



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.

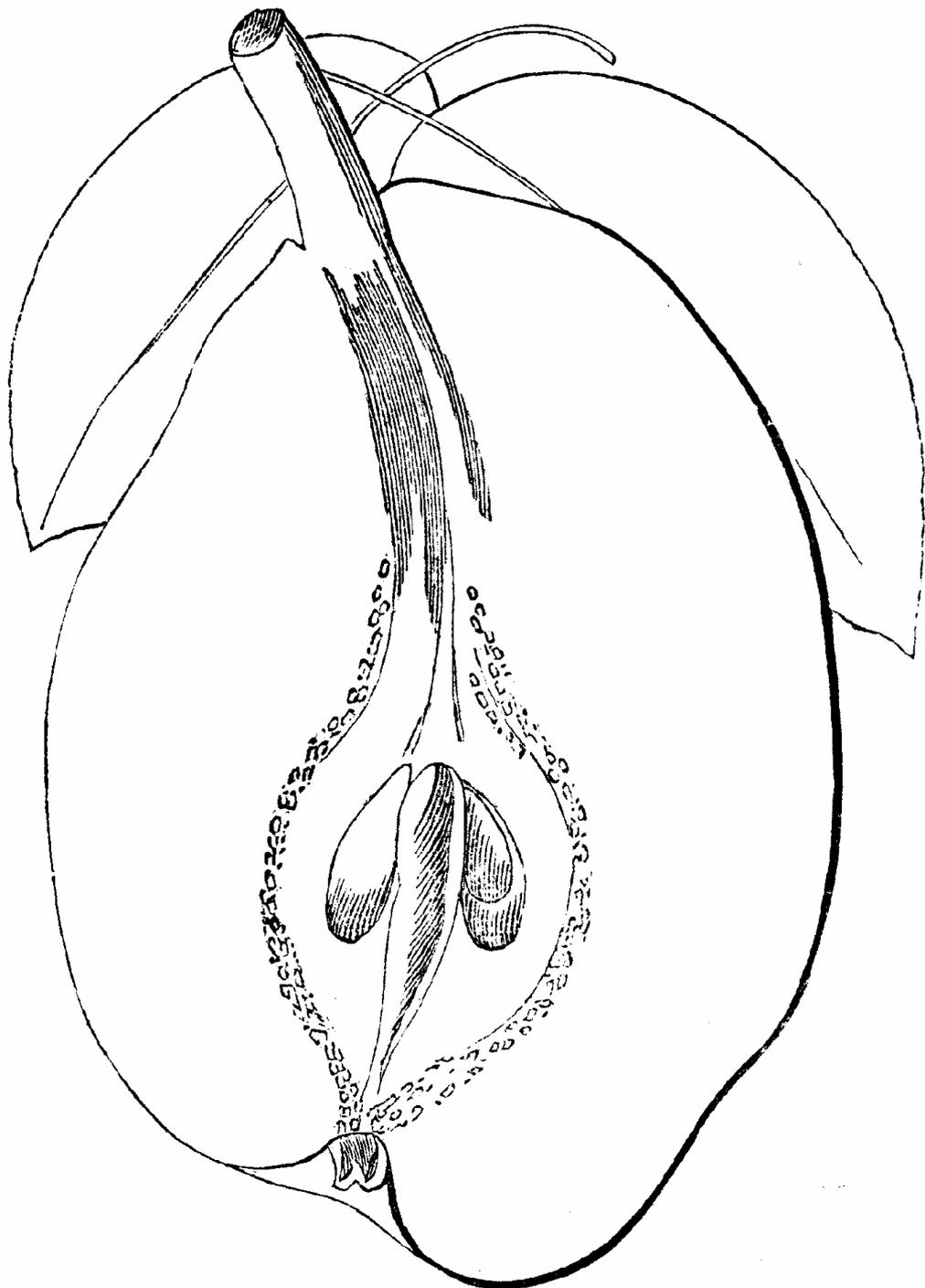


Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

No. 426. Doppelte Mansuette. Dief III. 2. 3.; Luc. XI, 1 a.; Zahn III, 3.



Doppelte Mansuette. Gartenb.-Gesellsch. in Angers; Decaisne. † K. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht befand sich im Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin. Sie ist zwar nur Kochbirne, allein ihre Größe und interessante Form veranlaßte mich, von Herrn Andr. Leroy in Angers einen jungen Baum kommen zu lassen.

