

**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.

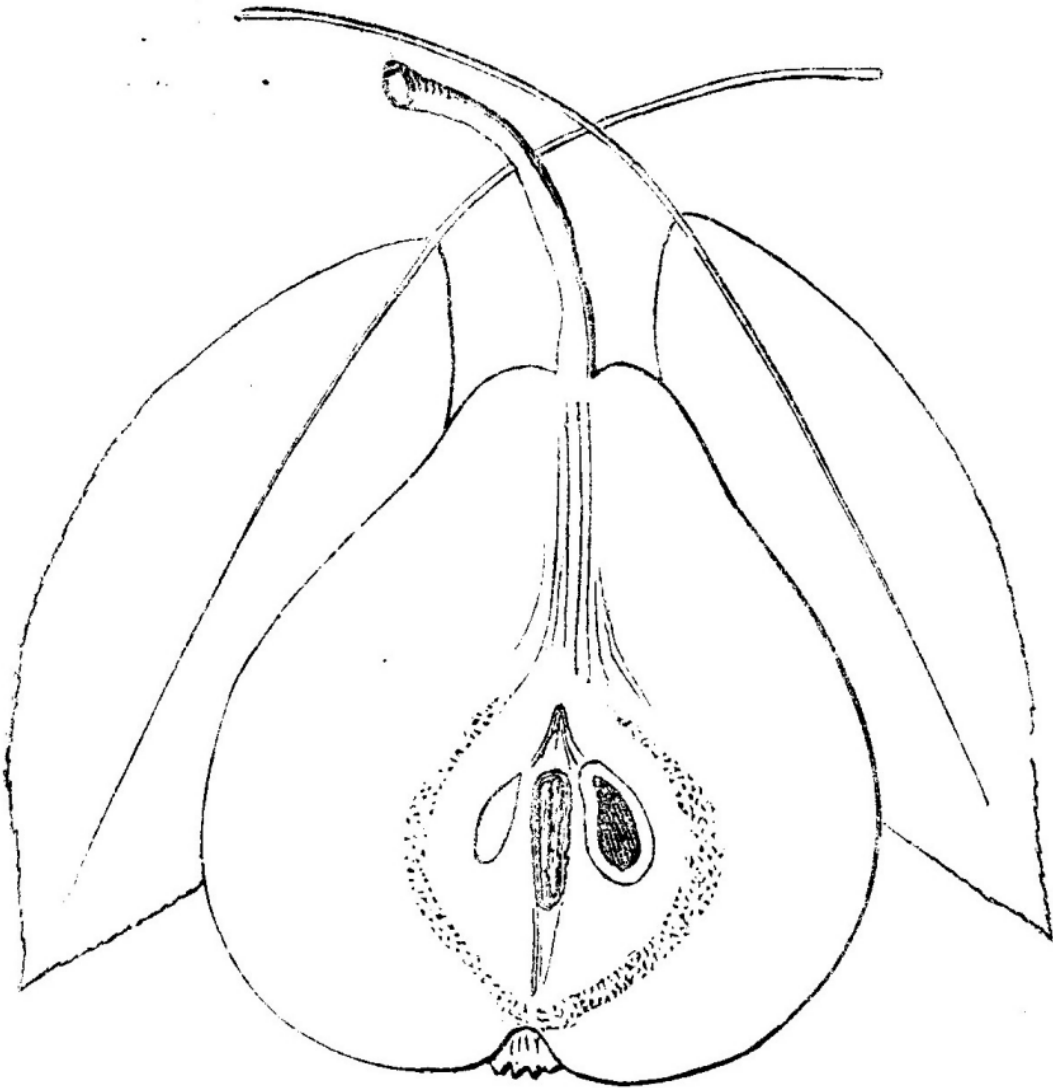


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

Nro. 252. Winter-Nelis. I, 3. (2) c. Diel.; V, (VI) 1 b. Luc; VI, 3. Zahn.



Winter-Nelis. Diel (Coloma) \*\* † Dec.

Heimath und Vorkommen: diese köstliche Tafelbirne, welche unter den spätreisenden eine der besten ist, und in keinem Garten fehlen darf, erzog ein Herr Nelis in Mecheln (Malines), woselbst auch Graf Coloma wohnte, der sie verbreitete. Sie ist auch bei uns schon ziemlich als Winter-Nelis und als Colomas Winterbutterbirne bekannt.

Literatur und Synonyme: Wie alle besten schon länger bekannten Früchte hat sie bereits mancherlei Namen. In v. Mons' Cataloge findet sie sich Serie II, S. 41, Nr. 996 als Nelis d'hiver, kommt aber wohl schon vor Ser. II. S. 29 Nr. 56 als Coloma d'hiver, sicherer aber Ser. III. S. 54 Nr. 56 als Vrai Coloma de printemps, unter welchem Namen sie auch von v. Mons an Diel kam, der sie in der II. Fortsetzung seines Catalogs S. 95 als Colomas Winter-Butterbirne aufführt. Der gewöhnlichere Name in Belgien und Frankreich ist Colmar Nelis und in Vivorts Album II, S. 95 hat diese zu Synonymen Nelis d'hiver und Bonne de Malines. (Fondante de Malines ist eine andere von Esperen in Mecheln erzeugene Oktoberfrucht, Annal. VI S. 9.) — Decaisne hat Bd. I Taf. 25 als

