



## 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.**

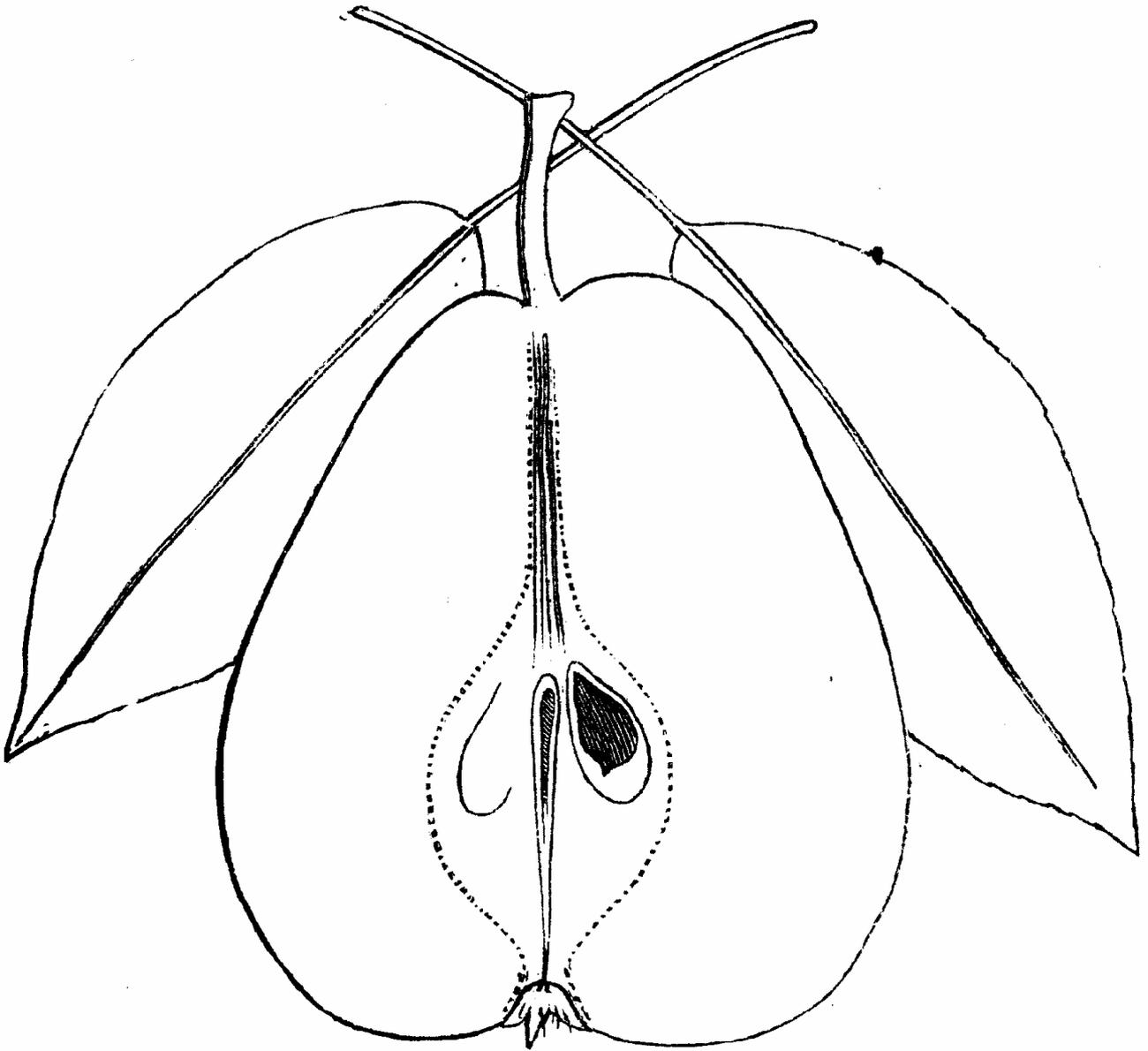
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Die Colmar van Mons.** Die I (Bivort, Duquesne). †. Jan., durch den Winter. K.!

**Heimath und Vorkommen:** Sie wurde 1808 von Duquesne in Enghien aufgefunden und von ihm nach van Mons benannt. Hat besonders nur als große, lange dauernde Kochbirne Werth und wird zu diesem Ende besonders in Belgien häufig gebaut.

