

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

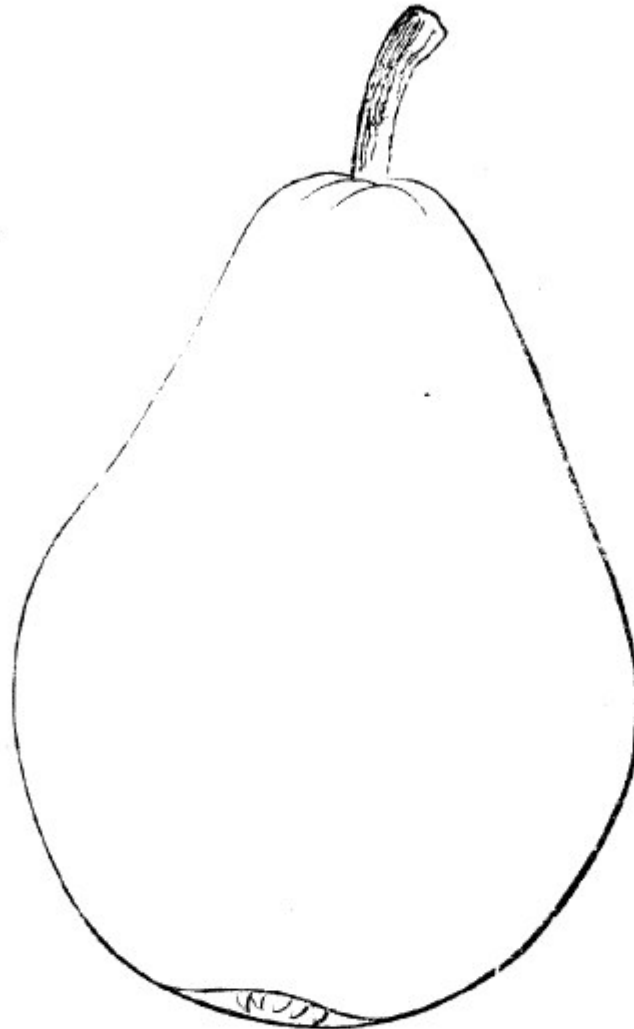
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Dechant Dillen. Sivort ** † 5.

Heimath und Vorkommen: Sämling von van Mons. Frucht in Belgien 1843 zum ersten Mal. Die Söhne von van Mons benannten die Sorte nach dem Dechanten Dillen, einem ihrer Verwandten, Doyen Dillen. — Darf nicht mit Dillen (Dillens Herbstbirn, Dillen d'automne), welcher bereits Dief (N. R.-D. III. S. 76) beschrieb, verwechselt werden.

Literatur: Sivort in den Ann. de Pom. IV. S. 27; v. Biedenf. S. 61; Papeteu 1856/57. (Von diesem bekam ich die Pfropfreiser.)

Gestalt: eiförmig oder eirund, nach unten kegelförmig oder auch etwas birnförmig, in schönster Form und Größe wie ich sie hier

erzog und wie sie oben vorliegt $2\frac{1}{2}$ " breit und $3\frac{1}{2}$ " hoch — nach den Ann. oft beulig oder rippig und groß oder sehr groß, $4\frac{1}{4}$ " hoch, 3" dick.

Reich: kurzblättrig, trocken, offen, steif, in mäßiger flacher Einsenkung.

Stiel: meist dick, $\frac{1}{2}$ " lang, holzig, gelbbraun, obenauf oder schwach vertieft, bisweilen neben einer Beule schief.

Schale: glatt, hellgrün, später gelblichgrün, der Forellenbirn ähnlich, rothpunktirt, dünn berostet, hier und da mit wirklich zusammenhängenden Rostflecken.

Fleisch: weiß, etwas körnigt, doch saftig, halbschmelzend, fast butterhaft, erhaben süß, mit schwacher, den Dackantäbirnen ähnlicher Säure und etwas alantartigem Gewürz. — Nach den Ann. ist das Fleisch schwach röthlichweiß, weinigt gezuckert, angenehm und stark parfümirt, an den Geruch der Rosen und Hyacinthen erinnernd.)

Kernhaus: nicht hohlachsig, mit geräumigen Kammern und mittelgroßen länglichen gelbbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende October; 1857 schon Anfang October. — In Belgien später, 1855 haben sich die Früchte bis Januar gehalten. (Auf dem Lyon. Congress bezeichnete man als Reifezeit October und November, die Frucht als gut, ziemlich groß, den Baum als fruchtbar.)

Eigenschaften des Baumes: der Wuchs der Probezweige ist kräftig und sie beweisen auch nach den mehrmals gelieferten Früchten große Fruchtbarkeit. Nach den Annal. baut sich der Baum schön, pyramidal, gedeiht auf Wildling und Quitte und glaubt man auch, daß er sich hochstämmig zur freien Pflanzung eigne. — Verdient demnach auch bei uns Verbreitung. — Blätter länglich eiförmig, mit meist auslaufender Spitze, auch elliptisch, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{3}{4}$ —3" lang, glatt, verloren gesägt, meist ganzrandig, schifförmig und halb sichelförmig, etwas steif und lederartig. — Blüthenknospen eiförmig, kurzgespitzt. — Sommerzweige röthlich olivengrün, nach Oben noch etwas mehr geröthet, schmutzigweiß punktirt.