



## 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 Neullugen.      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Achter Band.**

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

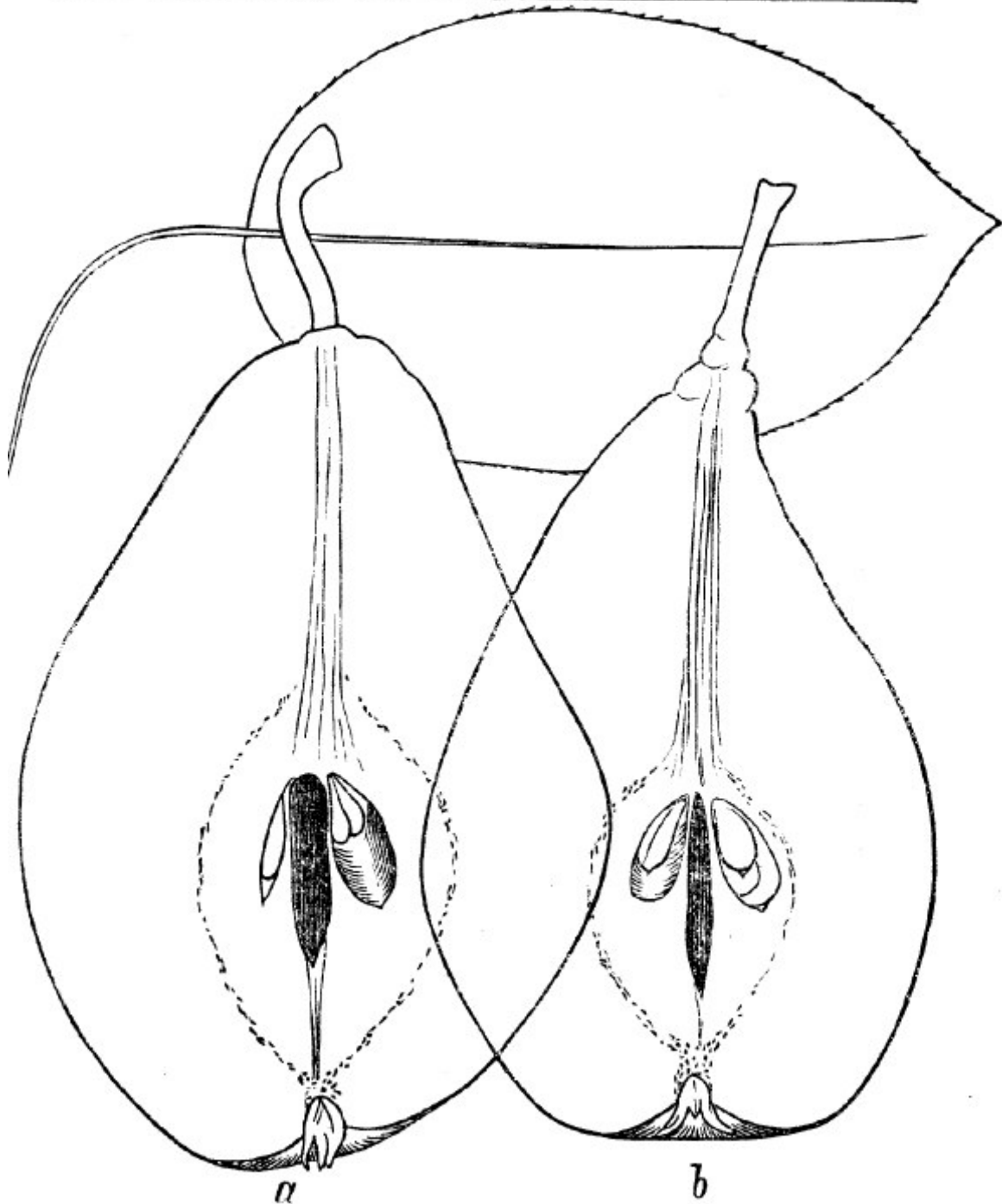
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 661. Luizets Butterbirn. Die I, 3, b; Luc. IV, 1, a; Jah. IV, 2.



**Luizets Butterbirn**, \*\*†, Ende Okt., Anf. Nov.; mehrere Wochen.  
 Heimath und Vorkommen: Ist eine sehr schätzenswerthe Frucht, welche  
 erzeugt wurde aus einer Kernsaat (von Hardenponts Winter-Butterbirn, Herzogin  
 von Angoulême, Williams Christenbirn und Arenbergs Colmar), die 1847 durch  
 Hrn. Luizet den Älteren, Baumschulenbesitzer zu Scully, unweit Lyon (Rhône)

gemacht wurde. Der Mutterstamm trug zuerst 1856. Die Frucht wurde der Beurteilung der Gartenbaugesellschaft im Rhone-Departement vorgelegt, und durch die dortige Commission de Pomologie beschrieben. — Reis und schöne Früchte von einem Zwergbaume erhielt ich durch Hrn. Generalconsul Lade zu Villa Monrépos bei Geissenheim, wie auch ein Reis von Herrn Präsidenten Ras zu Bourg-en-Bresse in Frankreich, und stimmt die Vegetation beider wohl überein. Die delikate Frucht wird sich wohl bald weiter verbreiten.

