

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

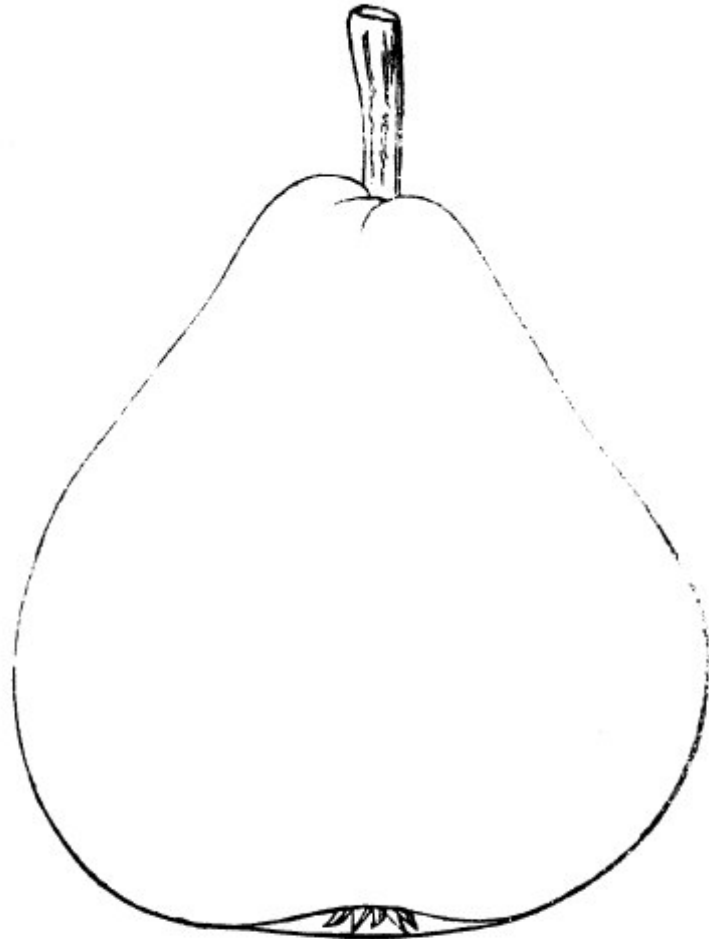


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

Nr. 145. *Arenb. Colm.* I, 2 (3). 2 (3). *Diel*; III, (V.) 1 b. *Suc.*; II, 2 (3). *Jahn.*



Arenbergs Colmar. Sivort (v. Mons) ** † S. W.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich von van Mons erzogen und von ihm Poire de Kartoffel. P. Pomme de Terre, Kartoffelbirne, genant. Wurde aber auf einer Besitzung des Herzogs von Arenberg in Belgien von Camuset aus Paris später namenlos gefunden und von diesem Colmar d'Arenberg benannt, auch weithin, selbst nach Amerika versendet, so daß sie dort, in Belgien und Frankreich vielfach verbreitet ist.

Literatur und Synonyme: Siv. II. S. 109, Ann. de Pom. III. S. 3. — Weil der Name Kartoffelbirne wenig bezeichnend und wohl nur von der Farbe der Frucht, vielleicht von ihren Beulen, abgeleitet ist, so haben wir den obigen behalten, unter dem sie noch bekannter ist. Als Synon. wird noch Fondante de Jaffard angegeben.

Gestalt: Bivort bezeichnet sie als kreiselförmig birnförmig, Bavan in den Annalen als kreiselförmig oder bauchig. — Bauchig kegelförmig würde nach unserer Formtafel der passendste Ausdruck sein. Nach dem Stiele zu ist sie bisweilen etwas mehr verlängert, doch meist stumpfspitz, oft unegal und heulig, hier an einer freistehenden Pyramide erzogen $2\frac{1}{2}$ —3" breit, $2\frac{3}{4}$ — $3\frac{1}{4}$ " hoch (nach der Abbildung in den Annalen über $3\frac{1}{2}$ " breit und $4\frac{1}{4}$ " hoch).

Reich: klein, oft unvollständig, schwach eingesenkt, oft verschoben.

Stiel: ziemlich stark, dunkelbraun, bis $1\frac{1}{2}$ " lang, etwas vertieft, in Beulen.

Schale: dünn, zart, lichtgrün, später citronengelb (nach den Annalen goldgelb), fein grün oder braun punktiert, und mit mehr oder weniger zersprengtem, theilweise auch zusammenhängenden Rost, hier und da auch mit etwas röthlichem Ausflug.

Fleisch: weißgelb, fein, schmelzend, doch nicht zu saftreich, schwach weinigt gezuckert, recht gut, doch z. B. ohne besonderes Parfüm — wird nach den Annalen delicat, saftreich, gezuckert und sehr gut gewürzt, doch bildet sich, wie ausdrücklich bemerkt wird, das Aroma nur in leichtem, nahrhaften, mehr feuchten als trockenen Boden aus.

Kernhaus: geschlossen, mit ziemlich großen, länglichen, schwarzbraunen, zum Theil tauben Kernen.

Reife und Nutzung: die Reifzeit wird für Nov. und Dec. angegeben und von ihr gerühmt, daß sie nicht leicht faule und auch nicht bald teig werde, nur verliere sie überreif den Saft und das Gewürz. — Hier war sie meist schon Ende Oct. reif, doch hielt sie sich 14 Tage ziemlich gut.

Eigenschaften des Baumes: wächst angeblich auf Wildling kräftig und gibt schöne Hochstämme von großer Fruchtbarkeit, doch wird sie besonders zur Pyramide und für Spalier empfohlen, und zwar soll man diese Bäume möglichst kurz schneiden, damit sie sich nicht erschöpfen. Trage oft schon im zweiten Jahre nach der Veredlung — Die damit veredelten Probezweige zweier Pyramiden beweisen sich auch hier recht tragbar, und verdient demnach die Sorte auch bei uns alle Empfehlung. — Blätter eirund mit meist auslaufender Spitze, auch öfters eiförmig und lanzettförmig, glatt, ziemlich scharfgesägt, zum Theil auch nur nach vorne hin gesägt, etwas schifförmig, die Spitze schwach zurückgef., dunkelgrün, doch nicht stark glänzend, etwas dick und steif. Stiel bis 2" lang, bisweilen geröthet. — Blütenknospen groß, etwas stumpf spitz, gelbbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, weißgelb punktiert (nach Biv. braungelb, warzig röthlich punktiert).

NB. Die Frucht wurde in der Form, wie sie in Biv. abgebildet ist, doch nur in der Größe, die sie hier erlangte, gezeichnet. Sie zeigte in den meisten Exemplaren diese Gestalt.