

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.

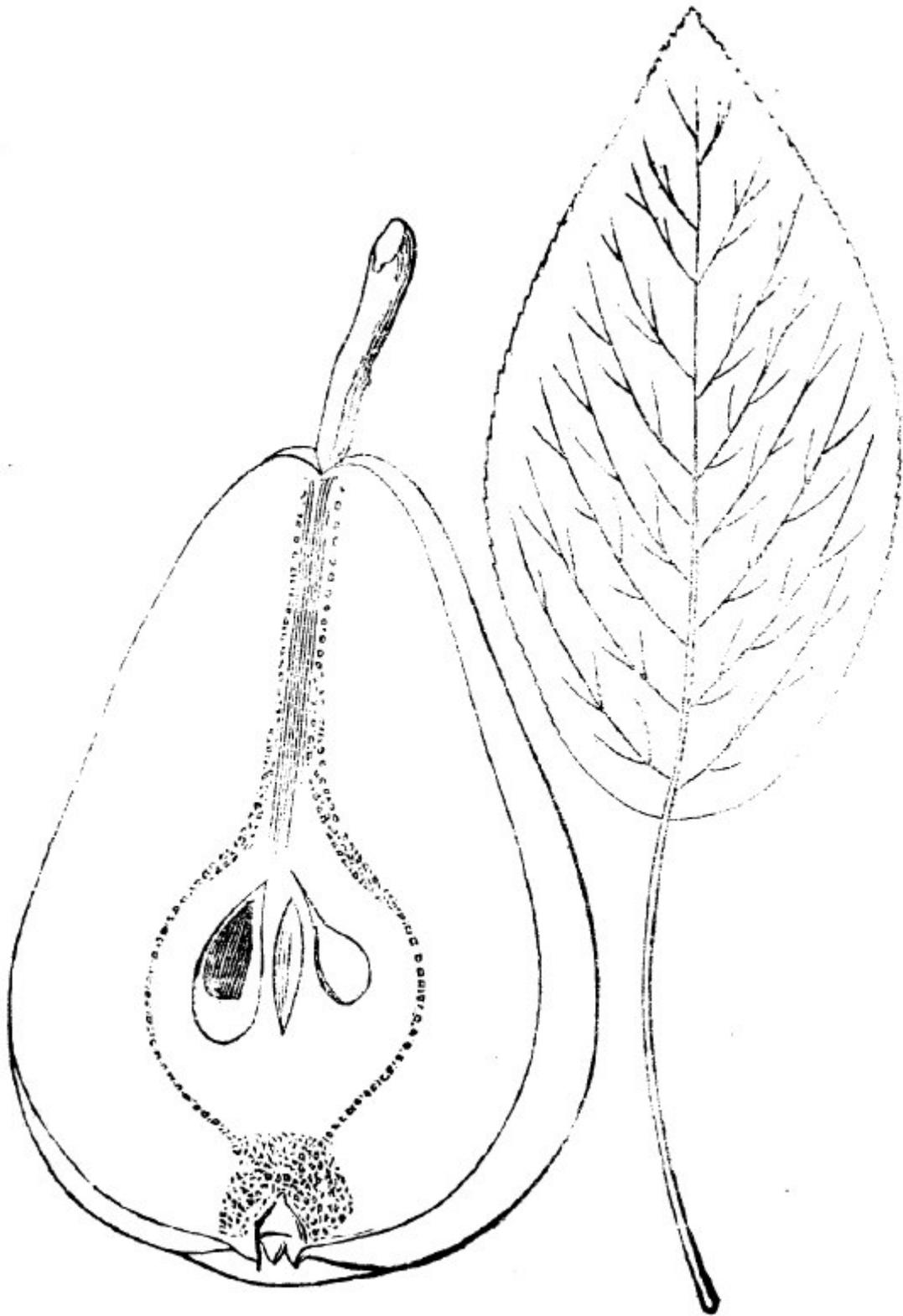


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 166. Die St. Germain. I, 3. 3. Die!; V, 1 b. Lucas; III, 3. Zahn.



Die St. Germain. Die! (Quintinye) **1 + B.

