



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.

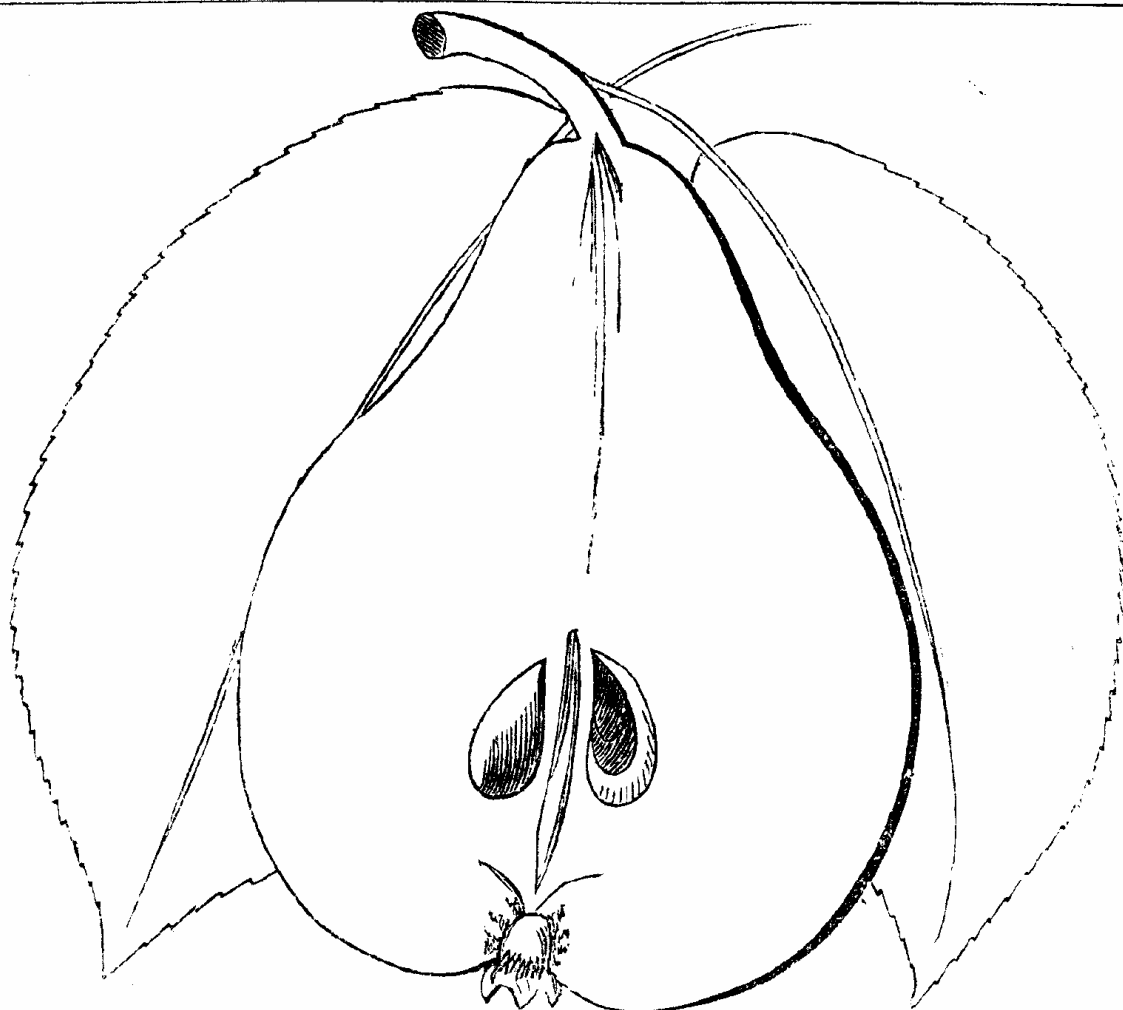
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Sabine. Diel (van Mons) *†. Mitte Oct.

Heimath und Vorkommen: van Mons hat sie zwar in seinem Verzeichniß S. 49 als Sabine mit dem Zusatz par nous aufgezählt, kaufte aber den Mutterstamm in Schärbeeck und benannte die Frucht nach dem Sekretär der Gartenbau-gesellschaft in London Joseph Sabine. Die Birne hat, wie es scheint, nirgends viel Anklang gefunden und scheint auch nur unter besonders günstigen Verhältnissen oder am Spaliere eine gute Tafelfrucht zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel N. A.-D. IV, S. 187. Die Sabine, Sabine. Er bekam die Pfropfreiser von van Mons und gibt der Frucht I. R., bezeichnet das Fleisch aber bei allem Lobe als körnig und markticht, so daß er doch wohl nicht ganz damit zufrieden war. — Van Mons hat sie später, nach einem Aufsatze von ihm im Neuen N. Z. Gartenmagazin von 1825 S. 82, Taf. 5, wo die Frucht beschrieben und abgebildet ist, Colmar Sabine genannt. — Auch der Lond. Cat. nennt sie Colmar Sabine, Sabine (of the Flemings) und bezeichnet sie als mittelgroße, grünbraune, freiselförmige, im Nov. zeitigende Tafelfrucht II. R., die des Anbaus jedoch nicht mehr für werth gehalten wird. Bei einer Sabine (of the French) verweist derselbe auf Jaminette, bei Sabine d'été auf die französische Jargonelle (Schönste Sommerbirne) und hält eine Sabine d'hiver von Colmar Sabine getrennt, gibt aber nur ihren Namen. — In belgischen und französischen Schriften finde ich nur bei Lougard S. 66 die Sabine (van Mons) nach Poiteau Vol. 3 als ziemlich schön, schmelzend, aber etwas steinig, süß und wohl-schmeckend, im Jan. und Febr. reifend geschildert. — Eine Sabine d'hiver aus Ungers bei der Ausstellung in Berlin 1860 war etwas stärker freiselförmig, am Kopfe breiter, nach

