

**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.

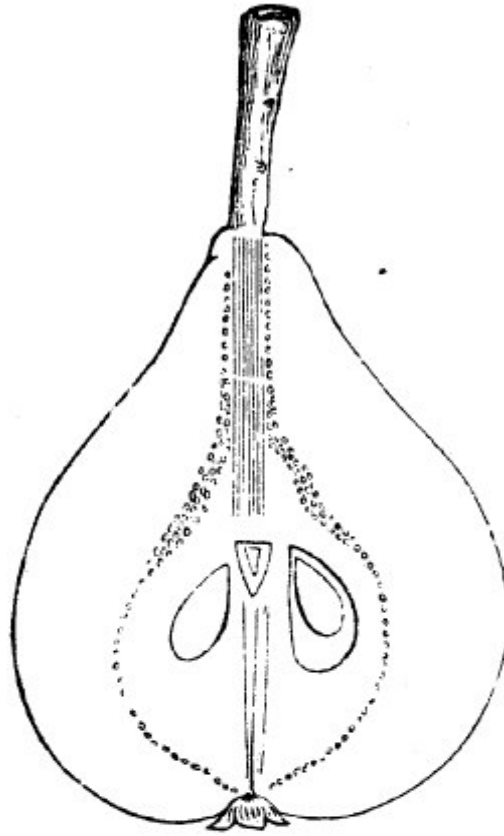


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 14. Hardenponts frühe Colmar. I, 2 (3). 1. Diel; I, 2 b. Luc.; II, 1 Jahh.



Hardenponts frühe Colmar. Diel. \* † S.

Heimath und Vorkommen: Wurde von Hardenpont in Mons aus Camrn erzogen. Van Mons sandte Zweige an Diel mit der Bezeichnung Passe Colmar; par Mr. Hardenpont. Diel wählte dafür im Deutschen den Namen: Hardenponts frühzeitige Colmar, was wir oben abgekürzt haben. — Von der Regentin, welche jetzt allgemein in Belgien Passe Colmar heißt, ist sie durchaus verschieden.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb sie in f. R. R.-D. V. S. 155, daraus hat sie Dittr. 1. S. 608. — Oberd. erhielt sie auch von Magister Schröder in Hamburg als Passe Colmar d'Août (dessen Anl. S. 320).

Gestalt: etwas veränderlich, rundlich kreffelförmig oder, wie auf dem Abriß oben, durch eine starke Spitze oft etwas mehr länglich,  $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " breit und  $2\frac{1}{4}$ " und  $2\frac{3}{4}$ " lang.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, aufrecht, meist ziemlich eingesenkt.

Stiel: dick, fleischig, wie eingesteckt, bis  $\frac{1}{2}$ " lang, bisweilen, wie die Abbildung zeigt, auch etwas länger.

**Schale:** etwas fein rauh, hellgrün, später schön gelb, angeblich ohne Röthe (doch erzog ich sie schon öfters ziemlich und zwar meist streifig geröthet), aber mit mehr oder weniger feinem hellbraunen Rost und mit zahlreichen lichterem grünlichgelben Punkten (besonders in dem Roth auf der Sonnenseite).

**Fleisch:** weiß, feinförnigt, überfließend, angeblich ganz butterhaft schmelzend, von angenehmem feinen erfrischenden Muskatellergeschmack nach Diel, wird gewöhnlich an freier Pyramide wie auch bei Oberdieck nur halbschmelzend und Letzterer will selbst in manchen Jahren etwas Herbes im Geschmack wahrgenommen haben, was mir indessen gerade nicht aufgefallen ist.

**Kernhaus:** nicht oder nur schwach höhlachsig. Kammern muschelförmig, mit schwarzen spizen Kernen.

**Reife und Nutzung:** letztes Drittel des September (Diel), in Meiningen gegen Ende des August, bisweilen wie bei Oberdieck schon Mitte August. — Hält sich nicht lange. — Ist immer noch eine gute der Vermehrung werthe und auch schöne Frucht.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wächst sehr lebhaft mit aufrechten Aesten, wird mittelgroß, und beweist sich recht fruchtbar, dürfte sich auch zur Pflanzung als Hochstamm in's Freie eignen. — Blätter eiförmig, meist kurz zugespitzt,  $1\frac{3}{4}$ " breit,  $2\frac{3}{4}$ " lang, einzelne breitelliptisch, meist etwas wollig, ganzrandig, hie und da schwachwellenförmig, auch schifförmig, die Spitze etwas umgebogen. Stiel meist etwas wollig, bis 2" lang, ziemlich stark und steif. — Blüthenknospen kegelförmig, sanftgespitzt. — Sommerzweige grünlich graubraun, gegenüber bräunlichgelb, fein weißgrau oder bräunlich punktiert.

**NB.** Das zur Zeichnung benutzte Exemplar wuchs auf einem freistehenden Probe-Pyramidenbaume. Neben diesen länglichen Früchten kommen jederzeit immer auch die mehr rundlichen vor.