Heimath und Vorkommen: auch sie ist schon eine alte Frucht und war wenigstens schon Quintinye bekannt. Obgleich sie nicht mehr

so häufig als früher gepflanzt wird, so ist sie doch immer noch beliebt und geschätzt. Sie stammt aus der Abtei St. Germain bei Paris und wurde am Ufer des Flüsschens Lafare daselbst als Wildling aufgefunden — weshalb ihr im Deutschen der Name Hermannsbirne, wie sie auch Diel nennt, nicht zukommt.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 160; Duhamel III. S. 80, tab. 52; Dittr. I. S. 732; Christ's Hdwb. S. 177; L.D.G. III. S. 275, T. 15. Im Jen. Obstcab. von 1855 ist sie ziemlich gut, nur etwas klein abgebildet. — Im Lyon. Ber. wird sie aufgezählt als St. Germain d'hiver, St. G. vert, Inconnue Lafare und heißt sonst noch St. G. doré, gros, gris et jaune, Poire de Arteloire, Unknown of the Fare — Sie führt in Süddeutschland nach Lucas S. 207 die Beinamen Grüne Winterbergamotte, Winterbergamotte, und hat nach Mezger S. 257 noch viele andere Provincialnamen, doch kommen mehrere davon gleichzeitig anderen Birnen zu, und sie dürften überhaupt hier zu umgehen sein.

Gestalt: lang- und flachbauchig kegelförmig, oder auch breitbauchig, nach dem Kelch zu merklich abnehmend, nach unten mehr oder weniger abgestumpft, oft unegal, fast eckig, $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ " breit und $3\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ " lang, am Spaliere bisweilen 3" breit und fast 5" lang.

Kelch: oft klein, offen, leicht, zwischen kleinen Erhabenheiten.

Stiel: stark, bis 1" lang, oben auf, doch meist schief, zwischen Beulen, oder neben einem Höcker

Schale: feinrauh oder uneben, schön grasgrün, später blaß- oder grünlich-gelb, mit feinen und starken Punkten und etwas bräunlichem Rost, besonders um den Kelch.

Fleisch: mattweiß, etwas grobkörnig und steinig, doch saftvoll, butterhaft, von erquickendem, sehr angenehmen, durch seine Säure erhabenen Geschmack.

Kernhaus: hohlschiffig, Kammern lang und geräumig, mit ziemlich vielen, langen, spizen, braunen Kernen.

Reife und Nutzung: November und Dezember, oft bis Februar, bis wohin sie aber doch meist welkt. — Wird von Vielen immer noch für die beste von allen Birnen gehalten.

Eigenschaften des Baumes: dieser wächst sehr lebhaft, pyramidal, wird aber nur mittelstark. Er ist nicht zu zärtlich, auch fruchtbar, verlangt aber etwas feuchten, dabei fruchtbaren, leichten, warmen Boden. In ungeeignetem Boden springen die Früchte auf und verkrüppeln, so daß die Sorte doch nicht für Jedermann geeignet ist. In Lyon verlangte man für sie das Spalier (an einer Wand). Gedeiht auch gut auf Quitte, doch erfordert diese dann besonders einen etwas feuchten Stand. — Blätter länglich eiförmig, mit oft langgezogener auslaufender Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{1}{4}$ " lang, oft schmaler, oft breiter, zum Theil elliptisch und verkehrt eiförmig, glatt, fein- und stumpfgesägt, wellenförmig, meist stark schiff- und sichelförmig, Spitze etwas seitwärts gebogen. — Blattstiele oft bis $2\frac{3}{4}$ " lang. — Blütenknospen kurzkegelförmig, oft rundlich, stumpfgespitzt. — Sommerzweige oft gekrümmt und stufig, grünlich gelbbraun oder graugrün, wenig geröthet, fein ockergelb punktiert.

Anm. Von dieser Birne gibt es eine Abart mit meist etwas kleineren panaschirter Frucht, die etwas weniger gut und zärtlicher als die gewöhnliche ist, auch selten ihre richtige Ausbildung erlangen soll. — Eine andere Spielart ist die Merlets frühe St. Germain, Dittr. I. S. 626, nach Diel von seiner früheren Guten Luise wohl nicht verschieden, wie er Hest V S. 131 bei der noch aufgefundenen Wahren guten Luise des Duhamel erklärt, die übrigens nach dem Cat. Lond. auch St. Germain blanc heißt. — Noch eine andere Spielart ist die St. Germain Prince, nach dem Lond. Cat. mit dem Beinamen: New St. Germain, New Sweet St. Germain, doch zeigte sie sich bei von Flotow der andern St. Germain keineswegs ähnlich und auch sonst befriedigte sie z. B. nicht (Monatsschr. II. S. 249). J.