

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

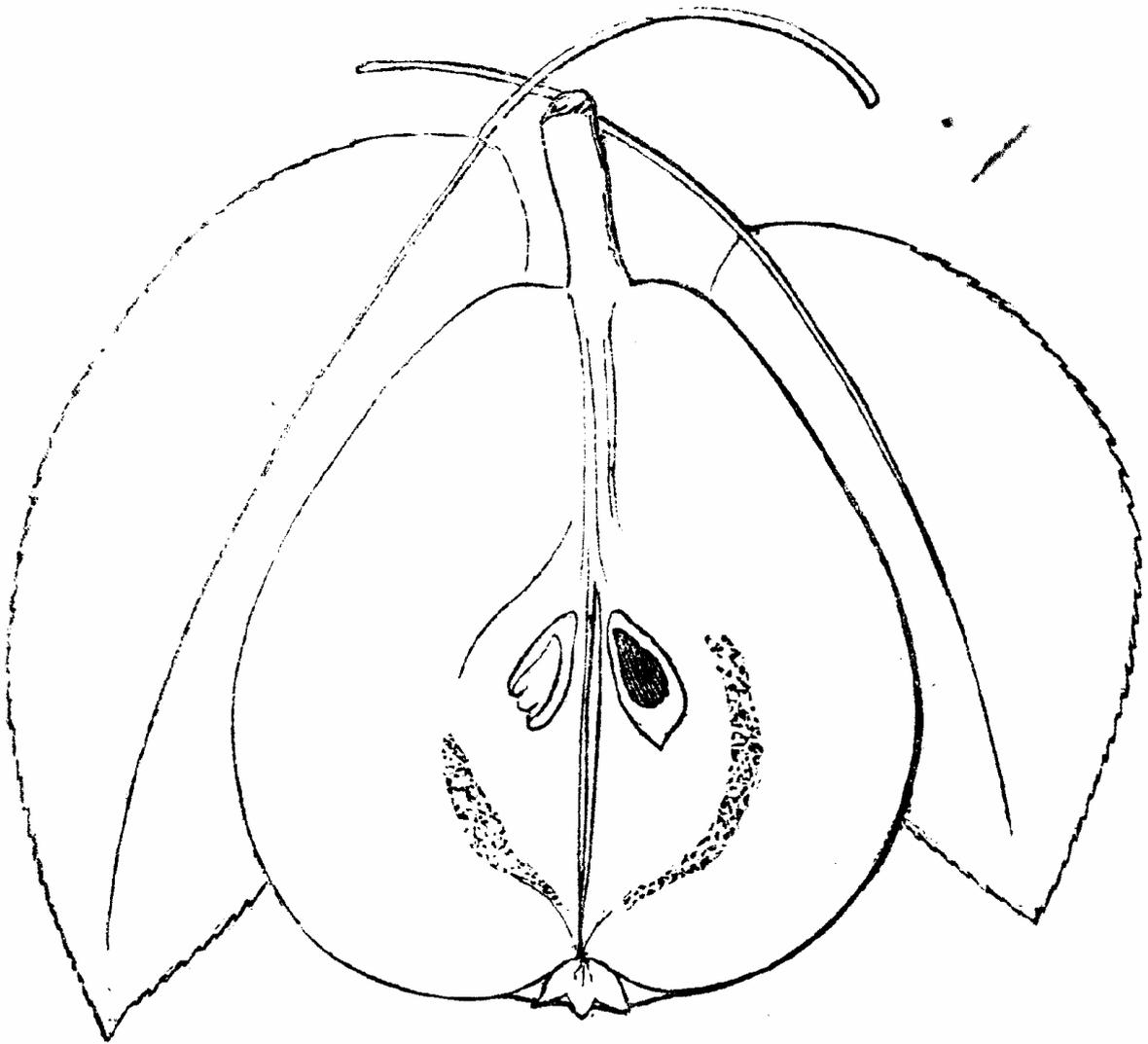
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Esperens Herrenbirne. Bivort (Esperen) ** + Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: von dieser herrlichen Frucht sagt auch für unsere Gegenden Downing kaum zu viel, wenn er ihr für Amerika neben der Seokle den zweiten Platz einräumt. Gesundheit und schöner Wuchs in allerlei Lagen und Boden, frühe und reiche Tragbarkeit, wenig Eigenheit auf den Pflückepunkt, ziemlich lange Dauer der schon mürben Frucht, ganz schmelzendes Fleisch und vorzüglicher Geschmack zeichnen sie aus. Soll in keinem Garten fehlen. Ist bei uns noch wenig bekannt. Erzogen ist sie nach Bivorts Album II. p. 1 von dem bekannten Major Esperen zu Mecheln.

