



## 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.**

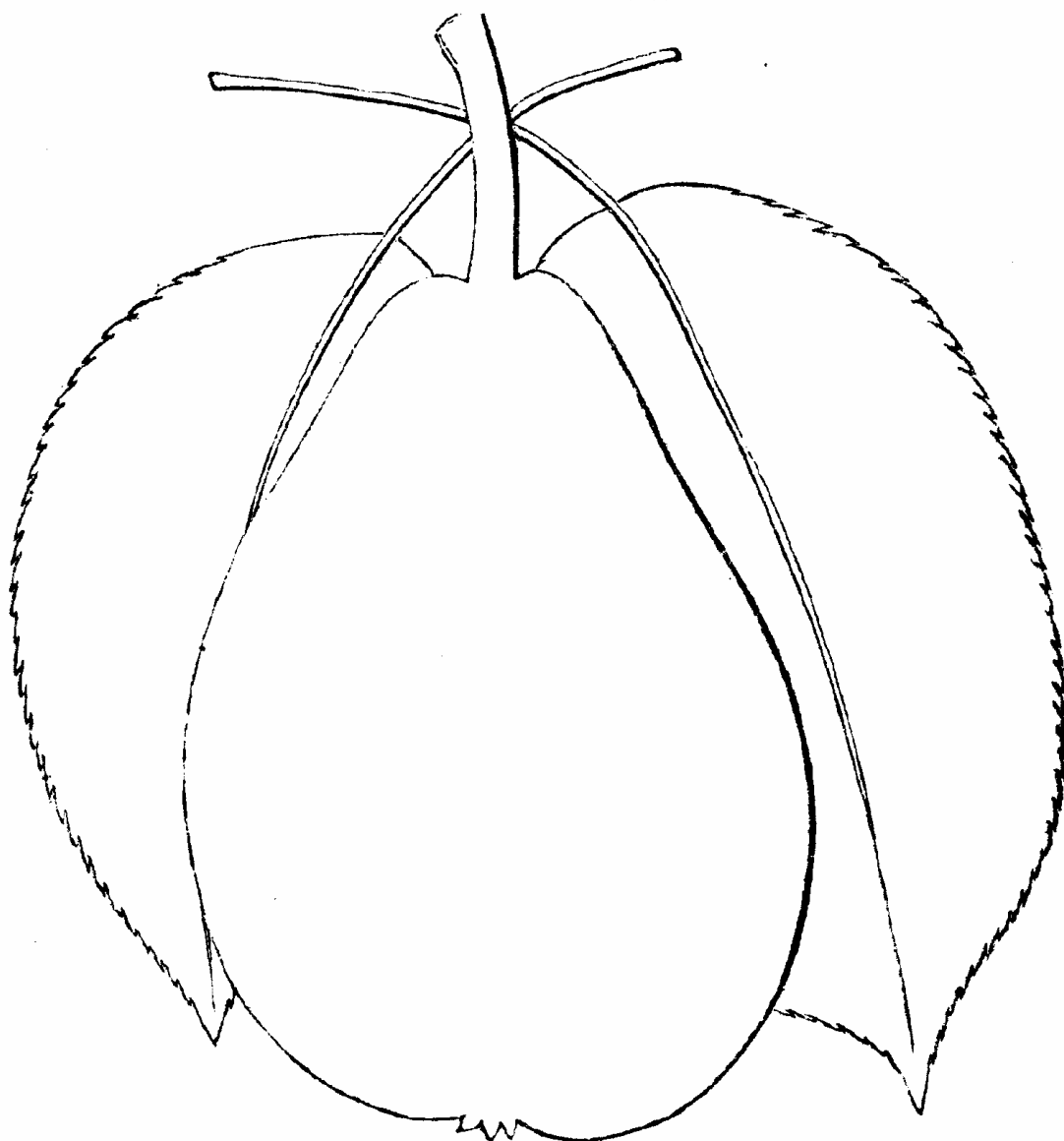
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Frühe St. Germain. Dittrich. \*†. Nov., Dez.

