



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

# Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

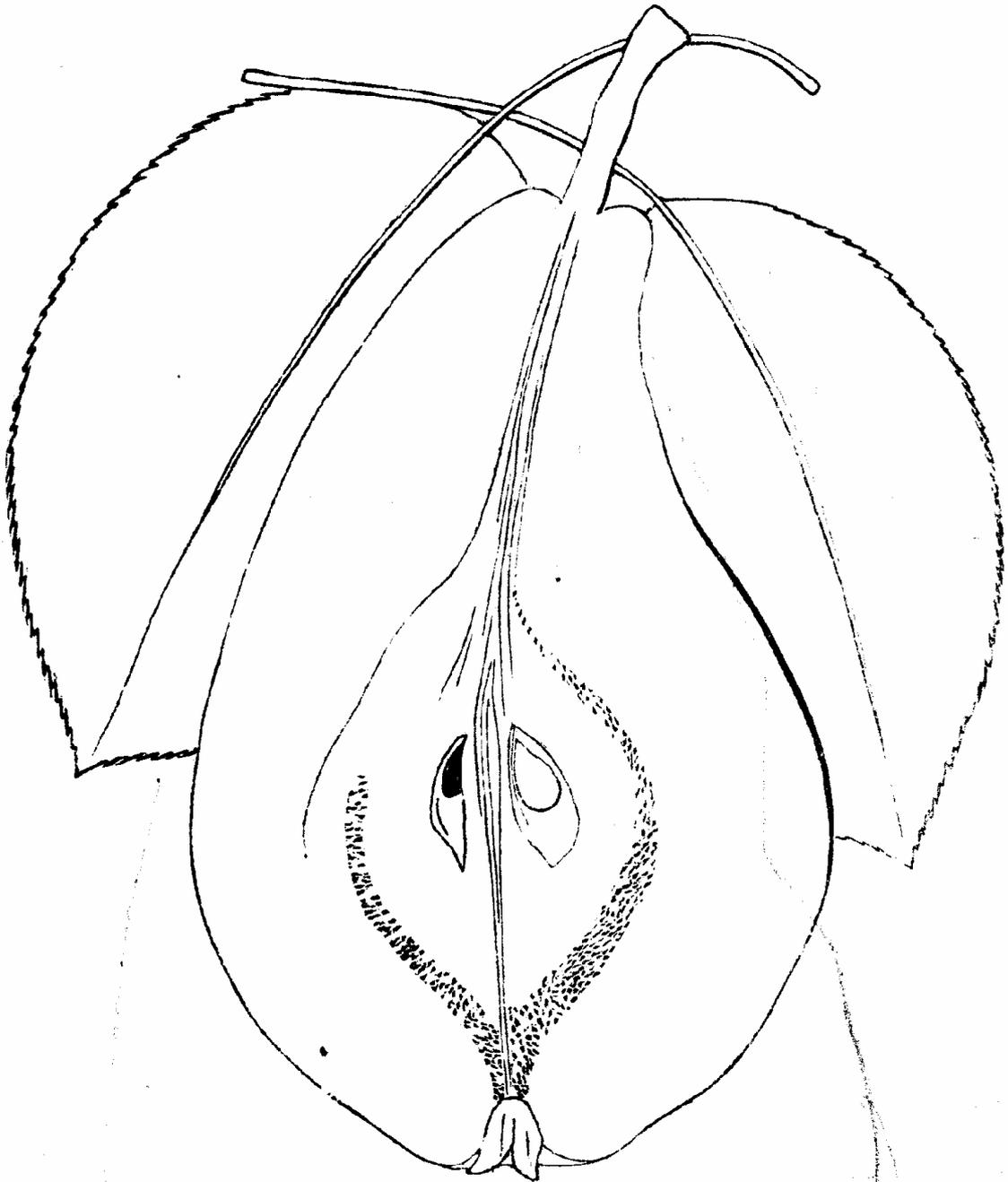
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Neue Poiteau.** Bouvier. \*\*. Ende Okt. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare delikate Frucht wurde erzogen von Simon Bouvier zu Jodoigne. Der Baum trug zuerst 1843. Die Frucht wurde nach dem bekannten Poiteau, Verfasser des Bon jardinier und damals auch Redacteur der Annales der Pariser Gartenbaugesellschaft, benannt. Zum Unterschiede von einer schon vorhandenen Poiteau (die mir indeß, gekommen von Hrn. v. Mons an Hrn. Lieutenant Donauer zu Coburg, und von diesem an mich, die Holzfarbige Butterbirne lieferte), gab man ihr das obige Beiwort. Ich erhielt die Sorte aus Papeleus Collection und von Herrn Behrens zu Lübeck ganz überein, und kann auch nach der Beschreibung von Vivort und Decaisne nicht zweifeln, die rechte Sorte zu haben, wenngleich die Frucht dort merklich größer (von Decaisne selbst als sehr groß) und am Stiele weit dicker und merklich abgestumpft dargestellt wird, auch die starke Einbiegung (nur auf einer Seite) nicht hat, die sie bei mir und auch in Früchten, die ich von Herrn Behrens 1857 erhielt, in der Mehrzahl der Exemplare zeigte.

