



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.

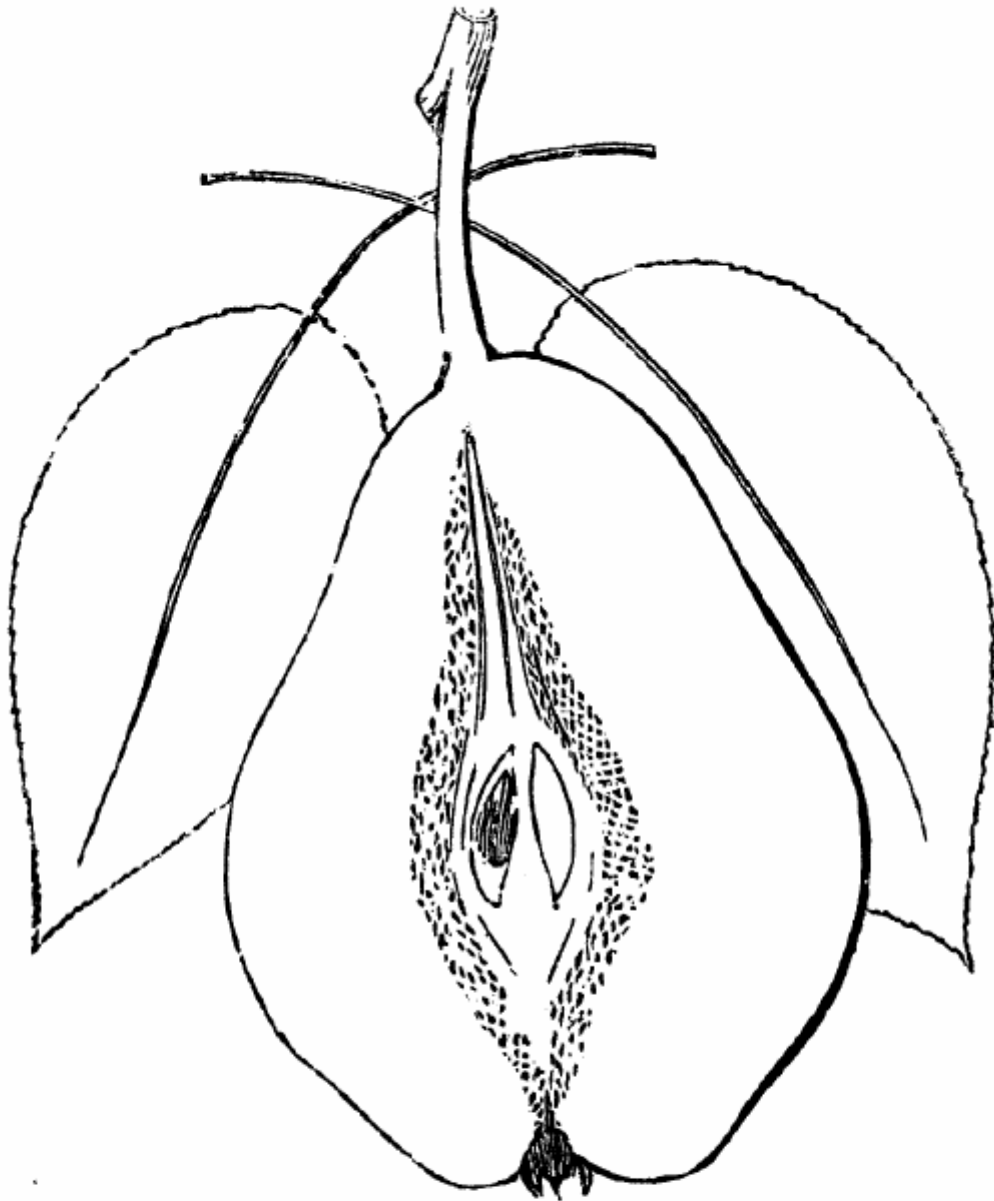
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Herzog von Nemours. Bivort. (van Mons.) ** Oct. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde v. Sim. Bouvier benannt u. kam an denselben 1831 v. van Mons mit Nr. 1660 bezeichnet. Einem van Mons'schen Sämling mit derselben Nummer gab jedoch Poiteau schon 1833 den Namen Poire Canet (nach dem Garten-Architekten Canet in Paris) u. es ist dies jedenfalls dieselbe Birne, aber sie ist wohl auch nicht verschieden von einer Beurré Noisette, die ebenfalls von van Mons an Poiteau als Sämling kam. Letztere trug die Nummer 104 u. zu dieser findet sich in van Mons Verzeichniß der Name Dorothee royale, allein unter dieser Benennung geht Diels Butterbirne u. Winterdechantsbirne und ich fand in Namur auch eine große, fast walzenförmige späte Winterfrucht (wahrscheinlich nur Kochbirne) unter diesem Namen. — Die zu unfr. Holzschn. u. zur Beschreibung

dienenden Früchte erhielt ich aus 2 Jahrgängen von Hrn. Hofgartenmeister Borchers in Herrnhäusen.

