



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Pomol. Instituts in Neullingen. Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Achter Band.

Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

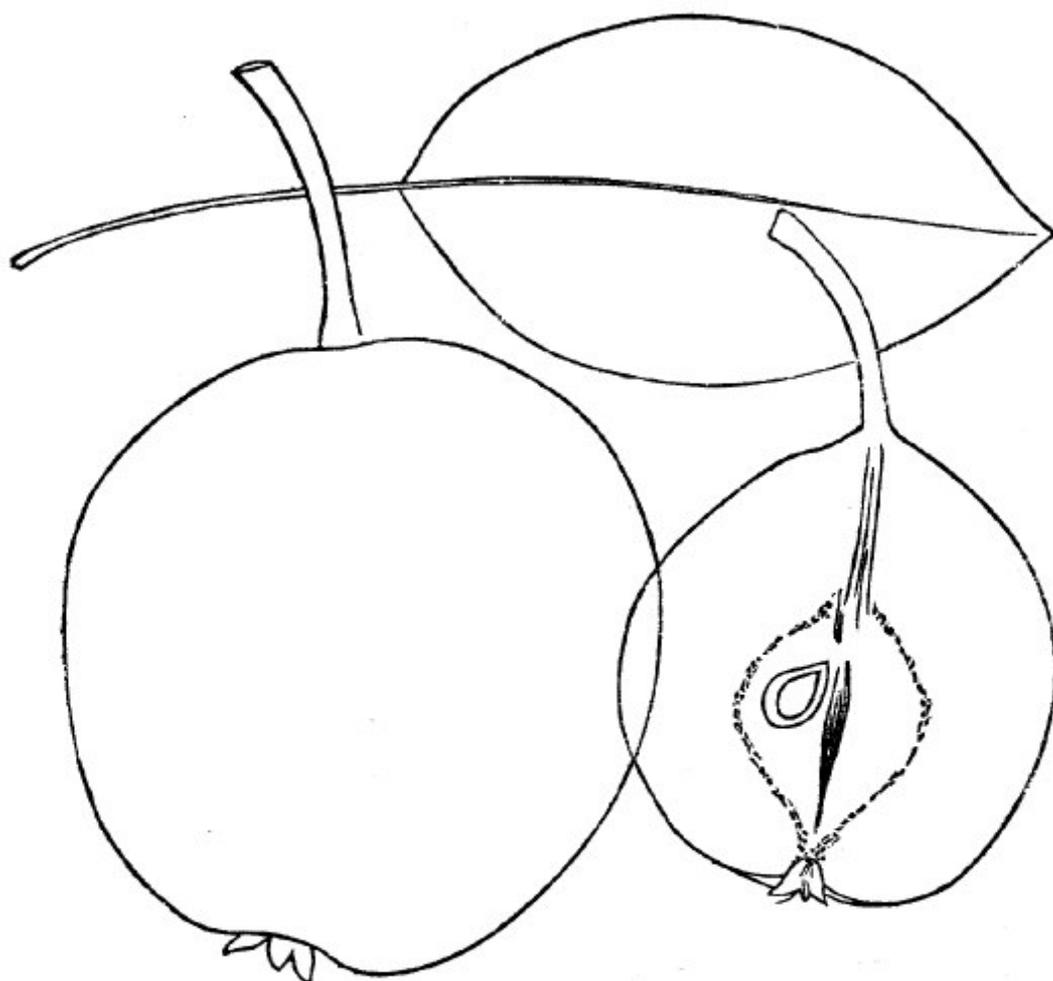
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 665. *Alle Schwanen-Eierbirn.* Diet II, 2, b; Luc. IV, 2, b; Zahn IV, 2.



Alle Schwanen-Eierbirn, in meinem Garten *†, in besserem Boden wohl **†.
Ende Oktober, einige Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ist eine englische, schon alte Frucht, die zwar wegen besonderer Fruchtbarkeit und längerer Haltbarkeit, auch Güte des Geschmacks sich in neuerer Zeit in England weit verbreitete, jedoch schon in Langley's Pomona (1729) unter dem Namen Swans Egg vorkommt. Um 1831 kam ein Reiz der Sorte, die als eine der besten in England bezeichnet wurde und auch von Hogg im Manuale noch jetzt gerühmt wird, durch Herrn Bilmorin nach Frankreich, wo sie jedoch nicht gleiche Werthschätzung fand, und die Amerikaner schätzen sie noch weniger. In Deutschland ist sie wohl noch ganz unbekannt. Das Reiz erhielt ich von der Societät in London — und bereits mit dem Beisage Old Swans Egg — und von Herrn Decaisne überein. Der Probezweig trug bald und voll und erlangte die Frucht zwar nicht die

von Decaisne und Leroy gezeichnete Größe, wird jedoch in für Birnen besserem Boden größer werden, und war selbst in meinem Garten halbschmelzend und angenehm, auch kaum etwas körnig ums Kernhaus. Da der Lond. Catal. bereits mehrere Sorten von Swans Egg aufführt, denen im Handbuche die Kraft'sche Schwanen-Eierbirn noch hinzukommt, so wird die Obige zweckmäßig als Alte Schwanen-Eierbirn bezeichnet.

