



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.

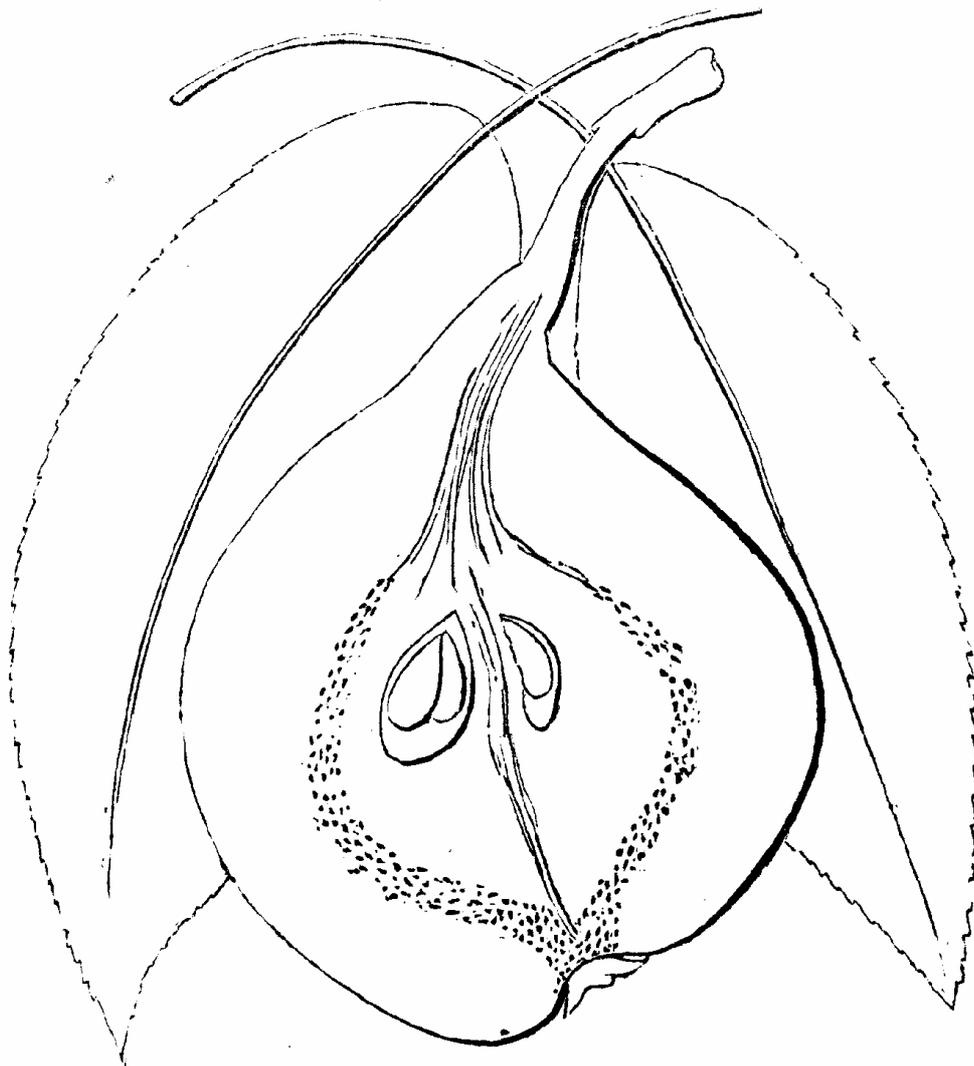
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Die Dumon-Dumortier. (Stas.) Oberd. fast ** Mitte Nov.

Heimath und Vorkommen. In der Monatschrift von 1863 S. 166 ist bereits die Nachricht gegeben, daß bei den Verhandlungen der zu Namur versammelten Pomologen es vorkam, daß es zwei Birnen des Namens Dumon-Dumortier gebe, und daneben noch eine Beurré Dumont, wie es gleichfalls auch noch eine Beurré Dumortier (v. Mons) gibt. Die hier beschriebene Frucht erhielt ich von der Societé van Mons unter dem Namen Dumon-Dumortier (Stas) und trägt ihre Beschreibung, da namentlich das stark lanzettliche Blatt die Sorte sehr kenntlich macht, vielleicht dazu bei, daß wir die beiden verschiedenen Früchte des Namens leichter scheiden lernen. Die Frucht kam unter demselben Namen auch nach Herrnhäusen, ist dort auf unbeschnittenem Zwergbaume kaum größer erwachsen, als bei mir auf Hochstamm. Sie wird zwar schmelzend und trug der Probezweig seit 3 Jahren jährlich ziemlich voll; doch zu den besten Varietäten gehört sie nicht.

