

Tafel Nr. 288

Bergamotte du Lait

Familie der Butterbirnen

Geschichte: Der Name dieser Sorte ist nicht sicher. Wir haben in vielen Büchern und Katalogen des In- und Auslandes gesucht. Der Qualität und dem Aroma der Sorte entsprechend, heißt sie Bergamotte du Lait (Milchbergamotte) oder du Thé (Teebergamotte). Es ist auch möglich, dass es sich um eine bekannte alte Sorte handelt, die nur unter neuem oder verunstaltetem Namen wieder aufgetaucht ist. Es könnte z.B. die Sorte Eva Balter sein, welche ich sehr ähnlich ist.

Die hier abgebildete Frucht stammt aus dem Garten des Herrn Walter, Verein „Zukunft“, auf der Schmelz. Der dort stehende Buschbaum ist etwa 15 Jahre alt, steht auf Quitte und stammt aus der Baumschule Schachinger. Es soll eine alte Sorte sein, die in Belgien viel verbreitet ist.

Eigenschaften. Der Baum wächst schwach und ist sehr fruchtbar.

Die Frucht ist in der Form der Vereinsdechantsbirne ähnlich, der Kelch ist geschlossen, der Stiel kurz, dick, fleischig, vom Fruchtfleisch überwallt. Das Kernhaus ist ohne Kammern, existiert fast nicht und hat wenige kleine fleischige Kerne. Die Schale ist grün, in der Reife gelb, fein, glatt und so dünn, dass man sie beim Essen nicht spürt. Der Geschmack der Birne ist aromatisch pikant, süß, mit wenig Säure.

Reifezeit. Die Sorte ist Anfang Oktober baumreif und haltbar bis Ende November.

Eigenschaften des Baumes. Wegen ihrer Größe und des kurzen fleischigen Stils ist diese Sorten nicht windfest. Sie ist daher nur auf kleinen Formen zu empfehlen für geschützte Lagen.

Also eine Sorte für die Tafel, für Feinschmecker, für kleine Gärten in der Stadt und im Weinklima.
Tr.