



**Obstsortendatenbank**

Textquelle:

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

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

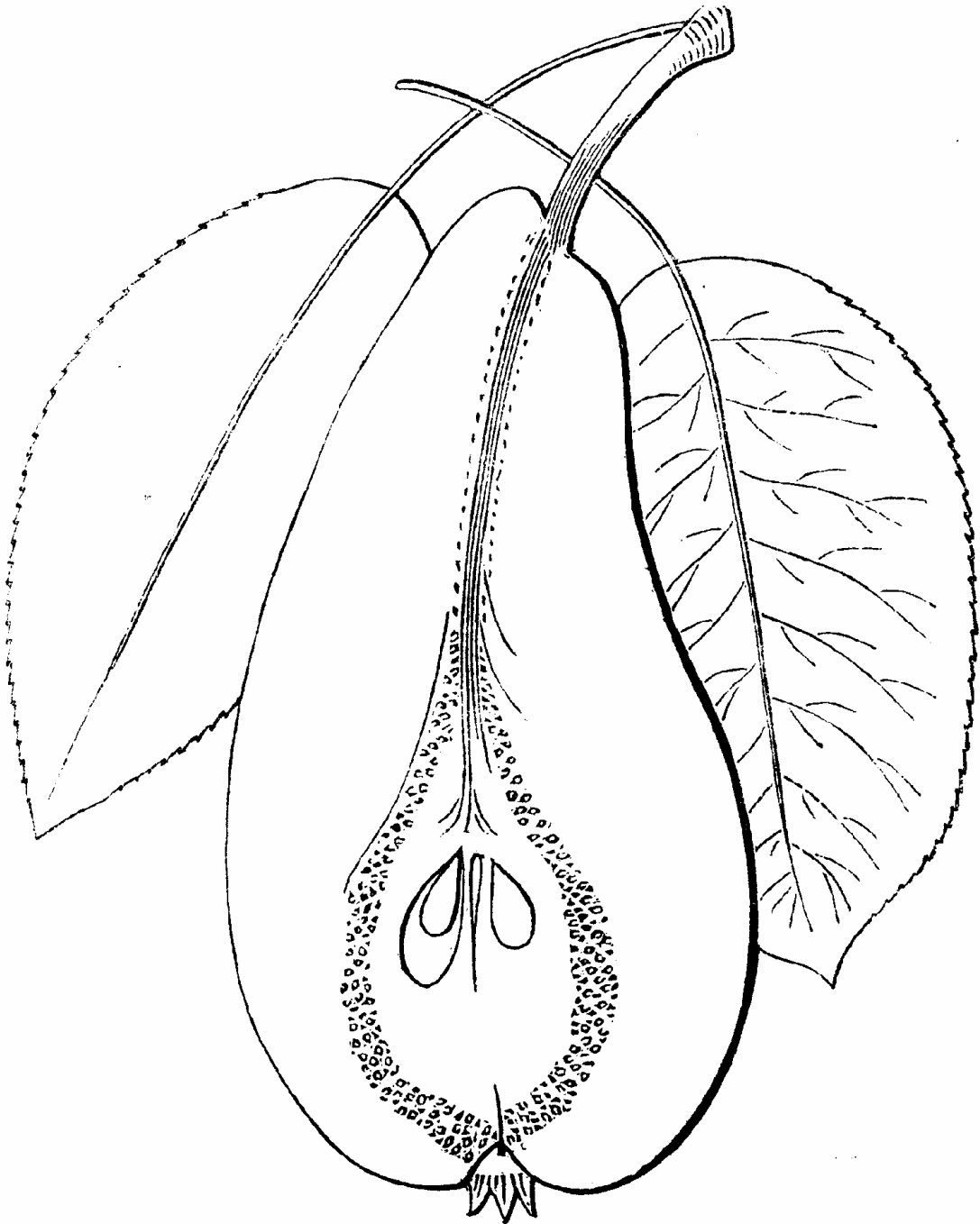
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Holländische Butterbirne. Sicler. \*\*†, oft \*†. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie findet sich wohl unter verschiedenen Namen, aber es kann nur eine längere Beobachtung, besonders der Vegetation, Aufschluß geben, ob die im Folgenden genannten Früchte, theilweise als schmelzend und wohlschmeckend, theilweise als rauschend und weniger gut beschrieben — wie solche Unterschiede die Jahreswitterung oder ein nicht zeitiges Brechen u. s. w. mit sich bringen kann, sämmtlich einerlei sind.

