

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

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

---

**Zweiter Band: Birnen.**

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

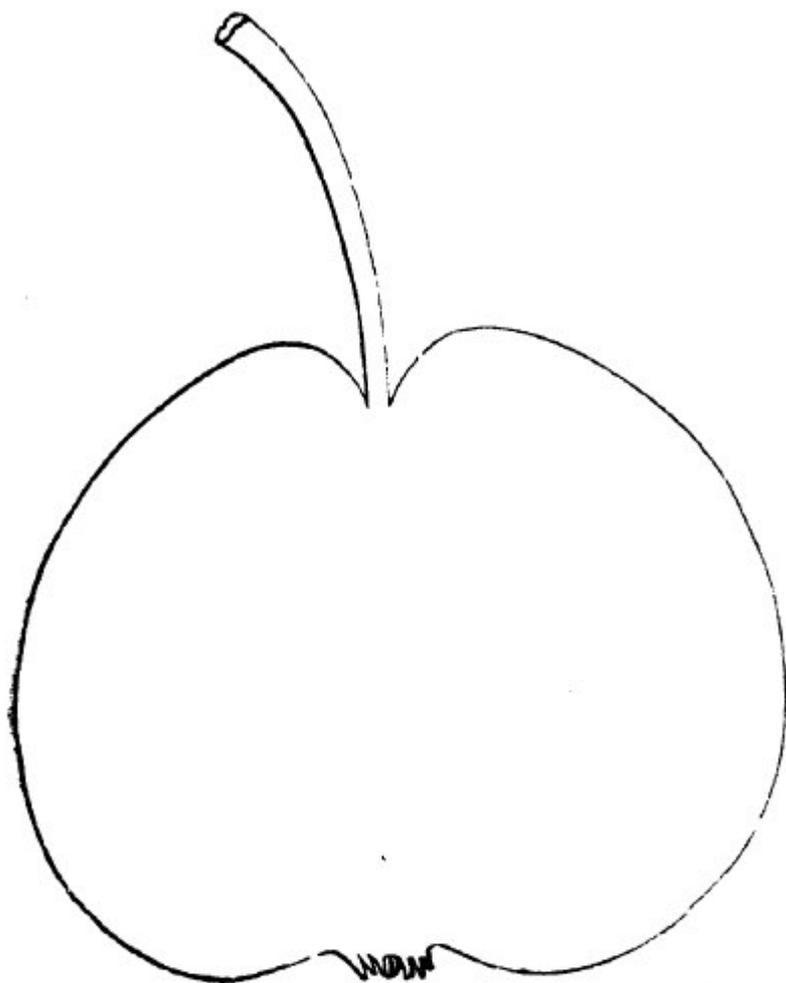


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 32. Deutsche Nationalbergamotte. I, 1. 2. Diel; IV, 1 b. Luc.; IV, 2. Jahn.



Deutsche Nationalbergamotte. Diel, \*\* + S.

Heimath und Vorkommen: Nach Christ aus dem Großherzogthum Berg stammend. — Findet sich bereits mehrfach in deutschen Gärten, doch ist sie nicht verschieden (nach eigenen, wie Behrens' und von Flotow's Beobachtungen) von der Schönen und Guten, Belle et Bonne, welche Dittrich zuerst entsprechend beschrieb, die aber schon Quintinge und Manger bekannt war.

Literatur und Synonyme: Diel R.R.D. IV. S. 145; Dittr. I. S. 620; Oberd. S. 270; Christ Hdwb. S. 156. — Belle et Bonne: Dittr. I. S. 621; Christ's Hdwb. S. 213 bezeichnet sie irrtümlich als Sommerbirn. — Nach einigen Obstverzeichnissen führt sowohl die Colmar, wie die Schöne von Brüssel und nach Oberd. (Mon. I. S. 46) auch Liegels Winterbutterbirn bei v. Mehrenthal den Beinamen Belle et Bonne. — Heißt auch Birne ohne Kerne, und nach dem Lond. Catal. noch Gracieuse. — Oberd. erkannte die von ihm benannte Siebenburger Butterbirn als dieselbe Frucht.

Gestalt: groß, bergamottförmig, selten rein käseförmig, sondern nach dem Stiele zu meist etwas stumpfkreiselförmig,  $3\frac{1}{4}$ " breit, 3" hoch oder noch etwas niedriger, selten ebenso hoch wie breit, oder die öfters ungleich aufgeworfene eine Seite etwas höher.

Kelch: kurzblättrig, halb offen, in geräumiger, meist aber seichter Einsenkung.

Stiel: stark, holzig oder fleischig, bis  $1\frac{3}{4}$ " lang, wie eingedrückt oder in Beulen vertieft.

Schale: grüngelb, später lichtcitronengelb mit Grün, bisweilen etwas erdartig geröthet, selten berostet, doch sehr fein punkirt.

Fleisch: weiß, zart saftvoll, butterhaft, sehr gut, von zuckerartigem Bergamottgeschmack. (Dittrich bezeichnet ihn als hollunderartig und gibt etwas feine Steine um's Kernhaus an, was ich nicht fand.)

Kernhaus: meist gänzlich fehlend, nur strunkartig, mit Fleisch erfüllt. Kerne, wenn vorhanden, klein, schwarz, eiförmig.

Reife und Nutzung: Anfang Oktober, bisweilen später, muß, einmal gereift, schnell verbraucht werden, denn sie wird schnell mehlig und teig. — Sonst eine vortreffliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst hier gegen Diel, der die Sorte hochstämmig und dem Landmann empfiehlt, schwach und zeigt sich nur wenig tragbar. Macht sich aber wahrscheinlich in feuchtem Boden besser. Doch auch nach Herrn Conzlei=Inspector Fromm hier, dessen Vater die National-Bergamotte an Diel sandte, leidet der Baum leicht im Froste und geht bald wieder ein. Wahrscheinlich auf Quitte veredelt noch am fruchtbarsten. — Blätter elliptisch, sanft zugespitzt, oft lanzettförmig,  $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, bis 3" lang, wollig, ganzrandig, meist flach, bisweilen wellenförmig, etwas dick und steif. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, fast rundlich, stumpfspitz, am Grunde oft etwas weißwollig. — Sommerzweige schwachwollig, etwas stufig, grünlichbraun, gegenüber röthlichbraun, fein schmutziggelb punkirt.