



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben


von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Pomol. Instituts in Neullingen. Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Achter Band.

Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

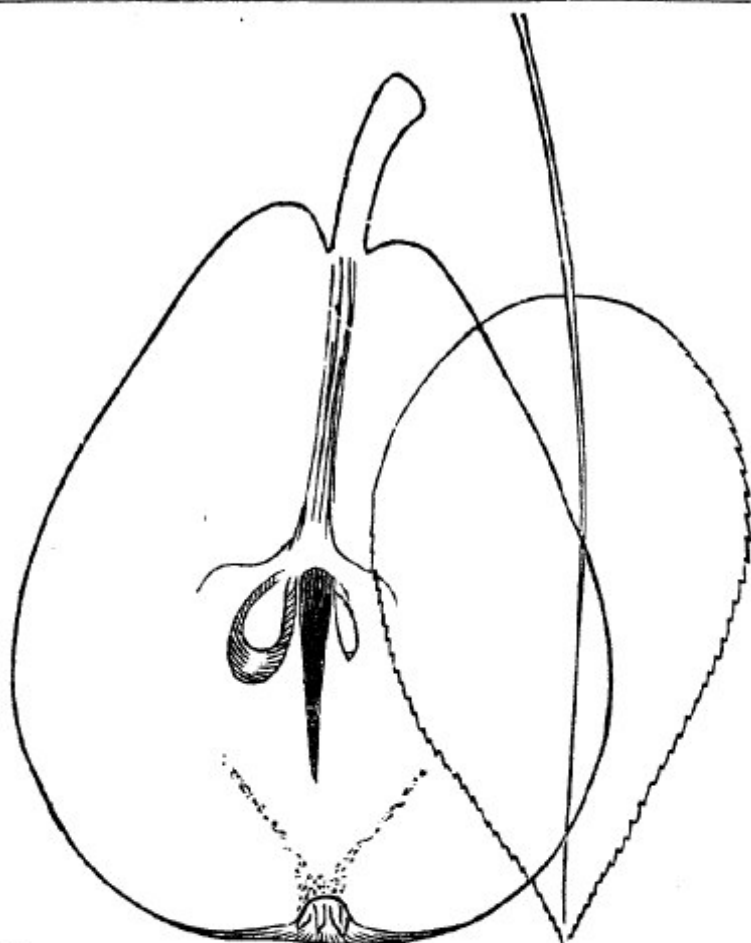
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.

..... 

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 662. **General von Lamoricière.** Diet I, 3, b; Luc. III, 1, b; Zahn II, 2.



General von Lamoricière, **†!, Oktober, 3—4 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr werthvolle Sorte ist wohl ohne Zweifel Belgischen Ursprungs, doch ist noch unbekannt, wenigstens nicht entschieden, von wem näher sie erzogen wurde und wer sie nach dem bekannten und berühmten General de Lamoricière, der 1865 auf seinem Schlosse in der Nähe von Amiens starb, benannt habe. In Herrn Veroy's Dictionaire de Pomologie, II, S. 218, sagt derselbe, daß er die Frucht aus Paris um 1849 erhalten und 1852 sie nach Amerika gesandt habe, während schon in demselben Jahre Hovey sie im 18. Bde. seines Magazine of Horticulture S. 296 bekannt gemacht habe. Bisher sei unbekannt, wer sie mit obigem Namen benannt habe, und scheine es ihm wahrscheinlich, daß sie identisch sei mit der belgischen Varietät, die Bouvier 1843 Beurré Citron genannt habe, von der Duvort gesagt habe, daß er den Mutterstamm der aus v. Mons Baumschule herstammenden Beurré Citron besitze und Simon Bouvier aus Jodoigne sie nach v. Mons Sorte Beurré Citron benannt habe. (Album Tom. IV, p. 37 und 38.) Das Reis erhielt ich, nebst schönen Früchten von Herrn Dr. Lucas und kam nach Keutlingen ein Baum von Herrn Ballet zu Troyes.