Literatur und Synonyme: *Biv. Alb. I*, Taf. 27, auch *Annal. der Pom. VII*, S. 37: *Duc de Nemours* mit Beschreib. v. *Bivort*. In beiden ist die Frucht ähnlich m. *Figur*, im *Alb.* 3" breit, 4" hoch, in den *Annal.* breiter und stärker mittelbauchig, 3 $\frac{1}{2}$ " breit, 4 $\frac{1}{2}$ " hoch abgebildet. — *Dittrich III*, S. 174 *Poire Canet* und S. 147 *Beurré Noisette*, beide nach den *Ann. de la Soc. d'hortic. de Paris*, Decbr. 1834. — *Syn. der Duc de Nemours* bei *Dohnah I* u. *Hogg*: *Canets-Birne*, *Poire Canet*, u. bei *Leroy*: *Beurré Noisette* (mit *Veruf.* auf *Comice hort. d'Angers*), *Beurré Navez* (*Bouvier*), und *Louis Bose* (*van Mons*), wovon aber die beiden letzteren ungehörig sein mögen. Denn die *Soc. van Mons* empfiehlt in 7. *Publication Duc de Nemours* als geprüfte Frucht ohne Hinweis auf eine der in 1. *Publicat.* empfohlenen beiden *Colmar Navez* (eine von *van Mons*, die andere von *Bouvier* erzogen, beide mit den *Syn. Beurré Navez*, *Biv. Alb. III*, S. 14, u. *I*, Taf. 7. Letztere hat allerdings mit *Duc de Nemours* noch eher Ähnlichkeit.) — *Louis Bose*, *Biv. Alb. III*, S. 99, *plattrund-kreiselförmig*, etwas der *Colmar Navez v. M.* (die auch als *Colmar van Mons* geht) ähnlich, ist, wie ich sie aus *Angers* hatte, jedenfalls von *Duc de Nemours* verschieden, die sich auch im *deutschen Baltet*, S. 21 findet. — Auch *Lougard*, de *Liron* u. Andere hatten *Duc de N.* getrennt, geben jedoch meist nur nach *Biv.* — Noch zu erwähnen ist, daß als *Beurré Noisette anglaise* die *Amanli's Butterbirne* geht u. daß nach *de Pir.*, *table syn.*, S. 1 eine *Bergamotte de Nemours* (ohne Autor) eine im *Nov.* reisende neue Varietät *L. R.* ist.

Gestalt: die Frucht wird als sehr groß, bauchig, birnförmig oder eirund, nach dem Kelche zu rippig oder beulig beschrieben und hatte ich sie in anderen Exemplaren um den Kelch mehr flachrund, so daß sie etwas besser auf dem Kelche aufsaß.

Kelch: ziemlich groß, doch kurzblättrig, aufrecht, offen, grünbraun, in gewöhnlich seichter, meist beuliger Senkung.

Stiel: lang u. stark, grüngelb, nach der Birne zu fleischig oder mit fleischringeln umgeben, sitzt oben auf, allein meist legt sich ein starker Höcker an ihn an.

Schale: grün, später hellgrünlichgelb, mit feinen röthlichbraunen u. grauweißen Punkten, hier und da an der *S.S.* etwas matter, gelblicher Röthe und mit etwas Roststreifen um den Kelch.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmack, den ich mir zugleich als weinig anmerkte, wovon jedoch Andere nichts sagen.

Kernhaus: mit nur feinen Körnchen umgeben, Kammern schmal und lang, dicht an der Achse stehend, mit etwas platten braunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift Ende Okt. u. Anf. Nov. und ist nach *Soc. v. Mons* eine Frucht *I. Ranges*, die nach diesen *Herrnhäuser Früchten* auch bei uns noch gut wird, wenn sie auf freiem Stande auch etwas kleiner bleibt, als sie in *Belgien* wächst.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst kräftig, pyramidal, ist fruchtbar, gedeiht auf *Quitte* und angeblich auch hochstämmig. — Blätter des mehrjährigen Holzes einiger aus *Herrn Borchers' Zweigen* von mir erzogenen Bäumchen länglich eirund, fast wie das Blatt der *Sommer-Robine* (und so finden sich auch die Blätter im *Alb.* abgebildet, während sie die *Annal.* mehr elliptisch geben, sie aber als oval, zugespitzt, flach, schwach am Rande gebogen und tief gezahnt beschreiben), etwas klein, 1 $\frac{1}{4}$ — 1 $\frac{1}{2}$ " breit, 2 $\frac{1}{2}$ " lang, glatt, sehr fein, etwas stumpfgesägt. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft, etwas stumpfgespitzt, dunkelbraun, am Grunde weißlich. — Sommerzweige olivengrün, nach Oben bräunlich geröthet, etwas erhaben fein schmutzig weiß punktiert.

Sahn.