

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

Hochfeine Butterbirne.

Herkunft: Die Sorte stammt aus dem westlichen Frankreich, wo sie im Jahre 1837 von Baumschulbesitzer Boubault, Mille-Pieds bei *Angers* aus Samen gezogen wurde. Diese der Qualität entsprechend richtig bezeichnete Tafelbirne fand auch bei uns gute Verbreitung. Sie ist sozusagen in jedem Obstgarten vertreten.

Baumeigenschaften: Bei uns wird die Sorte meist auf Quittenunterlage in Spindeln oder Pyramiden gezogen. Auf Wildling veredelt eignet sie sich recht gut als Hochspalier zum Bekleiden von Hauswänden. Der Wuchs ist mittelstark. Die Triebe sind dünn, gestuft, hellbraun und fein punktiert. Die langen, braunen Blattknospen sind weissrandig beschuppt. Die Fruchtknospen sind gross, graubraun mit heller Spitze. Die Blätter sind nur mittelgross, 4 cm × 7 cm, spitz-oval oder verkehrt eiförmig, um den Stiel abgerundet, mit feingesägtem Blattrand. Der Stiel ist dünn, meist länger als das Blatt breit, gegen die Bruchstelle hin dicker werdend. Auffallend ist, dass nicht nur der Stiel auf seiner obern Seite schön karminrot gefärbt ist, sondern, dass auch der Mittelnerv des Blattes bis in die Blattmitte dieselbe Färbung aufweist. Das Blatt ist hängend und schwach nach unten umgebogen. Die Blüte ist mittelgross, 4 cm, lockerblättrig. Blütenblätter oval, abgerundet. Durchschnittlich sitzen sieben Blüten pro Dolde. Austrieb und Blüte erfolgt mittelfrüh, anfangs bis Mitte April.

Fruchteigenschaften: Höhe 7–8 cm. Breite 6¹/₂–7 cm. Gewicht ca. 180 Gramm.

- Form:** Rundlich, eiförmig oder kreiselförmig. Hie und da erinnert die etwas zusammengedrückte kugelige Frucht an Bergamotten. Um den Kelch ist die Birne flach abgerundet. Gegen den Stiel nimmt sie rascher ab und bildet hier einen fleischigen Ansatz, auf welchem der Stiel sitzt.
- Kelch:** Halb offen, klein. Die schmalen, isoliert stehenden, grünlich-braunen, hornartigen Kelchblättchen stehen aufgerichtet, mit meist einwärts gebogener Spitze. Die Höhle ist eng und flach, hie und da von der Seite zusammengedrückt, so dass der Kelch fast vorspringt. Sie zeigt häufig ganz feine, hellbraune, figurenartige Berostung.
- Stiel:** Ca. 3 cm lang, dick, gegen die Frucht hin fleischig werdend, meist gerade oder nur schwach abgebogen. Ähnlich, wie bei Esperens Herrenbirne steht der Stiel auf einem zitzenartigen Fleischwulst.
- Farbe:** Die Frucht zeigt eine mehr oder weniger zusammenhängende zarte oder netzartige Berostung, so dass von der blassgrünen, später hellgelben Grundfarbe meist nur wenig zu sehen ist. Die Röte fehlt.
- Schale:** Trocken, glanzlos, wird aromatisch.
- Kernhaus:** Klein, zwiebel förmig, kelchwärts spitz zulaufend. Achse geschlossen. Samenfächer kurz, oben breit, abgerundet mit aufgerichtetem Flügel.
- Samen:** Ziemlich gross, kurz, breit-eiförmig mit Dorn und kurz geschweift, gespitzt, dunkelbraun.
- Kelch- und Stempelröhre:** Erstere dreieckig oder abgerundet von ca. 5 mm Seite. Staubgefässe unterhalb der Kelchblätter doppelreihig angeordnet. Stempelröhre dünn und kurz, ca. 2–5 mm lang.
- Fleisch:** Fein, sehr saftig, wird schmelzend von ausgesprochen säuerlichem, erfrischendem Geschmack und gutem Fruchtaroma.
- Reife:** Mitte Oktober bis Ende Oktober, hält ca. vierzehn Tage bis drei Wochen. Die Birne wird zweckmässig etwas vor voller Reife geerntet.
- Bemerkung:** Eine wirklich hochfeine Tafelfrucht, die namentlich für Liebhaber zu empfehlen ist.