

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

Zweiter Band: Birnen.

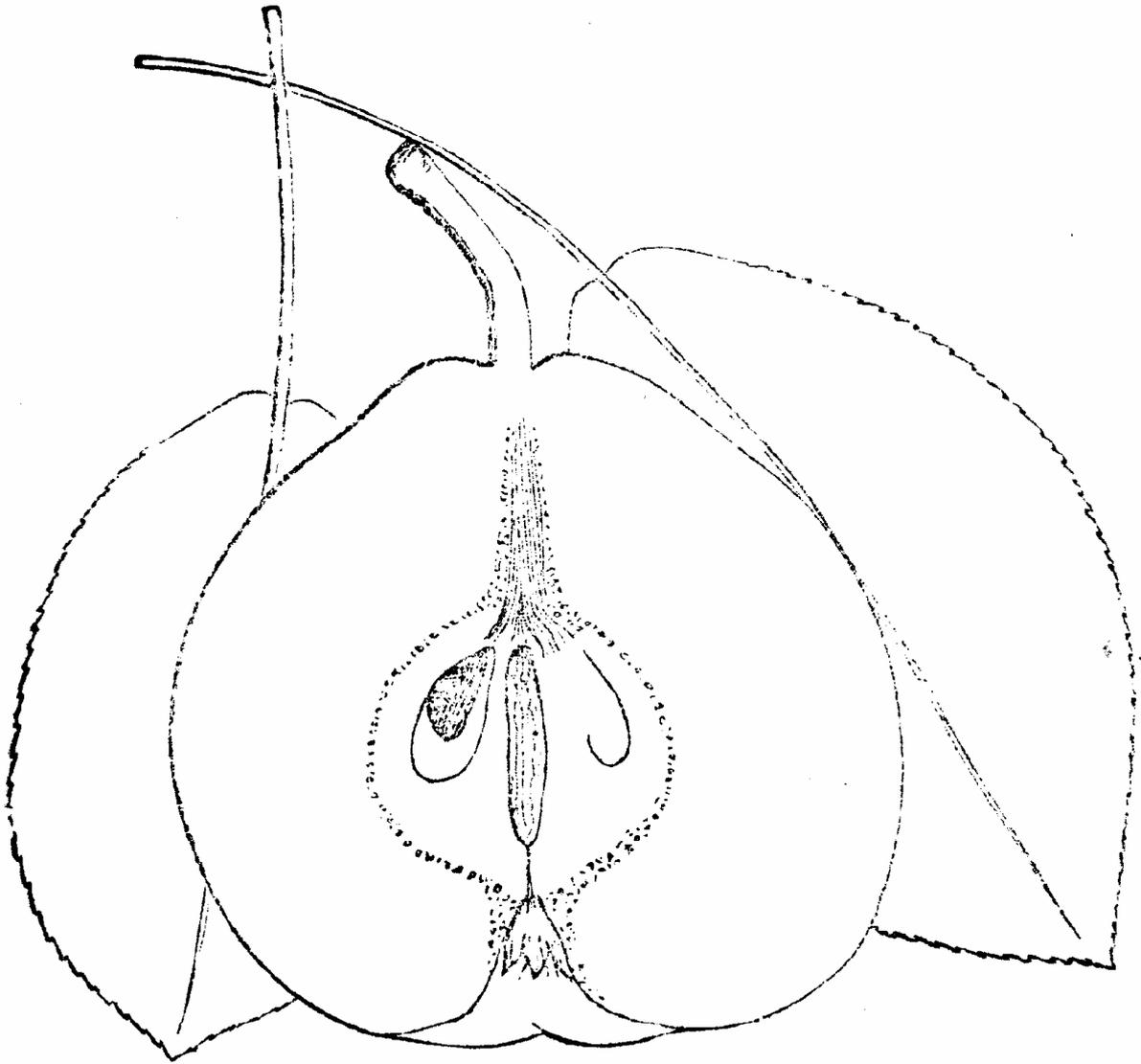
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Glücksbirne. Liegel (Parmentier). * * ! B.

Heimath und Vorkommen: sie wurde, wie die Berlin. Verhandl. mittheilen, vom Apotheker Reumes (nach Decaisne jedoch von einem Herrn Fortuné Deremme ums Jahr 1828 schon) in einem Flecken bei Enghien aus Samen erzogen, wo sie ihr Verbreiter Parmentier fand. Man hat sie bereits auch öfters in Deutschland gepflanzt, doch nicht überall, wie selbst in Frankreich, mit Glück, weil man ihr nicht immer den richtigen Standort und den von ihr verlangten nahrhaften leichten Boden gab.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie in f. N. D. II. S. 77 als Glücksbirne, auch Riv. im Alb. II. S. 79 als Poire Fortunée mit dem Synonyme Bergamotte Fortunée. Nach Tougaard heißt sie nebenbei auch Fortunée d'Angers, und bei Andern Fortunée d'Enghien und Fort. oder Beurré de Remme (wonach dies letztere Wort also wohl richtiger als das obige Reumes ist); Decaisne hat unter den Synonymen auch noch Fortunée de Rhemes. Vergl. Berl. Verhandl. V. Heft 1 S. 19, Decaisne Dief. 4, Tougaard in dessen Tableau von 1852 S. 69 und 81, Büllet de la Soc. centr. d'hortic. Rouen 1844, S. 94, Charles Baltet S. 40 Der Lond. Cat. gibt als Synon. noch Fortunée Belzi, Beurré d'hiver nouvelle und La Fortunée de Paris an.

