



Obstsortendatenbank

Textquelle:

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

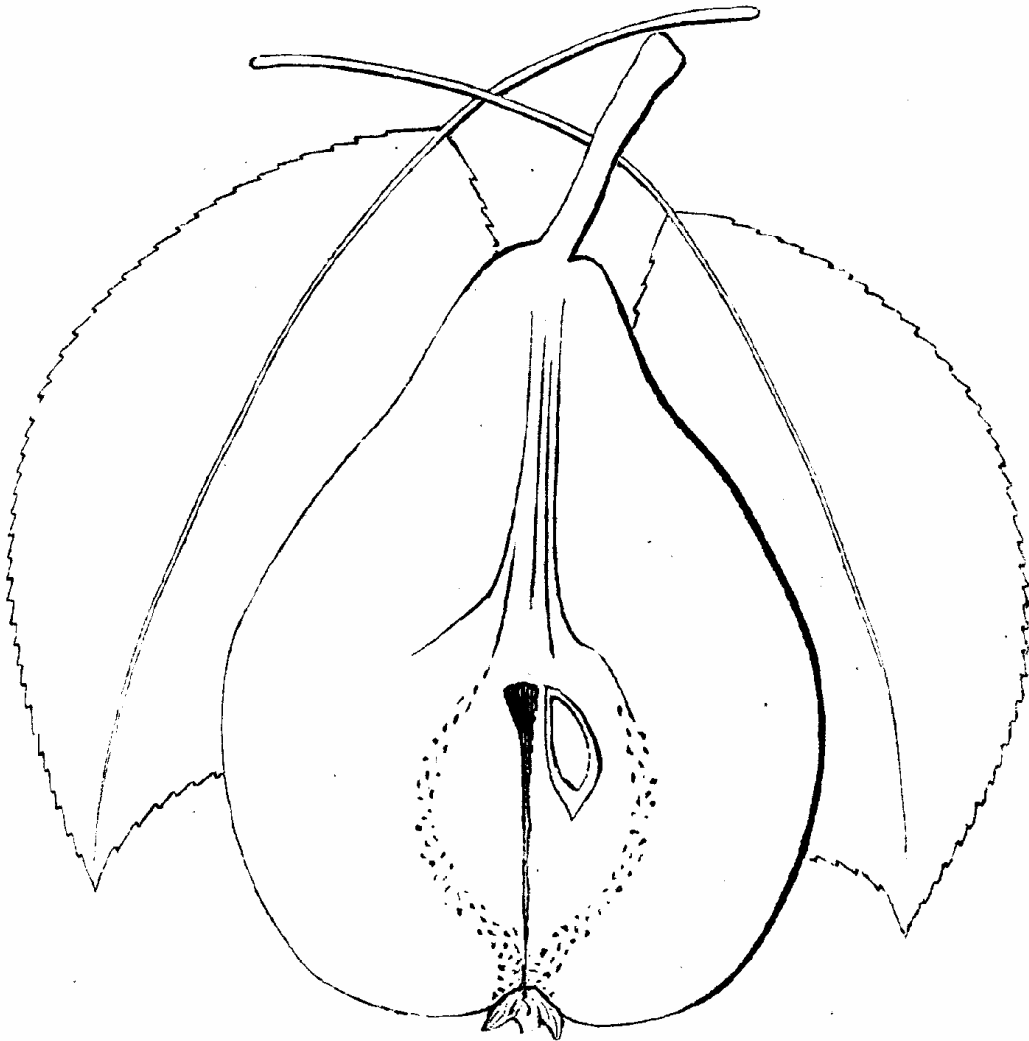
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Löwener Birne.** Dittrich (van Mons). \*\*†. Oct., mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr delikate, bei uns wohl noch ganz unbekannte Frucht erhielt ich von Dittrich, in dessen Handbuche sie III, S. 146 vorkommt, und darf annehmen, die rechte Frucht erhalten zu haben. Dittrich und Downing, der wahrscheinlich dieselbe Frucht hat, geben an, daß sie von v. Mons erzogen sei, und kommt in dessen Cataloge, Ser. I, Nr. 387 auch eine Poire de Louvain vor, wiewgleich ohne Angabe des Erziehers. Ich muß mit Dittrich urtheilen, daß die Sorte allgemeine Verbreitung verdient. Auch Downing sagt: a pear of the finest quality.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 146 Löwener Birne, Poire de Louvain. Dittrich allegirt die Annales de la Société d'horticulture de Paris, Dec. 1834, Tom. XV, Liv. 88, S. 372, Nr. 40. Downing S. 383. Nach den zu Lyon versammelt gewesenen Pomologen wäre Poire de Louvain = Marie Parent, diese ist indeß nach der Abbildung in den Annales (I, S. 15) eine andere, und sagt auch Bivort dajelbst, daß er selbst die Marie Parent aus einer 1844 gemachten Aussaat, zu der er Kerne von Früchten aus v. Mons letzten Generationen nahm, erzogen habe. — Die Sorte darf weder mit der Sucré de Louvain (Löwener Zuckerbirne, Dittrich III, S. 184), noch der Bezi de Louvain verwechselt werden, welche

