

SCHWEIZERISCHES
OBSTBILDERWERK
POMOLOGIE SUISSE
ILLUSTRÉE

Herausgegeben vom - Publiée par
SCHWEIZ. OBST- UND WEINBAUVEREIN
VERBAND SCHWEIZ. OBSTHANDELS- UND OBST-
VERWERTUNGSFIRMEN IN ZUG
VERBAND SCHWEIZ. HANDELSGÄRTNER

unter Mitwirkung der
SCHWEIZ. VERSUCHSANSTALT FÜR
OBST-, WEIN- UND GARTENBAU IN
WÄDENSWIL UND ZAHLREICHER
MITARBEITERSCHAFT

sous la direction de
L'ETABLISSEMENT FÉDÉRAL POUR
L'ARBORICULTURE, LA VITICULTURE
ET L'HORTICULTURE, A WÆDENSWIL,
ET AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX
COLLABORATEURS

DER VERFASSER : L'AUTEUR :
TH. ZSCHOKKE, WÆDENSWIL

Olivier de Serres

Herkunft : Wie Oberdieck in seinem Handbuch der Obstkunde (1878) schreibt, erhielt Herr Boisbunel zu Rouen im Jahre 1861 die ersten Früchte von einem Baume, den er aus Samen der Sorte Fortunée supérieure gezogen. Benannt wurde die Neuheit nach einem Manne, der sich auf dem Gebiete der Landwirtschaft grosse Verdienste erworben hatte. In den 80^{er} Jahren war die Sorte auch bei uns schon stark verbreitet und findet sich diese ausgezeichnete Winterbirne heute fast in allen Gärten.

Baumeigenschaften : Wie Bergamotte Esperen, eignet sich auch Olivier de Serres bei uns nur für niedrige Formen ; wenn auch der Baum weniger anspruchsvoll ist als derjenige von Bergamotte Esperen, so verlangt er doch zur richtigen Ausbildung der Früchte eine gute, warme Lage. Die Tragbarkeit ist eine sehr gute und setzt wie bei Esperen früh ein, was auch hier zur Folge hat, dass der anfänglich gute Wuchs bald nachlässt. In Holztrieb, Knospen und Blatt haben beide Sorten so grosse Aehnlichkeit, dass es recht schwer hält, ohne Fruchtbehang die Bäume voneinander zu unterscheiden. Die Triebe sind dünn und erscheinen infolge der stark vorstehenden Knospenpolster gestuft. Die Farbe der Rinde ist nicht so gelblich wie bei Esperen, mehr graubraun. Bei den Blütenknospen sind die weissen Ränder der Knospenschuppen etwas grösser. Die Blätter sind schmal elliptisch (weidenblatt-ähnlich).

Fruchteigenschaften : Grösse und Schwere : Höhe 6 cm. Breite : 7 cm. Gewicht 180 Gramm.

Form : Die Form ist ausgesprochen flachkugelig, ziemlich wulstig und sowohl auf der Kelch- wie Stielseite stark eingedrückt.

Kelch : Mittलगross, halboffen, Kelchblätter häufig durch vorspringende Fleischwülste ganz unregelmässig verschoben, bald mehr nach der Mitte geneigt, bald mehr aufgerichtet. Die Blätter selbst sind hart, dunkelgrau, wie die Farbe des die Höhle auskleidenden Rostes, weisslich befaumt und haben dreieckige Form mit breiter, grünlicher, oft fleischiger Basis. Die feinen, häutigen Blattspitzen fallen leicht ab. Die Höhle ist ziemlich eng und tief, sie wird von flachen Fleischwülsten, die gegen den Bauch hin verlaufen, umgeben.

Stiel : Dick, etwa 3 cm. lang, holzig, meist gerade oder nur schwach gebogen, an der Bruchstelle knopfig verdickt, dunkelbraun, mit erhabenen kleinen Punkten besetzt. Steckt in enger, meist von flachen Fleischwülsten gebildeter Höhle.

Farbe : Baumfrisch sind die Früchte grün, mit mehr oder weniger zusammenhängend graubraunem Roste bekleidet. Auf dem Rostüberzuge sind runde, helle Punkte deutlich sichtbar. Hie und da zeigen einzelne Früchte auf der Sonnenseite eine bräunliche oder kupferfarbene Röte. Ganz geschützt gewachsene Exemplare zeigen rostfreie Oberfläche.

Schale : Dick, steinig, trocken oder rauh anzufühlen.

Kernhaus : Mittलगross, liegt meist etwas kelchwärts. Die grobe, gelbe Steinschicht umschliesst dasselbe in Form eines verschobenen Quadrates. Die Achse bildet eine lanzettförmige, durch weisse, pilzartige Wucherungen teilweise ausgefüllte Höhle. Samenfächer sind lang, schmal, kelchwärts stark abstehend, mit Flügel.

Samen : Die dunklen Samen sind gross, lang-eiförmig, geschweift gespitzt mit Dorn. Samen häufig steril.

Kelch- und Stempelröhre : Ausgesprochen trichterig. Kelchröhre wenig tief, nach innen abgerundet, die feinen, kaum sichtbaren Staubfäden sitzen an der Blattbasis. Stempelröhre ist sehr dünn, stark umsteint, wird bis 5 mm. lang.

Fleisch : Grünlich-weiss, lagerreif gelblich, körnig, sehr saftig und schmelzend, mit ausgesprochen feinem, weinsäuerlichem Geschmack und gutem Gewürz.

Reife : Tritt in der zweiten Hälfte Dezember ein. Die Früchte lassen sich bis März lagern.

Bemerkungen : Die Früchte dürfen nicht in Räumen mit all zu trockener Luft gelagert werden, weil sie sonst Wasser verlieren und zusammenschrumpfen. Eine der besten Tafelbirnen.