



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.

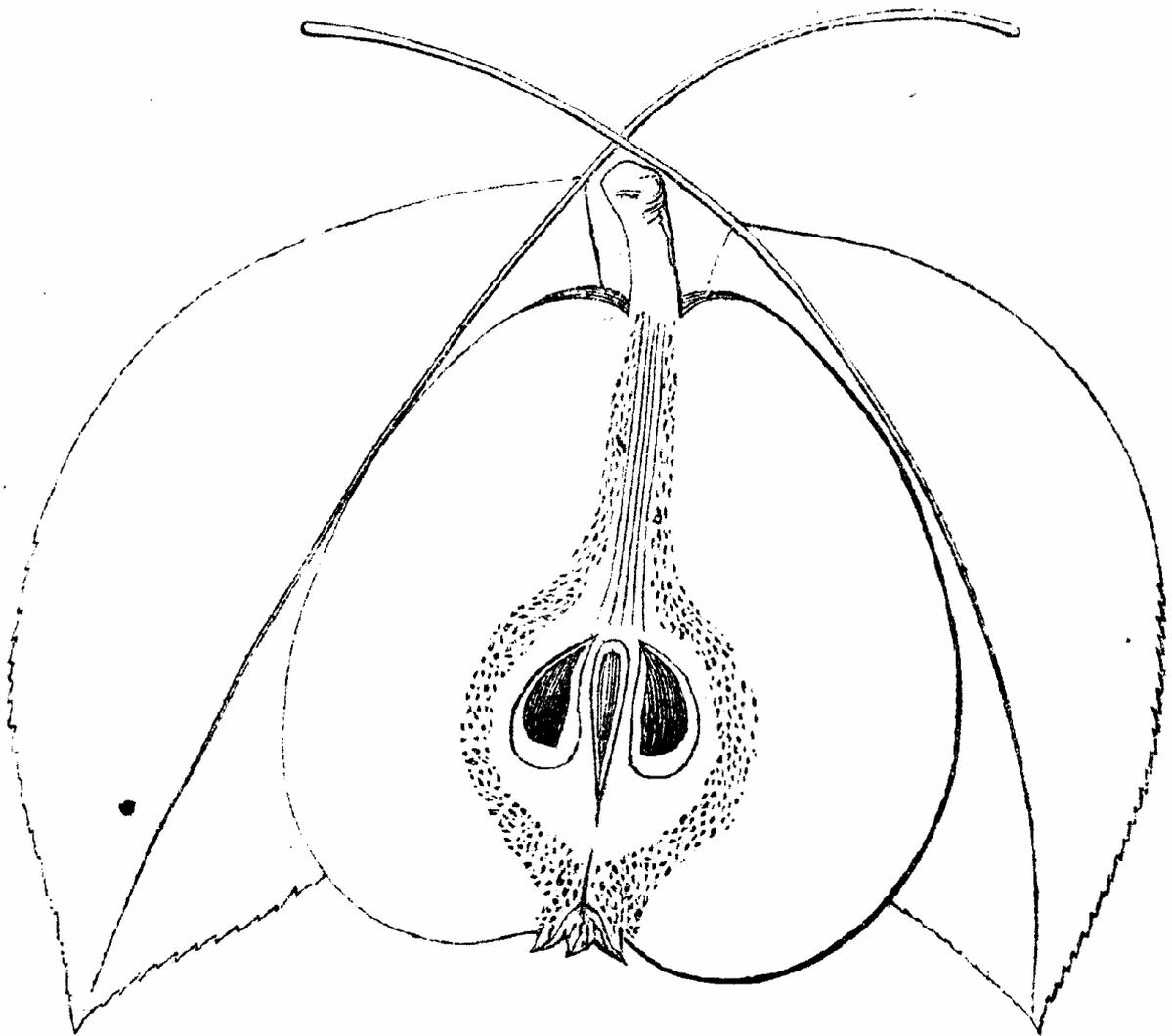


Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

No. 338. **Wildling von Vaat.** Diel I, 2 (3) 3.; Luc. VI (V), 1 a.; Jah n IV, 3.



Wildling von Vaat. Diel (van Mons). **! Febr. u. März.

Heimath und Vorkommen: Sie stammt nach Diel, der sie von v. Mons empfing, von Parmentier in Enghien und zwar wurde sie ursprünglich, nach van Mons Beschreibung derselben in der Revue des Revues 1830, welche Vivort adoptirt hat, in einer ehemaligen Abtei, Namens St. Vaast in Frankreich aufgefunden; sie wurde aber bereits in Belgien, in Enghien zc. mehrfach cultivirt.

Literatur und Synonyme: Diel N. R. D. II, S. 218: Wildling von Vaat. Die Vaat. Bezi Vaat. Dittr. I, S. 636; Oberb. S. 427 macht darauf aufmerksam, daß Diels Beschreibung auf die aus seinen Zweigen erzogene Frucht wenig passe. Dochnahl S. 107. Vivort II, S. 55: Besi de St. Vaast, Besi Vath, Besi Vaët, Besi Va, B. Waët, B. de St. Waast. Annal. de Pom. VII, S. 21. Im Lyon. Ber. wird ihr als Synon. Beurre Beimont oder Beymont, auch Beaumont beigegeben, welches Letztere auch Liron und Leroy (dessen Cat.) haben, was aber Viv. nicht erwähnt, überhaupt fraglich ist, weil es nach dem Verz. von Jamin und Dürand, auch nach dem Rouener Bulletin S. 127 zugleich noch eine Sommerbirne dieses Namens gibt. Die Winterbirne Beurré de Beaumont ist übrigens im genannten Bulletin ganz ähnlich der vorliegenden beschrieben, jedoch ziemlich klein, kreiselförmig, oben stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurz- und spitzlegelförmig abgebildet. Meine Beurré Beymont von Bapeleu hat zwar ähnliche, doch durchaus gesägte Blätter und scheint auch nach der bereits gelieferten Frucht, obgleich sie im Jan. reifte, anders und die