**Literatur und Synonyme:** Bouvier beschrieb sie zuerst 1844 im Journal d'Horticulture pratique de la Belgique Vol. II, S. 259; Annales 1856 S. 21; Bivort's Album I, Taf. 42; Decaisne IV, Text Nummer 139. Der Londoner Catalog hat nur erst den Namen im Anhange. Als Synonym geben die zu Lyon versammelten Pomologen, Decaisne und Bivort an: Tombe de l'amateur, welchen Namen ihr Hr. v. Mons Gärtner Demeestre nach v. Mons Tode gegeben haben wird. Leroy zu Ungers führt noch Retour de Rome (v. M.) als Synonym auf, und die Berliner Verhandlungen auch Juteuse de Braunau.

**Gestalt:** nach Bivort veränderlich, meistens birnförmig, zuweilen oval und dann wieder der Winter-Dechantsbirne ähnlich, wie er sie auch abbildet. Decaisne hat die größere Frucht (wohl vom Zwergbaume) fast 6" hoch und  $3\frac{3}{4}$ " breit abgebildet, zur umgekehrten Eiform neigend und mit dickem, kurzem, ganz zur Seite geschobenen Stiele; die kleinere Frucht hat die Einbiegung nur auf einer Seite, aber noch stark abgestumpfte Spitze. Wie ich sie bisher hatte, ist sie in guten Exemplaren vom Hochstamme 4" hoch,  $2\frac{3}{4}$ " breit. Der Bauch sitzt zuweilen fast in der Mitte, allermest jedoch etwas mehr nach dem Kelche hin, nach dem sie allmählig abnimmt und sich gar nicht oder so wenig abstumpft, daß sie selten aufstehen kann.

**Kelch:** kurz gespitzt, hartschalig, an der Basis einzeln etwas fleischig, offen, steht mit den Auschnitten in die Höhe und sitzt oben auf oder allermest in enger, flacher Senkung, die durch einige Beulen und Fleischperlen uneben ist, welche den Kelch öfter etwas einschnüren und in seiner Rundung verschoben oder halb schließen. Die Beulen laufen unregelmäßig bis zum Bauche oder noch weiter, und ist die Frucht überhaupt etwas fein beulig.

**Stiel:**  $\frac{3}{4}$ —1" lang, ziemlich stark, an der Basis oft etwas fleischig, sitzt auf der Spitze oben auf, ohne merkliche Vertiefung, mit einigen Fleischbeulen oder Ringeln umgeben. Kleinere Früchte laufen fast in den Stiel aus.

**Schale:** mäßig stark, vom Baume hell grasgrün, auch in der Reife nur unmerklich gelblicher. Rötthe findet sich nicht und ist bei Früchten, die lange hingen, die Sonnenseite nur etwas gelblicher. Die zahlreichen, theils feinen, theils etwas stärkeren Kostpunkte werden häufig durch den Kost auf größeren Strecken maskirt, der, je nach Jahren und Boden, bald weniger, bald stärker sich findet, zersprengt und in Figuren vorkommt, oder stellenweise etwas grünlich zimtfarbige, ziemlich rauhe Ueberzüge bildet. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist grünlich gelb, sehr fein, saftreich, schmelzend, und zeigt um's Kernhaus kaum ganz feine Körnchen. Geschmack delikat bergamottartig süß, dem der St. Germain etwas ähnlich, jedoch wenn die Frucht zu früh gebrochen wurde, nicht gewürzhast genug und etwas mehr dem Geschmace des Wildlings von Motte sich nähernd, etwas mehr mit Säure gemischt.

Das Kernhaus ist ohne hohle Achse, die Kammern sind klein, liegen der Achse nahe, die Kerne sind schwarz, meist taub.

**Reife und Nutzung:** Zeitigt in Belgien im Oktober, bei uns Ende Okt. und im Nov.; 1861 wurde bei später Blüthezeit, aber warmem Sommer selbst eine um Michaelis gebrochene Frucht schmelzend; rechte Brechzeit war mehrmals  $\frac{2}{3}$  Oktober. Fault gar nicht leicht und hält sich in der Reife lange. Ist wohl nur Tafelfrucht.

Der Baum wächst rasch und gesund, schön pyramidal, so daß er sehr leicht sich zu Pyramiden formt, und scheint auch in meiner nördlichen Gegend seine gerühmte Fruchtbarkeit völlig zu bewahren. Sommertriebe stark, etwas gekniet, olivenfarbig (Bivort und Decaisne geben sie mehr roth an, wohl nach Stämmen auf Quitte), mäßig zahlreich punktiert. Blatt groß, dick, glänzend, etwas rinnenförmig, am Rande oft schwach wellenförmig gebogen, oval mit ausgezetzter Spitze, fein und leicht gesägt. Aftersblätter pfriemensförmig. Blatt der Fruchtaugen flach, noch feiner gesägt; die kürzer gestielten kurz oval oder eioval, die längergestielten elliptisch oft selbst lang-elliptisch. Augen kurz, stark, etwas dreieckig, spitz, etwas abstechend, sitzen auf merklich vorstehenden, gerippten Trägern.

**Oberdieck.**