



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.

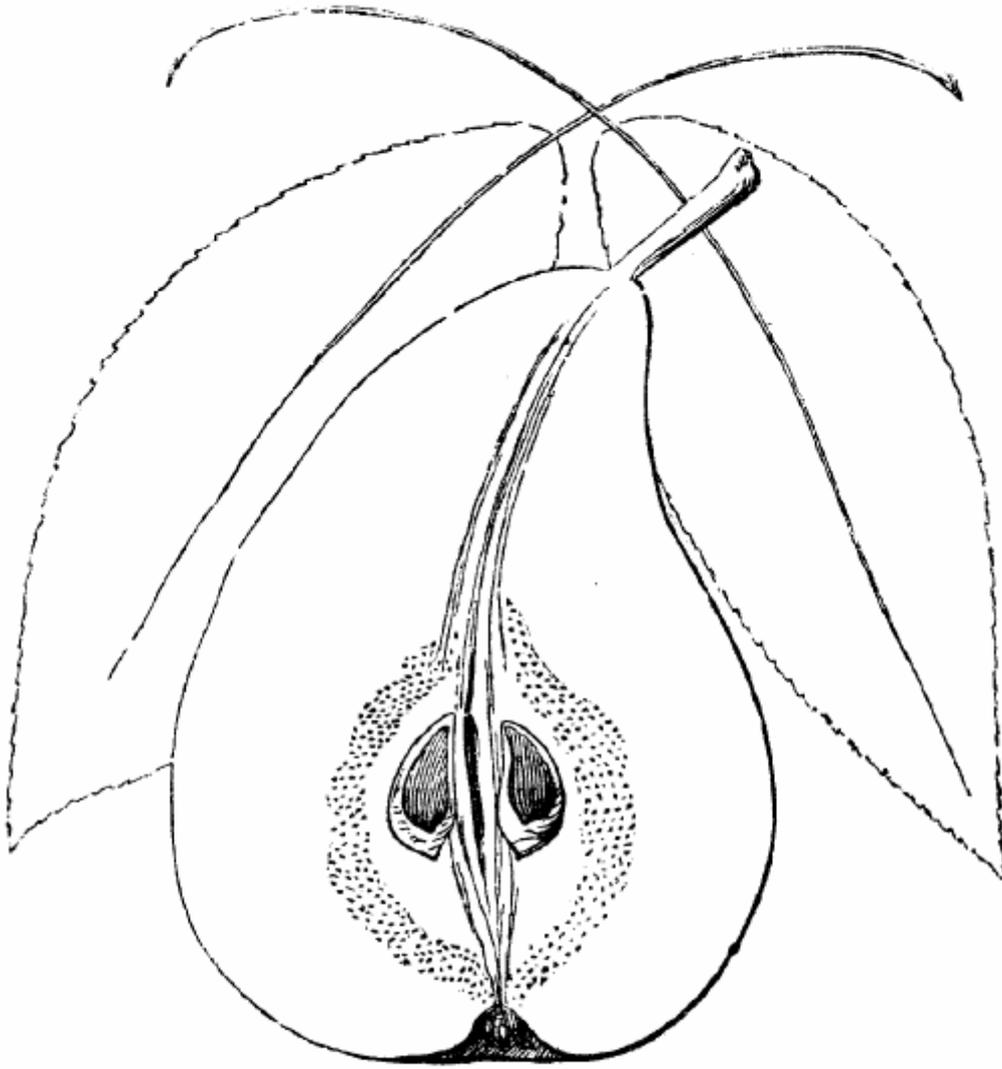
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Butterbirne von Nantes. Bivort, (Maisonneuve). **† Sept. Okt., 3 W.

Heimath und Vorkommen: ist eine neuere Frucht, erzogen von Herrn François Maisonneuve zu Nantes und erhielt 1852 bei einer Ausstellung in Frankreich einen 2ten Preis. Mein Reis bekam ich von der Soc. v. Mons, und stimmen die Früchte mit der Beschreibung recht gut überein. Die Frucht ist werthvoll, und wenn auch Manche, die den reinen Zuckergeschmack weniger lieben, als den mehr weinartig-süßen, sie nicht mit den *Annales* zum allerersten Range für die Tafel rechnen werden, so bleibt sie doch eine schmelzende, fein-fleischige, gar sehr schmackhafte Frucht. Sie hält sich im mürben Zustande gut 14 Tage, wenn sie kühl aufbewahrt wird.

Literatur und Synonyme: *Annales* II, S. 17: *Beurré de Nantes*; das Kupfer stellt große, 3" breite und 4" hohe Früchte von Pyramide dar. Die Beschreibung ist von Jul. de Liron d'Airol. Dieser hat die Birne mit dem Syn. *Beurré Nantais* auch in f. Liste syn. S. 40 und in f. *Descript.* I, S. 2, Taf. 5, Fig. 2, sowie in f. *Poires les plus précieux*, S. 26, tab. 3, und lobt die Güte sehr, sie passe für alle Formen, selbst für Hochstamm.