von *Biv. III*, S. 43 beschriebene *Poire Beymont* zu sein. Vgl. noch *Viron d'Ar.*, Liste syn. S. 36, auch dessen *Descript. II*, S. 46, Taf. 29, Fig. 1. Die Abbildung ist hier ziemlich wie bei *Bivort*; ferner *Baltet* S. 34.

Gestalt: Die vergleicht sie nach einander einer länglichen *B. blanc*, noch mehr der Großen britanischen Sommerbirne und wie von *Mons* auch der *Colmar*, aus deren Samen sie wohl entstanden sei. Ihre wahre Form sei jedoch pyramidal, um den Kelch plattrund, deshalb breitaussitzend, nach dem Stiele zu ohne Einbiegung stark abgestumpft kegelförmig, selbst auf Hochstamm $2\frac{3}{4}$ " breit und fast $3\frac{1}{4}$ " hoch. In *Bivorts* Abb. ist sie 3" breit und nur wenig höher und etwas mehr bauchig, sonst wie meine Frucht oben, die aus Ungers war, abgebildet. Aus Herrnhäusen lag sie in Berlin ziemlich breit eirund mit etwas Einbiegung nach dem Stiele zu vor, während *Lucas* eine *Bergamotte de St. Vaat* aus dem belgischen Sortiment in Wiesbaden (nach seinen Notizen sicher dieselbe Frucht) mehr bergamottförmig gezeichnet hat, so daß also ihre Form veränderlich ist.

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, offen, oft ziemlich vertieft in Beulen, die bisweilen fortlaufen und die Rundung verderben.

Stiel: oft lang, nach *Die* bis $2\frac{1}{2}$ " lang, oft kurz und dick, wie fleischig, steht obenauf wie eingesteckt, oft auch vertieft in starke Beulen.

Chale: glatt, gelbgrün, später citronengelb, bisweilen an der Sonnenseite recht lebhaft, jedoch auch öfters nur erdartig geröthet, mit vielem zerstreuten zimtfarbigen Roste und zahlreichen hellbraunen oft röthlichen Punkten. Auch nach von *Mons* ruffeletartig in der Färbung.

Fleisch: nach *Die* weiß, grobkörnig, überfließend, butterhaft, von angenehmem, etwas rosenartigen Zuckergeschmack, nach von *Mons* ganz eigenthümlich parfümirt. Auch Andere loben das schmelzende und gewürzhafte Fleisch, was in guten Jahren sowohl die bereits vor mir erzogenen Früchte, wie auch die aus Ungers zeigte, obgleich letztere 1860 gewachsen, und von mir zu früh, schon im Nov. geleset, deshalb noch festfleischig war. Die Herrnhäuser Frucht aus 1860 war Mitte Dez. schmelzend, von weinigsüßem, doch etwas schwach gewürzten und herbem Geschmack. Es lag dies sicher an dem Jahrgang und in anderen Jahren wird sie dort gewiß ebenso vortrefflich.

Kernhaus: etwas hohlachsig, Kammern nicht groß, mit braunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten, oft tauben Kernen.

Reife und Nutzung: selten reift wohl die Frucht, wie *Die* angibt, schon Anf. Oct., Andere geben für Frankreich Dez. und Jan. an. Hier kam sie meist erst im Febr. und bei Oberd. sogar im März zur Reife. — Nach der geringen Größe und dem meist ziemlich starken Welken der meinigen verlangt übrigens die Sorte wohl besonders guten Boden und warmen Stand, auch späte Abnahme der Frucht.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir nicht stark; so schildert ihn auch *Baltet*, der ihn sonst als sehr fruchtbar unter allen Formen und auf jedem Stande bezeichnet. — Blätter der Mehrzahl nach elliptisch (am Sommerzweige auch breitelliptisch) viele lanzettförmig und andere länglich oval, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, bisweilen über 3" lang, glatt, nur nach der oft langen meist auslauf. Spitze hin schwach gefeibt oder verloren gezahnt, schwach schiff- und fuchsförmig, etwas wellenförmig oder halbspiralförmig, (Blattseiten oft ungleich) lichtgrün, stark glänzend, reich-, doch feingeadert. (Von *Mons* beschrieb das Blatt als profondement incisée, *Die* wie ich hier). — Blüthenknospen kurzkegelförmig, fast stachelspitz, kastanienbraun. — Sommerzweige grüngelb mit fast lackrothem Anhauch und feinen gelblichen Punkten.

S.

Nachschrift. Auch *Decaisne* hat sie ähnlich meiner Zeichnung oben, nur etwas größer in 54. Lieferung abgebildet und beschrieben. Nach ihm ist sie jetzt am meisten als *Poire St. Waast* bekannt. Er schildert das Fleisch als halbschmelzend, zuckerig, ziemlich erhaben, bisweilen herbe säuerlich, oder etwas ruffeletartig, die Frucht vom Oct. bis Mitte Dez. reifend und wegen dieser längeren Dauer sei sie besonders schätzenswerth.