

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.

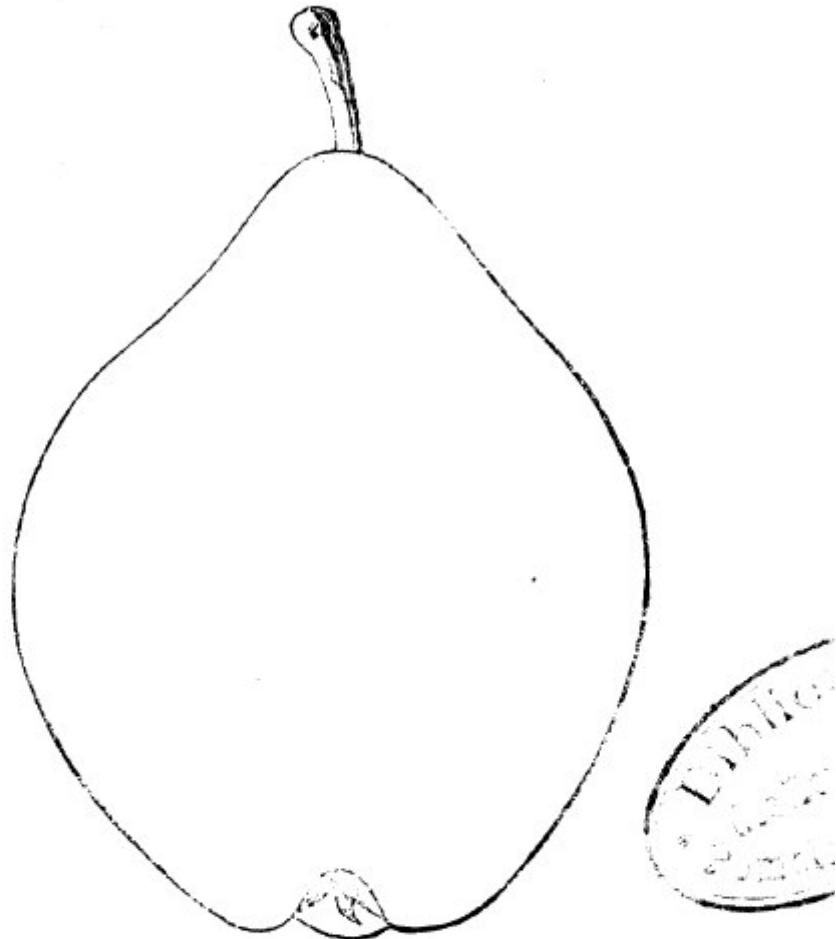


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 38. Graue Herbstbutterbirn. I, 3. 2. Diel; III, 1 b. Luc.; III, 2. Zahn.



Graue Herbstbutterbirn. Diel ** 1 † S.

Heimath und Vorkommen: Dieser alten, aus Frankreich abstammenden, jetzt allgemein verbreiteten und ebenso gut unter ihrem französischen Namen Beurré gris bekannten Frucht wird immer noch von Vielen der Vorrang vor allen Abrigen Tafelbirnen eingeräumt.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 139; Dittr. I. S. 627; Christ Sdbw. S. 161; L. D. G. X. S. 29. t. I. — Oberd. S. 295. — Von ihren vielen Beinamen sind die bemerkenswertheften: Großer Sjembart, Grauer Sjembart, Eisenbart, Beurré, Beurré d'oré, B. roux, B. du Roi, Isambert le bon, Beurré de Terweranne; nach dem Lyon. Ber. wird sie in Frankreich fälschlich auch Beurré d'Amboise genannt. — Nach dem Cat. Lond. hat sie noch die Beinamen: Beurré Brown, Beurré rouge, Beurré vert; Red Beurré, Badhams, Beurré d'Ambleuse, Golden Beurré, Beurré d'Anjou und ebenfalls Beurré d'Amboise.

Gestalt: veränderlich, stark bauchig kegelförmig, auch mehr länglich und birnförmig oder auch etwas eiförmig, besonders auf Spalierbäumen in gewöhnlicher Größe und Form 2 $\frac{1}{2}$ " breit und 3 $\frac{1}{4}$ " lang.

