



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Pomol. Instituts in Neullingen. Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Achter Band.

Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

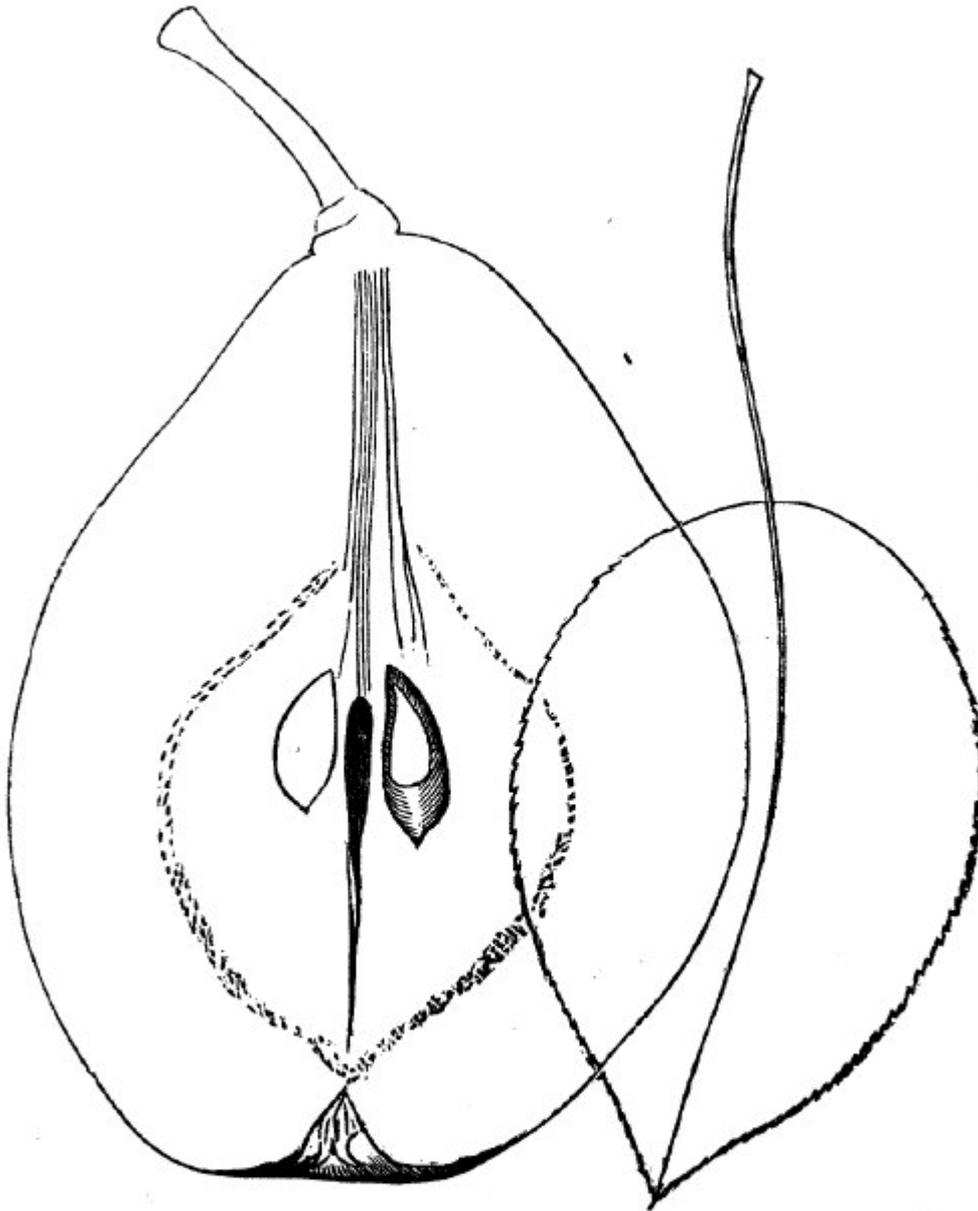
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 647. *Graslin's Butterbirn*. Dief I, 2, c; Luc. III, 1, a; Jah'n III, 2.



Graslin's Butterbirn, **†, September, Oktober.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Herr Leroy gegebenen Nachricht fand der berühmte Dr. Bretonneau zu Tours diese Frucht in der Commune Flée (Sarthe) auf dem der Familie Graslin gehörenden Schlosse zu Malitourne; der Baum schien etwa 50 Jahre alt zu sein und trug seit 1825. Herr Dr. Bretonneau benannte die Sorte nach der Familie um so mehr, als gesagt wurde, daß ein früherer

