



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.

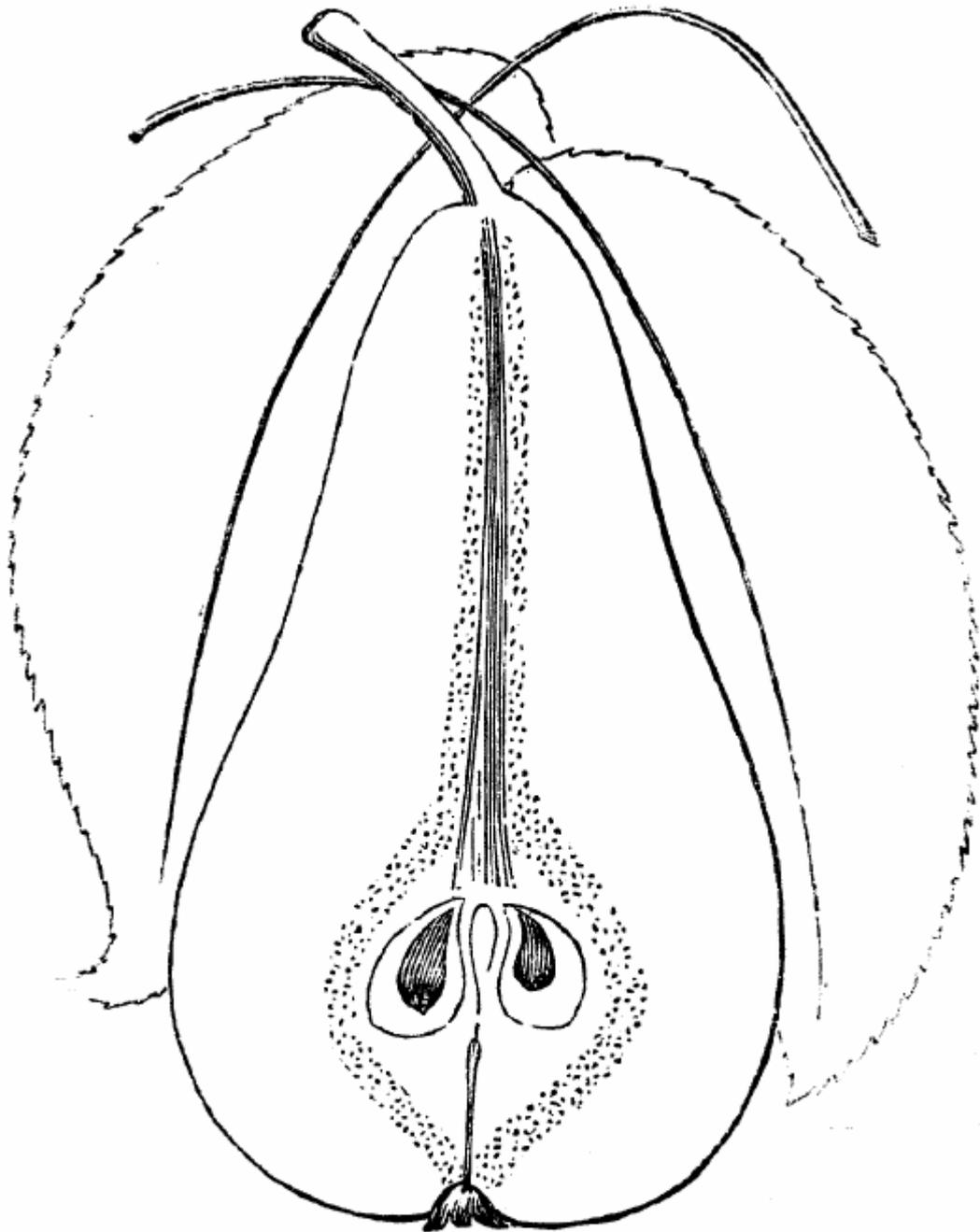


Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

No. 487. St. Lezin-Birne. Diet III, 3. 2.; Luc. IX, 1 a. (b.); Jahr III (IV), 2.



St. Lezin-Birne. Siedler. (Prevost.) K., Oct. Nov.

Heimath u. Vorkommen: schon Dom Claude St. Etienne kannte eine *Poire St. Lezin* *) u. unterschied von ihr noch 3 Abarten, die jedoch Merlet nicht mehr anführt. Späterhin und selbst jetzt noch vermengte man sie halb mit der Pastorenbirne (welche Decaisne für Dühamels im April u. Mai reisende Tarquin hält), halb mit der Schönen Angevine, doch hielt schon Prevost sie von beiden getrennt, auch ihm folgend Decaisne, u. die mir mit der Frucht, die zum Holzschnitte diente, vom Hrn. Oberförster Schmidt gesendeten Blättzweige lassen keinen Zweifel, daß sie eine der Pastorenbirne zwar äußerlich

*) St. Lezin war, wie Mayer bemerkt, um 616 Bischoff zu Angers u. es soll die Birne im Garten mit dessen Capelle ihren Ursprung genommen haben.

ähnliche, aber von ihr verschiedene selbstständige Frucht ist, die oft eine kolossale Größe erlangt, aber nur als Schau- u. Kochbirne noch untergeordneten Werth hat. — Hr. Schmidt besitzt dieselbe von Dittrich abstammend.