Literatur und Synonyme: Londoner Catalog S. 152. Nr. 410, Swans Egg. Neben ihr kommen, doch meist ohne Nummer und Angabe der Kennzeichen noch vor eine Gansells-, New-St. Johns- Tindall's Swans Egg, auch Knevott's New sive Little Swans Egg (was jedoch nur irrige Benennung für Moorfowls Egg sei) und daneben eine Swans Egg Bergamot. — Langley's Pomona Tafel 64, Nro. 4; Lindley Guide S. 383, Nr. 102. Decaisne Text-Nummer 154, Oeuf de Cygne. Leroy Dictionnaire de Pomologie II, S. 472. — Downing, Ausgabe von 1854, S. 414, bemerkt schon, daß sie in Amerika wenig geschätzt werde, fügt auch die Notiz hinzu, daß sie bei Boston mit Moorfowls Egg verwechselt worden sei, hat sie in der Ausgabe von 1865 nur kurz und Elliott, S. 424, führt sie, noch kürzer, unter den übertrossenen Sorten auf.

Gestalt: eiförmig, kleinere neigen zur Kugelform. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, nach Decaisne's Figur (b oben) selbst etwas nach dem Stiele hin. Nach dem Kelche nimmt sie allmählig ab und ist noch etwas abgestumpft. Nach dem Stiele nimmt sie meistens etwas stärker ab und ist sehr wenig oder gar nicht abgestumpft. Früchte aus Zeinjen erlangten die Größe der Figur a oben.

Kelch: hartschalig, offen, steht mit den rinnigen Ausschnitten, etwas divergirend, in die Höhe oder legt sich mit den Spitzen, so weit sie noch vorhanden sind, auch etwas auf die Frucht zurück und sitzt in flacher, enger Senkung, mit einigen Beulen umgeben, die sich häufig auch sichtbar zum Bauche hinziehen und die Rundung etwas verschieben.

Stiel: holzig, $1\frac{1}{4}$ lang, nur etwas gebogen, sitzt meistens wie eingesteckt oder in unbedeutender Höhle.

Schale: etwas stark, fein rauh anzufühlen, wenig glänzend. Die Grundfarbe ist vom Baume ein mattes Grasgrün und wird später gelb. Besonnte Exemplare waren bei mir an der Sonnenseite nur mit matter, bräunlicher Röthe überlaufen. Leroy sagt, daß die Röthe oft stärker aufgetragen sei. Punkte sind zahlreich aber fein. Rost, der nach Decaisne und Leroy oft stärker auftritt, fand sich an meinen Früchten nur wenig. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist gelblich weiß, ziemlich fein, halbschmelzend, war selbst in meinem Boden ums Kernhaus nur ganz fein körnig, von etwas gewürztem, ziemlich süßen, etwas süße Säure zeigenden Geschmache. Leroy schildert das Fleisch als halbflein, abknackend oder halb abknackend, etwas trocken, fein abstringirend, ums Kernhaus ziemlich steinig, von schwach gezuckertem, etwas mürkireu Geschmache. Decaisne lobt sie mehr. Der Londoner Catalog setzt sie in den ersten Rang, und Hogg im Manuale sagt, daß das Fleisch zart und sehr saftreich sei, with a sweet and piquant flavour and musky aroma.

Das Kernhaus hat schmale, hohle Achse; die kleinen Kammern enthalten vollkommene, schwarze, eiförmige Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach dem Londoner Cataloge und Hogg im Oktober und so trat die Reifzeit auch bei mir ein, die Leroy oft schon Ende September eintretend fand. Decaisne sagt, sie reife im Winter, was schon Leroy als eine Irrung bezeichnet.

Der Baum wächst gut und ist nach Hogg und dem Londoner Cataloge sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind mäßig lang und stark, kurzgliedrig, nur wenig gekniet, nach oben wenig abnehmend, nach oben wollig, leberfarben, braunröthlich überlaufen, nur fein und mäßig zahlreich punktiert. Blatt klein, elliptisch, nur gerändelt, zeigt im August noch Spuren von Wolle, später ziemlich glänzend. Aftersblätter fehlen im Herbst. Blatt der Fruchtaugen von derselben Form, fast ganzrandig. Augen stark, lonisch, stehend oder etwas absteigend, sitzen auf nur etwas vorstehenden, flach gerippten Trägern.

D e r b i e d.