

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.

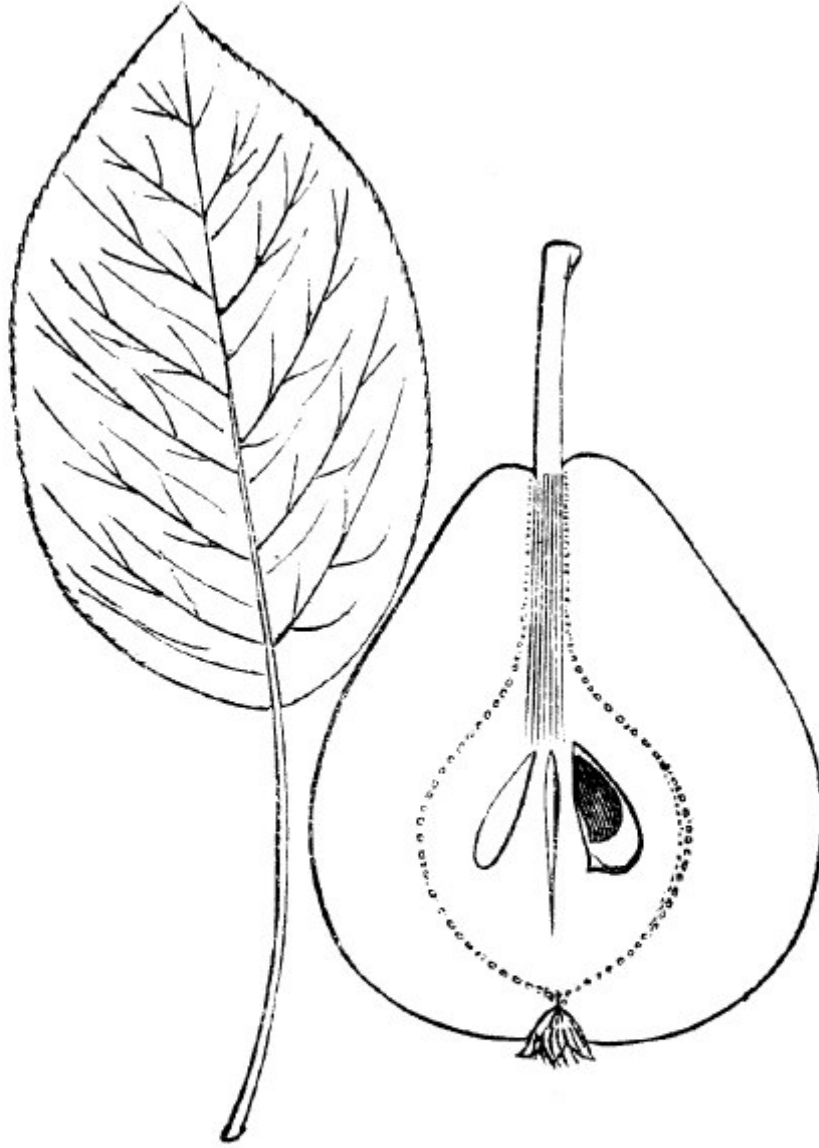


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 184. Die Roarschän. I, 2. (3). 2. Diel; III, 1 b Luc.; IV, 2. Zahn.



Die Roarschän. Diel (van Mons) * 5.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt die Pfropfreiser von van Mons, doch wußte er nicht, ob sie van Mons erzogen, da sie im Cat. descript. S. 41 bloß dem Namen nach genannt ist. In den deutschen Gärten hat sie seit Diels Zeit wenig Eingang gefunden.

Literatur und Synonyme: Diel N.R.D. VI. S. 170. Die Roarschän, Roirschain, Noirschain. Man sollte aber eigentlich Sommer- oder Herbst-

noarschän schreiben, weil die Späte Hardenpont auch Beurré de Noirochain heißt und van Mons hat die Birne auch als Noirochain d'été an Diel gesendet. Doch wird die Späte Hardenpont besonders nur in Belgien so genannt und es genügt, hier darauf hinzuweisen. Ueber den Ursprung des Namens weiß Diel auch Nichts. Vergl. auch Dittr. I. S. 662; Oberd. S. 385; Siegel R.D. S. 105.

Gestalt: hochaussehend, stark abgestumpft kegelförmig, um den Kelch halbkugelförmig, nach dem Stiele zu oft ohne Einbiegung mit starker, oft breit abgestumpfter Kegelspitze endigend, 2 $\frac{1}{2}$ " breit, 3—3 $\frac{1}{2}$ " hoch, auf Hochstamm 2" breit und 2 $\frac{1}{4}$ " hoch — so beschreibt sie Diel. Nach unserer Formentafel ist die Gestalt als eiförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig zu bezeichnen.

Kelch: kurz, spitz, hartschalig, offen, flach- oder leicht eingesteckt.

Stiel: braun, nach der Birne zu grüngelb, etwas fleischig, 1" lang, ziemlich vertieft zwischen den 2 ungleich erhobenen Hälften der Spitze.

Fleisch: mattweiß, überfließend, körnig, doch ganz schmelzend, von fein gewürzhaftem, süßweinsäuerlichem, dem der Beurré gris ähnlichen Geschmack.

Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern länglich muschelförmig, mit schwarzbraunen, nicht zu großen, oben mit einem kleinen Knöpfchen versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: sie reift Ende bis Mitte October und ist angeblich 14 Tage haltbar, hier bisweilen Anfangs November, hält aber einmal reif kaum 8 Tage und wird allzusehr teig und weich, worüber, und daß sie nicht immer und nur in guten Jahren schmelzend werde, auch Oberdieck und Siegel klagen, so daß sie bei der Menge der um diese Zeit reifenden anderen Birnen entbehrlich sein dürfte. Muß wenigstens in der Zeitigung sehr wohl abgewartet und an einen günstigen Standort gepflanzt werden. Diel gibt ihr auch im Verzeichniß II. S. 35 I. Rang

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft, wird bald und reichlich tragbar und gedeiht auch auf Quitte. Blätter elliptisch, oft ziemlich länglich mit nicht langer Spitze, 1 $\frac{3}{4}$ " breit, 2 $\frac{3}{4}$ " lang, glatt, etwas fein- und stumpfgesägt, meist flach, lichtgrün. — Blütenknospen klein, kurzkegelförmig, fast halbrundlich, wenig spitz, kastanienbraun. — Sommerzweige etwas gebogen, doch nicht gerade stufig, gelblich- oder rötlichbraun mit ziemlich vielen gelblichweißen Punkten.