Literatur u. Synonyme: Mayer in Pom. Franc., S. 195, doch ohne Abbildung. — Dittrich I, S. 660 mit Citat des N. L. Garten-Magazins, worin Dr. Siedler, Jahrg. I von 1804, S. 85, Taf. 5 sie nach Früchten aus dem Jardin des Plantes in Paris beschrieben und abgebildet hat. — Prevost im Rouen. Büllet., S. 174, führt die verschiedenen Schreibarten an: St. Lesin (St. Etienne), St. Lezin (Couverchel), St. Lezain (Noisette; auch Siedler) Größe sei ihr Hauptverdienst, sonst des Anbaus unwerth, Schöne Angevine sei besser, haltbarer und von schönerem Aeußeren. — Decaisne, Jard. Fruit. IV, tab. 35, unserem Holzschnitte ähnlich, doch mehr mittelbauchig, weil nach dem Kelch zu abnehmend, 3" breit, 5 $\frac{1}{4}$ " hoch, während sie Prevost länglich eirund, 3" breit, 4 $\frac{1}{2}$ " hoch gibt. Sei gut noch beschrieben von Loiseleur-Deslongs-champs in Nouv. Duham. v. 1815 u. von Poiteau in Pom. Franc. 1846, doch sei die leptere Abbildung schlecht u. wahrscheinl. die Bonchret. d'Auch. — Vrgl. noch de Liron d'Airol., Liste syn., S. 94; Cat. Lond., S. 150; von Biedenfeld I, S. 71, und Dochnahl II, S. 147. — Eine Belle de l'Orient aus Angers bei der Ausstell. in Berlin, von Leroy in s. Verz. als ähnl. der Pastorenbirne bezeichnet, scheint mir nach der bis daher entwickelten Veget. des von Leroy bezogenen Baums der Lezin näher, als der Pastorenb. zu stehen.

Gestalt: wird mit Ausnahme Dittrichs, der sie der Abbildung Siedlers entsprechend als hochbauchig kegelförmig bezeichnet, als pyramidal oder länglich kegelförmig, u. v. Decaisne nebenbei als der Pastorenbirne oder einer großen St. Germain ähnlich beschrieben. Daß die Frucht ungleich größer wird, als oben gezeichnet, wurde bereits erwähnt.

Kelch: kurz- und spiz-, doch hartblättrig, weißwollig, aufrecht, offen, in kleiner, seichter, regelmäßiger Einsenkung. Auch sonst ist die Abrundung meist ziemlich gleich und eben.

Stiel: sehr stark, 1" lang, gekrümmt, holzig, braun, steht wie eingesteckt, oft mit Höckern umgeben, von welchen sich einer mehr aufwirft u. ihn schief brüdt.

Schale: stark, grüngelb oder gelb mit grünlichen Stellen, mit feinen und stärkeren, grünen oder bräunlichen Punkten, Rost- und Schmutzstellen, um den Kelch herum auch zusammenhängend gelbbraun berostet, ohne Rötze.

Fleisch: mattweiß, ziemlich fein, wenig saftig, fest u. abknackend (später angeblich etwas milder) von süßem, aber würzlosen, nicht merklich herbem Geschmack, obgleich an der Luft sich bald bräunlich färbend.

Kernhaus: mit ziemlich vielen und starken Körnchen, selbst bis zu den starken Faserbündeln des Stiels herab umgeben, schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit großen schwarzen, mit einem Höcker versehenen, oft tauben Kernen.

Die Birne zeitigt gegen Ende Okt. oder im Nov., hat aber den Fehler, nach Eintritt der Reife schnell teig zu werden, weshalb sie bald zum Kochen u. Schnitzen u. etwa zum Birnhonig verwendet werden muß, denn roh ist sie nicht zu genießen.

Der Baum wächst kräftig, wird nach Dittrich, der ihn vegetiren sah, groß u. trägt jährlich seine großen Früchte (ist fruchtbarer als Uvedale's St. Germain, Cat. Lond.) — Die Blätter, wie sie Hr. Schmidt sandte, sind am Sommerzweige ziemlich groß, oval, mit meist ziemlich langer, oft seitwärts gedrehter Spitze, fein- u. seicht-gesägt, hie u. da fast ganzrandig oder nur an der Spitze gesägt, wie auch Prevost angibt. Am Fruchtholze sind sie meist größer, doch verschieden groß, zum Theil bis 2" breit u. 4" lang, zwar ebenfalls oft oval, die größten und länger gestielten jedoch elliptisch, auch nach dem Stiele zu (oft stärker als auf unj. Holzschnitte) zugespitzt, und glatt, wie Siedler das Blatt schildert. Doch sind dieselben nicht ungezähnt, wie S. weiter sagt, sondern deutlich, (aber seichter und stumpfer als unser Holzschnitt dies giebt,) gesägt und nur an den kleineren Blättern wird die Zahnung undeutlich. Auch ist mir nicht aufgefallen, daß die Hauptrippe des Blattes weiß sei. — Ferner habe ich unter den Fruchtholzblättern kreisförmige oder ovalrunde Blätter, wie sie Decaisne beschreibt (und wie sie die Pastorenbirne vielfach zeigt) nicht wahrgenommen. — Sommerzweige grünbraun, stark weißgelb punktiert. Jahn.