



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

# Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

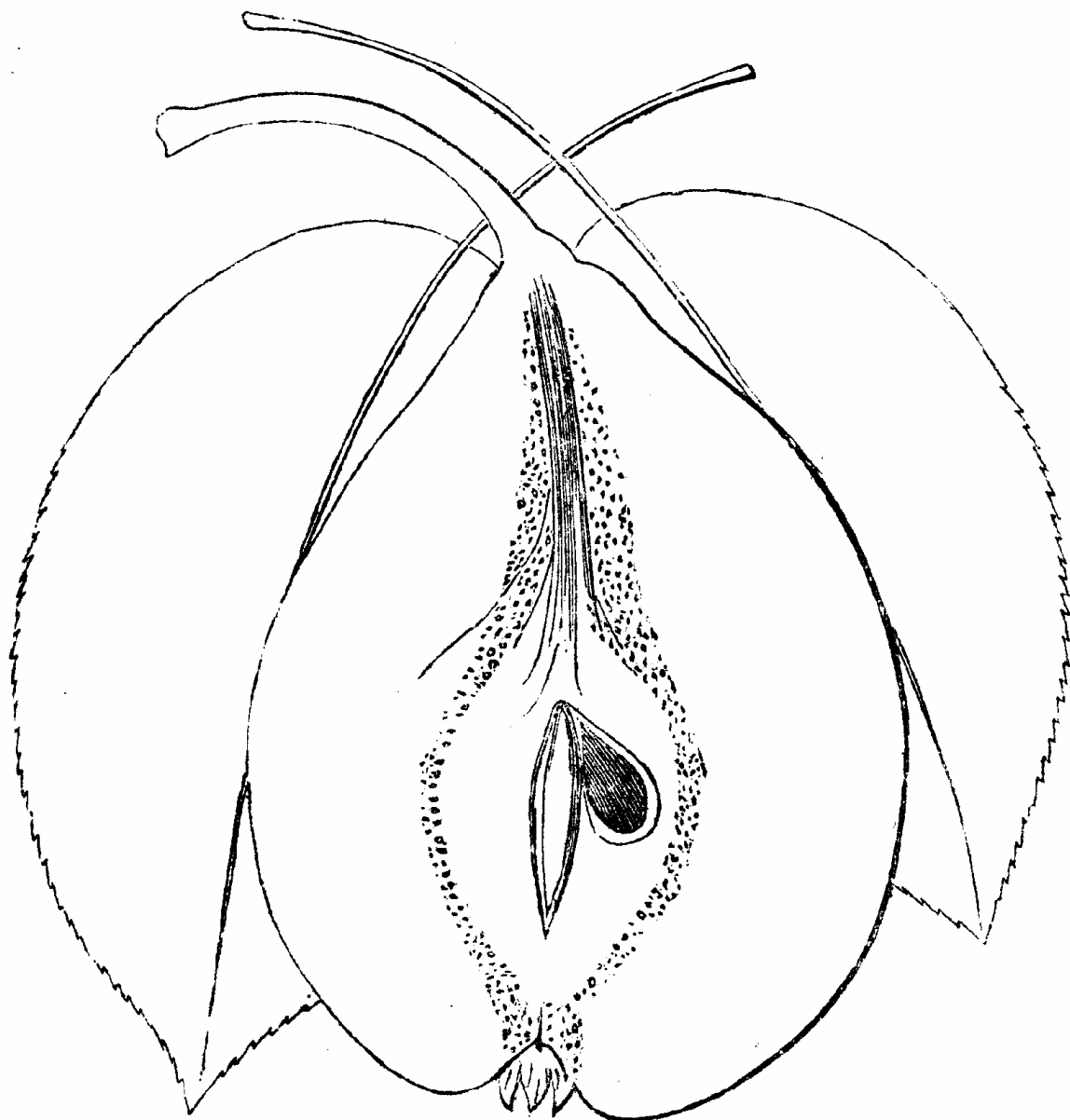
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Der Veteranen-Wildling. Poiteau (van Mons). \* †. (zuweilen K.) März u. April.

Heimath und Vorkommen: sie stammt von van Mons, der sie in seinem Verzeichniß, Serie II, unter Nr. 524 als Des Veterans mit dem Zusatz par nous aufzählt. Poiteau hat zuerst Nachricht von ihr in den Annal. de la Soc. d'hortic. de Paris, Dez. 1834 gegeben.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 152: Wildling der Veteranen, Besi des Vétérans. Er beschreibt sie nach den genannten Annal. kurz als länglichrund, 2 $\frac{1}{2}$ " lang, schön gelb mit Roth, halbschmelzend, süß, mit eigener Säure gemischt, nicht wohlschmeckend, zu sauer, wie unreif — wie es bei der auf Mitte Oct. angegebenen Reife wohl nicht anders sein kann. — Nach den Catalogen von Jamin, von Leroy, von Bapelleu und nach dem Wildvorder ist sie Winterfrucht, vom Dez. bis April reifend, II. R., halbschmelzend oder brüchig. Der Wildvorder gibt I. Rang und bezeichnet, wie eigentlich auch Poiteau, ihre Form als eirund (ovale-arrondie). Liron d'Arrol. Table syn. S. 5: halbschmelzend, II. R., als Kochfrucht I. R., ohne Reifzeit. Lougard S. 61 hat nur den Namen und Dec.—Jan. Der Bericht der Societ. van Mons, Brüssel 1860, stellt sie unter die empfehlungswerthen Sorten und bezeichnet sie als eirund (ovoïde), sehr angenehm gewürzt süß, aber butter-

