

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.

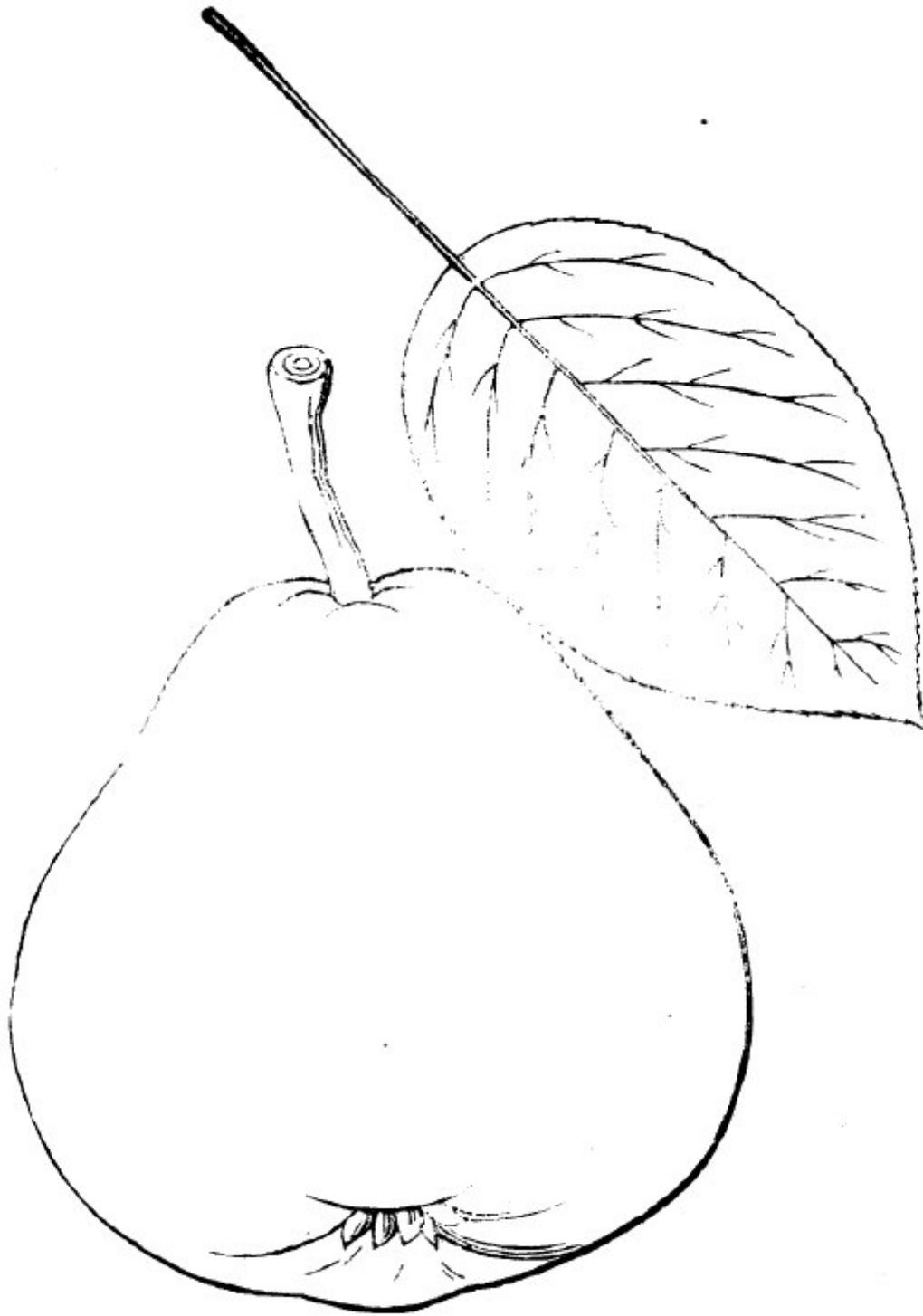


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 173. Die Osterbergamotte. II, 2 (3). Diel; VI, 2 b Luc.; III, 3. Zahn.



Die Osterbergamotte. Diel (Duhamel) * † (meist nur K.).

Heimath und Vorkommen: alte französische Birne, die Duhamel und Merlet bereits kannten; der Letztere trennte sie von der Bugi und von der Holländischen Bergamotte, die man nicht gehörig von einander unterschieden hatte.

