwechselt, wie unter letzterer gesagt ist. — Wir gingen Früchte von ihr aus dem Sortiment der Gartenbaugesellschaft in Angers von der Ausstellung in Berlin und aus der Sammlung der Herrn Gebr. Simon Louis von der Ausstellung in Erfurt zu. Ist nur Kochfrucht, doch von langer Dauer, ziemlich groß und schön, den Anbau verdienend.

Literatur und Synonyme: de Viron d'Airoles, Descript. II, S. 3, Tab. 21, Fig. 1. Sie wurde zuerst von der Gartenbaugesellschaft in Angers in der Pomol. de Maine et Loire beschrieben. — Mas, im Verger, Märzheft von 1865, Nr. 18, gibt colorirte Abbildung und beschreibt sie ausführlicher als „fast mittelgroß, bisweilen groß, Haut dick, etwas rau, grasgrün mit noch intensiverem Grün nuancirt, in der Reife citronengelb, mit vielen, ziemlich starken braungrauen, grün umkreisten Punkten, meist auch mit einigen carmeliterbraunen Roststreifen um Stiel oder Kelch, an der Sonnenseite leicht rosenfarb geröthet, in manchem Boden auch mit vielen sehr großen schwarzgrauen Punkten, welche sich stellenweise häufen und der Frucht daselbst ein verkohltes Ansehen geben. Kelch geschlossen, lang- und wollblättrig, in unregelmäßiger schwachrippiger Senkung. Stiel sehr lang, ziemlich stark, krumm, am Ende dick, steht etwas schief auf der Spitze der Frucht, als sei er deren Fortsetzung. Fleisch weiß, fest, zähe, gezuckert, trocken, nur für die Küche, doch hierzu sehr gut. Ende des Frühlings und fast ein ganzes Jahr. — Baltet, Bonnes Paires, S. 46 (deutsch. S. 62) unter den Zierfrüchten, gefocht delicat, erst spät zu brechen, Dauer von einem Jahre zum andern. — Leroy Dictionnaire II, S. 699, lobt sie auch; schreibt Boullongne.

Gestalt und Größe der Frucht der Herren Simon Louis gibt obige Figur, die mit der Abbildung im Le Verger stimmt, nur ist sie daselbst in etwas verschobener Form und größer, $3\frac{1}{4}$ '' breit, $3\frac{3}{4}$ '' hoch abgebildet. Die Frucht aus Angers war gegen die Figur unseres Holzschnitts etwas kleiner und von der von de Viron gezeichneten Form mit dünner in den Stiel auslaufender Spitze, um den Kelch schön oval abgerundet, verschieden; bei de Viron ist sie $2\frac{3}{4}$ '' breit, fast 4'' hoch. Kelch: lang- und spitzblättrig, geschlossen, außen gelb, innen röthlich, in feichter enger Senkung, von Beulen umgeben, die sich auch verloren über den Bauch noch fortsetzen und Ungleichheiten verursachen.

Stiel: lang und zieml. stark, braunholzig, gekrümmt, steht auf der dünnen oder auch dickeren Fruchtspitze unvertieft oder geht einerseits in dieselbe ohne Absatz über.

Schale: oft durch körnige Unterlagerung etwas uneben, bei der reifen Frucht citronengelb, doch durch einen Hauch von kaum sichtbarem Rost verduftet, mit feinen oder stärkeren braunen Punkten, an der Sonnenseite bräunlich-carmin oder auch nur gelblich geröthet, theilweise in Punkten bestehend, die mit einem rothen Kreise umgeben sind, und um Kelch und Stiel auch dünn, etwas streifig berostet.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, wenig saftig, abknackend, süß mit einiger Herbigkeit, die sich später verliert.

Kernhaus: mit feinen oder stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohlschig, Kammern groß, mit vollkommenen braunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: Früchte waren Ende Januar unversehrt und hätten noch lange und, wie angegeben wird, bis in den Sommer gehalten.

Den Baum pflanzt man nach Mas am besten hochstämmig; er ist in jedem Boden und Klima gesund, seine Früchte hängen fest im Winde und seine ergiebigen Ernten versorgen die Küche reichlich; die Frucht übertrifft in Güte und langer Dauer viele anderen mehr bekannten und gepriesenen Kochbirnen. — Die Tragzweige (rameaux) sind nach ihm gerade, nicht stark, kurzgliedrig, besonders die unteren, olivengrün, stellenweise graurostig höckerig, unmerklich und unregelmäßig grau gefleckt. Holz augen spitzkegelförmig, abstehend, glatt, schwarzbraun mit Silbergrau besetzt. Sommertriebe braungelb, nach oben gelbgrün und wollig. Blätter der Sommerzweige oval, länglich, schmal, nach beiden Enden abnehmend, nach dem Stiele zu oft stärker verschmälert*), schön schifförmig und etwas gekrümmt, feicht, oft undeutlich gezahnt, Mittelrippe fein, wenig bemerklich. Blattstiele lang, dünn, horizontal oder sogar niederwärts gebogen. Am Fruchtholze seien die Blätter breiter, fast völlig oval, aber etwas länglich, flach, ziemlich scharf gezahnt, auf kurzen sehr dünnen schlaffen Stielen. Blüthenaugen groß, kegelförmig, länglich, spitz, schwarzbraun mit Aschgrau überlaufen.

S a h n.

*) Es stimmt hiemit die auf unserem Holzschnitte bemerklich gemachte Form der Blätter an meinen in diesem Frühjahr von den Herren Simon Louis empfangenen Probezweigen gut überein.