

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

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Zweiter Band: Birnen.**

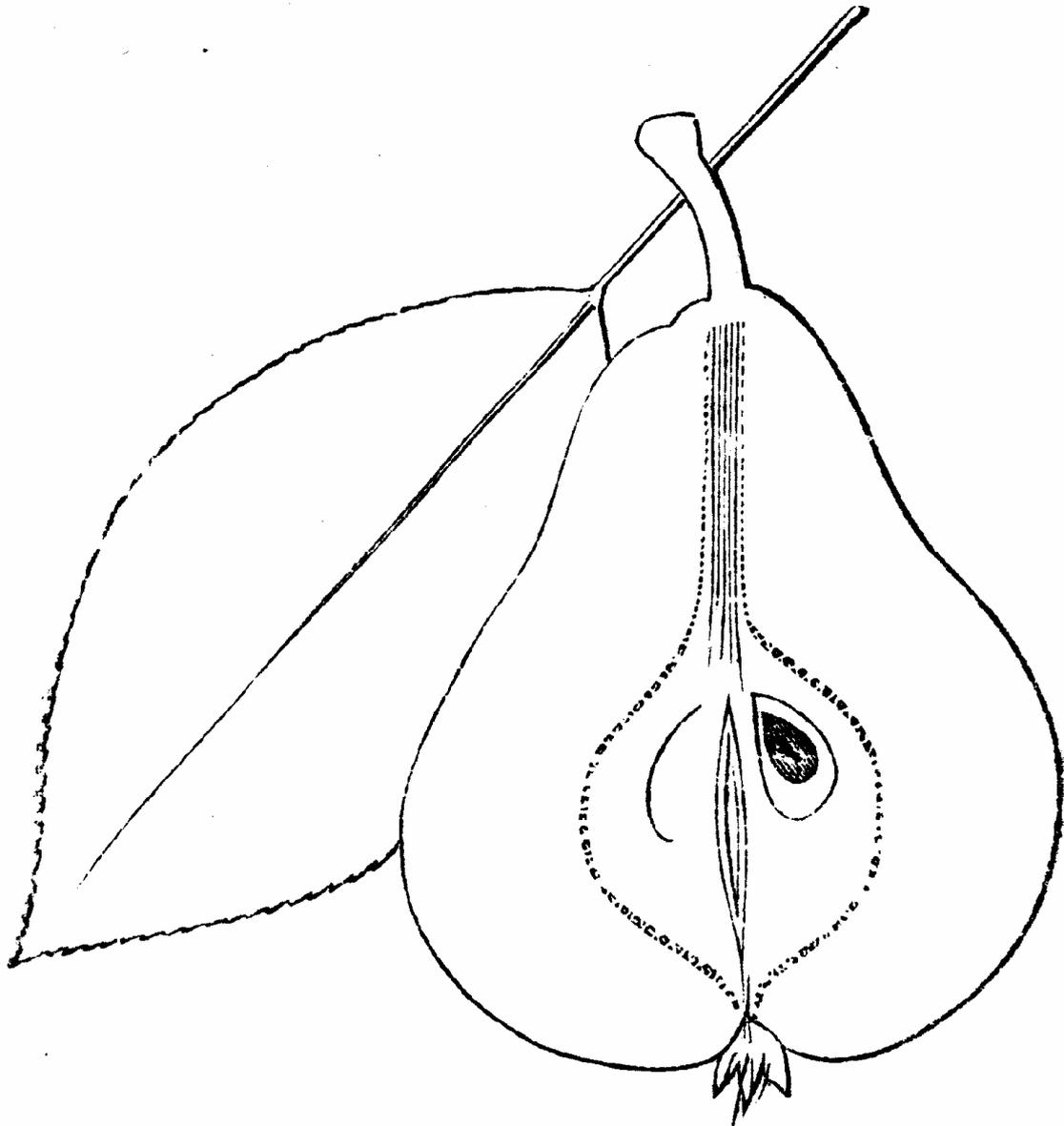
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Millot von Nancy. Bivort (van Mons) \* + S.