französischer Consul in Spanien, Graslin, dieselbe erzogen habe. — Reife und schöne Früchte erhielt ich 1869 von Herrn Generalconsul Lade zu Geisenheim, und ist nach diesen die Beschreibung gemacht. Gehört mit zu den besten und verdient recht häufige Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Leroy, Dictionnaire de Pomologie, II, S. 235, Poiré Graslin; sagt mit Recht, daß diese Frucht Synonyme nicht habe, und daß Herr Decaisne irrig die Beurré superfin und die Poiré Dathis mit ihr zusammengestellt habe. Selbst Laure de Glymes habe man mit ihr zusammenwerfen wollen. Decaisne IV, Taf. 17, Text Nr. 131, Poiré Graslin, gibt als Synonyme Beurré superfin, Beurré Dathis, Dathis de Printemps und mit ? auch Laure de Glymes. Wie das letztere Fragezeichen nur allzu gegründet ist, indem Laure de Glymes, wie ich sie von Papleu habe, weder mit der Beurré superfin noch mit der Graslin Ähnlichkeit hat, so bleibt bei Decaisnes Poiré Graslin es etwas die Frage, ob er bei der Beschreibung die Beurré superfin oder die wirkliche Graslin vor Augen hatte; für das Erstere sprechen die Figur der Frucht (besonders die rechts dargestellte kleinere) und das ganz gelbe Colorit (da die Graslin in der Reife grüngelb blieb; doch bezeichnet Leroy die Farbe als jaune d'ocre); für Letzteres hauptsächlich der angegebene Geschmack. — Wie ich beide Früchte von Herrn Generalconsul Lade habe und sie auf der Ausstellung in Hamburg auch in andern Obstcollectionen sah, sind beide Sorten sehr verschieden. — Liron d'Airoles, Notice Pomologique I, S. 34, Taf. 9, Fig. 6, Graslin de Nantes, wird auch die hier vorliegende Frucht sein, besonders da darauf Bezug genommen wird, daß sie in einer Besizung des verstorbenen Graslin gewonnen sei. Den Geschmack vergleicht er mehr mit dem einer Grauen Herbstbutterbirn. — In andern pomologischen Werken finde ich sie noch nicht.

Gestalt: neigt meistens zu einer eiförmigen Gestalt, (welche Leroy indefs als veränderlich bezeichnet), so daß der Bauch mehr nach der Mitte hin sitzt, als bei der Hochfeinen Butterbirn; oft hat sie auch mit einer Diels Butterbirn in Gestalt Ähnlichkeit; die in Villa Monrepos am Zwergstamm erwachsenen Früchte waren 3—3 $\frac{1}{4}$ '' breit und 3 $\frac{3}{4}$ '' hoch. Der Bauch, der häufig auf der einen Seite stärker vortritt, als nach der andern, sitzt nur etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich eiförmig zurundet, oft stumpf etwas zuspizt und etwas abstumpft. Nach dem Stiele macht sie mit leichten Einbiegungen eine dicke, nur wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze, die häufig mit Ringelwulsten in den Stiel übergeht.

Kelch: blättrig, lang- und feingespizt, dürr, halb offen, (nach Leroy offen), sitzt in enger, nicht tiefer Senkung, mit flachkantigen Beulen umgeben, die flach bis zum Bauche fortlaufen und eine Seite der Frucht oft etwas höher machen, als die andere.

Stiel: stark, holzig, mäßig lang, fast gerade, häufig etwas zur Seite gebogen, geht halb mit Fleischringeln aus der Frucht heraus, oder sitzt nur sehr schwach vertieft.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, schön hellgrün, in der Reife gelbgrün (nach Leroy gelb), ohne Röthe oder mit mattem, theils etwas streifigen Anfluge von Röthe. Die zahlreichen Punkte erscheinen nur als feine grüne Schalendupfen. Rostanflüge zeigten sich nur leicht, die Leroy als stärker schildert. Geruch ist noch bemerklich.

Das Fleisch ist etwas grünlich weißgelb, fein, schmelzend, und war der Geschmack dem meiner Esperens Herrenbirn sehr ähnlich, nicht so süßweinig als bei der Hochfeinen Butterbirn, also zwar süß, aber mehr gewürzt gezuckert. Leroy bezeichnet ihn als sucrée acidulée parfumée, fort delicate. Decaisne vergleicht den Geschmack mit dem auch süßen der Herzogin von Angouleme.

Das Kernhaus hat nur schmale hohle Achse; die langen geräumigen Kammern enthalten schwarzbraune, spizke, lanzeiförmige Kerne.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt gegen Ende September und hält sich ein paar Wochen.

Der Baum wächst nach Leroy stark, macht zahlreiche Aeste, und ist sehr und anhaltend fruchtbar; er gedeiht auch auf der Duitte gut. Sommertriebe lang, ziemlich stark, etwas grünlich lebergelb, zahlreich, doch matt punktirt. Blatt veränderlich, meist elliptisch, oft mehr lanzeiförmig, leicht gezähnt. Augen konisch, spiz, abstehend, sitzen auf flachen, flach gerippten Trägern. D e r b i e d.