

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

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Zweiter Band: Birnen.**

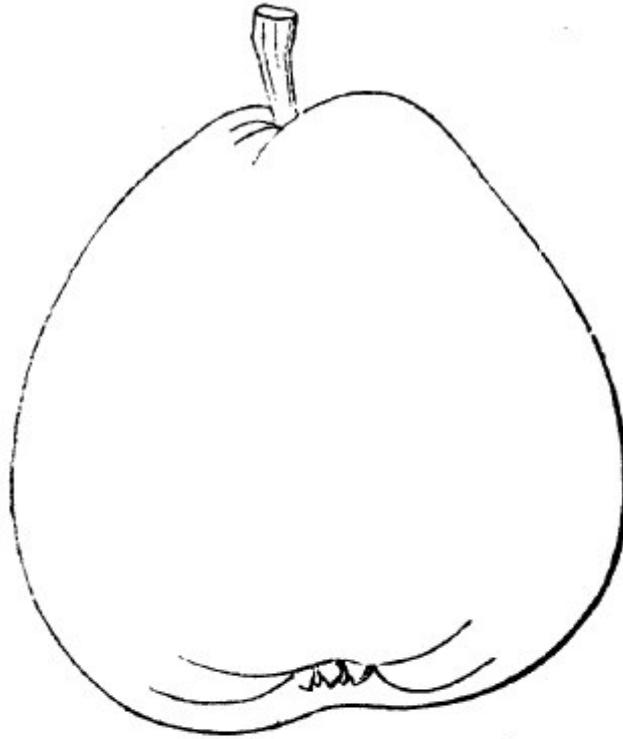
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Graue Dechantsbirn. Diel. \*\* † S.

**Heimath und Vorkommen:** War schon Duhamel bekannt, ist wahrscheinlich eine französische Frucht, die jetzt in Belgien viel gepflanzt wird. In Deutschland ist sie, wie es scheint, weniger verbreitet.

**Literatur und Synonyme:** Diel I. S. 65: Graue Dechantsbirn, Doyenné gris; Dittr. I. S. 647; Oberd. S. 326. — Synonyme: Doyenné roux (Ann. de Pom. I S. 77), ferner: Doyenné Crotté, galeux, jaune, St. Michel gris, Neige gris (Lyon. Ver.) — Identisch sind jedenfalls Beurré d'oré, Vergoldete weiße Butterbirn (Dittr. I. S. 648), auch eine Doyenné rose, wie ich sie von Herrn Oberförster Schmidt sah. — Im Hannoverischen heißt sie Beurré brun. — Die ebenfalls lange für übereinstimmend gehaltene Passatutti (Diel I. S. 210) will Herr A. Mallardi anders besitzen (Mon. III. S. 209), und Oberd. schreibt mir, daß schon die von ihm erhaltenen Propfzweige die Verschiedenheit zu erkennen geben.

**Gestalt:** Der Beurré blanc ähnlich, eirund oder kreiselförmig, oben abgeplattet, unten kegelförmig stumpfspitz, oft so hoch wie breit,

bisweilen auch durch Erhabenheiten ungleich in der Rundung,  $2\frac{1}{4}$  bis  $2\frac{3}{4}$ “ breit und  $2\frac{3}{4}$ —3“ hoch.

Kelch: geschlossen, meist in etwas flacher und ebener Einsenkung.

Stiel: bis  $\frac{3}{4}$ “ lang, in ziemlich tiefer und enger Höhle.

Schale: fein, dünn, glatt, mattgelb, doch fast gänzlich zimmetfarbig berostet, an der Sonnenseite oft trüb geröthet, hierdurch fast röthlich goldgelb und mit starken Punkten, auch hie und da etwas schwärzlichen Rostflecken.

Fleisch: weiß, oft etwas körnigt, saftvoll, butterig, von rosigem, fein mürktem Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen. Kammern geräumig, mit vollkommenen schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Anf. Nov., oft Ende Oct., 14 Tage. Recht gut, nur leider von kurzer Dauer.

Eigenschaften des Baumes: derselbe zeigt sich hier schwachwüchsig, wird auch nach viel nicht groß, hat Aehnlichkeit mit dem von B. blanc. Gibt auf Wilbling schöne Pyramiden, gedeiht jedoch, wie es scheint, auch auf Quitte, will aber guten, nicht trockenen Boden und warmen Stand, ist dann auch recht tragbar. Gegen höhere Kältegrade ist der Baum empfindlich. — Blätter elliptisch, mehr oder weniger lang zugespitzt,  $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ “ breit, bis  $2\frac{3}{4}$ “ lang, oft fast lanzettförmig, oft auch eiförmig, glatt, gesägt, etwas schifförmig, langgestielt. — Blüthenknospen etwas länglich kegelförmig, stumpfspitz. — Sommerzweige grünlichgelbbraun, gegenüber fast röthlichgelb, fein schmutzigweiß punktirt.

NB. Die Zeichnung ist nach einer am freistehenden Pyramidenbaum erzogenen Frucht.