

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

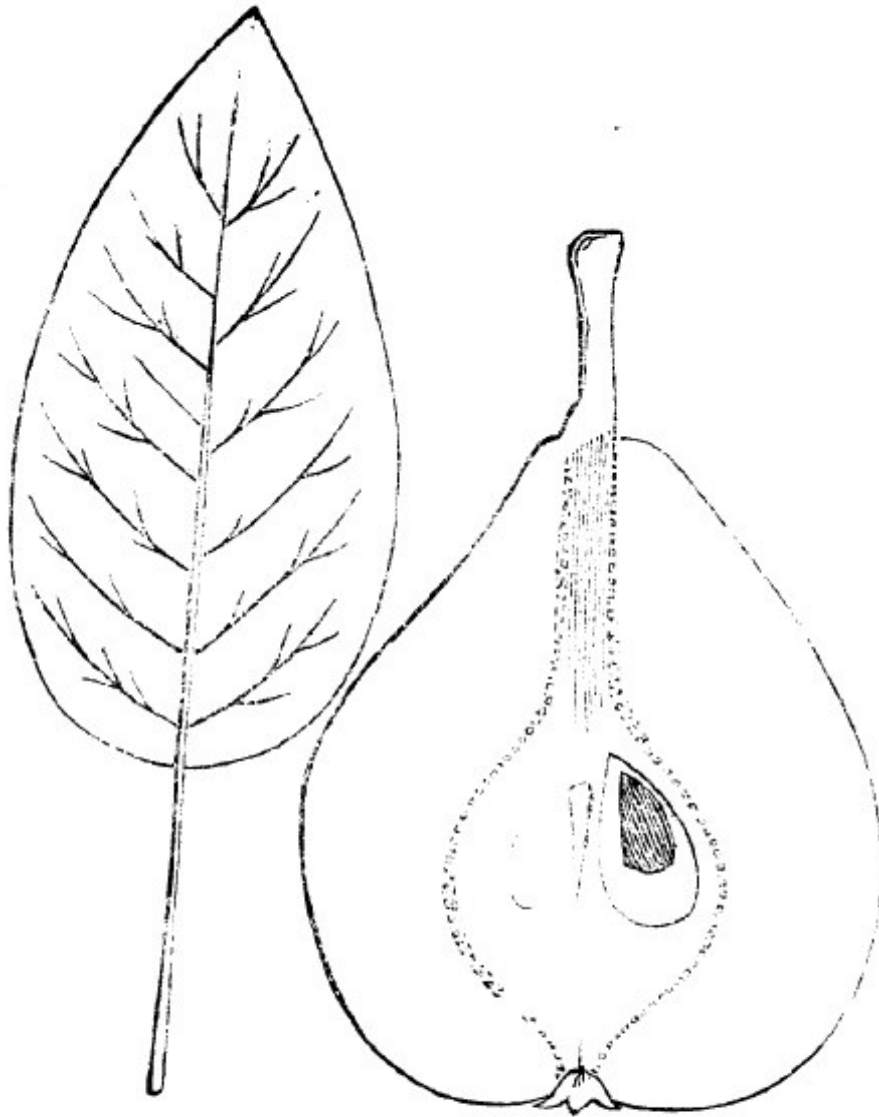
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Die Winter-Meuris. (Van Mons.) ** B.

Heimath und Vorkommen: diese Birne, welche ich in Pfropfreisern von Hrn. Hofrath Dr. Balling in Kissingen empfing und welche eigentlich *Ne plus Meuris* heißt, was ich in das Obige umgewandelt habe, ist, wie ihre Namensschwester *Meuris* oder *Surpasse Meuris*, Diel *N.R.D.* III. S. 109, ein Erzeugniß von van Mons. Sie findet sich in dessen *Catal. descript pag. 51* unter Nr. 2167 mit dem bekannten Zusatz „*par nous*“, und der Namen wird so gedeutet, daß van Mons nach dem Kosten der ersten Frucht seinem Gärtner *Meuris* die betreffenden Worte zugerufen habe, um deren Vortrefflichkeit auszudrücken.

Literatur und Synonyme: man findet Nachricht über sie, (die bald *Ne plus* bald *Ne plus Meuris* geschrieben wird, in *Tongard's Tableau, Rouen*

1852, S. 54 (nach dem Catal. raisonné von Biv.); in Liron d'Airol Notice pom. v. 1855 S. 41; auch in Charles Baltet, les bonnes poires, Troyes 1859 S. 30. — Liron hat sie sehr länglich eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, und 2 $\frac{1}{2}$ " breit, 4" lang gezeichnet, wie sie wohl am Spaliere oder unter günstigeren Verhältnissen schon werden wird. Sie wird von Allen gelobt, auch im Verzeichniß von Bapeleu und in dem von Bilvorde als Frucht allerersten Ranges bezeichnet und die Reife für November und Dezember, bisweilen Januar angegeben. — Von der im September und October reisenden Meuris, die nach Bapeleu nur I. Ranges ist, ist sie verschieden. Nach dem Lyon. Ber. und bei Jamin und Durand heißt sie auch Beurré d'Anjou, worunter aber bei uns die Rormänn. rothe Herbstbutterbirne verstanden wird, und bei der Ausstellung in Gotha 1857 glaube ich irgendwoher unter den Namen Ne plus Meuris die Marie Luise Duqu. gesehen zu haben, die also unter diesem Namen ebenfalls vorkommt.

Gestalt: eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig oder schwach birnförmig, 2" breit und 2 $\frac{1}{2}$ " lang.

Kelch: klein, kurzblättrig, offen, in schwacher schüsselförmiger Einlenkung.

Stiel: oben auf, wie eingedrückt, oft mit Fleischanhang.

Schale: grün, später grünlichgelb, an der Sonnenseite etwas schwach geröthet, mit feinen bräunlichen, an der Sonnenseite größeren röthlichen Punkten und etwas Krost, der stellenweise zusammenhängt, besonders um Kelch und Stiel.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von gutgewürztem, doch nicht sehr süßen, sondern etwas säuerlichen, dem der Dechantsbirnen ähnlichen Geschmack.

Kernhaus: mit nicht zu vielen, auch nicht zu großen Körnchen umgeben, schwach hohlschig, Fächer groß, mehr eirund als muschelförmig, mit länglichen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten braunschwarzen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift auch in Meiningen im November und December; im Jahre 1857 waren einzelne Exemplare auch schon Ende October reif, während andere erst Ende November dahin gelangten. 1858 fing sie dagegen erst Anfangs December an zu reifen. — Ist immer eine recht gute feine Tafelfrucht, der weiteren Verbreitung werth. — Von der Meuris ist sie auch der Vegetation nach verschieden.

Eigenschaften des Baumes: da ich nur ein Paar schwache Probezweige habe, so kann ich über das Wachsthum wenig urtheilen, doch scheint die Tragbarkeit gut zu sein, was Baltet bestätigt, der ihre Anpflanzung auf Quitte, doch tiefes Pflanzen, damit das Pfropfreis Wurzeln in guter Erde schlägt, empfiehlt. — Die Blätter sind eirund, doch schmal mit langgezogener auslaufender Spitze, deshalb, wenn die Abrundung am Stiele nicht wäre, fast lanzettförmig, 1 $\frac{1}{4}$ " breit, 2 $\frac{1}{2}$ " lang, glatt, ganzrandig, oder nur an der Spitze undeutlich gezähnt, schifförmig und stark sichelförmig gekrümmt. Blütenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, hellbraun, wie es scheint, öfters etwas gelblich. — Sommerzweige im Augenblick nicht zu beurtheilen, weil fehlend.