haft-schmelzend, I. K., Ende Oct. reifend, wozu ich ein ? setze. Ausführlicher und als Winterfrucht, halbschmelzend, wenig schmackhaft, beschreibt sie Decaisne III, 27. Lief., als Poire des Veterans, bildete sie auch nach Form und Färbung kenntlich ab. Er gibt als Syn. Baneau. Hericart de Thury und irrthümlich auch Bouvier Bourgmestre, denn letztere ist schon im Fleische und in der Reifezeit wesentlich verschieden. Auch mit Rameau (Fürsts Winterbirne, Oberd.) hält er sie, wie Willermoz, für identisch und mag darin schon eher Recht haben, wenigstens war Rameau aus Herrnhausen sehr ähnlich und auch Oberd. Beschreibung, Anleit. S. 396, zeigt viele Uebereinstimmung. Doch ist Rameau in Biv. Ab. III, S. 71, (welche im Nov. reift, wie Biv. bemerkt, aber nach van Mons im März reifen sollte,) ganz anders und zwar mehr birnförmig (ziemlich wie Bouvier Bourgmestre in den Annales de Pom. IV, S. 83, hier nur mehr ausgereift) abgebildet. Dieser Form näherte sich auch Rameau aus Ungers in Berlin, war auch Mitte Oct. schon überreif und fast butterhaft, während die Herrnhäuser Ende Jan. noch fest war. Sie ist deshalb jedenfalls doch eine andere Frucht, weshalb ich auch hier, wie zu der im Nov. schmelzenden Rameau in Biv. Ab. ein ? setze. Uebrigens kommt die vorliegende nach Dochnahl S. 61 in Frankreich als Besi Rameau und in Catalogen als Veteranenbrust vor.

Gestalt: eiförmig, bisweilen fast rundlich, um den Kelch so abgeflacht, daß sie zur Noth noch aufsteht; nach dem Stiele zu schneller abnehmend und mit kürzerer oder längerer, kegelförmiger, oft zisenartiger, wenig abgestumpfter Spitze endigend. — Groß,  $2\frac{1}{2}$ " breit und je nach ihrer Zuspitzung  $2\frac{3}{4}$ — $3\frac{1}{4}$ " hoch.

Kelch: gelbbraun, blättrig oder hartschalig, offen, leicht- oder mehr vertieft stehend in meist enger, oft unregelmäßiger, mit flachen Beulen besetzter Einsenkung. Durch die sich hie und da über den Bauch hin erhebenden Beulen wird die Abrundung oft ungleich.

Stiel: stark und lang, gelbbraun, oft fleischig und gekrümmt, verliert sich meist in die Birne ohne Absatz, doch legt sich häufig ein starker Höcker an ihn an, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, grüngelb, wie etwas weißlich beduftet, später schön gelb, mit feinen bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite öfters auch sanfter Röthe und mit etwas gelbbraunem Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: mattweiß, fein, ziemlich saftreich, abknackend, fast halbschmelzend oder im Munde doch ziemlich zergehend, von gutem, doch schwach gewürzten säuerlich-süßen Geschmack. In weniger guten und trockenen Jahren bleibt es abknackend und sadesüß, ohne Säure und ohne Herbigkeit.

Kernhaus: mit nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit großen dunkelbraunen, mit schwachem Höckeransatz versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt hier im März und April und die Frucht hält sich gut, ohne zu welken oder zu trocken zu werden. Eine Frucht der Besi des Veterans aus Ungers war Ende Januar schon ausgereift und zum Hochgenuß recht angenehm; sie verhielt sich ganz wie oben und in guten Jahren meine eignen Früchte. Die Birne dient übrigens auch gut zum Kochen und ist auf dem Markte, bei ihrer langen Dauer, Schönheit und Größe sehr angenehm.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir ziemlich stark, trug schon öfters voll, wie auch Andere seine große Fruchtbarkeit loben. — Blätter oval,  $1\frac{3}{4}$ — $2\frac{1}{4}$ " breit,  $2\frac{3}{4}$ — $3\frac{3}{4}$ " lang (am Sommerzweige oft größer und breiter, zuweilen eiförmig und breitelliptisch), die längstgestielten Blätter schmaler und lanzettförmig, unterhalb oft etwas feinwollig, fein- oft stumpf- und nur nach vorne hin gesägt, etwas sichelförmig und hie und da wellenförmig, sonst flach, hellgrün, nicht stark glänzend, reich- doch feingeadert. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, hellbraun. — Sommerzweige gelblichgrün, nach oben röthlichbraun, sehr stark gelblichweiß punktiert. Am 2-jährigen Holze ist die Punktirung auffällig stark und mehr weißlich. (Uebrigens beschrieb Biv. die Sommerzweige der Rameau ebenfalls als charakteristisch sehr stark fast silberweiß punktiert, weshalb Dochnahl sie S. 15 als Silberästige Gewürzbirne aufgezählt hat. Nach Oberd. würde man sie Palmarienbirne nennen können, da Bivort den Namen von der Fête des Rameaux ableitet.)