

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

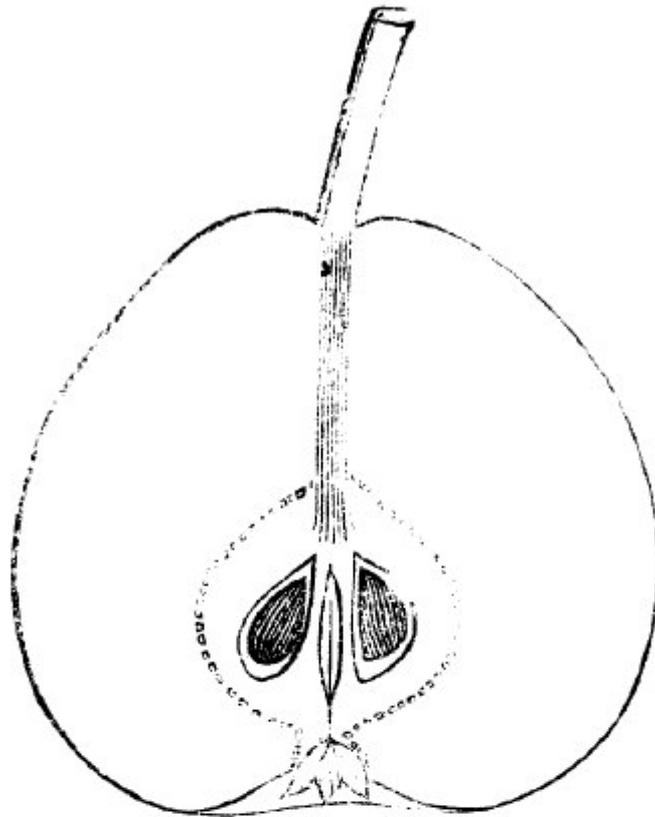
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Die Geerards Bergamotte. Van Mons * + B.

Heimath und Vorkommen: nach dem Verzeichniß von Papeleu ist sie ein Sämling von van Mons. Ich erhielt die Pfropfreiser von Papeleu und erzog die Frucht bereits mehrmals. Sie ist brauchbar und schön und ich kann sie zur Anpflanzung empfehlen.

Literatur und Synonyme: die Sorte wird im genannten Verzeichniß sehr kurz als Frucht I. Ranges mit starkwüchsigem Baume nach van Mons aufgezählt und findet sich auch in des Letztern Cat. descript. p. 44 unter Nr. 1334 mit dem Zusatz „par nous.“ — Als Bergam. Geerards soll nach dem Lyon. Congr. die abscheuliche (affreux) Gile ô Gile gehen, welches nach dem Cat. Lond. eine sehr große rundliche Winterhochfrucht ist und die Beinamen Poire a Gobert, Garde Ecosse hat. — Diese ist sicher von der vorliegenden verschieden.

Gestalt: bergamottförmig, am Kelche oft sehr stark abgeplattet, nach dem Stiele zu mehr oder weniger stumpfspitz, bisweilen auf der einen Seite etwas eingebogen, bis 2 $\frac{1}{2}$ '' breit und ebenso hoch, oft etwas niedriger. Gleicht in Größe, Form und Färbung sehr der Rothen Dechantsbirne, doch ist letztere früher reifend und eine bessere Frucht.

Kelch: halbgeöffnet mit kurzen grauen, aufrechtstehenden Blättern, in oft sehr tiefer und weiter Einsenkung.

Stiel: stark, gelbbraun, etwas warzig, holzig, in einer kleinen engen Vertiefung.

Schale: gelblichgrün, später gelb mit schönen, etwas streifigen, blässen Carminroth an der Sonnenseite und mit ziemlich viel zersprengtem gelbbraunen Rost und feinen gleichfarbigen Punkten. Besonders die Stielwölbung ist meist stark berostet.

Fleisch: weiß, halbfein, Anfangs rauschend und etwas zusammenziehend, wird in gehöriger Reife halbschmelzend und von recht angenehmem, schwachgewürzten, weinigten Zuckergeschmack.

Kernhaus: verhältnißmäßig klein, vollachsig, hochstehend, mit kleinen Körnchen umschlossen, Kammern enge, muschelförmig und mit kleinen schwarzbraunen, auch oben mit einer kleinen Spitze versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende December bis Anfang Januar. Hält sich einmal reif nicht lange, dauert aber im teiggewordenen Zustande noch länger, ohne völlig zu erweichen. Ist wegen ihrer späten Reife immer schätzenswerth und kann als Tafelfrucht, in Menge gebaut aber auch jedenfalls als gute Compotfrucht Anwendung finden.

Eigenschaften des Baumes: nach den damit angefertigten Probezweigen ist der Wuchs kräftig und schön und auch die Tragbarkeit kann ich nur loben. Blätter eiförmig mit ziemlich langer meist auslaufender Spitze, 2" breit, 3" lang, oft eirund, an der Mittelrippe unterhalb etwas bestäubt-wollig, meist weitläufig und feingefägt, etwas sichelförmig und am Rande wellenförmig. — Blüthenknospen kurzkegelörmig, stumpfgespitzt, hellbraun, am Grunde öfters etwas weißwollig. — Sommerzweige oft an der Spitze verdickt, bräunlich grüngelb, stellenweise fast blutroth, gegenüber graubraun, warzig gelbbraun punktiert.