Literatur und Synonyme: Die Monatshefte von 1869, S. 131, geben gute Abbildung und kurze, nicht vollständige Beschreibung unter dem Namen General Lamoricière. Außerdem finde ich sie noch, aber ganz kurz, aufgeführt unter dem Namen General Lamoricière und mit der Bezeichnung Foreign bei Downing, Ausgabe von 1860, S. 502 und bei Elliott S. 395. Auch Leroy im Cataloge führt sie als General de Lamoricière auf, unter welchem Namen sie auch im Dictionnaire de Pomologie II, S. 217 und 218 näher beschrieben ist. Synonym wäre eventuell Beurré Citron, Album IV, S. 87, unter welchem Hauptnamen sie auch noch in Jamin-Durands Cataloge von 1869 vorkommt. Mir scheint nach Bivort die Identität dieser Beurré Citron, die er auch nur in den 2. Rang setzt und sagt, daß sie sich bis März halte, noch zweifelhaft, stimme aber Herrn Leroy bei, daß die Identität vorausgesetzt, der ältere Name nicht hergestellt werden könne, nicht nur, weil sie unter dem obstehenden Namen schon weit verbreitet ist, sondern noch mehr, weil es der Citronenbirnen schon mehr als ein Duzend gibt.

Gestalt: Hat theils ziemlich die Form der Dechantäbirnen und auf Pyramide in guten Jahren die Größe einer starken Beurré blanc, wie sie oben, nach in Reutlingen 1867 auf Pyramide erwachsenen Früchten dargestellt ist. Auf Hochstamm wird sie die Größe der in den Monatsheften gegebenen Abbildung erreichen, und auch Leroy stellt sie etwas kleiner und etwas schmaler, etwas zur Eiform neigend, dar. Die Form ist meistens etwas konisch, oft steht sie auch zwischen Birnform und Kreiselform. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, und wölbt die Frucht bei den konischen Exemplaren sich um den Kelch flachrund und ziemlich stark abgestumpft, bei der 2. Form mehr zugerundet und nur so weit abgestumpft, daß sie noch stehen können. Nach dem Stiele hin macht die Frucht sanfte Einbiegungen, oft nur Einbiegung auf einer Seite, und eine mäßig starke, oft wenig abgestumpfte, dicke Spitze.

Kelch: hartschalig, rinnig, in die Höhe stehend, offen, sitzt in flacher, bei den konischen Exemplaren weiter, bei den andern engeren Senkung, die nur einige flache Beulen zeigt, wie auch über den Bauch laufende Erhabenheiten nur wenig bemerkbar sind.

Stiel: stark, holzig, $\frac{3}{4}$ —1" lang, sitzt häufig etwas unterhalb der sich etwas erhebenden Spitze der Frucht und etwas zur Seite gebogen, in flacher Höhle.

Schale: ziemlich glatt, auch durch die häufigen, aber feinen Kostonflüge nur wenig rau anzufühlen, nur matt glänzend, vom Baume matt grün, in der Zeitigung nur etwas gelblich grün. Die Sonnenseite ist meistens nur goldartiger oder zeigt nur Anflug matter Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich; die zahlreichen Kostonflüge und Figuren bilden um Kelch und Stiel etwas Ueberzug. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist fein, sehr saftreich, schmelzend, von süßem, zimmartig gewürzten, delikaten Geschmacke.

Das Kernhaus hat etwas, oft ziemlich starke, hohle Achse, ist klein; die mäßig geräumigen Kammern enthalten vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt, je nach dem Jahre, Mitte oder gegen Ende Oktober und hält sich 14 Tage, in guten Kellern 3—4 Wochen.

Der Baum wächst gemäsigt und schön pyramidal, so daß er auf Wildling schöne Pyramiden bildet und ist außerordentlich fruchtbar, was auch Leroy angibt und sagt, daß er auf Duitte und Wildling schöne Pyramiden mache. Die Sommertriebe sind mäßig stark und lang, steif, nach oben nur wenig abnehmend, leberfarben zu olive spielend, leicht silberhäutig überlaufen, zahlreich, doch zerstreut und matt punktiert. Blatt mittelgroß, glänzend, fast flach, ziemlich schön elliptisch, unten am Zweige mehr eisförmig, schön, fein und scharf gezahnt. Afterblätter schmal. Blatt der Fruchtaugen langeisförmig, ganz fein gezahnt. Augen konisch, schwärzlich geschuppt, abstehend, sitzen auf wenig vorstehenden, kurz- und flach gerippten Trägern.

D e r b i e d.