Literatur und Synonyme: L. D.-G. Bd. XXII, S. 22, Taf. 3: Holländische Butterbirne, Beurré de Hollande, in Bremen Fürstliche Tafelbirne „zart, schmelzend, wie die beste Butterbirne, vom Geschmache der B. blanc, Ende Sept. durch Oct. dauernd.“ — Christ Handwörth. S. 174: Flaschenfürbisbirne, Calebasse, „sonderbar gestaltet, gegen den Stiel spitz, grün mit Hellbraun, später goldbroth, wie Aurate. Fleisch zart, fließend, wohlschmeckend, Oct.“

— Letztere besaß ich früher, von Christ abstammend, mit demselben elliptischen Blatte, wie es Sicler neben seiner Holländischen Butterbirne abgebildet hat, und fand auch die mir von Lucas gesendete Holl. Bitt. mit meiner Flaschenfürbisbirne stimmend. Doch sind an jugendlichen Bäumen, die ich aus Lucas' Reisern erzog und welche bereits Früchte brachten, die Blätter der Mehrzahl nach eirund, weshalb ich Abänderung an älteren Bäumen vermuthete. (Beide Blattformen sind oben einander gegenüber dargestellt.) — Oberdieck fand meine Holländische Butterbirne mit der Mausibirne in f. Anl. S. 377 identisch. Letztere, wenn früh genug gebrochen, sei sehr schmelzend und wohlschmeckend, wogegen sie Borchers im Naumb. Berichte als reichtragende, haltbare Kochfrucht schildert. Oberd. erklärt sie auch für gleich mit Diels VII, 37 (butterhafter) Rosanne, sowie nach Monatschr. II, S. 183 mit Diels I, 311 (nicht schmelzender) Großer Sommer-Zapfenbirne und sehr ähnlich sei auch eine Calebasse double aus Enghien (doch hat er als Große Flaschenfürbisbirne, Dittr. III, S. 162, von Dittrich die Prinzessin Marianne erhalten.) — Sehr ähnlich ist ferner Decaisne's Calebasse, Jard. fruit. IV, Lief. 46, auch Tougarde's Calebasse (S. 17) „nicht zu verwechseln mit Calebasse Tougard,“ sowie eine Calebasse de Lirons, Table syn. S. 17. — Im Boscooper Sortiment in Görlitz glaube ich als Calbas musqué die Holländ. Butterbirne gesehen zu haben. Knoops Calbas musqué S. 41, tab. III. (Diels Calbas I, S. 222) reift jedoch im Nov. und Dez. und Oberd. hält diese, welche unten folgt, für verschieden. — Unsere Frucht ist gut abgebildet im Jen. Obstcab. N. Aufl. II. Sect., 1. Lief. — Die von Dochnahl der Zimmtfarbigen Schmalzbirne zugelegten Syn. Lange Pfalzgräser, Gänstragen und Storchschnäbler, vgl. Bd. II, S. 442, gehören wohl eher der vorliegenden.

Gestalt: lang kegelförmig oder auch mehr birnförmig und wieder flaschenförmig; die Frucht nimmt oft stärker nach dem Kelche zu ab, und wird dadurch mehr mittelbauchig, auch ist die Abrundung des Bauchs oft ungleich und besonders nach dem Stiele zu tritt oft eine Seite stärker als die andere hervor. Ebenso veränderlich ist die Größe; gut ausgebildet ist die Birne jedoch 2 bis 2 $\frac{1}{4}$ " breit, und 3 $\frac{1}{4}$  bis 3 $\frac{3}{4}$ " lang.

Kelch: meist klein und kurzblättrig, offen, in enger und seichter, häufig unregelmäßiger, durch Beulen beengter Einsenkung.

Stiel: gelbbraun, nach der Birne zu grün oder gelb, meist lang und stark, steht oben auf, oft jedoch neben einem Höcker schief.

Schale: grünlich gelb, später hellgelb mit feinen bräunlichen Punkten, selten etwas matter Röthe, doch mit vielem glatten, gelbbraunen Koste, so daß sie an der S. S. oft wie goldartig geröthet und im Ganzen der bessern Prinzessin Marianne sehr ähnlich sieht.

Fleisch: mattweiß, halbfest, etwas körnig, in richtiger Ausbildung meist völlig schmelzend, ziemlich saftreich, angenehm süß mit schwachem Gewürz ohne Säure (Oberd. bezeichnet den Geschmack der Mausibirne als gezuckert, schwachweinig, etwas rosenartig). In ungünstigen Sommern und bei zu langem Hängen bleibt es halbschmelzend oder rauschend, ohne Wohlgeschmack.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, Achse voll oder hohl mit kleinen Kammern und vollkommenen, schwarzbraunen, kurz zugespitzten Kernen mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Anfang des Octobers, bisweilen schon Ende September, bisweilen verzögert sich die Reife aber auch sehr und 1860 hatte ich die Frucht selbst noch im November. — Meist ist sie eine gute Tafelfrucht, immer aber gut in der Wirthschaft zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gut, wird mittelstark und ist reichlich tragbar, was seine Anpflanzung sehr empfiehlt. — Blätter eirund, (am Stiele mehr abgerundet, als auf dem Holzsnitte oben) oft herzförmig, an jugendlichen Bäumen groß, bisweilen 2 $\frac{1}{4}$ " breit, 3 $\frac{1}{2}$ " lang, mit auslaufender oder halb aufgesetzter Spitze, kleinere oft oval (vergl. oben), glatt, leicht- und stumpfsägt, schifförmig und fischelförmig, zum Theil etwas wellenförmig, dunkelgrün und glänzend. — Blütenknospen länglich kegelförmig, ziemlich stechendspitz, hellbraun. — Sommerzweige grünlich graubraun, auf der S. S. schwach violett-roth, mit vielen, aber feinen gelblichen Punkten.