Literatur und Synonyme: Pomologique de France, III, Nr. 112; Leroy's Dictionnaire de Pomologie I, S. 392, Beurré Luizet; Liron d'Airoles Notice Pomologique, II, S. 53, Taf. 25, Fig. 7.

Gestalt: birnförmig, etwas den Apothekerbirnen nähernd. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich stumpf zuspitzt und noch stark abgestumpft (häufig mit schräg stehender Fläche), einzeln auch mehr zurundet. Nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen, deutlich oft nur auf Einer Seite, und eine wenig abgestumpfte, meistens mit Fleischringeln halb in den Stiel übergehende Spitze. Die oben dargestellten Früchte sind von einem Zwergbaume zu Villa Monrépos genommen; eine zweite war so groß, als a, aber etwas weniger bauchig; eine 3te noch kleiner als b und fast mittelbauchig, der Stiel auch länger. Liron stellt ein noch größeres, ziemlich eiförmiges, am Kelche stark abgestumpftes Exemplar vor und Leroy zeichnet die Figur noch stärker kelchbauchig, zwischen birnförmig und freiselförmig.

Kelch: langgespitzt, blättrig, grünbleibend, nach Leroy und Liron offen, bei den meisten Früchten aus Villa Monrépos auch offen (so namentlich notirte ich es bei den auf der Ausstellung zu Hamburg 1869 von Herrn Lade mit ausgestellten Früchten); zwei Exemplare indeß hatten geschlossenen, eines halbgeschlossenen Kelch. Der Kelch sitzt in weiter, ziemlich oder wirklich tiefer Senkung, nur mit flachen Beulen umgeben, die nur flach, jedoch einzeln vordrängend und die Hälften ungleich machend, zum Bauche der Frucht, oft noch weiter hinlaufen. Oft bilden die Beulen um den Kelch einen zusammenhängenden, sich erhebenden Wulst um die Kelchsenkung, durch den diese tief wird. Leroy bezeichnet die Kelchsenkung als klein und flach; Liron als évasée.

Stiel: holzig, nur ziemlich stark, 1—1 $\frac{1}{4}$ '' lang, gerade oder sanft gebogen, sitzt auf der Spitze, mit Fleischringeln umgeben, wie eingesteckt oder geht aus den Ringeln halb heraus.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume hell grasgrün, in der Zeitigung grünlich gelb, oft wirklich gelb. Röthe findet sich gewöhnlich nicht, war jedoch an ein paar von Herrn Lade in Hamburg ausgestellten Früchten stärker und hatte Spuren von Streifen. Die feinen Punkte sind sehr wenig bemerklich und erscheinen hauptsächlich nur als ganz feine, matte, dunkler grüne Dupfen. Rost fand ich an den Früchten wenig; Leroy gibt etwas mehr Rost an, was nach Boden und Jahr abändert.

Das Fleisch ist matt gelblich weiß, fein, sehr saftreich, schmelzend, ums Kernhaus oft kaum feinkörnig, von gewürztem, etwas süßweinigem, oft auch mehr süßen, delikaten Geschmache.

Das Kernhaus hat ziemlich starke, hohle Achse; die nicht großen der Achse genäherten Kammern enthalten meist taube, nur einzeln starke, lange, am Kopfe mit Knöpfchen versehene Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Die Reifzeit wird von Leroy Ende Oktober gesetzt und halte die Frucht sich bis in den Dezember. Zwei Früchte, die ich von Hrn. Lade bald nach Michaelis erhielt, mürbeten gegen Ende Oktober, zwei später gesandte Anfang Dezember. Die Frucht scheint nicht leicht moll zu werden. Zur Conservation bis in Dezember oder nach Liron bis in Januar, gehört guter Keller.

Der Baum wächst stark und gesund, und ist nach Leroy äußerst fruchtbar, was sich in Villa Monrépos bestätigte. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, nach oben etwas abnehmend, merklich gekniet, olivenfarbig, stark zu braunroth spielend, zahlreich und fein punkirt. Blatt groß, glänzend, elliptisch, oft mehr oval, flachrinnig, fein und leicht gezahnt. Aftersblätter pfriemenförmig, fehlen im Herbst meist schon. Blatt der Fruchttaugen eben so. Augen breit, spitz, kurz, meist abstehend, sitzen auf merklich vorstehenden, fast wulstigen Trägern. D.