dem Stiele zu kurzkegelförmig und stark abgestumpft, in Farbe von der hier beschriebenen Sabine nicht verschieden, auch schon Mitte Oct. reif, das Fleisch bemerkte ich mir als fein, butterhaft, sehr angenehm gewürzt wenig süß, nur ziemlich stark körnig ums Kernhaus. Ein aus Angers bezogener junger Baum zeigt jedoch die Blattform der vorliegenden, die auch hierin mit van Mons Abbildung im Gartenmagazin stimmt, und die ich von Liegel, Bornmüller und aus Herrnhäusen überein bekam, so daß wohl diese Sabine d'hiver nur eine in dem wärmeren französ. Klima besser ausgereifte Sabine (v. Mons) gewesen sein mag (nicht etwa eine Frucht der Jaminette, die Leroy in Angers in j. Verz. getrennt hält mit Reifzeit im Dez. bis Febr., während Sabine d'hiver bei ihm im Nov. und Dez. zeitigt). — Vgl. über Sabine noch Oberd. S. 403, Dochnahl S. 105 und Dittrich I, S. 629.

Gestalt: kreiselförmig-birnförmig oder kr. kegelförmig, um den Kelch halbkugelförmig, meist jedoch so abgeflacht, daß die Frucht noch gut aufsteht, nach dem Stiele zu etwas eingebogen, oder auch mit rein kegelförmiger, wenig abgestumpfter Spitze endigend. Auch van Mons hat sie wie auf obigem Holzschnitte, in der einen Frucht nur etwas stärker mittelbauchig, abnehmender nach dem Kelche zu, 2 1/2" breit, 3" hoch, gezeichnet. Diel beschreibt sie ebenso groß und als länglich-kreiselförmig, einer regelmäßigen B. gris ähnlich.

Kelch: kurz und spitzblättrig, gelbbraun, aufrechtstehend, halboffen oder offen, in ziemlich weiter, doch oft durch Beulen beengter, schüsselförmiger Senkung. Die Abrundung der Frucht ist jedoch meist ziemlich gut.

Stiel: mäßig lang und stark, holzig, braun, gekrümmt, steht oben auf wie eingedrückt, oder neben einem Höcker schief.

Schale: gelbgrün oder grüngelb, mit feinen und gröbern braunen Punkten, doch wird das Grün durch einen verlorenen, nicht rauhen, nur um den Kelch und Stiel zusammenhängend werdenden Rostüberzug verdüstert.

Fleisch: ziemlich fein, unter der Schale grüngelb, nach dem Kernhause zu rötlich, orleansfarbig (in manchen Jahren weniger sichtbar), ziemlich saftig, rauschend, doch auflöslieh, von schwach gewürztem, säuerlich süßen, etwas matten Geschmack. In schlechten Sommern bleibt es oft abknackend. Diel gibt alantartigen Muskatellergeschmack an, wogegen van Mons das Fleisch als weiß, butterhaft, sehr süß, von frischem, aber „ohne allen Muskateller-Geschmack“ bezeichnet.

Kernhaus: mit feinen oder stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kerne klein, länglich, schwarz, mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reift um die Mitte des Oktobers, selten zu Anfang Oktobers, wie Diel angibt, ist aber bis November (den van Mons angab) meist schon vorüber, wird auch, einmal reif, dann sehr schnell teig, so daß dieselbe bei so vielen anderen guten Früchten um diese Zeit allerdings entbehrlich ist.

Eigenschaften des Baumes: Nach van Mons ist er von majestätischem Wuchse und einer der schönsten in seiner Belaubung, und auch von Anderen wird er als kräftig wachsend bezeichnet. — Die Blätter sind länglich eiförmig, mit auslaufender, oft langer Spitze, kleinere auch lanzettförmig, 1 1/2" breit, 2 1/2—3" lang, glatt, ziemlich scharf gesägt, langgestielt. Diel beschreibt die Form anders, hat aber den Sommerzweig eines jugendlichen Baumes beobachtet, an dessen Grunde die Blätter, die von ihm beschriebene eirunde oder rundliche, herzförmige Gestalt annehmen. — Blütenknospen kurz, kegelförmig, stumpfspitz, an der Spitze hellbraun, am Grunde dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich graubraun, nach oben rothbraun, vielfach schmutzig gelbgrau punktiert.