



**Obstsortendatenbank**

Textquelle:

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Sahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

---

**Fünfter Band: Birnen.**

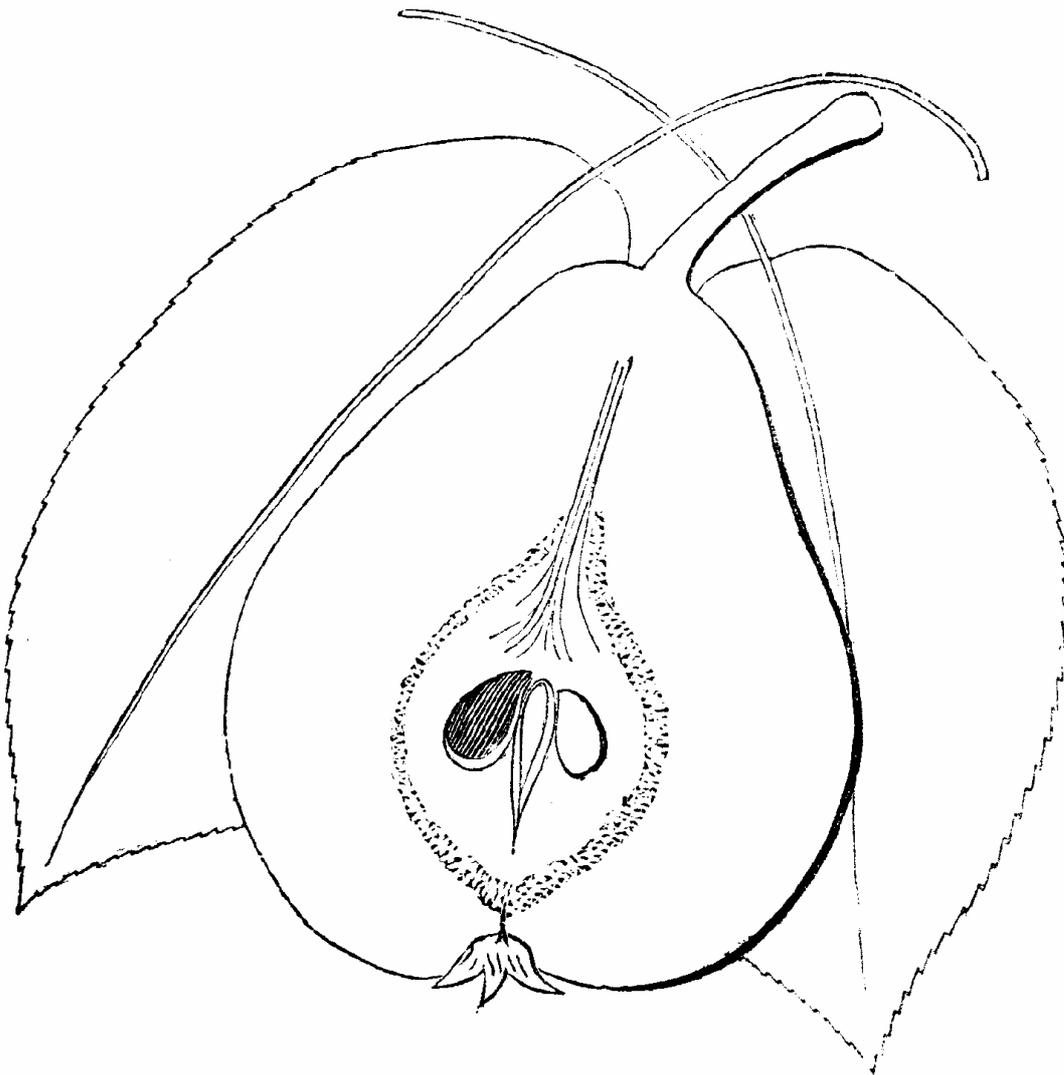
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Donauers Herbstbutterbirne.** Siegel. (van Mons.) \*\* Nov. oft früher oft später.

Heimath und Vorkommen: Hr. Lieutenant Donauer in Coburg erhielt die Zweige ohne Namen von van Mons und gab davon wieder an Siegel ab, der die Frucht, nachdem er ihre Güte erkannt, nach dem Zusender benannte, dessen Verdienste um die Pomologie bekannt sind.

