



Obstsortendatenbank

Textquelle:

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

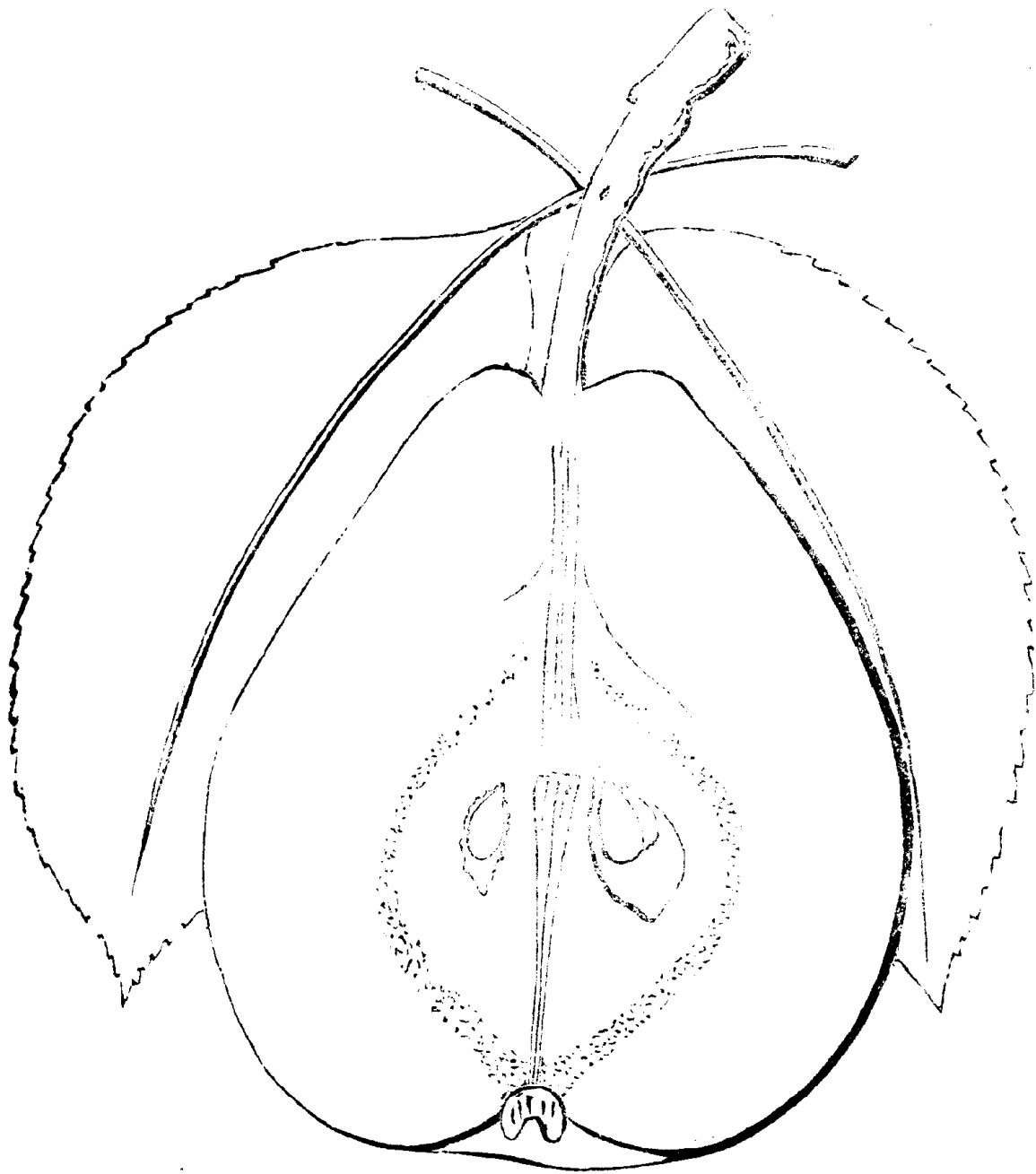
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Dillens Herbstbirne.** Diel (van Mons). \*\* Oct. 14 L. bis 3 W.

Heimath und Vorkommen: diese schätzbare Tafelfrucht, die, wenn nur früh genug gebrochen, auch in meiner Gegend höchstammig schöne schmackhafte Früchte giebt, erzog Herr Prof. v. Mons, und benannte sie, auf Verlangen des Königs von Württemberg, nach dem Württembergischen General, Grafen Dillen. An Diel sandte er sie als Dillen d'automne, wie sie auch in seinem Catalog, Ser. II. Nr. 458 sich findet. Scheint noch wenig bekannt, wahrscheinlich, weil die Empfänger der Sorte zu spät brechen und die Frucht wenig gut fanden. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. III, S. 76. Die Dillen, Dillen d'automne, darf weder verwechselt werden mit Diels Butterbirne, die irrig oft auch Dillen und Gros Dillen genannt wird, noch mit der Doyen Dillen (Dechant Dillen) und wird, um Verwechslung zu verhüten, besser nicht bloß die Dillen genannt. Die Annales II, S. 73 geben gute, jedoch obige Figur an Größe merklich übertreffende Abbildung unter dem Hauptnamen Maréchal Dillen und dem Synon.

