

SCHWEIZERISCHES
OBSTBILDERWERK
POMOLOGIE SUISSE
ILLUSTRÉE

Herausgegeben vom - Publiée par
SCHWEIZ. OBST- UND WEINBAUVEREIN
VERBAND SCHWEIZ. OBSTHANDELS- UND OBST-
VERWERTUNGSFIRMEN IN ZUG
VERBAND SCHWEIZ. HANDELSGÄRTNER

unter Mitwirkung der
SCHWEIZ. VERSUCHSANSTALT FÜR
OBST-, WEIN- UND GARTENBAU IN
WÄDENSWIL UND ZAHLREICHER
MITARBEITERSCHAFT

sous la direction de
L'ETABLISSEMENT FÉDÉRAL POUR
L'ARBORICULTURE, LA VITICULTURE
ET L'HORTICULTURE, A WÆDENSWIL,
ET AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX
COLLABORATEURS

DER VERFASSENDE : L'AUTEUR :
TH. ZSCHOKKE, WÆDENSWIL

Herzogin von Angoulême.

Herkunft: Im Jahre 1809 fand Baumschulbesitzer Aimé Pierre Audusson in Angers den prächtig entwickelten Mutterbaum mit den grossen Früchten auf dem Landgute Eparonnais. Man gab ihm Erlaubnis zum Schneiden von Reisern. Die Sorte gelangte unter dem Namen Poire des Eparonnais in Handel. Im Jahre 1820 wurde sie aber zu Ehren der Tochter von Ludwig XVI. Herzogin von Angoulême getauft.

Baumeigenschaften: Der Baum wächst kräftig, sowohl auf Quitte wie auf Wildling. Der Anbau auf Wildling ist aber nur in Weinklima zu empfehlen. Die Jahrestriebe sind kräftig, schwach gestuft, von hellgelbbrauner Färbung, nur schwach weiss punktiert. Die länglichen, scharf gespitzten Knospen sind braun und weiss berandet. Die Blätter sind mittelgross, lang-oval, beidseitig spitz zulaufend, mit schwach gesägtem Rande. Das hängende Blatt sitzt an dünnem, oberseits rötlich angelaufenem Stiele, der immer länger ist, als das Blatt breit. Die Blüte ist klein, 3 1/2 cm. Die Blütenblätter haben rundliche oder ovale Form und sind lang und fein gestielt. Acht Blüten pro Dolde. Die Blüte beginnt anfangs April. In der Jugend trägt die Sorte nur spärlich. Bei älteren Bäumen werden die Früchte gerne steinig.

Fruchteigenschaften: Grösse und Schwere: Sehr grosse Frucht. Höhe: 9—10 cm. Breite: 7 1/2—8 cm. Gewicht: 250 und mehr Gramm.

Form: Unregelmässig, ausgebaucht-birnförmig. Typisch ist die beulige und wulstige Oberflächenbeschaffenheit.

Kelch: Ist klein, halb offen. Die kleinen dunklen Kelchblättchen sind hart, aufgerichtet. Die Höhle ist eng und tief, meist seitlich zusammengedrückt.

Stiel: 2—3 cm lang, auffallend dick, gegen die Frucht hin fleischig, von brauner Farbe, weiss punktiert. Steht gewöhnlich auf der schiefen, flach eingedrückten, wulstigen Fruchtspitze.

Farbe: Grün, auffallend ist die starke Punktierung und netzartige Berostung um den Kelch. Nur ausnahmsweise zeigen die Früchte sonnenwärts einen kupferfarbenen oder karminfarbenen Glanz auf den Rostpartien. Auf Lager wird die Birne strohgelb, es bleiben aber grünliche Streifen und Flecken, namentlich in der Stielgegend zurück.

Schale: Ist trocken, uneben, schwach aromatisch, ziemlich dickhäutig.

Kernhaus: Eher klein, spindelförmig. Achse geschlossen. Samenfächer klein, oval, oben etwas abstehend.

Samen: Mittelgross, lang, schmal, geschweift gespitzt, dunkelbraun, schwarz berandet.

Kelch- und Stempelröhre: 3-eckig, oft nach innen abgerundet, ca. 5 mm Seite. Staubgefässe etwas über der Mitte angewachsen. Die dünne, kurze Stempelröhre ist von fester Steinschicht umschlossen.

Fleisch: Gelblichweiss, grobkörnig, wird halbschmelzend, von schwach säuerlichem Vor- und süsssem Nachgeschmack, mit eigenartigem Gewürz.

Reife: Die Birne wird nicht alljährlich butterhaft schmelzend. Bleibt oft hart, süsslich fade. Wie mehr oder weniger alle Butterbirnen, muss auch Duchesse d'Angoulême gerade im richtigen Momente degustiert, wenn ein gerechtes Urteil erzielt werden soll. Sie reift im Oktober, hält bis November.