Literatur und Synonyme: Leroy's Verzeichniß von 1860: Mansuette double mit Citat des Comice horticole d'Angers „groß, abknackend, Kochfrucht III. N. für Nov. u. Dec.“ — Unzweifelhaft dieselbe Birne hat Decaisne im Jard. fruit. IV. Taf. 47 als Mansuette mit den Syn. Beurré de Semur, Gros Angobert, de St. Catherine und Solitaire, beruft sich aber auf Duhamel. Dieser beschrieb und bildete nun zwar feine Mansuette mit dem Beinamen Solitaire, III. S. 76,

Taf. 58, Fig. 1 ähnlich und ebenso ungestaltet ab, allein er bezeichnete sie als halbschmelzend, Anf. Sept. reifend, bald teig werdend. Obgleich nun Decaisne meint, Duhamel habe eine ganz außergewöhnliche Zeitigung angegeben, so bleiben über diese Berufung, die wohl auch Leroy nicht gewagt hat, doch Zweifel, denn auch nach dem Lond. Cat. ist Mansuette mit dem Syn. Solitaire und Beurré de Semur eine zartfleischige Tafelfrucht I. R., im Sept. und Oct. reifend. — Unter Großer britanischer Sommerbirne, S. 279, ist bereits bemerkt, daß die Spanische gute Christbirne, welche Decaisne I. Taf. 12 unter dem Namen Janvry beschreibt, neben anderen Beinamen auch das Syn. Grosse Mansuette des Flamands führe und auch Decaisne sagt bei seiner oben erwähnten Mansuette, daß die Bonchret. d'Espagne hie und da als Grand Bretagne und Double Mansuette gehe. Die Abbildungen der Span. guten Christbirne in Duh., Pom. franc., L. D. G. und im Jard. fruit. deuten aber auf eine zwar ähnliche, große, gleichfalls im Nov. und Dec. reifende, aber regelmäßiger, meist schön birnförmig gestaltete Frucht. Auch Leroy hält die Bonchret. d'Espagne, bei der er Duhamel citirt, von der Double Mansuette getrennt, und gibt ihr unter den Kochbirnen I. Rang (wie sie auch vom Lond. Cat. als birnförmige Küchenfrucht I. R. bezeichnet wird), so daß beide, auch nach der Vegetation meines Baumes der letzteren, dessen Blattform breitelliptisch ist, wie sie Sickler im L. D. G. zu seiner Span. gr. Christbirne zeichnete, sicher verschieden sind. — Mit der S. 127 dieses Bandes beschriebenen Rheinischen Apothekerbirne, an die ich dachte, da deren Früchte zuweilen unförmlich ausfallen, will ebenfalls Mehreres nicht stimmen.

Gestalt: groß, unregelmäßig eirund, nach Decaisne häufig äußerlich der Triomphe de Jodoigne gleichend.

Kelch: klein und kurzblättrig, gelbbraun, geschlossen, in durch Beulen beengter kleiner unregelmäßiger Senkung.

Stiel: 1½" lang, stark, steif, gelbbraun, nach der Birne zu fleischig, steht in Höckern, von welchen sich einer mehr aufwirft und den Stiel seitwärts drückt.

Schale: hellcitronengelb, mit feinen und auch vielen sehr starken bräunlichen und einzelnen größeren grünen Punkten, an der S. S. etwas streifiger bräunlich-orangefarbener Röthe, zum Theil aus rothen Punkten und Fleckchen bestehend, um Kelch und Stiel und hie und da auf der übrigen Schale auch glatt und dünn gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich grobkörnig, saftreich, abknackend, von süßem schwachgewürzten Geschmack. Dec. beschreibt es ähnlich als ziemlich fein, obgleich abknackend oder halbabknackend, süß, leicht parfümirt.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, stark hohlachsig mit markig-mehliger Wandauskleidung, Kammern muschelförmig mit vollkommenen braunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne war in Folge der auf sie gewirkt habenden Wärme am 7. Nov. reif, sie würde sich aber unter anderen Verhältnissen jedenfalls länger gehalten haben, so daß ihre Zeitigung auf Nov. und Dec. richtig angegeben ist. Nach Dec. hält sie sich sogar bisweilen bis ins Frühjahr. Sie verdient als eine große und schöne Winterkochbirne immer noch angepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: er eignet sich nach Leroy zu Pyramide und Hochstamm, ist aber, auch nach Decaisne, wenig fruchtbar, wie dies bei größeren Früchten öfters der Fall ist. — Die Blätter meines bis jetzt noch schwachwüchsigen Baumes sind länglich eiförmig, zum Theil auch elliptisch, in den Blatthälften nach dem Stiele zu oft ungleich, mit oft lang auslaufender Spitze, glatt, leicht gezahnt gerändelt, etwas wellenförmig und schwach sichelförmig, 1½" breit, bis 3" lang. Decaisne beschreibt sie am Sommerzweige als oval, am Grunde rundlich oder fast herzförmig, die des Fruchtholzes als oval-elliptisch, oder länglich lanzettförmig, zugespitzt, am Rande gekerbt. — Blütenknospen scheinen kurz kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun zu sein. — Sommerzweige dunkelgraubraun (nach Dec. fahlroth) schmutzigweiß punkirt.