



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

Fünfter Band: Birnen.

Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.

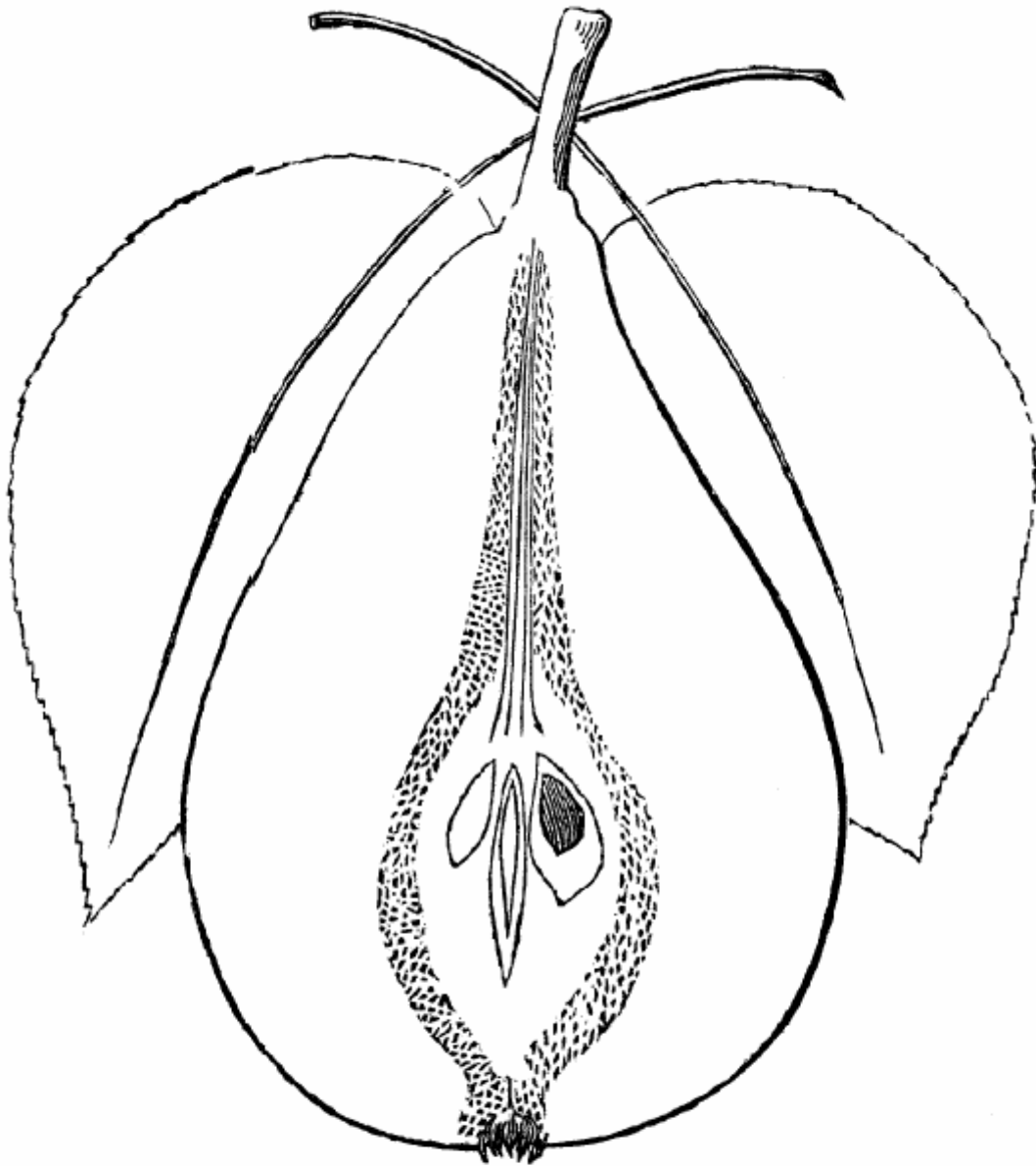


Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

No. 481. Die Bishop's Thump. Die I, 3. 2.; Luc. III, 1. a.; Jahrb II (III), 2.



Die Bishop's Thump. (Thompson und Lindley.) * oder **, Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie ist eine englische Frucht und in ihrer Heimath schon länger bekannt, doch wird der Erzieher nicht angegeben. Die englischen Schriftsteller loben sie sehr, auch Downing und Decaisne sind von ihr befriedigt, doch scheint sie nicht unter allen Verhältnissen gut zu werden, denn sie wird in manchen Verzeichnissen als hartschalige Kochbirne bezeichnet. Auch die zu unserem Holzschnitte benutzte Frucht, entnommen aus dem Sortiment der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin, war zwar schmelzend und saftreich, aber sie hatte soviel Herbigkeit, daß zu bezweifeln ist, ob sich dies in unserem kühleren Deutschland bis zum Angenehm-Erhabenen mindert.