Gestalt: dickbauchig, kurz abgestumpft kegelförmig, bisweilen fast rundlich kugelförmig, oben ziemlich flach abgerundet, nach dem Stiele zu stark eingebogen

mit kurzer stumpfer Spitze endigend, in der Abrundung uneben und beulig, oft auch stark stumpfrippig, groß, 2" 7''' hoch, 2 1/2" dick, oft ebenso hoch wie breit. so beschreibt sie Liegel. Nach meiner Formentafel kann ich die Frucht, die auch sehr oft ohne Einbiegung nach dem Stiele zu vorkommt, mit Viv. unregelmäßig rundlich, oft kreiselförmig, nach dem Stiele zu stumpfspitz nennen.

Kelch: klein, vertrocknet, mangelhaft, in enger, sehr tiefer, ungleicher Einsenkung, oft mit starken Beulen umgeben.

Stiel: mittellang, meist dick und stark, in seichter Höhle, mit einigen starken Falten umgeben.

Schale: grünlich, später dunkelgelb, doch ringsum fein und dünn bräunlich berostet oder punktiert, auch figurenrostig, doch bleibt die gelbe Grundfarbe meist noch sichtbar.

Fleisch: weiß, butterhaft, saftig, von zuckersüßem, recht angenehmen Geschmack, so schildert es Liegel. Ich notirte es als ganz schmelzend; von gewürzhaftem, erfrischenden, durch schwache feine Säure (Diel würde sagen Muscatellersäure) erhaltenen Zuckergeschmack. — Selbst französische Pomologen schildern es nicht butterig, so haltet als fein und zart, doch festkörnig, (grain serré), weder schmelzend noch brüchig; doch delicat gewürzt, roh gut, gekocht ausgezeichnet — Der Pariser Congreß: gut, fein, halb-schmelzend. — Decaisne: gröblich von Ansehen, fest oder halbbrüchig.

Kernhaus: stark hohlachsig, mit mehllartiger Wandauskleidung, mit nur feinen Körnchen umgeben. Fächer klein, Kerne oft unvollkommen.

Reife und Nutzung: die Reife beginnt im Februar oder März, aber die Frucht hält sich auch ohne zu welken bis in den Mai. Eine ausgezeichnet gute Winter- und Frühlingsfrucht, die, wie Liegel meint, wegen ihres edlen Geschmacks noch schätzbar ist, wenn auch das Fleisch nicht ganz butterhaft würde.

Anmerkung. Bis jetzt erzog ich selbst an freistehender Pyramide nur Früchte, die mich wenig befriedigten, wie Ähnliches Oberd., Luc. und Donauer angeben. Dieselben blieben klein und unvollkommen, zersprangen auch häufig im Regen, sie welkten meist stark und wurden auch nicht schmelzend. Der Geschmack war aber angenehm und man konnte die Birne recht gut im Februar noch roh genießen. — Ich bekam jedoch 1858 die Frucht, und 1859 auch Blätter des Baumes, welcher danach die gleiche Vegetation wie der meinige hat, aus guter Cultur von Herrn Med.-Rath Dr. Loeper in Neubrandenburg in mehreren Exemplaren, in Form und Färbung ganz meiner von Papeleu erhaltenen Fortune entsprechend und von der oben gezeichneten Größe, wie sie auch das Rouener Büllet. und Vivort ähnlich, nämlich ohne Einbiegung nach dem Stiele zu abbildeten. Diese Früchte hielten sich sehr gut bis in den März, blieben saftig und wurden völlig schmelzend und entsprachen somit der Liegel'schen Beschreibung, so daß ich ganz von dieser Frucht befriedigt bin. Man muß sie nur, auch nach Viv. stets ans Spalier, nach Lougard an eine Mauer pflanzen, wenn sie gut, groß, steinfrei und nicht rissig werden soll, quod bene notandum!

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst schön und kräftig, sowohl auf Wildling wie auf Quitte, auch ziemlich pyramidal, und ist sehr tragbar, doch ist es, wie oben erwähnt, nicht möglich, an freistehenden Bäumen gute Früchte zu erziehen. Die Blätter sind elliptisch, 1 1/2 bis 1 3/4" breit, 2 3/4" lang, öfters sind sie jedoch auch noch eiförmig, meist aber dann, wie auf der Abbildung oben, nach dem Stiele zu stark (verschmälert), in vielen Blättern denen der Hardenponts Winterbutterbirne (Kronprinz Ferdinand) ähnlich, glatt, stumpf- und fein- oder auch schärfer-, oft nur in der vorderen Hälfte gesägt, etwas schifförmig, auch wellenörmig und schwach fischelförmig gekrümmt, ziemlich dunkelgrün, doch stark geädert. — Blüthenknospen etwas länglich kegelförmig, sanftgespitzt, kastanienbraun. — Sommerzweige graulich dunkelolivengrün, schmutzigweiß punktiert. — Von der ihr oftmals ähnlich sehenden Winter-Nelis ist sie durch spätere Zeitigung, stärker gelbe Färbung in der Reife und unregelmäßige beulige mehr rundliche Form, besonders aber auch durch andere Vegetation, indem die Winter-Nelis kleinere schmale lanzettförmige Blätter hat, verschieden.