



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.

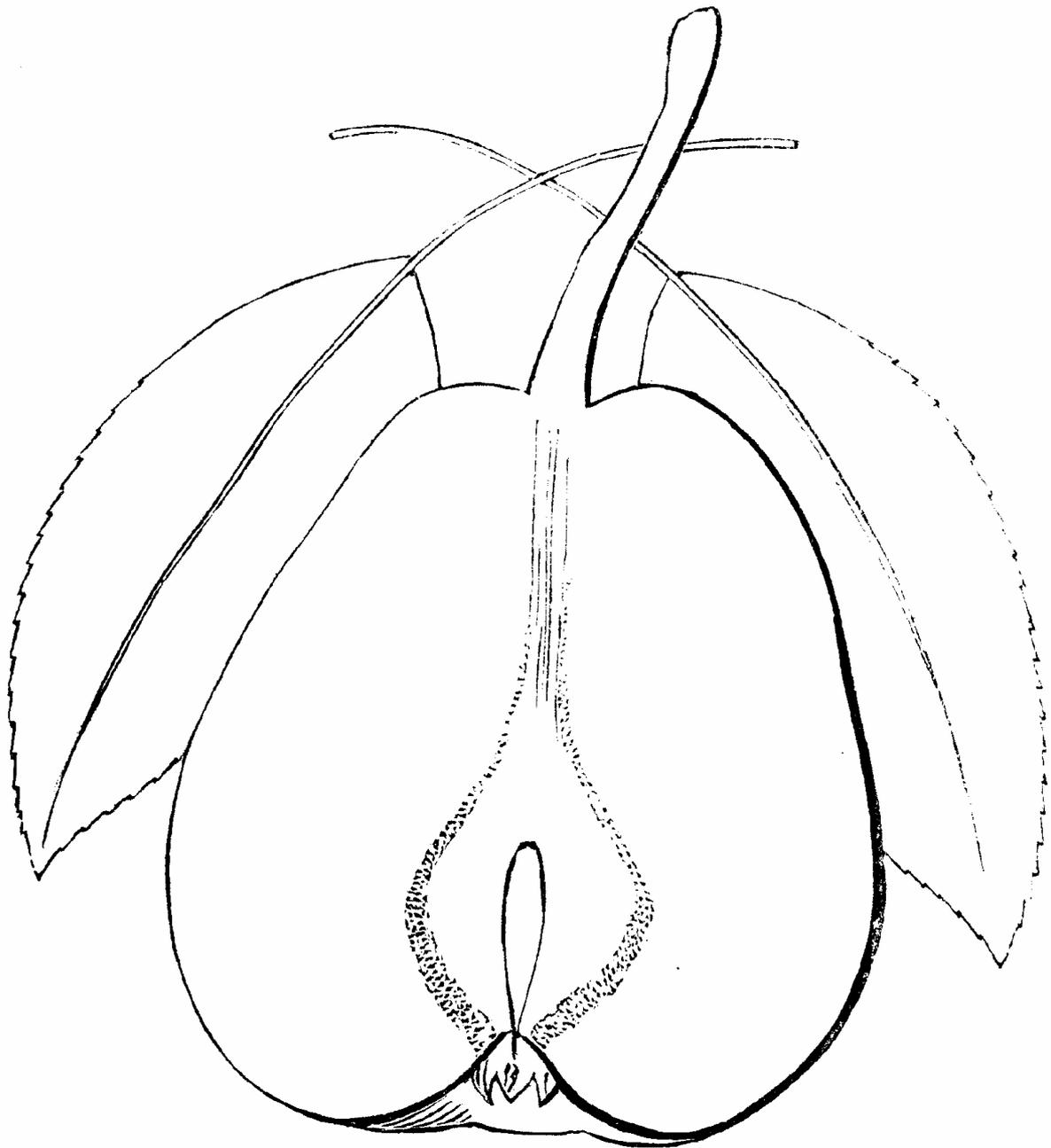
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Angelikabirne von Bordeaux. Duhamel (Merlet). Selten*, meist K. Dec.—Apr.

Heimath und Vorkommen: Sie war bereits Merlet bekannt. Ihre Größe, Schönheit und lange Dauer brachten sie in Ruf, allein schon Duhamel wußte, daß sie auf Standort und Boden sehr empfindlich ist und in vielen Fällen die gerühmte Güte nicht erlangt, so daß ihr Anbau später weniger versucht wurde.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 72, tab. 47 fig. 5: Angelique de Bordeaux. Die Frucht ist gegen meine Zeichnung (nach Früchten aus Angers von der Berliner Ausstellung) am Kopfe mehr abgerundet und nach dem Stiele zu etwas länger, $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch abgebildet und beschrieben als „groß, der Winter-Christbirne ähnlich, doch auf der Schattenseite blässer, fast weißlich, Fleisch brüchig, gut ausgereift zart, sehr süß, gezudert, sehr gut. Blätter wegen ihrer Länge und geringen Breite merkwürdig, 4" lang, 21" breit, etwas rinnenförmig und unterwärts gebogen, feicht gezahnt.“ — Mayer in Pom. francon. S. 289 Taf. 87: Angelique de Bordeaux, Große Engelsbirne (in unrichtiger Uebersetzung). Er bildete sie mehr hauchig birnförmig ab. „Fleisch zart, halbschmelzend, sehr lieblich