Literatur u. Synonyme: Cat. Lond. v. 1842: Bishop's Thump:*) groß, länglich, braunroth, saftige Tafelfr. I. R. für Oct. — Aehnlich Hogg,

*) Ich trug Bedenken, den Namen deutsch als Bischoffs-Daumen zu geben.

Man. 1860 „schmelzend u. saftig, stark gezuckert, wenig, excellent.“ Downing, S. 368, mit Citat von Thompson und Lindley, gibt sie im Umriss sehr schmal und länglich birnförmig, stark beulig (wie Grumfower) und sagt „eine lange wunderbar gestaltete engl. Birne, schmelzend, saftreich, von delikatem, stark weinigen Geschmack, I. Ranges.“ — Decaisne, Jard. fruit. IV, Taf. 17, bildete sie sehr hübsch, gut mit meiner Figur stimmend, nur etwas mehr nach dem Stiele zu abnehmend und länger spitz ab, u. bezeichnet sie als schmelzend, saftreich gezuckert, von eigenthümlichem, sehr angenehmen Geschmack, Ende Oct. zu reifen beginnend. Er citirt Lindley, Guide tho the orchard etc., S. 366 (1831), der sie ebenfalls als excellent, butterhaft, gezuckert, stark parfümirt schildert, und den Lond. Cat. von 1826. — Als schmelzend, I. R., für Nov. bezeichnen sie Jamin und Durand und geben als Syn. Canning hinzu (was auch die Winterdechantsbirne und nach Dochnahl der Wildling von Motte führen, während Liegel, N. D. II, 85, als Wahre Canning eine von Viel erhaltene eiförmige, rauschende Augustbirne beschrieb), wogegen Dougard, S. 47 die Bishop's Thumb als sehr groß, in Dual. nicht ausgezeichnet, gut zum Kochen, ferner von Biedenfeld, S. 82 sie als sehr berühmte große Kochbirne, beide für Nov. und Dec., und Papeleu als groß, abknackend, für Oct. schildern.

Gestalt und Größe vergl. m. oben. Decaisne beschreibt die von ihm $2\frac{1}{2}$ “ breit und etwas über $3\frac{1}{2}$ “ hoch abgebildete Birne als klein oder mittelgroß, birnförmig, oft etwas beulig.

Kelch: ziemlich groß, doch steif u. hartblättrig, aufrecht, offen, in seichter und enger mit feinen Falten besetzter Senkung.

Stiel: dick u. kurz (nach Decaisne ziemlich lang), etwas fleischig, grüngelb, steht obenauf in Fleischringeln, oft, gedrückt durch eine Beule, schief.

Schale: grüngelb, a. d. S. S. bräunlich carmin geröthet und stark braungelb berostet, auf der Schattenseite mit feinen bräunlichen Punkten und um den Kelch mit ziemlich zusammenhängendem gelbbraunen Koste.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, stark herbe-süß, wenig gewürzt, auch läuft das Fleisch auf der Schnittfläche wegen seines bedeutenden Gerbestoffgehaltes bald bräunlich an und zwar zeigte diese Beschaffenheit die Birne, als sie bereits innen schon etwas teig war.

Kernhaus: nur durch sehr feine Könnchen angedeutet, schwach hohladig, Kammern mäßig groß, mit kleinen braunen, mit einem Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht aus Ungers verhielt sich wie oben in der Mitte des Octobers, sie hatte jedoch die Ausstellungswärme bestanden und die eigentliche Reifezeit wird schon wie angegeben Ende Okt. und im Nov. sein.

Der Baum wird als starkwüchsig und dauerhaft, zur Hochstammform geeignet und als sehr fruchtbar bezeichnet, doch zeigen meine Probeäste und Baum-schulbäumchen aus Reifern v. Decaisne, die ich v. Oberdieck empfing, erzogen, ein gemäßigtes Wachsthum. Ihre Sommerzweige sind mäßig stark und lang, grünbraun, an der Sonnenseite rothbraun, fein weißlich punktiert. Blätter an denselben klein, eirund, jüngere elliptisch, glatt, fein-gesägt. Unten am Zweige u. am mehrjährigen Holze sind sie größer, ebenfalls eirund, doch ins Breitelliptische übergehend, weshalb ich an älteren Bäumen ihre Form als elliptisch vermuthe, mit langer und scharfer, oft aber auch kürzer und stumpfer Spitze, glatt, meist flach oder einigemal wellenförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün, mäßig glänzend. Blattstiel 1 bis $1\frac{3}{4}$ “ lang. Die Blüthenknospen scheinen mittelgroß, kegelförmig, sanft-zugespißt, dunkelbraun zu sein.

Sahn.