Literatur und Synonyme: Siegel beschrieb sie in seinen Neuen Obstsorten II. S. 69 als eine große, kegelförmige, grünlichgelbe, an der Sonnenseite bräunlich angelaufene Herbstbutterbirne. — Herr Donauer sandte mir früher schon davon Zweige, nach welchen ich die Vegetation anmerkte und 1859 auch einige Früchte, nach welchen die obige Zeichnung gemacht ist. — Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: Siegel schildert sie noch weiter als „dickbauchig kegelförmig, bisweilen etwas kreiselförmig, stark hochbauchig, um den Kelch abgeplattet, nach dem Stiele zu mit einer Einbiegung spitzkegelförmig endigend; viele Früchte haben auf der Schattenseite eine nahtförmige Rinne, oder sind doch etwas flach, die Oberfläche ist ziemlich gleichförmig abgerundet, ohne Beulen und Rippen.“ Er nennt sie groß, gibt aber die Größe selbst nur auf 2" 8''' in der Höhe, 2" 3''' in der Breite an,

weshalb sie doch eher zu den mittelgroßen zu stellen sein wird, auch waren die mir von Donauer gesendeten Früchte nicht größer, als oben.

**Kelch:** lang- und spitzblättrig, sternförmig, offen, erfüllt mit Griffelresten, er sitzt in flacher Vertiefung, die gleichmäßig abgerundet ist.

**Stiel:** ziemlich stark, mittellang, holzig gelbbraun, oben auf, doch meist neben einem Höcker schiefstehend.

**Schale:** mattgrün, später citronengelb noch vermischt mit Grün, an der Sonnenseite meist erdartig geröthet, mit feinen rostfarbigen Punkten und Flecken, überhaupt mit zersprengtem Roste ringsum besetzt, so daß die Grundfarbe nur noch auf der Schattenseite etwas durchblickt.

**Fleisch:** gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von gewürzreichem Zuckergeschmack, vermischt mit etwas feiner herber Säure, die für mich den Geschmack sehr angenehm macht. Liegel schildert ihn als süß, etwas weinsäuerlich, sehr edel, fein aromatisch.

**Kernhaus:** hat nur sehr feine Körnchen im Umkreise, ist schwach hohlachsig, feinkammerig. Die Kerne sind mittelgroß, kurz zugespitzt, schwarzbraun, mit etwas Höckeransatz.

**Reife und Nutzung:** Die Birne reift im Nov., in warmen Sommern zum Theil auch früher, hält sich aber auch oft noch durch den Dec. — Wie schon Liegel bemerkt, ist sie in Größe, Form und Farbe ähnlich der Grauen Herbstbutterbirne (Beurré gris) und steht im hohen Geschmacks derselben auch wenig nach. Verdient also alle Empfehlung.

**Eigenschaften des Baumes:** Derselbe wächst in der Jugend schön pyramidal, macht aber doch später eine mehr kugelige als hochgehende Krone und ist sehr fruchtbar. — Die Blätter sind länglich oval, 1½" breit, 2½—3" lang, bei kräftigem Triebe besonders diejenigen am Grunde der Sommerzweige auch größer, bis 2¼" breit und 4" lang, oft etwas herzförmig, glatt, fein- etwas stumpfgesägt, die größeren schärfer gesägt, zum Theil schifförmig und sichelförmig, auch hier und da wellenförmig, meist reich geadert, dunkelgrün, doch wegen etwas unebener Oberfläche nicht stark glänzend. Stiel oft 1½—2½" lang, stark und steif, aufrechtstehend, meist in gleicher Richtung auch die Blätter. — Blüthenknospen länglich kegelförmig fast stechend spitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich-graubraun, an der Sonnenseite etwas bräunlich violett, mit ziemlich starken gelbbraunlichen Punkten.

**Nachschrift.** Wie mir mein verehrter Freund Donauer schreibt, muß der Baum immer jugendlich und stark im Schnitt gehalten werden, wie es auch bei der Chaumontel nöthig sei, wenn die Früchte schmelzend werden und den ihnen eigenthümlichen delicatesen Geschmack erlangen sollen. An alten kraftlosen Bäumen werde das Fleisch immer härter und das fein Adstringirende und Pikante des Geschmacks gehe ins Herbe über, so daß man nur eine tragbare Kochbirne habe. Ihr Verhalten am Espalier habe er nicht beobachten können, er wolle deshalb jüngere Obstfreunde zu Versuchen auffordern.