Die gegebene Fig. ist gleichfalls beträchtlich größer als unsere Fig. oben. — (Auch Baltet hat die Frucht in s. les bonnes Poires, S. 14, deutsch S. 9, sowie die Soc. v. Mons in ihrer 1. Publ., S. 30, und Hogg im Man., der Nov. und Dec. angibt, während Andere Aug. und Sept. als Reifzeit annehmen. Schöne Abbildung gibt auch Jard. fruit., 76. Lief. und bemerkt Decaisne, sie dürfe nicht mit der *Beurré blanc de Nantes* im Rouen. Bulletin verwechselt werden. Ebenso hübsch stellte sie Willermoz in Pom. de la France unter Nr. 51 dar und empfiehlt das Zwischenpflücken und Aussuchen auf dem Lager, denn am Baume gelblich geworden, passire sie sehr schnell. — Sie darf auch nicht verwechselt werden mit einer Neufmaisons oder Neuve Maison, als deren Erzieher van Mons genannt wird, vergleiche S. 357. Jah n.)

Gestalt: ist, wie auch die Annales bemerken, sehr veränderlich, bald nimmt sie die Gestalt der St. Germain, bald die einer Esperine oder die der Urbaniste an, bald ist sie konisch, am Stiele gerundet abgestumpft. Sie nahm auch bei mir 2 Formen an, einige waren birnförmig, andere wie die Fig. oben, welche Gestalt am meisten der in den Annales dargestellten gleicht. Größe der letzten von kräftigem Hochstamme, $2\frac{1}{3}$ " breit und 3" hoch. Sie wird in günstigerem Boden selbst hochstämmig merklich größer werden. Alle sind am Stiele wenig abgestumpft, und hat die höchste Form das Eigene, daß die eine Seite sich merklich einbiegt, während die andere erhabene Linie macht, wodurch die Spitze etwas übergebogen wird.

Kelch: offen, oft der Ausschnitte beraubt, liegt mit den dünnen, ziemlich hartschaligen, doch seine weiche Spitzen habenden Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, auf und sitzt flach vertieft, mit einigen flachen Beulen umgeben, die auch mehr oder weniger bemerklich am Bauche hervortreten.

Stiel: stark, nach den Annales fleischig, war bei mir holzig, ist nur etwas gebogen, sitzt wie eingesteckt oder die Spitze geht selbst etwas in ihn über und ist er meistens etwas zur Seite gebogen.

Schale: fein, mattglänzend, glatt. Grundfarbe vom Baume hellgrasgrün, in der Reife gelb, oft noch mit etwas grünlichen Stellen. Die Abbildung in den Annales ist an der Sonnenseite etwas fleckenartig oder wie marmorirt geröthet, und gibt auch der Text eine angenehme Röthe an. Meine Früchte zeigten an der Sonnenseite nur leicht aufgetragene, matte, meist wenig verbreitete bräunliche Röthe, in der man Spuren von feinen Streifen zu finden glauben mochte. Die Punkte sind fein, matt, und fallen wenig ins Auge. Rost war an meinen Früchten nicht häufig, fand sich indeß an jeder Frucht und bildete um den Stiel bei manchen Exemplaren Ueberzug.

Fleisch: weiß, sehr fein, auch in meinem Boden um das Kernhaus gar nicht körnig, saftreich, schmelzend, von sehr angenehmem, nur geringe Beimischung von Säure zeigenden Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus hat nur unbedeutende hohle Achse. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, spitze Kerne, die auch am Kopfe ein Knöpfchen haben.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach den Annales gegen Ende Sept. und wird dies bei uns in guten Jahren die rechte Brechzeit sein, die Reife aber allermeist in den Okt. fallen. In dem sehr nasskalten Jahre 1864 mürbeten bei mir die ersten 22. Okt., die anderen nach und nach und war die Brechzeit 10. und 16. Okt., die letzten wurden zuerst mürbe, die ersten weit später und welkten etwas.

Der Baum wächst nach den Annales stark, ist früh und sehr fruchtbar und paßt für alle Formen. Er treibt in meiner Baumschule in mehreren Stämmen bisher gemäßigt, was zufällig sein kann, und wächst pyramidal. Sommertriebe sind ziemlich fein, etwas gekniet, lebergelb, in Olive spielend, fein punktiert. Blatt lanzettlich, etwas rinnensförmig, glänzend, sehr leicht gezahnt, nach den Annales ganzrandig. Austerblätter lang, fadenförmig. Blatt der Frucht- augen flach, lanzettlich, oft nur leicht gerändelt. Augen etwas bauchig konisch, mitunter stumpfspitz, abstehend, auf fast ungerippten Trägern.

Oberdieß.