

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.

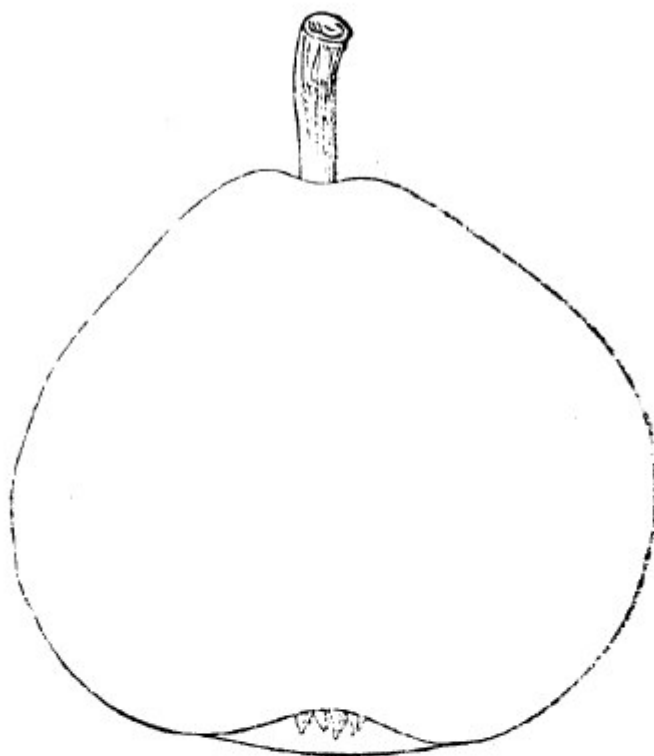


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 48. **Rothe Dechantsbirn.** I, 2. 2. Diel; IV, 1 b. Luc.; II, 2. Zahn.



Rothé Dechantsbirn. Diel ** 1 † † S.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie aus der Pariser Carthause. Ist bereits vielfach in Deutschland bekannt und geschätzt.

Literatur und Synonyme: Diel II. S. 19 Rothé Herbstbutterbirn, Rothé Dechantsbirn, Le Beurré rouge, Le Doyenné rouge. Ditt. I. S. 638. — Christ's Rothé Butterbirn (Hdwb. S. 162) ist wahrscheinlich die Beurré gris rouge, ebenso die Rothé Butterbirn des L.D.G. XI. S. 85 t. 5. — In England wird sie meist Gansells Bergamotte genannt. Deren Synon. sind nach dem Lond. Cat. Brocas Bergamot, Joe's Bergamot, Staunton, Gurle's Beurré, Bonne rouge, Diamant. — Manche, z. B. Luc. S. 192 setzen als Syn. noch Bergamotte d'Angleterre hinzu, doch nach dem Lond. Cat. ist darunter die im August reisende Hampiens Bergamotte zu verstehen. — Wegen ihrer rothen Farbe wird sie irrthümlich auch oft Rothé Bergamotte genannt, doch ist die vorliegende gegen letztere besser. Unter dem Namen Rothé Dechantsbirn scheint sie am meisten in Deutschland bekannt zu sein, weshalb wir diesen zur Ueberschrift wählten.

Gestalt: der Weißen Herbstbutterbirn ähnlich, doch mehr zusammengedrückt, oft fast plattrund, $2\frac{3}{4}$ " breit, etwas höher, meist ebenso hoch als breit.

Relch: offen, ziemlich vertieft, in geräumiger, meist ansehnlicher Einsenkung.

Stiel: stark, bis $\frac{3}{4}$ " lang, oben auf, in kleiner Höhle, neben flachen Fleischbeulen.

Schale: etwas rauh, gelblichgrün, später gelb, mit trüber erd- artiger Röthe und charakteristischem feinen zimmiſarbigem Roſt, auch braunen, im Roth gelblichgrünen Punkten.

Fleisch: mattweiß, um's Kernhaus etwas steinigt, doch saftvoll, butterhaft, von köſtlichem zuckerartigen Geſchmack, gewürzhafter als bei der Weißen Herbstbutterbirn, hält das Mittel zwischen dieſer und der Grauen Herbstbutterbirn (Viel).

Kernhaus: etwas breit, ſchwachhohlachſig, Kammern eirund, Kerne ſehr breit eirund, ſtumpfpig, plattgedrückt, gelbbraun oder ſchwärzlichbraun.

Reife und Nutzung: Mitte oder Ende Oktober, 14 Tage, oft auch 3 Wochen. Eine der ſchätzenswertheſten Tafel Früchte, die ſich ſelbſt in ungünstigen Sommern meiſt immer noch vollkommen ausbildet. Wer die Frucht einmal kennt, wird ſie immer beizubehalten wünſchen.

Eigenſchaften des Baumes: mittelgroß, aber geſund und bald volltragend, kommt auch noch in ſchwerem Boden fort und iſt nach Oberd. allein in dieſem recht tragbar. — Die Anpflanzung dieſer Sorte, welche die Weiße und graue Butterbirn erſetzen kann, mag angelegentlichſt auch vor vielen neuen Birnen empfohlen werden. Kümmer auf Quitte. — Blätter eirund, mit meiſt nicht langer, auslaufender oder etwas vortretender Spitze, oft ſaſt rundlich, auch öfters herzförmig, die länger geſtielten auch eiſförmig, meiſt klein, $1\frac{1}{2}$ " breit, 2" lang, ſaſt immer etwas wollig, ganzrandig, oder doch ſehr unbedeutlich gefägt, auch iſt die Oberfläche ſchwach chagrinartig uneben. — Blüthenknospen ziemlich groß, kurzkegelförmig, ſpiß, doch nicht ſtechend, am Grunde oft etwas wollig. — Sommerzweige mitunter ſtufig und mit verdickter Endknospe, wollig, röthlich gelbbraun, mit feinen weißgelben Punkten.