**Poire Thouin** mit den Syn. **Bergamotte Thouin**, nach Schilderung ihres Fleisches und ihrer Blattform, jedenfalls auch nur unsere Thouin (S. 281 d. Hdb.), möchte dieselbe aber mit Jamin und Durand mit *Nelis d'hiver* für identisch halten, wozu er aber die letztere, die eine viel edlere Frucht ist, noch wenig kennt. — Ich selbst erhielt die *Winternelis* aus Prag als *München de Gand* (soll heißen München von Gent) und von van Mons direct als *Spreeuw* (Staaenbirne), nicht zu verwechseln mit *Faux Spreeuw*, *Spreeuw ové* (Dittrich III. S. 169). — Im Lond. Cat. hat die *Winternelis* die Synon. *Bonne de Malines*, *Beurré de Malines*, *La bonne Malinoise*, *Milanaise Cuvelier*, *Etourneau*, auch ebenso bei Downing S. 450. — Ueber ihre Verschiedenheit von der Glücksbirne *Fortunéo* vergleiche man diese.

**Gestalt:** obige Figur ist nach Frucht von meiner Pyramide gemacht, doch sah ich sie aus Süddeutschland vom Hochstamm ebenso groß. Auch Downing und Decaisne geben die Figur ganz ähnlich. Hochstämmig waren gute Früchte bei mir stark 2" breit und 2—3" höher, oft selbst nur so hoch als breit und dann mehr bergamottförmig als kreffelförmig. Bauch sitzt bei guten Exemplaren mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele macht sie meistens eine Einbiegung und kurze etwas abgestumpfte Spitze. Der schön gerundete Bauch zeigt nur zuweilen einzelne flache Beulen.

**Kelch:** hartschalig, offen, klein, häufig blattlos, in flacher Senkung.

**Stiel:** holzig, häufig etwas gebogen, 1 bis 1½" lang, meist schief neben einem Wulste, sitzt wie eingesteckt oder in kleine Beulen vertieft.

**Schale:** rauh, Grundfarbe ein mattes Grün, in der Zeitigung grüngelb, wovon indeß in manchen Jahren nur wenig, in anderen wieder mehr zu sehen ist, da ein bald zerstreuter, bald auch dichter aufgetragener, in der Reife fast zimtfarbiger Krost die Frucht überzieht, die dadurch nicht selten wie mit Krost gefleckt erscheint, woher der Name *Etourneau* (*Spreeuw*, *Staaenbirn*) genommen sein mag. Punkte häufig, von Farbe wie der Krost, oft etwas sternförmig, häufig durch den Krost maskirt. Röthe fehlt ganz. Geruch schwach.

**Fleisch:** fein, mattgelblich weiß, ums Kernhaus nur wenig körnig, mehr als halbschmelzend, fast ganzschmelzend, von delicatem, fein weinartigen, recht süßen, durch ein feines, zimmtartiges Gewürz gehobenen Geschmack.

**Kernhaus:** hat etwas hohle Achse; die Kammern sind geräumig und enthalten starke und lange, mit der Spitze etwas gebogene und am Kopfe mit einem Knöpfchen versehene, fast schwarze, vollkommene Kerne. Kelchröhre flach.

**Reifezeit und Nutzung:** muß in hiesiger Gegend in warmen Jahren bis zum halben Oct., oft bis gegen Ende Oct. am Baume hängen, zeitigt dann im December, und hält sich, kühl aufbewahrt, fast den Januar hindurch. Schätzbare Tafelfrucht.

Der Baum treibt gemäßigt, fast etwas fein und scheidt sich dadurch gut zu Zwergen auf Wildling, wiewohl er in heißer, zumal eingeschlossener Lage die jungen Früchte in heißen Juniustagen gern verliert, und hochstämmig voller ansetzt und ebenso schmackhafte Früchte liefert. Er ist in allerlei Boden gesund, setzt früh und reichlich an, und lieferte mir selbst aus vollem Sandboden vollkommene, delicate Früchte, die fast noch schmackhafter aus etwas feuchtem Boden waren. — Sommertriebe etwas stufiq, starke Triebe häufig etwas hörnerartig gebogen, lebergelb, ins Olivenfarbige spielend, an der Sonnenseite häufig matt braunroth, stark punkirt. Blatt ziemlich klein, nur etwas schifförmig aufwärts gebogen, ohne Welle, glänzend, langelliptisch, meist lancettförmig, leicht und fein, doch oft auch scharf gezahnt; Asterblätter fein, pfriemen- oder fadenförmig. Blätter der Fruchtaugen länger oder kürzer lancettförmig, sehr fein, besonders nur nach der Spitze hin noch deutlich gesägt, die kleineren Blätter vorne auch oft ganzrandig, flach, nur wenig schifförmig und nur vorne etwas sichelförmig gekrümmt, dunkelgrün und glänzend, unten sehr schön mattgrün, schön und fein geadert. Stiel nicht zu lang, bis 1½" selten 2" lang. Blütenknospen länglich kegelförmig, fast walzenförmig, stechendspitz, dunkelbraun, mit etwas klaffenden Deckblättern. Blatt-Augen konisch, stark, abstehend, braungeschuppt.

Oberdieck.