

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

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Zweiter Band: Birnen.**

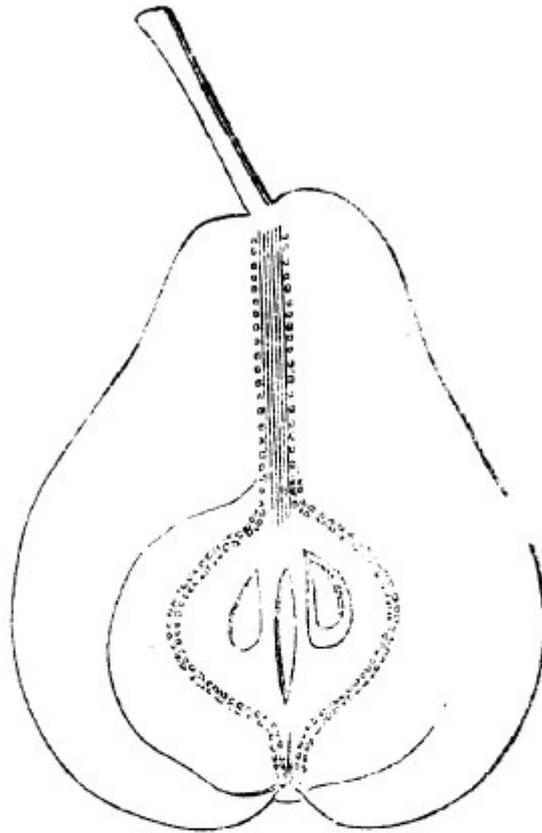
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Die Eduards-Birne. Sageret. \* † S.

Heimath und Vorkommen: Ich erhielt sie als Bergamotte Edouard Sageret von Papeleu in Wetteren und beobachtete sie auf einem hochstämmigen Probebaum, den ich mit lauter angeblühten Bergamotten bepflanzt habe, seit etwa 8 Jahren.

Literatur und Synonyme: In Papeleus Verzeichniß ist sie als Augustbirne II. Ranges, halbschmelzend, von Sageret erzogen, der Baum als sehr starkwüchsig und fruchtbar bezeichnet, und ist sicher dieselbe Birne, die Dittrich im III. Bande, S. 221 als Poire Edouard (von Sageret in Paris) kurz als klein, gelb, schmelzend, parfümirt, der Bronchretien d'été ähnlich, Mitte August reif, nach Sageret einer der besten Früchte dieser Jahreszeit, aufzählt \*) Eine genauere Beschreibung fand ich nachträglich, nachdem ich selbst die unten folgende Schilderung entworfen hatte, von Brevort im Bulletin, der Gartengesellschaft zu Rouen, tom. 2, Nr. 4 von 1844. Sie wird im Texte Poire Edouard und auf der beigegebenen Kupfertafel Edouard Sageret genannt und ist ziemlich ebenso wie von mir beschrieben;

\*) Papeleu hat auch noch eine andere bloß als Bergamotte Sageret bezeichnete November- und Decemberfrucht, welches jedenfalls Dittrich (III, S. 220) Poire Sageret sein wird.

die Reife wird auf Ende August bis Anfang September angegeben und besonders der Geschmack des Fleisches, welches schmelzender werde, wenn die Frucht etwas vor der eigentlichen Reife gebrochen wird, wird als sehr angenehm gewürzt gelobt, wie ihn das dortige Klima wohl schon besser ausbildet. Die Sorte wird zur Anpflanzung in großen Gärten und Baumstücken empfohlen, für kleinere Gärten gebe es aber bessere Birnen, wie Bergamotte d'été, Gros Muscat, Beurré d'Amanlis, Colmar d'été etc.

Gestalt: kreibelförmig, nach dem Stiel zu birnförmig,  $2\frac{1}{4}$ " breit und etwas über  $2\frac{1}{2}$ " hoch, im Aeußeren ähnlich der römischen Schmalzbirne. Oft baut sie sich nach dem Stiele zu etwas mehr länglich oder vielmehr spitziger, als oben gezeichnet, wird auch am Hochstamme meist schwächer.

Kelch: sehr klein, meist gänzlich fehlend, so daß man die Frucht die Kelchlose Birne nennen könnte. Die Kelcheinsenkung ist oft tief und trichterförmig, oft auch nur leicht.

Stiel: dünn, holzig, gelbbraun, nach der Birne zu gelb, oben auf wie eingesteckt, mit etwas Fleisch umringelt.

Schale: glatt, citronengelb, mit rostfarbenen Punkten und Flecken, an der Sonnenseite etwas geröthet, doch nur in röthlichen Punkten bestehend.

Fleisch: gelblich weiß, fest, abknackend oder rauschend, recht angenehm säuerlich süß und saftig, doch nur von schwach gewürztem Geschmack.

Kernhaus: mit ziemlich viel Steinchen umgeben. Kerne ziemlich groß, schwarz.

Reife und Nutzung: in Weiningen reift sie meist den 10. bis 20. September, 1855 selbst Ende September; im August hatte ich sie noch nie. Dauert höchstens 8 Tage, indem sie schnell teig wird. — Ist immer eine zum Rohessen brauchbare und wegen ihrer nicht zu geringen Größe auch für die Wirthschaft geeignete Frucht, die weitere Beachtung verdient.

Eigenschaften des Baumes: nach den damit gefertigten Probezweigen ist der Wuchs kräftig und die Sorte zur Hochstammform tauglich. Die Tragbarkeit ist sehr gut. — Blätter lanzettförmig, ähnlich denen der Coloma's Herbstbutterbirne oder von Liegel's Winterbutterbirne,  $1-1\frac{1}{4}$ " breit, bis  $2\frac{1}{2}$ " lang, bisweilen elliptisch und eiförmig, glatt, feingefägt, meist langgestielt. — Blütenknospen ziemlich spitz, fast stehend, gelbbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, gegenüber röthlich gelb, bisweilen dunkelrothbraun, fein, weißgelb punktiert.