

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

Zweiter Band: Birnen.

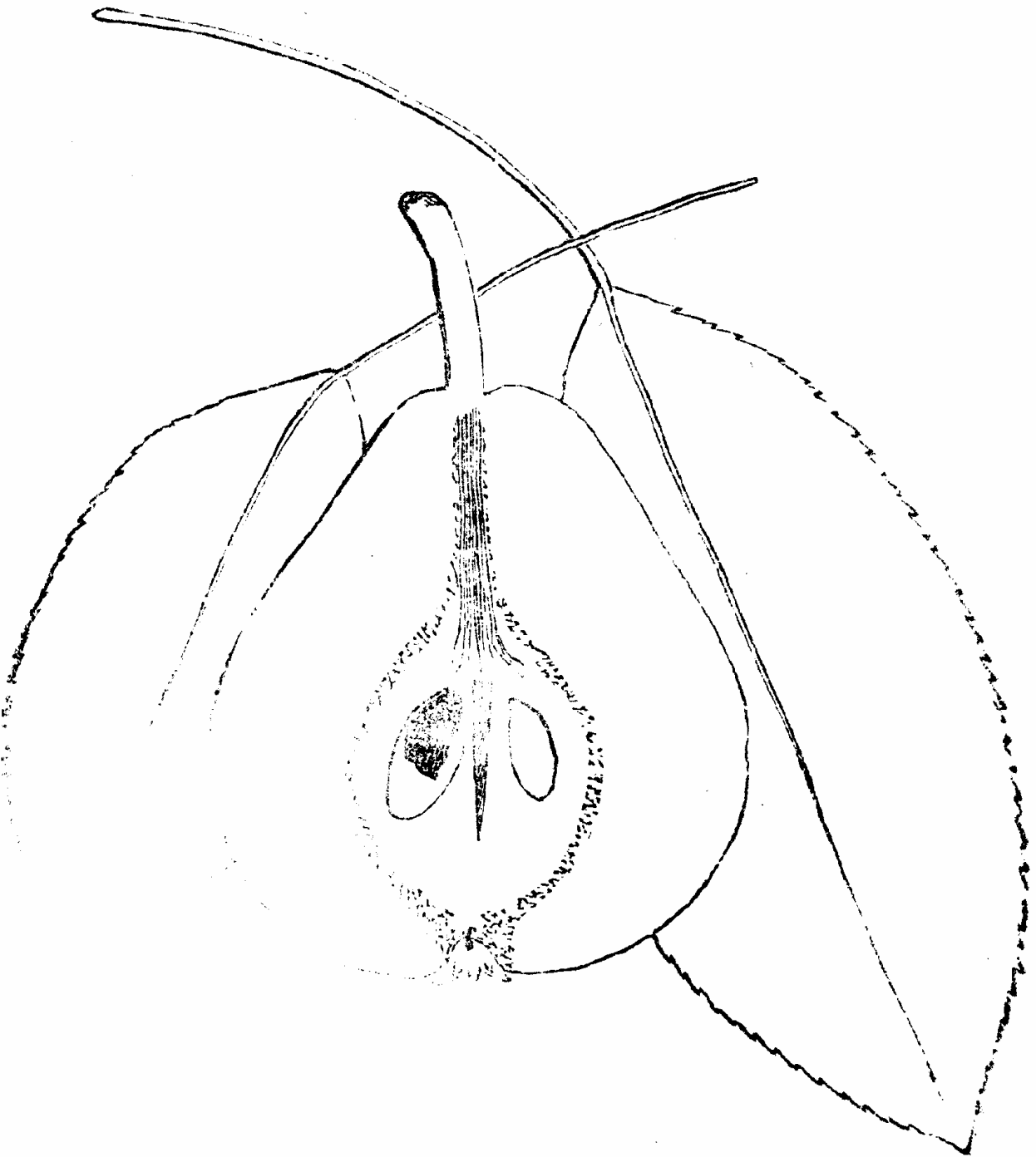
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Sentelets Dechantbirne. Bivort (van Mons). ** 5.