Literatur und Synonyme: ich lernte die Frucht zuerst kennen in 2 Probeweigen unter den ohne Namen von Hrn. van Mons erhaltenen Sorten, theilte sie Hrn. Dr. Siegel mit, der ihr meinen Namen beilegte, und habe ich sie als *Oberdieck's Butterbirne* sehr viel versandt, welcher Name jedoch dem obigen richtigeren weichen muß. Später, als neuer Verkehr mit den belgischen Pomologen sich eröffnete, erhielt ich sie aus Bapeleus Collection als *Seigneur (Esporen)*. Seit 1853 bekam ich sie auch noch als *Bergamotte lucrative* und von mehreren Orten als *Fondante d'Automne* (Schmelzende Herbstbirne), welches der Name der Frucht in England und Amerika ist, wohin sie auch ohne Namen gekommen sein mag. (Lond. Catal. S. 137, Nr. 229;

Downing S. 387, welcher noch bemerkt, daß nach Lindl. Man. und in einigen amerikanischen Gärten sie auch *Belle lucrative* heiße.) — Die zu Lyon 1857 versammelt gewesenen Pomologen setzen als Hauptname *Seigneur* (*Esperen*) als Synonyme *Seigneur d'Esperen*, *Bergamotte Fievée*, *Bergamotte lucrative*, *Lucrate*, *Grésilière*, *Beurré lucratif*, *Fondante d'Automne*, *Arbre superbe*, *Excellentissime*. Die zu Paris 1858 versammelten Pomologen wollen darunter als ungehörige Synonyme verwerfen *Lucrate*, *Grésilière*, *Beurré lucratif*, *Arbre superbe* und *Excellentissime*. Als *Seigneur* (*Esperen*) hat Vivort sie beschrieben Album II. S. 1. Die belgischen Cataloge und Vivorts Album unterscheiden von obiger die *Bergamotte Fievée* (*Vivort Album II. S. 85*, auch *Bergamotte Fievé* und *Fievez* geschrieben), bei der De Jonghe als Synon. Fond. de Maubeuge angibt, das Album und der *Vilvorder Catal.* das Synonym *Bergamotte lucrative* haben, und meint Vivort, daß diese französische Ursprungs sei. Verschiedenheit sollte man annehmen, insofern Vivort die *Bergamotte Fievée* wie eine breite *Bergamotte Crasanne*, nach Stiel und Kelch gleich abnehmend abbildet, auch die Frucht im Texte als *arrondi, déprimé ou en forme de Bergamotte* bezeichnet und sagt, daß die Schale in der Reife stark gelbe. Für jetzt kann ich nicht bestimmter sagen, ob die Namen *Bergam. Fievée* und *lucrative* auch von obiger richtig gelten, wengleich man es vermuthen mag, zumal andere Züge in der Beschreibung der *Bergam. Fievée* wieder stimmen. Doch- nahl im Führer hat sie als *Herrenbergamotte*; sie dürfte aber nach unsern Begriffen mehr als *Butterbirne* angesehen werden.

Gestalt: etwas veränderlich, meist wie die obige Figur, oft auch etwas stärker kreiselförmig oder etwas zur Kegelform neigend; 2 1/2'' breit, 2 3/4'' hoch. — Bauch merklich mehr nach dem Kelche, um den sie sich meist etwas flachrund wölbt. Nach dem Stiele nur kleine, oft keine Einbiegung und dicke, bald etwas, bald nur wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: hartschalig, kurzgespitzt, offen, in flacher einige flache Beulen zeigender Sentung.

Stiel: dick, oft etwas fleischig, 1 2 bis 3/4'' lang, sitzt wie eingesteckt, oder geht fast aus der Frucht heraus.

Schale: vom Baume mattgrün, in Reife nur etwas gelbgrün ohne alle Röthe. Punkte häufig, aber fein. Rost in gutem Boden meist wenig, oft aber auch zersprengt oder stellenweise als Ueberzug. Geruch fehlt.

Fleisch: mattweiß, zuweilen ein wenig grünlich, sehr fein, kaum ums Kernhaus etwas feinkörnig, ganz schmelzend, von süßem, bergamottartigen, delikaten Geschmack. Vivort bezeichnet den Geschmack als *suorée légèrement musquée ou relevée*. Downing: *Flesh exceedingly juicy, melting, sugary rich and delicious*.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt allermeist noch im September; in warmen Jahren rechte Brechzeit schon 13 Sept. (10. Sept.), ja selbst 5. Sept., in späteren Jahren 24. Sept. Taugt selbst zum Kochen sehr gut.

Der Baum wächst schön pyramidal, rasch und gesund, wird früh und reich tragbar. Triebe stark, nur wenig stüffig, ledergelb, oft etwas mehr ins Olive spielend, ziemlich reich punktiert. Blatt glänzend, glatt, nur etwas schifförmig aufwärts gebogen, oft fast flach, elliptisch, mit scharfen nicht tief gehenden Sägezähnen. Aftersblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen meist elliptisch, ziemlich lancettförmig, weniger stark gezahnt. Augen spitz, mehr dreieckig als konisch, stehen nur etwas ab. Augenträger flach. Oberdieck.

Anm. Siegel und ich wurden wegen neuer Benennung mancher van Mons'scher Früchte hin und wieder getadelt; die neue ausdrücklich nur als vorläufig bezeichnete Benennung war indeß damals, wo man aus Belgien nur hörte, daß Prof. Scheidtweiler die zerstreuten Früchte des Herrn van Mons wieder zu sammeln suche, nicht unrecht, zumal ich mit Verbreitung der trefflichen Früchte nicht warten durfte, bis ich vielleicht nach 20 Jahren den rechten Namen erführe, und ließ nach van Mons Begleitschreiben sich selbst annehmen, daß das mir Gesandte hauptsächlich von seinen allerletzten Kernsaaten, mithin unbenannt sei. Die Schuld so mancher nicht bloß in Deutschland entstandener neuer Namen der Früchte des Mons'schen Catalogs liegt lediglich an van Mons, der so sehr häufig Reifer ohne Namen versandte.