



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

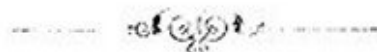
**Dr. Ed. Lucas,**      und      **J. G. C. Oberdieck,**  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen.      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Achter Band.**

**Äpfel** No. 542 — 689.    **Birnen** No. 626 — 670.    **Generalregister.**

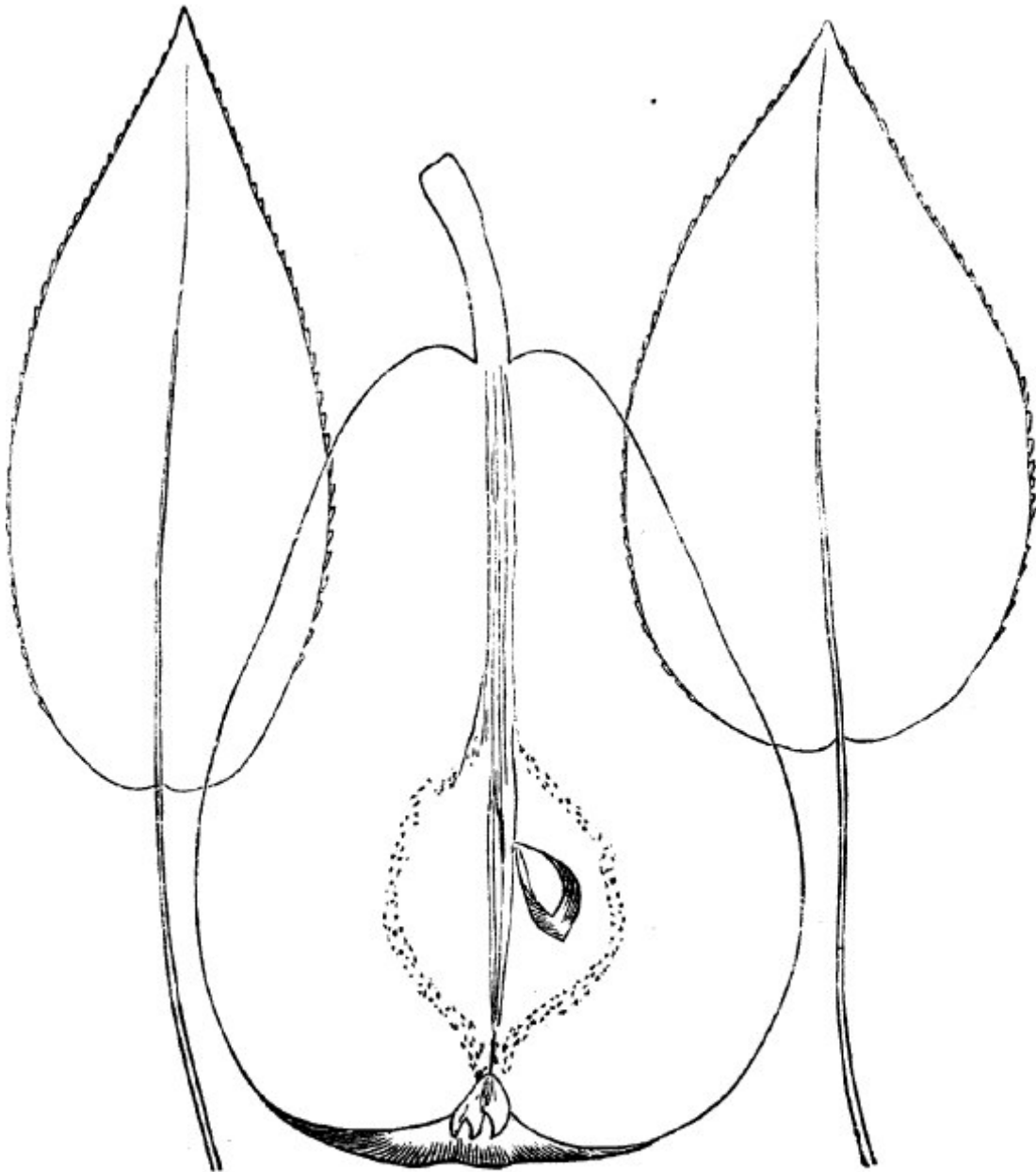
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 637. Die Monchallard. *Diel* I, 3, a; *Luc.* I, 1, b; *Jahn* II, (VI), 1.



Die Monchallard, \*\*†, Ende August, Anfangs September 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Nach der in *Leroux's Dictionnaire* II, S. 430. gegebenen Nachricht ist diese treffliche und wegen früher Zeitigung schätzbare Frucht aufgewachsen auf der Besitzung eines Herrn Monchallard zu Valeuil, Canton de Brantome (Dordogne) in Frankreich, und hat der jetzige Besitzer des Baumes noch näher bemerkt, daß sein Großvater 1810 in einem Gehölze einen jungen Stamm gefunden habe, der, in besseres Erdreich verpflanzt, die hier vorliegende Frucht lieferte, die man in der Familie Poiré Monsalard nannte (nicht Monchallard, wie man später schrieb). Das Reis erhielt ich von Herrn Präsidenten Ras zu Bourg-

en-Bresse, von Basset und Anderen, bekam auch wiederholt schöne Früchte von Herrn Generalconsul Labé. Wird sich bald weiter verbreiten.