**Literatur und Synonyme:** Die I (system. Verz. II, Forts. 99 Nr. 377) beschrieb sie nur kurz als mittelgroße, kreiselförmige, späte Wintertafelbirne mit saftvollem abknackenden Fleische von feinem zimmtartigen Zuckergeschmack. Ausführlicher schildert sie Bivort im Ab. I, Taf. 20 als Gros Colmar van Mons. Auch haben sie alle neueren französischen Pomologen, z. B. Prevost im Rouener Bulletin S. 200, Liron d'Airol. in seiner Liste synon. S. 50 und Baltet S. 46. Letzterer bezeichnet sie in der Form der Winterdechantsbirne ähnlich und nach Prevost würde der Name Colmar nicht für sie passen, weil man darunter schmelzende Birnen verstehe. — Nach Jamin und Durand, nach Leroy und nach Decaisne, 46. Dief., ist die Colmar van Mons identisch mit Colmar des Invalides und hat sie Letzterer unter dem Namen Poire des Invalides, nebenbei mit den Syn. Beurré de printemps

und Crasanne d'hiver mit Bezugnahme auf Brevosts obenerwähnte Beschreibung abgebildet und beschrieben. Nach Lyon. d'Alrol. Table synon. S. 19, auch nach dem Verz. von Papeleu von 1856/57 würde die Colmar des Invalides von Mons erzogen haben, doch findet sich ihr Name nicht in seinem Cataloge. Auch gibt Papeleu allein die Reifzeit im Sept. und Oct., die übrigen Schriftsteller, welche sie ebenfalls nur kurz erwähnen, geben diese später an. Tougard S. 99 bemerkt, daß er nirgends eine Beschreibung der Frucht, die er nur dem Namen nach, aber getrennt von der Colmar van Mons aufzählt, finde. Ebenso kurz ist die Colmar des Invalides im Lond. Catalog nur genannt. Uebrigens hatte meine von Papeleu bezogene Colm. des Inv. mit der nebenbei auch von ihm erhaltenen und auch anderwärts her mir zugegangenen Colmar van Mons die gleiche Vegetation. — Vergl. über Colmar van Mons noch Dittr. I, S. 767 (hat sie nur nach Diel) und Oberdieck S. 322.

**Gestalt:** eiförmig, mit Neigung zur Kegelform, oft stark bauchig, überhaupt veränderlich, wie sie auch Decaisne in 2 ganz verschiedenen Formen, einmal kegelförmig länglich, 3" breit, 3<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" lang, in dem andern Exemplare fast rund und stark mittelbauchig, 3<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" breit und 3" hoch abgebildet hat. Im Album von Bivort erscheint sie fast einer Winterdechantsbirne ähnlich und ist 4" hoch und 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" breit, welche Größe sie nur am Spaliere bei uns erlangen wird.

**Kelch:** meist regelmäßig, kurz-, stark- und braunblättrig, steht in einer mehr oder weniger tiefen, oft mit einigen Beulen besetzten, meist weitgeschweiften Senkung.

**Stiel:** verschieden lang, oft sehr kurz, dick u. fleischig, grün oder braun, in ziemlich tiefer, mit starken Beulen besetzter Höhle, oft durch eine derselben seitwärts gedrückt.

**Schale:** grün, später etwas gelblich, zuletzt bisweilen citronengelb, selten schwach geröthet, mit feinen braunen Punkten, öfters mit starken bräunlichen Rostflecken und um Kelch und Stiel auch zusammenhängend gelbbraun berostet.

**Fleisch:** weiß, ziemlich fein, doch trocken, nicht saftreich, abknackend und nicht auflöslich, doch gezuckert, aber wenig gewürzt, ähnlich nach Biv. im Geschmack einer unreifen Regentin (Passe Colmar), nach Decaisne an den der Süßäpfel erinnernd.

**Kernhaus:** mit nicht zu starken Körnchen umgeben, hohladig, Kammern muschelförmig mit braunen, vollkommenen, ziemlich breiten, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

**Reife und Nutzung:** die Frucht reift im Winter vom Januar an, sie hält sich aber lange, sogar bis zum anderen Jahre, weshalb sie auch in Belgien „Vadeux ans“ genannt wird. — Auch nach Decaisne ist sie nur Kochfrucht, jedoch bezeichnet sie Biv. als eine der besseren unter den ihm bekannten Kochbirnen.

**Eigenschaften des Baumes:** Dieser ist sehr kräftig und starkwüchsig, verlangt viel Raum und darf nur flüchtig beschnitten werden, wenn er nicht spät erst tragbar werden soll. — Die Blätter sind lanzettförmig, viele auch elliptisch und länglich oval, 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" breit, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" bis fast 3" lang, glatt, ganzrandig, nur einzelne verloren gesägt, flach, nur etwas sichelförmig oder an der Spitze spiralförmig gekrümmt, hellgrün. — Blütenknospen bauchig kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich braun, mit röthlichen oder weißlichen Punkten.