v. Mons nach seinem Catal. Ser. 3, Nr. 306 und 311 gleichfalls erzog. Auch will ich noch erwähnen, daß es auch eine Bergamotte de Louvain gibt und daß ich von Dittrich noch eine von v. Mons erzogene Beurré de Louvain hatte (Dittr. III, S. 141), die mir die Comperette gab, aber nach der kurzen Beschreibung nicht die rechte Sorte gewesen sein kann. (Vgl. S. 307: Löwener Bergamotte. S.)

**Gestalt:** Die Form ist nach Dittrich veränderlich, gewöhnlich kreiselförmig, gegen den Kelch abgerundet, nach dem Stiele hin in eine verlängerte Spitze auslaufend, 2" breit,  $2\frac{3}{4}$ " hoch (welche Angaben aber eine Kreiselform nicht bezeichnen). Downing bezeichnet sie als umgekehrt eiförmig, zur Birnform neigend, bildet sie jedoch am Kelche stark abgestumpft und so hoch als breit ab. Meine Früchte waren in mehreren Ernten von einem gesunden Probezweige ziemlich birnförmig, 2" breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie allmählig abnimmt und sich oft meist wenig abstumpft, daß sie, wenn zugleich, wie öfter der Fall ist, die Kelchfläche schief steht, nicht gut stehen kann. Viele Exemplare können indeß gut aufstehen. Nach dem Stiele macht sie meist nur eine schwache, bei größeren Exemplaren, wo der Bauch sich erst gegen die Mitte der Frucht recht aufwirft, auch rasche Einbiegung und mehr etwas abgestumpfte Spitze. Ueber die Frucht laufen meistens breite Beulen, die öfter die eine Seite höher machen als die andere.

**Kelch:** hartschalig, offen, mit den Ausschnitten ziemlich in die Höhe stehend, sitzt in flacher Vertiefung.

**Stiel:** stark, holzig, 1— $1\frac{1}{4}$ " lang, bald gerade, bald etwas gekrümmt, sitzt wie eingesteckt und durch einen Wulst öfter stark auf die Seite gebogen, oder selbst geschoben, so daß er seitwärts inserirt steht.

**Schale:** durch die Punkte nur ganz fein rauh, abgerieben glänzend, hell grasgrün, in der Reife nur hellgrün. An der Sonnenseite findet sich bei stark besonnten eine dunkelbraune, leicht aufgetragene, bald mehr verwaschene, bald Spuren von Streifen zeigende, meistens aber nur Kreischen um die Punkte bildende Röthe, untermengt mit grünen Fleckchen der Grundfarbe. Punkte zahlreich, fein, an der Schattenseite oft fein grün umringelt, in der Röthe grau. Rostanflüge sind nicht häufig. Geruch fehlt.

**Fleisch:** mattweiß, fein, saftreich, ganz schmelzend, von etwas weinartigem, gezuckerten, delikaten Geschmacke. Etwas spät gebrochen, wird sie bergamottartig süß.

Das Kernhaus ist geschlossen, die engen, kleinen Kammern enthalten vollkommene, hellbraune, spizeiförmige Kerne.

**Reife und Nutzung:** In heißen Jahren wie 1852 mürbete sie mir schon Mitte Sept., nachdem ich 6. Sept. gebrochen hatte, während zugleich auch am 20. Sept. gebrochene schmelzend und noch delikater wurden. In gewöhnlichen Jahren fällt die Reife in den October und hält die Frucht sich lange in der Reife ohne zu faulen.

Der Baum wächst gemäßigt, ist gesund und scheint früh und voll zu tragen.

Oberdieck.

Die mir vom Herrn Superint. Oberdieck gesendeten Blätter haben die Form und Größe, wie ich sie oben zeichnete, einzelne sind zum Theil etwas breiter, zum Theil auch schmäler und länger, mehr elliptisch, als lanzettförmig, glatt, feiner oder gröber, meist ziemlich scharf gesägt. — Auch eine Triomphe de Louvain des Rouener Bülletins, die ich besitze, ist von obiger jedenfalls verschieden.

Jahn.