

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

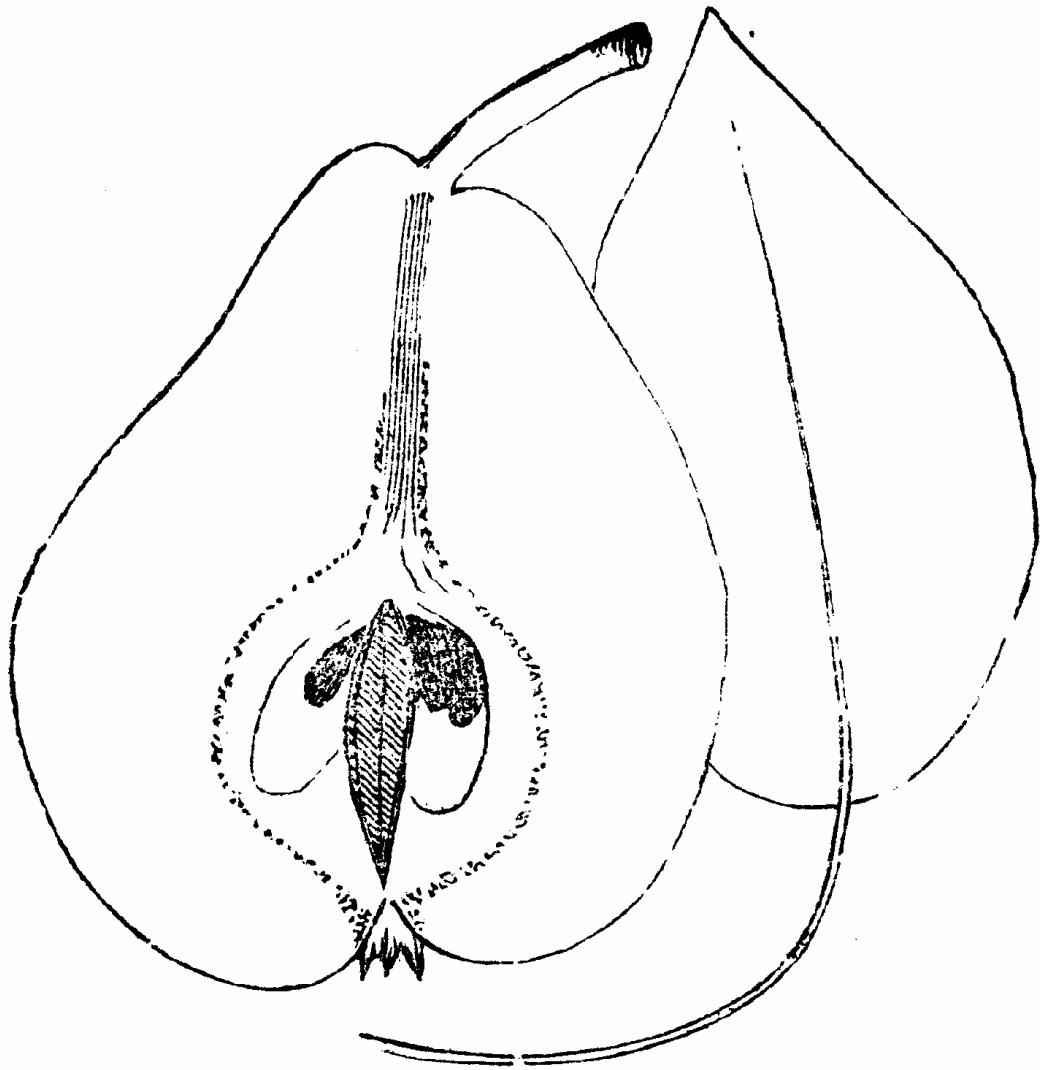
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Esperens Märzbirne. Bivort (Esperen.) † K. W.

Heimath und Vorkommen: Esperen erzog sie aus Samen und benannte sie nach ihrer Reifzeit, die bei den meisten Früchten dieser Sorte in den März fällt, Cassante de Mars, für welchen Namen wir den obigen gewählt haben.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie im Album II. S. 159. — Dochnahl im Führer II. S. 81 zählte sie unter Nr. 435 als Krachende Bergamotte auf. Sie ist nun zwar auch im Album ganz von Bergamottform abgebildet, allein Bivort gibt als ihre gewöhnliche Form die der Weißen Herbstbutterbirne (d'un Doyenné) an, und die Zeichnung oben, welche Lucas nach der ihm aus Belgien zugegangenen Frucht gemacht hat, zeigt, daß sie der Genannten wirklich recht ähnlich ist.

Gestalt: wie erwähnt, der Weißen Herbstbutterbirne ähnlich, klein oder mittelgroß, $2\frac{3}{4}$ " hoch, und fast ebenso breit, bisweilen auch ebenso breit wie hoch, und dann, wie die Abbildung in Bivort nachweist, auch Bergamottform annehmend.

Kelch: regelmäßig, offen, in schwacher, rundlicher Einsenkung, die Kelchblätter sind steif, rostig-schwarz.

Stiel: kurz, $\frac{1}{2}$ " lang, stark, holzig, braun, in einer kleinen und unregelmäßigen Vertiefung.

Schale: glatt, hellgrün, später gelblichgelb, gelbbraun gefleckt und gestreift und ebenso auf der Sonnenseite und um die Kelchwölbung herum berostet.

Fleisch: gelblichweiß, halbfest, vor der völligen Reife und nach ungünstigen Sommern brüchig, in richtiger Ausbildung und Reife aber halbschmelzend, saftvoll, zuckerig, weinigt und gut gewürzt.

Kernhaus: wie oben abgebildet, die Kerne sind dick, platt, eiförmig, zugespitzt, hellbraun, im Umkreise mehr dunkelbraun.

Reife und Nutzung: die Birne reift von December bis April, die Mehrzahl der Früchte aber im März. Weil Esperen sie als brüchigen Fleisches bezeichnet, bemerkt Vivort, so sei sie von den Liebhabern vernachlässigt worden, aber gar manche anderen Winterbirnen mit schönen Namen kämen ihr nicht gleich und sie empfehle sich besonders durch die große Fruchtbarkeit und Dauer des Baumes, und es sei wegen des letztern Umstandes der Baum auch zur freien und vermehrten Anpflanzung in die Baumstücke geeignet.

Eigenschaften des Baumes: sie sind mit dem Gesagten bereits der Hauptsache nach erörtert, das Wachsthum desselben ist lebhaft, er macht aber eine mehr runde als pyramidale Krone, indem die Zweige rechtwinkelig abstehen. Wie ich die Sorte von Bapeleu habe, sind die Blätter eiförmig mit auslaufender Spitze, die oft langgezogen ist, $1\frac{1}{2}$ " breit, $2\frac{3}{4}$ " lang, glatt, meist ganzrandig. Nämlich ebenso hat sie Vivort beschrieben. — Die Blüthenknospen sind nach Vivort mäßig groß, eiförmig, zugespitzt, hellbraun mit dunkelbraun schattirt. — Die Sommerzweige lang, dünn, gerade, nach oben stark streifig, haselnußfarben, schwach und unregelmäßig röthlich punktirt. An meinem Baume sind sie grünlichbraun mit sparlichen weißlichen Punkten.

NB. Lucas hatte an den Rand der im Februar gefertigten Durchschnittszeichnung angemerkt: „Für warme Lagen! — Sonst Kochbirne“ und schwerlich möchte die Frucht in dem weniäer warmen deutschen Clima etwas anderes, als eine länger dauernde Winter-Kochbirne abgeben.