Heimath und Vorkommen: van Mons erzog sie aus Samen, gibt aber keinen weiteren Aufschluß über die Zeit ihrer Entstehung, oder auf wen sich der Namen bezieht.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie als Doyenne Sentelet im Album II. S. 25. — Dochnahl nannte sie im Führer II. S. 118: Sentelets Butterbirne, doch hielt ich für besser, statt letzteren Wortes dem französischen Namen entsprechend Sentelets Dechantbirne zu setzen. — An Hrn. Lieut. Donauer in Coburg sandte sie übrigens van Mons bloss als „Sentelet“, doch hat er sie im Catal. descript. Serie II. unter 1331 Doyenné Sentelet genannt.

Gestalt: freiselförmig oval, von Form der Doyenné (Weißen Herbstbutterbirne) oder der St. Michel Grotté (Grauen Dechantsbirne), gewöhnlich $3\frac{1}{2}$ " hoch und $2\frac{3}{4}$ " breit — so beschreibt sie Vivort. Sie wechselt indessen in der Form und ich erzog sie bereits selbst sowohl in der obengezeichneten Gestalt, die mit der Abbildung in Viv. übereinstimmt, wie auch mehr rundlich, fast bergamottähnlich, kurz und stumpfspitz nach dem Stiele zu abnehmend oder auch mit kurzer Kreiselspitze sogleich in den Stiel übergehend. In letzter Gestalt sah ich sie schon 1849 von Donauer. Doch erreichte sie weder bei mir noch bei Donauer die von Vivort angegebene Größe.

Kelch: spitz aber hartblättrig, gelbbraun, meist offen, oft sternförmig, in schwacher schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: meist kurz, braun, nach der Birne zu gelb und oft etwas fleischig, in schwacher Höhle oder wie eingedrückt.

Schale: glatt oder auch etwas rauh, grün, später citronengelb mit feinen bräunlichen Punkten und stellenweise vertheiltem Rost, der sich besonders um Kelch und Stiel herum mehr anhäuft, bisweilen nach Viv. auch schwarzfledig, worüber ich nicht klagen kann.

Fleisch: weiß, fein, weich, butterhaft, zuckersüß ohne Säure und mit schwachem zimmtartigem Gewürz.

Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch feinen Steinchen umgeben, Achse etwas hohl, Kammern eirund oder eiförmig, Kerne mittelgroß, länglich spitz, schwärzlichbraun, mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift nach Vivort Ende October und hält sich durch den November. Wie ich selbst erzog und von Donauer sah, war sie Anfangs bis Mitte November, doch 1859 selbst schon Mitte Sept. reif. — Auch Donauer schrieb damals hinzu „Gute Herbstbutterbirne von I. Rang“, welchem Urtheil ich beitrete. — Vivort bezeichnet sie als eine wahre verbesserte Weiße Herbstbutterbirne (un vrai Doyenné régénéré), sie habe alle guten Eigenschaften der letztgenannten und sei frei von ihren Fehlern. Auch in den Berl. Verhandl. wird sie „ausgezeichnet gut“ genannt. Doch erzog ich sie an meinen Probezweigen seither noch zu selten, um dem beipflichten zu können. Im Geschmack kommt sie aber der Genannten doch wohl nicht gleich.

Eigenschaften des Baumes: derselbe ist nach Vivort mittelstark, pyramidal, sehr fruchtbar, schon in seiner Jugend, und selbst wenn er auf Wildling gepropft ist. — Die Blätter sind elliptisch, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " breit und $2\frac{1}{2}$ " lang, an jungen sehr kräftig treibenden Bäumen sind sie oft sehr groß und lang, $1\frac{3}{4}$ " breit und $3\frac{1}{2}$ " lang, (der Stiel über 2" lang), so daß sie wie das große Blatt oben ziemlich rein lancetförmig erscheinen (Vivort beschreibt die Blätter der Sommertriebe auch als groß, oval lancettförmig, zugespitzt, die des Tragholzes schmaler und weniger lang), regelmäßig gelägt, glatt, etwas schifförmig und fiedelförmig, dunkelgrün, ziemlich aderigt. — Die Blüthenknospen fast walzenförmig, sanftgespitzt gelbbraun. — Sommerzweige grünlichgelb oder rothbraun, gegenüber stärker geröthet mit feinen schmutzigweißen oder röthlichen erhabenen Punkten. S.