



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

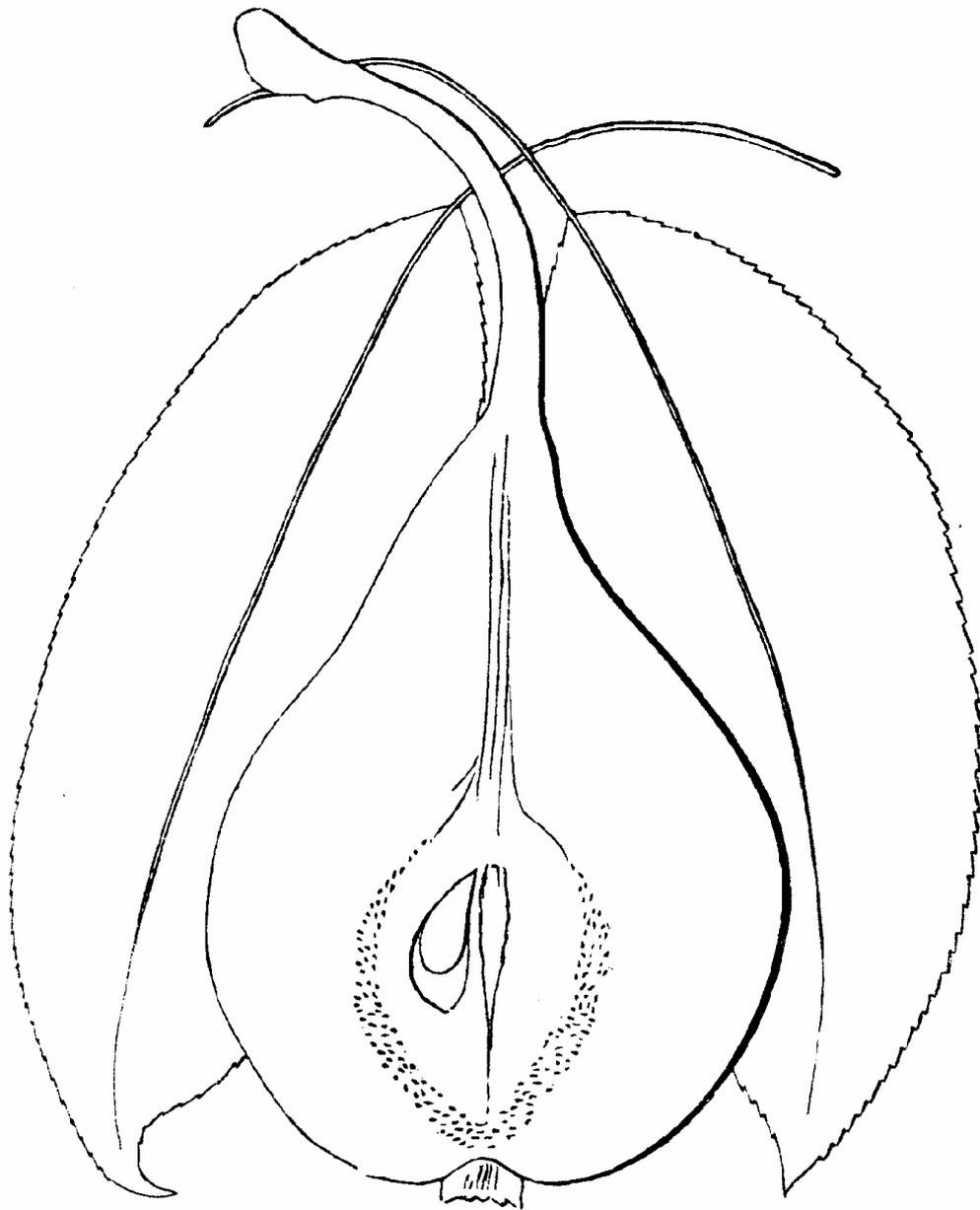
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Angeline. **†. Oberdieck (van Mons). Ende Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare, den häufigsten Anbau verdienende Tafelbirne, deren Baum durch frühe und fast jährliche sehr reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, befand sich unter den fast 300 Birnreißern, die ich 1838 ohne Namen von Hrn. v. Mons erhielt. Sie war mit Nr. 103 bezeichnet; doch habe ich schon in der Monatschrift aufgeführt, daß die an die Reiser gebundenen Nummern, die zum Theil bei ganz verschiedenen Früchten selbst sich doppelt fanden, oder umgekehrt dieselbe Frucht unter mehreren Nummern brachten, wie denn auch die Obige unter drei Nummern sich fand, in keiner Beziehung auf den Catalog des Hrn. v. Mons standen. Ich bezeichnete sie später mit obigem Namen, und da ich bisher unter meinen belgischen Birnsorten in Frucht und Vegetation nichts irgend Gleiches fand, auch in den Belgischen Annalen bisher nichts ihr Gleiches vorkommt, so mag sie vielleicht aus den allerletzten Kernzuchten des Hrn. v. Mons herkommen, und will ich ihre Beschreibung hiemit geben. Sie wird für Diejenigen, die das fein einschneidend Weinige lieben, eine delikate Tafelbirne sein.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung“ S. 264 der Frucht nach beschrieben.