Heimath und Vorkommen: Sie kam an Diel aus der Gart-  
 hause bei Paris als Gute Louise, erwies sich aber später als falsch  
 und als eine früher reifende St. Germain. Die Gute Louise hat  
 Diel erst später noch erhalten und als Wahre gute Louise beschrieben.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 215; derselbe V, S. 130. Diel  
 hielt sie für die Frühe St. Germain Merlets, doch zeigte Dittrich den  
 Unterschied der früheren Reife der Merlets (die, wie ich sie aus Herrnhäusen auf der  
 Ausstellung in Berlin sah, auch wirklich eine andere, schon im October reifende und  
 ganze schmelzende Frucht ist, von Dittrich I, S. 626 ziemlich gut beschrieben. J.)  
 und beschrieb die vorliegende I, S. 718 als Frühe Hermannsbirne, Gute  
 Louise. Dittrich hielt auch die Gute Louise des L. D. G. V, S. 108 Taf. 5 für  
 dieselbe Frucht (doch scheinen die von Sidler mitabgebildeten Blätter auf die richtige  
 Gute Louise zu deuten. — Von der letzteren unterscheidet sich die Frühe St. Germain  
 nach den von Hrn. Oberförster Schmidt hinzugegebenen Blättern deutlich durch eine  
 andere Blattform. J.).

**Gestalt:** Dittrich beschrieb sie als lang, flachbauchig, kegelförmig, einer wohlgebildeten St. Germain ähnlich, nur mehr regelmäßig in der Form und glatter. Bauch stark nach dem Kelche hin, um welchen sie sich stark abnehmend so zurundet, daß sie selten aufstehen kann. Nach dem Stiele zu macht sie keine Einbiegung (was nach obiger Figur doch etwas der Fall ist) und endigt oft stark abgestumpft. In ihrer Vollkommenheit ist sie  $3\frac{1}{2}$ " lang und fast 3" breit, am Spaliere auch größer.

**Kelch:** klein, oft fehlerhaft, offen, sitzt in einer seichten, ziemlich ebenen Einsenkung. Die Abrundung am Bauche wird jedoch öfters durch breite Erhabenheiten entstellt.

**Stiel:** charakteristisch  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ " lang (nach oben auch länger), in seinem Anfange fleischig, doch auch öfters nur holzig, etwas krümm, steht häufig schief.

**Schale:** vom Baume schön hellgrün, bei voller Zeitigung hellgelblich-grün oder weißlich gelb, auf der Sonnenseite nie geröthet, mit sehr zahlreichen feinen braunen oder dunkler grünen Punkten, auch häufig kleinen Rostanflügen und Rostfiguren und zuweilen auch mit dunkelgrünen, wie schmutzigen Flecken.

**Fleisch:** weiß, körnig, saftreich, halbschmelzend und von einem fein parfümirten süßen, etwas roßigen Geschmack.

**Kernhaus:** groß und lang, Kammern muschelförmig, geräumig, mit nicht vielen, aber schönen, langspitzen, hellbraunen Kernen.

**Reife und Nutzung:** sie zeitigt im November und Dezember, hält sich oft bis Weihnachten, welkt nicht, wird nicht leicht teig, fault aber später. Sie beweist sich überhaupt der Beschreibung Dittrichs entsprechend, ist gleich gut für die Tafel wie für die Wirthschaft, deshalb eine der vorzüglich schätzenswerthen mir bekannten Birnsorten.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, wird stark und zeigt sich auch in minder günstiger Lage dauerhaft, trägt nebenbei auch ungewöhnlich fleißig. — Die Blätter der Sommerzweige sind lang-oval, schifförmig aufwärts gebogen, nach vorne mit einer schönen auslaufenden Spitze, sehr fein geadert, glänzend und am Rande stumpf gezahnt. Der dünne Blattstiel hat keine Austerblätter. (Vom Tragholze sind sie länglich-oval, kleinere auch elliptisch,  $1\frac{3}{4}$ —2" breit und  $2\frac{3}{4}$ — $3\frac{1}{4}$ " lang, mit theils auslaufender, theils aufgesetzter Spitze, glatt, grob und scharf gesägt; an den kleineren Blättern sind die Einschnitte seichter. J.) — Blütenknospen kegelförmig, länglich, stumpfspitz, wenig bewollt. — Sommertriebe röthlich grünbraun, mit sehr feinen Punkten.

Schmidt.