



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.

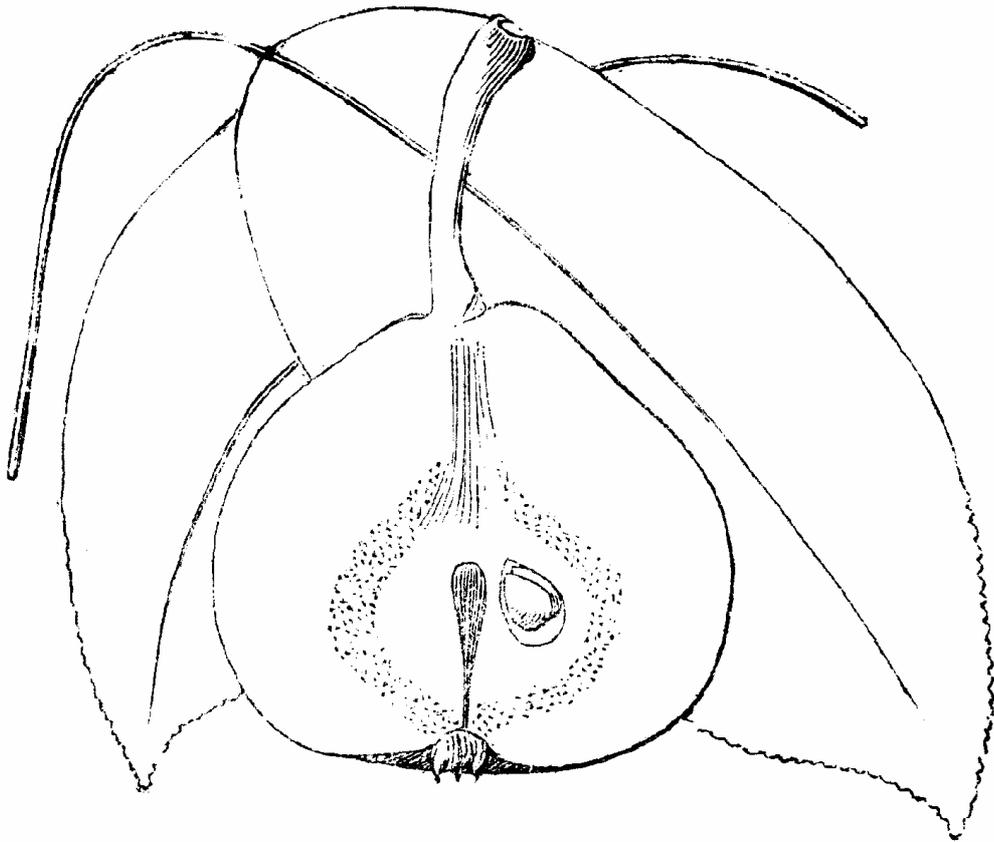


Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

No. 451. Van Mons Pomeranzenbirne. D. II, 1 (2), 1.; L. II, 2. b.; J. VI, 1.



Van Mons Pomeranzenbirne. Oberdieck, (v. Mons). * + + Aug. Sept. 14 L.

Heimath u. Vorkommen: Diese recht gute frühe Markt- und Küchenfrucht, die selbst zum rohen Genuße angenehm ist, und deren Baum durch frühe und sehr reichliche Tragbarkeit sich auszeichnet, fand sich unter den 300 Birnreißern ohne Namen, welche ich 1838 von Hrn. van Mons erhielt. Dieselbe Vegetation fand ich unter allen meinen belgischen Birnsorten bisher nicht, und da Herr Professor van Mons versicherte, mir Vieles von seinen allerneuesten Sämlingszuchten zu schicken, so mag die Frucht wohl aus diesen herkommen, und bisher unbekannt sein.

Literatur und Synonyme: findet sich nur erst aufgeführt und der Frucht nach beschrieben in meiner Anleitung S. 392.

Gestalt: steht der Form nach zwischen Bergamottform und Kreiselform, 2" breit, 1 $\frac{1}{2}$ bis 1 $\frac{3}{4}$ " hoch, oft fast so hoch, als breit. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie rasch ab, und endigt mit kurzer, wenig oder fast nicht abgestumpfter Spitze, die mit einigen Fleischringeln fast in den Stiel übergeht oder aus einigen an den Stiel sich anlegenden feinen Fleischbeulen besteht.

Kelch: hartschalig, halb geschlossen oder offen, steht in die Höhe und sitzt in weiter, meist flacher Senkung, die häufig einige Beulen zeigt, welche aber am Bauche nur flach und sehr breit hinlaufen, so daß die Rundung meist schön ist.

Stiel: stark, holzig, 1" lang, an der Basis oft etwas fleischig, fast gerade, nur mitunter durch einen kleinen Fleischwulst etwas zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, an seiner Basis mit einigen Fleischringeln umgeben, oder es bilden etliche ihn umgebende flache Fleischbeulen eine kleine Stielhöhle.

Schale: ziemlich fein; Grundfarbe ein mattes in der Reife gelbliches Grün; die ganze Sonnenseite ist mit einer starken, etwas erdartig bräunlichen, in der Reife heller und hellblutfarbig werdender Röthe überzogen, die, besonders nach der Schattenseite hin, deutliche Spuren von Streifen zeigt. Die Röthe findet sich, weil die Frucht sich nicht hängt, sondern auf dem starken Stiele emporsteht, immer um den Kelch am stärksten. Punkte zahlreich, ziemlich stark, in der Röthe weißgrau. Kostanflüge häufig, zum Theil leichten Ueberzug bildend.

Das **Fleisch** ist mattweiß, saftreich, fein, halbschmelzend, von süßem, durch etwas beigemischte Säure gehobenen, schwach mürkigten Geschmacke.

Das **Kernhaus** hat kurze, hohle Achse; die kleinen, engen Kammern enthalten vollkommene schwarzbraune, ziemlich eiförmige Kerne. Die Kelchhöhle ist gerundet.

Reifezeit und Nutzung: zeitigte bei mir in warmen Jahren gegen Ende August und mußte gegen den 18. August gebrochen werden; in kälteren Jahren war die Pflückzeit gegen Ende August. Hält sich 14 Tage, und nach und nach gebrochen ist sie 3 Wochen brauchbar.

Der **Baum** wächst gut und gesund und macht an langen Ästen viel kurzes jährlich in Büscheln tragendes Fruchtholz. Sommertriebe ziemlich stark, etwas röthlich lederfarben, schlank, wenig punktiert. Blatt mittelgroß, eiförmig oder langeiförmig (wie auf dem Holzschnitte oben), nur gerändelt. Blätter der Fruchttaugen, welche längere Stiele haben, sind breitlanzettlich, kurzstielig, mehr eiförmig, meist ganzrandig. Augen spitz, konisch, stehen etwas ab.