Literatur und Synonyme: Wird noch nirgend näher beschrieben sein. In dem Sortenverzeichnisse der Soc. v. Mons, welches in der Publikation derselben von 1857 gegeben ist, finde ich S. 160 eine Dumon-Dumortier (v. M.) und auch Liron d'Arrol. in s. Table synon. 1. Suppl., S. 8 gibt van Mons als Erzieher einer Birne dieses Namens an, welche dann also etwa die zweite Frucht wäre. In

den Catalogen der Herren Gaujard (Papeleu) von 1862/63, De Jonghe zu Brüssel von 1854, Thiery zu Haelen von 1859 und im Bilvorder Cataloge von 1853 findet sich die Dumon-Dumortier (Stas) bezeichnet als ziemlich groß, schmelzend, erster Qualität und reifend im Dec. und Jan. Doch schildert Liron d'Aix. die v. Mons'sche Frucht ähnlich als mittelgroß, I. Ranges, im Januar zeitigend und es ist sonach wahrscheinlich, daß beide von einander nicht verschieden sind. — Bivort im Album I., Taf. 36 hat eine von v. Mons' erzogene Beurré Dumortier, reifend in der zweiten Hälfte des Nov., die übrigens mit unserer Frucht wenig gemein hat, zumal die Blätter als ovales-pointues bezeichnet werden; wie denn auch bei mir die Beurré Dumortier (v. M.), die ich von Herrn Behrens zu Travemünde erhielt, eine bemerklich abweichende Vegetation hat. Die Annales V., S. 59 geben die von Dumont erzogene Beurré Dumont. Downing hat S. 378 eine Dumortier ohne Figur, bei der er sich auf Thompson und Noisette bezieht, und die als mittelgroß, umgekehrt eiförmig, in der Reife dunkelgelb, mit grünlich weißem schmelzendem Fleisch und im September reifend, bezeichnet wird, was auch mit der Bivort'schen Beurré Dumortier nicht hinlänglich stimmt. Es ist hier also noch Manches aufzuklären. (Die Beurré Dumortier siehe man oben S. 317. Jahn.)

Gestalt: dickbauchig, zur umgekehrten Eiform neigend, zuweilen ziemlich kugelig, nicht selten eine Hälfte der Frucht merklich stärker, als die andere, und die Kelchfläche dann schief stehend. Der Bauch sitzt bei manchen Exemplaren ziemlich in der Mitte, meistens jedoch mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig wölbt. Nach dem Stiele rundet sie sich rasch zu, macht erst ganz nach dem Stiele hin etwas Einbiegung, und endigt mit einer in den Stiel auslaufenden, häufig etwas übergebogenen Spitze.

Kelch: offen, nicht hartschalig, liegt mit den feinen, kurzen Ausschnitten, so weit sie noch vorhanden sind, etwas sternförmig auf, und sitzt in enger, flacher Senkung, oft selbst oben auf.

Stiel: holzig, 1" lang, meist etwas knospig, nur etwas gebogen, geht aus der Spitze der Frucht heraus.

Schale: mäßig stark, vom Baume grasgrün, in der Reife gelblichgrün, zuletzt etwas hell gelb. Rötze fehlt, doch sind die Punkte an der Sonnenseite oft fein und etwas matt bräunlich umringelt. Kossanflüge sind nur mäßig häufig, Punkte sehr fein.

Das Fleisch ist grünlich gelb, saftreich, ums Kernhaus etwas körnig, fein, schmelzend, von angenehmem, etwas bergamottartigen Geschmack, der jedoch gewürzter sein könnte und etwas zum Faden neigt.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die engen unregelmäßigen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene schwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Mitte Oct. gebrochen wurden die Früchte Mitte Nov. mürbe, noch etwas faltig, und würden Ende Oct. gebrochen, wohl im Dec. reifen.

Der Baum wächst gesund und hat in seinen Trieben einige Ähnlichkeit mit der Herbst-Sylvester. Sommertriebe lang, nach oben nicht stark abnehmend, recht besonnt lebergelb, beschattet olivenfarbig, wenig punktiert. Blatt lang, schmal, lanzettlich, dunkelgrün, glänzend, stark rinnenförmig, mit der Spitze abwärts gekrümmt, nur fein und leicht gezahnt. Austerblätter lang fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, oft nur gerändelt. Ähren stark, konisch, etwas abstehend, auf fast ungerippten Trägern.

Oberdieck.

In dem belgischen Birnensortimente in Görlik glich Dumont-Dumortier, bei welcher abweichend von den sonstigen Bezeichnungen kein Autor angegeben war, ganz Oberdieck's Zeichnung, auch in der einseitigen Ausbildung, war Ende Oct. reif und der Geschmack ebenso fade süß, arm an Zucker und Gewürz. An der früheren Reife dieser und anderer späteren Birnen, die ich von dort mitnahm, mochte die Wärme des Ausstellungslokales Schuld sein und unter anderen Verhältnissen wird dieselbe später reifen. — Die Blattbezeichnung auf dem Holzschnitte oben ist theilweise zu grob ausgefallen.

Jahn.