süß." — Knopp (deutsche Uebers.) S. 53, tab. VII wenig kenntlich, weil sehr weiß und klein, bauchig birnförmig; in der Original-Ausgabe S. 118, tab. VII besser, mehr bräunlich und stark geröthet. „Wird in Holland selbst am Spaliere selten mehr bräunlich und stark geröthet. — Zink S. 39 tab. IX ziemlich gut, doch stark braun gefleckt. völlig reif und gut.“ — Zink S. 39 tab. IX ziemlich gut, doch stark braun gefleckt. „Fleisch brüchig, etwas steinig, süßlich annehmlich, Weihnachten.“ — De Liron d'Arrol., Descript. II, S. 56, tab. 26, fig. 11 scheint Nachbildung von Duham., „hellgrün, später goldgelb, mit Rost um Stiel und Kelch. Fleisch abknackend, Baum delicat, nicht hochst.“ — Decaisne I, Taf. 9, in der Durchschnittszeichnung ziemlich unserem Holzschnitte ähnlich, doch abnehmender nach dem Stiele. „Fleisch abknackend, nur in voller Reife genießbar, süß, gezuckert, wenig schmackhaft. — Unter den Synon. haben Maher und Decaisne Angelique de Rome, die Duhamel, Tougard, de Liron 2c. getrennt halten, im Ganzen aber ähnlich beschreiben, nur daß Duham. die Blätter am Stiele oval, am anderen Ende zugespitzt bezeichnet. Wie weit Diels, V, S. 82, Heilige Angelica-Birne, Ste. Auguste Angelique, die er äußerlich und in der Vegetation ebenfalls ähnlich, aber als butterhaft markicht, schildert und eher noch mit Duham. Angelique de Rome, als mit dessen A. de Bordeaux vergleicht, auch eine von Tougard S. 81 und von de Liron, table syn. S. 25 noch aufgezählte Nouvelle Angelique de Bordeaux, bezeichnet als groß, pyramidal, schmelzend, I. Ranges, April bis Mai (ohne Autorangabe) verschieden sind, steht ebenfalls dahin. — Syn. sind noch: Englische von Bordeaux, Angelikabirne (Christ, Hdwb. S. 172), Angelique (Knopp und de Liron), Angelique de Toulouse, A. de Languedoc, A. de Pise, St. Martial, Cristalline, Mouille bouche d'hiver, Doucette (Maher) und bei Decaisne Charles Smet (nach Gaujard von v. Mons erzogen) Gros Franc Real (Cat. Lond.). Vergl. Dittr. III, 180 und 200, Dochn. 108 und 171.

Gestalt: abgestumpft kegelförmig, doch veränderlich, wie oben besprochen. Decaisne beschreibt sie als bauchig, an beiden Enden abgestumpft, hat auch die Frucht am Kelche stark abgeplattet, wie auf meiner Zeichnung abgebildet. Duhamel dagegen bezeichnet die Frucht als länglich, am Kopfe völlig rund.

Kelch: klein- und spitzblättrig, offen, tief eingesenkt in Beulen, wovon einige fortlaufend am Bauche Ungleichheiten verursachen.

Stiel: besonders stark, oft über 1½" lang, nach der Birne zu grün und angeschwollen, sonst braun, steht oben auf in weiter, ziemlich tiefer Höhle.

Schale: stark, etwas uneben, gelbgrün oder grünlich gelb mit vielen bräunlichen Punkten, hie und da einem Rostflecken, an der Sonnenseite zuweilen auch schwacher Röthe, im Umkreise des Kelchs auch etwas dünn berostet.

Fleisch: sehr gelblich weiß, merklich körnig, doch saftreich, abknackend, fade süß, wenig wohlschmeckend.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern länglich und schmal, der Achse stark genähert, meist jedoch unvollkommen ausgebildet und ohne Kerne.

Reife und Nutzung: Die Birne reift nach Duhamel vom Dez. bis Februar, bei mir hielt sie sich bis Anfang April, und dürfte nur wegen dieser langen Dauer hauptsächlich Werth haben. Ihre volle Güte als Tafelfrucht erlangt sie auch in Frankreich nur am Spaliere, dient aber überhaupt meist nur als Kochbirne.

Das Wachsthum des Baumes wird von Einigen als stark, von Anderen als schwach bezeichnet, wie es das mehr oder weniger zusagende Erdreich wohl mit sich bringt. Doch verlangt er warmen leichten Boden. — Ein aus Bollweiler bezogener junger Baum zeigt sich bis jetzt nur schwachwüchsig, seine Blätter sind Duhamels Angaben in der Form entsprechend, nur weniger groß, lanzettförmig, mit oft lang auslaufender Spitze, verloren und fein gesägt, oft nur gerändelt, glatt, etwas schifförmig, doch nur wenig sichelförmig. Die Blüthenknospen scheinen kurz kegelförmig, scharf spitz, hellbraun zu sein. Sommerzweige nach Decaisne fahlroth von Farbe.