Literatur und Synonyme: Diel VII. S. 119: Die Winterbergamotte. Die Osterbergamotte. Berg. d'hiver. Berg. de Pâques. — Duham III.

S. 42 tab. 24. — Mayer in Pom. franc. III. S. 221 tab. 36 gibt außer der schon von Merlet genannten Grilliere seiner Bergamotte tardive als Beinamen noch Careme, de Venise, Caraville d'Italie, Grillan roux, Bon Amet, Vertedupereux oder de Pereus hinzu, von denen indessen im Album de Pom. IV. S. 55, wo sie als Berg. de Paques aufgeführt: ist, keiner mehr erwähnt wird. — Vergl. noch Dittrich I. S. 758; Christs Hdb. S. 155; Oberdieck S. 270; Siegel n. Obstj. II. S. 109. — Liron d'Airoles III. und IV. S. 17 hat als Synon. Bergamotte Soldat und wie der Cat. Lond. auch Berg. de Bugi; in letzterem sind außerdem noch Bergamotte Easter (so heißt die Birne in England besonders und wir wählten deshalb auch Ofterbergamotte zur Ueberschrift), Berg. de Toulouse, Roberts Keeping, Terling, Royal Tairlon und Paddington aufgezählt. — Was ich vor etwa 10 Jahren als Bergamotte de Soulers von Metzger erhielt, wird auch nur die vorliegende gewesen sein, doch ging mir der davon gefertigte Probezweig bereits wieder ein.

Gestalt: am Spaliere meist bergamottförmig, am freien Pyramidenbaume auch mehr länglich (und dann der Soulers ähnlich), meist nach dem Stiele zu stumpfspitz, 3" breit und ebenso hoch, am freistehenden Baume oft 3 1/2" lang.

Keich: kleinblättrig, ziemlich hartschalig, oft fehlerhaft, offen, mehr oder weniger eingesenkt, mit etwas Unebenheiten umgeben.

Stiel: stark, holzig, oft krumm, selten bis 1 1/4" lang, in schöner Grube oder wie eingesteckt, oft durch einen Fleischwulst schief.

Schale: dünn, glatt, in der Reife zähe fettig, anfangs blaßgrün, später citronengelb mit Grün. (In schlechten Jahren und in nassem Boden bleibt sie ganz grün, erhält auch schwärzliche Rostflecken.) Selten etwas erdartig geröthet, in der Reife dann nur mehr goldartig. Mit zahlreichen braunen Punkten und feinen Rostansflügen.

Fleisch: weiß, ums Kernhaus grobkörnig, sehr saftvoll, markigt, halb-schmelzend, von zuckerartigem, erfrischenden, weinhaften Geschmack.

Kernhaus: groß, lang-hohlachsig, Kammern muschelförmig, mit oft vielen, sehr starken, langen, kaffeebraunen, oft auch tauben Kernen.

Reife und Nutzung: Januar bis März, hält sich oft noch länger. Welkt nach Dieb nicht. — In Meiningen bleibt die Frucht an freistehenden Pyramiden immer nur grün, schrumpft und fault gewöhnlich bis Weihnachten. Oberdieck ist ebensowenig von ihr befriedigt. Siegel hat zwar davon einen alten Baum an freiem Geländer in warmer Lage, aber die Früchte werden auch lange hängend nicht schmelzend, bleiben Kochbirnen, die überdies stark welken. Nur einmal erzog er sie wahrhaft butterhaft. Aber auch Hörlin bekam sie selten gut und selbst in Belgien verlangt nach Bivort der Baum einen ausgezeichneten Standort. Die Sorte paßt deshalb nicht in unser Klima, oder wer sie erzieht, gebe ihr eine heiße Wand.

Eigenschaften des Baumes: dieser wächst sonst gut, macht schöne Pyramiden, setzt auch in Meiningen viele Früchte an und gedeiht auf Quitte. — Blätter eiförmig, fast eirund mit auslaufender Spitze, 1 1/2" breit, 2 1/4—2 1/2" lang, oft auch nur eirund, glatt, gesägt, etwas schifförmig und wellenförmig, auch fischelförmig. Blüthenknospen kegelförmig, länger oder kürzer gespitzt, hellbraun. — Sommerzweige olivengrün mit röthlichem Anhauch und feinen weißgelben Punkten.