

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

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

Zweiter Band: Birnen.

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

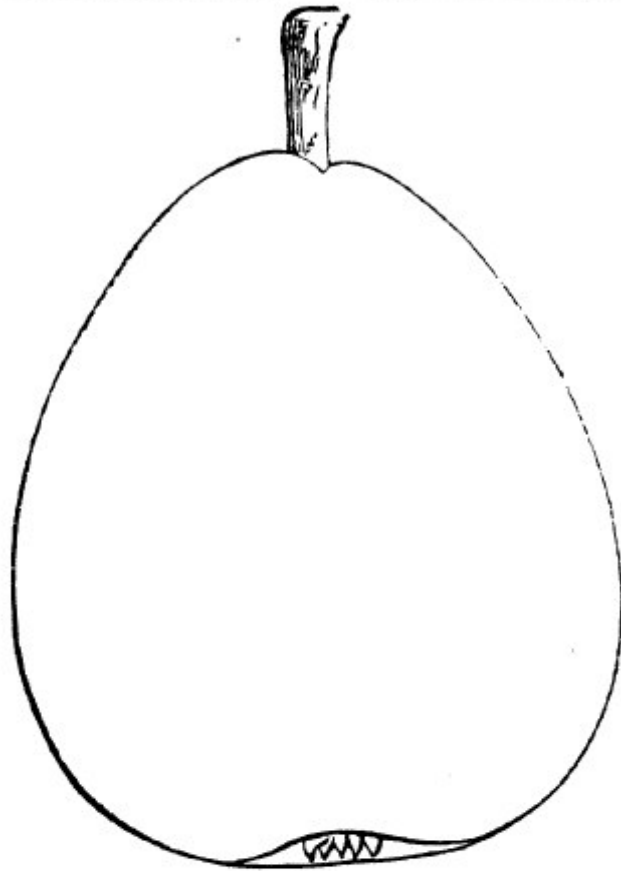


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.

No. 52. Die Vincent. I, 2. 2. Diel; IV (III), 1 b. Luc.; III, 2. Zahn.



Die Vincent. Diel. ** S.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie als Rousselet St. Vincent von van Mons ohne weitere Erklärung des Namens, — Oberd. fand aber, daß sie von der Novemberdechantsbirn, die Diel als Doyenné d'hiver ebenfalls von van Mons ohne weitere Mittheilung erhielt (welchen Namen er, weil sie keine Winterbirn war, in November-Dechantsbirn verwandelte), nicht verschieden sei.

Literatur und Synonyme: Diel N. R.-D. V. S. 147; Dittr. I. S. 671; Oberd. S. 400; Rousselet St. Vincent. — Diel N. R.-D. I. S. 179; Dittr. I. S. 664; Oberd. S. 328: Novemberdechantsbirn.

Gestalt: eiförmig oder kreiselförmig (wie Diel selbst meint, nicht eigentlich ruffeleiförmig, sondern wie eine recht starke Grüne Herbstzuckerbirn *), 2 1/2" breit und fast ebenso hoch oder 1/4" höher.

*) Doch scheint dieser Vergleich wenig glücklich. — Die Nov.-Dechantsbirn beschreibt er kreiselförmig oder eiförmig, der Keurré blanc oder der Herbstcoloma ähnlich — die Vincent als eiförmig oder abgestumpft conisch. — Die Frucht, wie sie oben vorliegt, ist eigentlich die Novemberdechantsbirn.

Kelch: kurz, hartblättrig, offen, geräumig, doch ziemlich eben eingesenkt.

Stiel: dick, wie fleischig, $\frac{1}{2}$ " lang, oben wie eingedrückt, doch meist etwas vertieft.

Schale: etwas fein rauh, hellgrün, später gelb, ohne Rötze, doch mit mehr oder weniger zusammenhängendem Rost und etwas Punkten, oft auch schwärzlichen Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, butterhaft, von erhabenem weinartigen Zuckergeschmack, ähnlich dem der Crasanne nach Diel — zeigt hier meist etwas Steine, ist durch eigenthümliche feine Säure pikant und wenigstens in gewissen Jahren recht gut.

Kernhaus: klein, nicht hohlachsig. Kammern muschelförmig, mit vielen auch oben etwas zugespitzten Kernen.

Reife und Nutzung: Ende Okt., 14 Tage, kaum 3 Wochen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst hier zwar zur Zeit gut, doch gemäßigt und scheint zärtlich. Möchte sich wenigstens bei uns nicht, wozu ihn Diel empfiehlt, zur Hochstammform eignen. Gedeiht jedoch nach Diel auch auf Quitte und bringt darauf vollkommene Früchte. — Blätter länglich eiförmig mit kurz auslaufender Spitze, oft länglich eirund, etwas herzförmig (vielleicht mehr zu den eirunden zu stellen), $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " breit und $2\frac{1}{2}$ " lang, glatt, feingesägt, etwas schifförmig und halb sichelförmig, sehr dunkelgrün, mäßig glänzend. — **Blüthenknospen** zur Zeit klein, kurzkegelförmig, ziemlich spitz. — **Sommerzweige** grünlichgelb, gegenüber bräunlichgrün, feingelblich punkirt.

Anmerkung: Die von Oberdieck vermuthungsweise ausgesprochene Identität der obigen beiden Sorten kann ich nur bestätigen. Die Nov.-Dechantsbirn habe ich aus zweiter Hand von Liegel, die Vincent von Dittrich, beide sind nicht von einander zu unterscheiden und besitzen auch dieselbe Vegetation. Eine wie die andere hat auch die schwärzlichen Rostflecken, die die Frucht in schlechten Jahren fast unbrauchbar machen. — Oberd. und v. Klotow äußern sich ebenfalls nicht günstig über die Sorte. Bei Oberd. wird der Baum leicht gründig und der Geschmack ist in schlechten Sommern einschneidend. Nach v. Klotow besitzt die Frucht die gleichen Fehler und guten Eigenschaften wie Beurré blanc und hat vor dieser keine Vorzüge (Mon. II. S. 227) — Ist deshalb wohl nur für den Sortensammler von Werth, doch wird sie bei gehörigem Schutz überall noch gedeihen. Da Nov.-Dechantsbirn oder vielmehr, da Doyenné d'hiver zur Verwechslung mit der W.-Dechantsbirn Veranlassung geben kann, so wird man sie am besten unter dem obigen einfachen Namen behalten.