Kelch: klein, offen, flach oder auch tiefer eingesenkt, durch flache Erhabenheiten meist etwas schief. Auch der Bauch ist oft ungleich und uneben.

Stiel: stark, bis 1" lang, oben auf oder zwischen Höckern und dann meistens schief.

Schale: etwas fein rauh, schön hellgrün, später gelblichgrün, meist röthlichgrau berostet, mit häufigen und starken grauen Punkten, an Zwergbäumen oft auch mit etwas Röthe. — Auf Hochstämmen und in schlechten Sommern oder in feuchtem kalten Boden entstehen schwärzliche Rostflecken und Sprünge, wodurch die Frucht meist unbrauchbar wird.

Fleisch: mattweiß, ums Kernhaus etwas körnigt, überfließend, butterhaft, von erhaben süßem, mit feiner Muskatellersäure gemischtem Geschmack, was die Frucht so erquickend und anziehend macht.

Kernhaus: geschlossen, Kammern geräumig, mit vielen nicht großen, schwarzen, zum Theil tauben Kernen.

Reife und Nutzung: Anfang Oct., bisweilen Ende Sept., 14 Tage. — Zur Verlängerung des Genusses bricht man die Hälfte Mitte Sept. und läßt den Rest von selbst abfallen. — Ist immer eine der allerbesten Tafel Früchte.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird mittelgroß, ist an seinem sperrhaften Wuchse mit unregelmäßig stehenden und hängenden Zweigen leicht kenntlich, er verlangt aber fruchtbaren, warmen, sandigen Boden, sonst werden die Zweige grüdig und es stirbt durch Vertrocknen und Abschnürung der Rinde einer nach dem andern ab. Am besten machen sich Zwerge auf Luitte, worauf die Sorte sehr gut fortkommt und ausgezeichnet fruchtbar ist. Hochstämmig ist dieselbe in Meiningen nicht zu brauchen und sie verlangt selbst als Zwerg die Wand, aber nach dem Lyon. Ber. wird auch für Frankreich ihre Erziehung am Spalier (Mauer) vorgeschrieben. Im System. Verz. gibt Diel dem Wildling als Unterlage auch für Zwerge den Vorzug. — Auch Liegel erntete an seinen freistehenden Bäumen nur Krippe (Monatschr. II. S. 116) und fast ebenso spricht sich Oberd. aus (Monatschr. II. S. 178.) — Blätter eiförmig mit zum Theil kurzer, fast fehlender, zum Theil auch längerer, auslaufender oder halbaufgesetzter Spitze, oft eirund und rundlich, 2—2 $\frac{1}{4}$ " breit, 2 $\frac{1}{4}$ bis 3" lang (kleinere Blätter auch lanzettförmig), glatt, doch hie und da am Saume etwas wollig, meist stumpfgesägt, schiff förmig und wellenförmig, auch eigenthümlich sichelförmig gekrümmt und überhaupt durch Biegungen uneben, so daß sich, wie Diel bemerkt, kein Blatt glatt und ohne Krempfe auflegen läßt, sehr dunkelgrün und glänzend, auch stark geädert. — Blüthenknospen groß, kürzer oder länger kegelförmig, saustgespitzt, oft etwas gelbwollig. — Sommerzweige stufig, röthlichgrün, auf der Sonnenseite schwachviolett oder braunroth mit feinen gelblichen Punkten und etwas silberhäutig.

Von dieser Sorte gibt es eine Abart, deren Frucht mehr und (oft sehr stark) bräunlich oder drachenblutartig, wie Diel meint, geröthet ist, auch etwas mehr braungelben Rost und eben solche Punkte zeigt und welche Diel und Andere als Normännische rothe Herbstbutterbirn, Beurré rouge de la Normandie, Beurré gris rouge, Beurré rouge d'Anjou, Rothe Butterbirn von Anjou, Rothgraue Herbstbutterbirn, Rother Normännischer Fsembart unterschieden und benannt haben. Sie ist ebenso veränderlich in der Form, doch wollte man ihren Geschmack noch edler finden. — Ein wesentlicher Unterschied zwischen beiden besteht aber dennoch nicht, auch nach Liegel, Oberdied und früher Knoop; wahrscheinlich rührt die verschiedene Färbung nur von dem Standort her.