Literatur und Synonyme: Decaisne, Text Nummer 17 Tom IV. Poire Monohallard. Liron Notice Pomologique III, S. 33, Tafel 36, Nr. 2: Leroy, Dictionnaire II, S. 429, unter demselben Namen, mit den Synonymen Bells épine fondante, Epine d'été de Bordeaux, Epine Rose de Jean Lami und Morsallard, letzteres nach dem Congres pomologique und nach der Pomologie de France 1864 Tom II, Nr. 87. — Zur Erklärung der meistens ganz unrichtigen Synonyme bemerken Decaisne und Liron d'Airoles, Tom II, 215 Supplement, S. 20, noch Folgendes: Ein Gärtner Namens Jean Lami, der sich in Bordeaux besetzte, brachte die Frucht ohne Namen mit aus Perigueux (Dordogne) und nannte sie Anfangs Epine rose, worauf alle Baumschulenbesitzer in Bordeaux sie unter dem eben so falschen Namen Epine d'été verbreiteten, Herr Gerard Catros daselbst sie jedoch Epine rose de Jean Lami nannte. Als letzterer nachher unter den Namen Epine rose und Epine d'été bei Duhamel andere Früchte fand, nannte er sie Belle Epine fondante. Erst 1859 erfuhr man durch die Bemühungen des Congres pomologique die rechte Abkunft der Sorte.

Gestalt: zwischen birnförmig und abgestumpft konisch, neigt meistens zum abgestumpft konischen, doch variiert die Form darin, daß der Bauch einzeln mehr nach der Mitte hin liegt, oft auch noch stärker nach dem Kelche als in obiger Figur, die nach guten Früchten von Herrn Generalconsul Labé gezeichnet ist. Decaisne stellt die Frucht stark 3" breit und 4" hoch dar. Auf meinem Probezweige im Garten beim Hause blieb die Frucht kleiner, oft auch kürzer. Der Bauch sitzt meistens stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald etwas flachrund wölbt und ziemlich stark abstumpft, bald mehr zurundet und wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie, oft nur sichtbar auf einer Seite, schlanke, sanfte Einbiegungen und dicke, ziemlich oder wirklich stark abgestumpfte Spitze.

Kelch: bleibt hartschalig, offen, steht mit den an der Basis oft noch grünen und etwas fleischigen Ausschnitten in die Höhe und sitzt meistens nur flach, oft auch stärker vertieft in ziemlich ebener Senkung und auch über die Frucht laufen bemerkbare Erhabenheiten wenig hin.

Stiel: stark, meist 1", einzeln bis 1½" lang, sitzt auf der Spitze der Frucht allermeistens etwas vertieft, selten wie eingesteckt, ist meistens fast gerade und nur wenig oder nicht zur Seite gebogen.

Schale: glatt, mattglänzend, vom Baume grün, zuletzt gelb. Die Sonnen- seite zeigt über beträchtlichen Theil derselben leichte verwaschene, bräunliche, später freundliche, etwas gelblich rothe Röthe, die nur nach den Seiten oder dem Stiele hin undeutlich oder deutlicher Streifen zeigt. Oft besteht die Röthe auch nur in rothen Kreiseln und Dupfen um die zahlreichen feinen Punkte, die in der Grund- farbe theils fein grün umringelt sind und auch in der Röthe oft undeutlich heller umringelt erscheinen. Kost wenig, oft gar nicht da. Geruch stark.

Das Fleisch ist gelblich weiß, von Ansehen etwas körnig, doch beim Genusse fein, saftreich, schmelzend, von etwas rosenartig gewürztem, durch etwas feine Säure gehobenen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus hat keine hohle Achse, die mäßig geräumigen, oft kleinen Kammern enthalten kleine, schwarzbraune, nur ziemlich vollkommene, oft taube Kerne, die am Kopfe ein Knöpfchen haben.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt bei uns Ende August und Anfangs Sept.; wird am besten, wenn sie vor der Zeitigung gebrochen wird.

Der Baum wächst rasch, macht nach Leroy eine Krone, in der die mittleren Aeste in die Höhe gehen, die seitlichen sich mehr flach wölben. Sommertriebe lang und stark, nach der Spitze nur etwas wollig, violettbraun, beschattet schmutzig olive, etwas gekniet, kurzgliedrig, ziemlich zahlreich punktiert. Blatt mittelgroß, etwas rinnig langelliptisch, glänzend, am Rande leicht und stumpf gezahnt. Asten- blätter fein, fast fadenartig. Blatt der Fruchttaugen meistens eilanzettlich, in kürzer gestielten Exemplaren zu lang- und spitzeiförmig neigend. Augen klein, konisch, stehend oder anliegend, sitzen auf wenig vorstehenden, kurz gerippten Trägern.

D e r b i e d.