

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

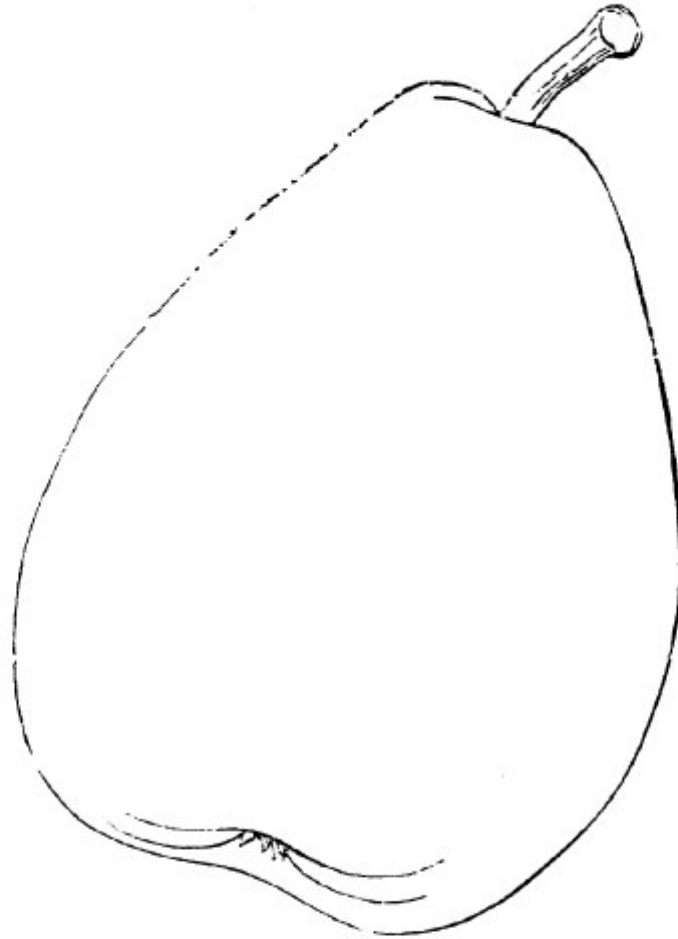
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Winterdechantëbirn. DieI. ** + W.

Heimat und Vorkommen: Wurde nach Bivort wahrscheinlich in einem Klostergarten in Löwen 1825 aufgefunden. Heißt daher auch jetzt noch in Belgien Pastorale, obgleich unter dem Namen dort nebenbei noch eine andere geringere Birne bekannt ist. Findet sich jetzt, durch van Mons und andere unter ganz verschiedenen Namen verbreitet, in allen Ländern.

Literatur und Synonyme: DieI beschrieb sie dreimal: als Grüne Winter-Herrnbirn, Seigneur d'hiver N. R. D. I. S. 174 als Winterdechantëbirn, Doyenné de Printemps N. R. D. V. S. 177 (wir wählten diesen Namen als den in Deutschland bekanntesten zur Ueberschrift), und als Lauers englische Osterbutterbirn, Beurré de Pâques de Lauer N. R. D. VI. S. 166. — Kommt aber noch vor als Silbesheimer Winterbergamotte Siegel's N. D. II. S. 75, Frühlingsbutterbirn, Beurré de Printemps ibid. S. 111, Pfingstbergamotte, Berg. de Pentecôte Biv. I. t. 26, Sylvange d'hiver, Poire ou Berg. Sylvange Dittr III. S. 211, Philippe d'hiver, Doyenné d'hiver, Angleterred'hiver, Poire Anglaise, Beurré Easter (so heißt sie meist in Engl.), van Mons' Frühlingsbutterbirn, Canning, Pastorale

de Louvain, Past. d'hiver, Doy. d'hiver vrai et ancien, Berg. Crasanne d'hiver Bin. und versch. Cat. — Dorothée royale, Poire Fourcroy, Merveille de la Nature, Poire du Pâtre Lyon. Ber. — Beurré Roupé, B. d'hiver de Bruxelles, B. de Pâques, Bezi Chaumontel très gros, Chaumontel très gros, Philippe de Pâque, Doyenné d'hiver nouveau Cat. Lond.

Gestalt: eiförmig oder eiförmig, selten etwas birnförmig, bisweilen kegelförmig oder walzenförmig, ziemlich groß, $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{1}{2}$ " lang, am Spalier auch größer.

Relch: hartschalig, bisweilen auch mehr blättrig, am Grunde etwas wollig, halboffen, ziemlich eingesenkt, meist zwischen Beulen.

Stiel: stark, wie fleischig, doch holzig, braun, bis 1" lang, etwas vertieft neben einem Fleischwulst.

Schale: glatt, etwas stark, hellgrün, später mehr gelbgrün, oft schwach geröthet, wenn auch nur durch gedrängt stehende Punkte, die zahlreich vorhanden und braun sind, auch etwas berostet.

Fleisch: gelblichweiß, ums Kernhaus etwas körnigt und steinigt, doch saftig, butterhaft, von recht gutem muskatellerartigen Zuckergeschmack (Diel vergleicht ihn dem der Verte longue).

Kernhaus: klein und geschlossen, Kammern enge, mit wenig vollkommenen hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Dezember, doch je nach dem Standort bisweilen schon im November, meist Januar bis März (deshalb für verschiedene Sorte gehalten). Will lange hängen, im Winter kühl, nicht feucht liegen, sonst faulen viele Früchte vor Eintritt der Reife*).

Eigenschaften des Baumes: derselbe, sehr lebhaft wachsend und fruchtbar, kommt zwar noch auf Quitte fort, zeigt aber darauf schwachen Trieb, gedeiht noch besser auf Hagedorn, am besten auf Wildling zur Pyramide erzogen. Hochstämmig paßt er bei uns nur in geschützte Hausgärten. Doch mag er in milderen Gegenden besser gut thun. In Gotha wurde die vermehrte Anpflanzung der Sorte empfohlen. — Blätter meist länglich eiförmig, die schönsten Blätter, stets eiförmig, $1\frac{1}{2}$ " breit, $2\frac{3}{4}$ " lang, vorne am breitesten, oft auch elliptisch und lanzettförmig, glatt, fein, etwas stumpfgesägt, schifförmig und nach der Spitze hin zurückgekrümmt. — Blütenknospen groß, kurzkegelförmig, meist stumpfspitz, schwarzbraun mit oft klaffenden Deckblättern, die sich bisweilen tütenartig verlängern. — Sommerzweige oft stufig, grüngelb mit erdartigem Roth und vielen schmutzig-weißen Punkten.

*) Auf dem Lyon. Congress schrieb man zu ihr nieder: Spät zu pflücken. Geschieht dieß aber zu spät, so reift sie im Januar; Anfangs Oktober gepflückt, hält sie sich jedoch bis Mai.