**Dillen d'automne.** In dem in der Publication der Société van Mons de 1861 gegebenen Sortenverzeichnisse finden sich dagegen Dillen d'automne und Maréchal Dillen getrennt von einander aufgeführt. Kommt in Catalogen selten vor. Das deut. Obst-Cab. 12, Nr. 46 gibt falsche oder schlechte Abbildung.

**Gestalt.** Kommt in Form den Dechantsbirnen und der alten Colmar nahe. Nach Diel ist sie rundbauchig mit breit abgestumpfter Stielspitze und fand ich manche, besonders kleinere Exemplare auch so, größere jedoch merklich höher als breit, dem Konischen sich nähernd, wie sie auch die Annales abbilden, die jedoch richtig anmerken, daß die Form veränderlich sei, und man auf demselben Baume eiförmige, mehr kreibelförmige und fast cylindrische Früchte ernte. Der Bauch sitzt bei der mehr konischen Form merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich oft flach, aber immer so abrundet, daß sie noch gut stehen kann. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer dicken abgestumpften Spitze. Gute Früchte sind nach Diel 3" breit und gewöhnlich auch eben so hoch; ich hatte sie nicht über 2 $\frac{1}{2}$ " breit, aber öfter dabei von 3" Höhe.

**Kelch** kurzblättrig, hartschalig, offen, aber mit den Ausschnitten meist etwas zusammengebogen, sitzt in geräumiger, meist flacher Senkung, auf deren Rande sich einige flache Beulen zeigen, die auch bemerkbar, doch sehr flach über die Frucht hinlaufen, und die Breitedurchmesser oft etwas ungleich machen.

**Stiel** stark, sanft gekrümmt, oft fleischig aussehend und mit Knöspchen versehen, mit Orleanshäutchen stark überzogen, sitzt flach vertieft, oder wie eingesteckt, meistens mit einem oder ein paar flachen Fleischwulsten umgeben.

**Schale** glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrün, in der Reife, wenn sie zu rechter Zeit gebrochen ist, nur gelblich grün (Diel, der sie als citronengelb bezeichnet, scheint auch zu spät gebrochen zu haben). Röthe findet sich nie. Die Punkte sind fein und zahlreich, von Farbe wie die Kofstansflüge, die Diel und ich nur fein und nicht bedeutend fanden, während die Abbildung der Annales mehr Kofst darstellt. Geruch ist schwach.

Das **Fleisch** ist weiß, von Ansehen etwas grobkörnig, wenn die Frucht zu spät gebrochen ist, etwas schmierig oder eher moll, als schmelzend, bei früh genug gebrochenen Früchten aber hinreichend saftreich und ganz schmelzend, von angenehmem, bergamottartigem, fein zimmtartigem, — nach Diel selbst stark zimmtartigem Geschmacks, der indeß in meiner Gegend etwas gewürzter sein könnte, wo ihr die Williams Christenbirn, die Herbsthlvester, Westrumb und andere ziemlich gleichzeitig reifende an Güte des Geschmacks vorstehen.

**Kernhaus** klein mit hohler Achse; die Kammern enthalten viele braune, eiförmige, kleine vollkommene Kerne.

**Reife und Nutzung.** Zeitigt nach Diel oft Ende September, nicht selten im halben October. Bei mir fiel die Reifezeit nur in recht warmen Jahren noch in den September, meistens erst in den Oct., selbst bis gegen 20. Oct., sie muß aber noch ganz grün, wohl 10 Tage vor der Baumreise gebrochen werden, um recht schmelzend zu werden. Zu spät gebrochen taugt sie noch zum Kochen und Welken.

Der Baum wächst lebhaft, kommt in allerlei Boden gut fort (auch im feuchten Sulinger Boden steht ein starker gesunder Stamm), macht viel, etwas schlankes Holz, geht gut in die Luft, belaubt sich schön, setzt früh Fruchtholz an und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe lang, etwas schlank, nur an der Spitze etwas wollig, lederfarben, wenn der Baum auf Quitte veredelt ist, worauf er gut fortkommt, an der Sonnenseite röthlich, und nur wenig und nicht ins Auge fallend punktiert. Blatt lang elliptisch, mit auslaufender Spitze, kleinere lanzettlich, glatt, glänzend, nur sehr leicht und stumpf gezahnt. Die unteren Blätter am Sommertrieb sind groß und mehr eiförmig, Aftblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, am Stiele oft stark verschmälert, gleichfalls nur sehr flach und stumpf gezahnt. Augen klein, herzförmig, anliegend, sitzen auf wenig vorstehenden Trägern.

Dberdieß.