Heimath und Vorkommen: fand sich in der Baumschule des Prof. van Mons mit 2670 bezeichnet und ist demnach einer seiner Sämlinge; der Baum trug zuerst 1843. Die Söhne von van Mons benannten die Birne nach einem alten Cavallerie-Officier Millot in Nancy, einem ausgezeichneten Pomologen. Ich erhielt die Pfropfreiser von Bapeleu in Wetteren.

Literatur und Synonyme: Biv. im Alb. II. S. 47. — Man findet die Sorte außer diesem nur in Catalogen erwähnt. Tougard, in s. Tableau, Rouen 1852, hat sie zwar mit kurzen Worten aufgezählt, allein mit Bezug auf Biv. Album. — Dochnahl hat sie Millots Butterbirne genannt, Führer S. 118, allein nach mehrjährigen Prüfungen kann man sie bei uns wohl schwerlich Butterbirne nennen.

Gestalt: regelmäßig birnförmig, klein oder mittelgroß, 3 $\frac{1}{4}$ " hoch,

2<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" breit, beschreibt sie Biv. und hat sie ebenso wie ich oben abgebildet, wonach man ihre Form wohl kreiselförmig birnförmig nennen kann. In einigen vorhergehenden Jahren erzog ich sie nur etwa <sup>2</sup>/<sub>3</sub> so groß, im Jahr 1858 bildete sie sich aber auf Hochstamm doch so hübsch, wie sie vorliegt, aus.

**Kelch:** aufrechtstehend, offen, schwarzbraun, schwach eingesenkt.

**Stiel:** ziemlich dick, holzig, etwas über 1" lang (oder, wie die obige Abbildung zeigt, auch kürzer), oben auf, oft neben einigen Höckern.

**Schale:** hellgrün, später noch lange vor der eigentlichen Zeitigung gelb, braungelb punktiert und dunkelbraun berostet, auch mit schwärzlichen und rothbraunen Flecken. (Die Färbung ist ziemlich ähnlich derjenigen der Prinzessin Marianne, auch fühlt sie sich trotz des Kostüberzuges an den meisten Stellen wie die genannte glatt an.)

**Fleisch:** gelblichweiß, butterhaft, schmelzend, saftreich, wohl gezuckert und sehr angenehm gewürzt, so beschreibt es Biv. — Doch wurden die in verschiedenen Zeitperioden versuchten, in Meiningen gebauten Früchte immer nur halbschmelzend, und nur im Januar im Beginne des Teigwerdens noch etwas mehr schmelzend, ohne wirklich butterhaft zu sein. Der Geschmack ist im richtigen Punkte der Reife fein zimmartig gezuckert, noch nicht ganz ausgereift ist er besonders durch feine, etwas herbe Säure sehr pikant.

**Kernhaus:** wie oben gezeichnet. Es ist nur von feinen Körnchen umschlossen.

**Reife und Nutzung:** die Frucht reift im Oct. und hält sich bis Mitte Nov., doch dauert sie, wie oben erwähnt, auch länger. Ist immer eine schöne und gute Frucht, die Fortpflanzung verdient, und zur Noth als etwas länger haltbare Kochbirne gewiß Beifall finden, vielleicht auch am Spaliere ganz schmelzend wird.

**Eigenschaften des Baumes:** der Mutterbaum ist hoch und stark gewachsen, seine Zweige läßt er später etwas hängen und hat an ihnen ziemlich lange Dornen, ist sehr fruchtbar, trägt schon am einjährigen Holze und an den Dornen. — Von Dornen bemerkte ich an meinen Zweigen nichts, aber er beweist auch in Meiningen große Fruchtbarkeit und gutes Wachsthum. — Die Blätter sind lancettförmig, meist etwas breiter als der Lancettform eigentlich zukömmt, sie sind aber für breitelliptisch etwas klein und nach dem Stiele zu besonders stark verschmälert, weshalb ich sie als hierher gehörig betrachte. Sie sind 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub>—1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" breit, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" lang, glatt, fein-, oft auch ziemlich scharfgesägt, meist etwas schiff-förmig und schwach sichelförmig, dunkelgrün, starkgeadert. Stiel dünn, bis 2" lang. — Blüthenknospen kegelförmig, oft stechendspitz, dunkelbraun, mit etwas klaffenden Schuppen. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, gegenüber mehr röthlichbraun, mit weißlichen oder röthlichen Punkten.