Gestalt: birnförmig, manche nähern sich der Eiform; $1\frac{3}{4}$ bis 2" breit (auf Hochstamm) und stark $2\frac{1}{2}$ —3" hoch. Der oft stark erhobene Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich kugelförmig zurundet, und nur in einzelnen Exemplaren so flach rundet, daß sie auch aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine sanfte Einbiegung und schöne, wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, sehr wenig und meistens gar nicht vertieft, liegt mit den Ausschneiden sternförmig auf, die aber häufig verstümmelt sind oder ganz fehlen, so daß der Kelch dann hornartig erscheint und nur einen über die Frucht hinausstehenden harten Kranz bildet.

Stiel: 2 bis $2\frac{1}{4}$ " lang, holzig, stark gekrümmt, selten von einem Fleischwulste der Spitze auf die Seite gebogen, häufig knospig, sitzt einzeln wie eingesteckt, allermeistens geht die Spitze der Frucht in ihn über.

Schale: fein, vom Baume matt hellgrün, in vollster Reife hellgelb. Stark besonnte zeigen eine bräunliche, unansehnliche, oft etwas streifige, im Liegen freundlicher werdende rothe Backe. Die meisten Früchte sind ohne Rötthe. Punkte fein, zerstreut, fallen nicht ins Auge. Zersprengte Kostonflüge häufen sich selten stärker an.

Fleisch: mattweiß, sehr fein, selbst in nassen Jahren völlig feinfrei, um das Kernhaus nur wenig und fein körnig, überfließend von Saft, schmelzend, von angenehmem, weinartigen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, mit nur flacher, unbedeutender hohler Achse. Die mäßig großen, einzeln fehlenden Kammern enthalten nicht viele, schwarzbraune, eiförmige Kerne, die auch am Kopfe ein Spitzchen haben. Die Kelchhöhle ist flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt gegen Ende August, muß etwas vor der Reife ab und war in meiner Gegend die Pflückzeit nach den Jahren zwischen dem 16ten bis 28sten August. Ist indeß auf die Pflückzeit so eigen nicht, als manche ältere Sorten, und wird die Frucht gar nicht leicht moll. Ist hauptsächlich Tafelfrucht, möchte aber auch guten Wein geben.

Der Baum wächst rasch, zeichnet sich durch häufige Blätteraugen an den starken Trieben aus, aus denen bald viel kurzes Fruchtholz sich bildet und wird sehr reich tragbar. Nach den Probezweigen zu schließen, wird er eine etwas licht verzweigte Krone bilden. Er dürfte bei früher und reicher Tragbarkeit nicht groß werden und kommt im hiesigen schweren Boden eben so gut fort wie im Rieburger leichten. Die Sommertriebe sind stark, nach oben etwas abnehmend, olivengrün, ziemlich zahlreich, doch etwas matt punktirt. Blatt schmal, rinnenförmig, mit der Spitze nach abwärts gekrümmt, glänzend, lanzettlich, recht schmal, fein und leicht gezahnt. Aftersblätter fein, fehlen meist. Blatt der Fruchttaugen gleichfalls lanzettlich, stark rinnenförmig, fein gesägt gezahnt. Augen, so weit sie Blätteraugen sind, stark abstehend, die übrigen fast anliegend auf mäßig vorstehenden Trägern.

Anm. Ich habe in meiner Anleitung die Vermuthung ausgesprochen, ob obige etwa die in Diels Cataloge, 2te Fortsetzung Nr. 357 sich findende Brüsseler Sommer-Dechantsbirne sein möchte, die Diel von v. Mons als Doyenné d'été erhielt und ich bisher noch nirgends erhalten konnte. Die wenigen Angaben Diels über diese Frucht enthalten Manches, was auf die Obige paßt, indeß würde doch Diel eine Birn von obiger Form schwerlich zu den Dechantsbirnen gerechnet haben, auch gibt er mehr Rötthe und fein Zimmtartiges im Geschmacke an, was Obige nicht hat. Außerdem ist als Doyenné d'été von v. Mons an Burchardt eine Frucht mit völlig anderer Vegetation gekommen, die mir noch nicht trug. Freilich hat auf der andern Seite Herr v. Mons unendlich wenig Sorgfalt in richtiger Versendung seiner Birnsorten gezeigt, und kommt auch die Doyenné de Juillet als Doyenné d'été vor.

Oberdieck.