



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.

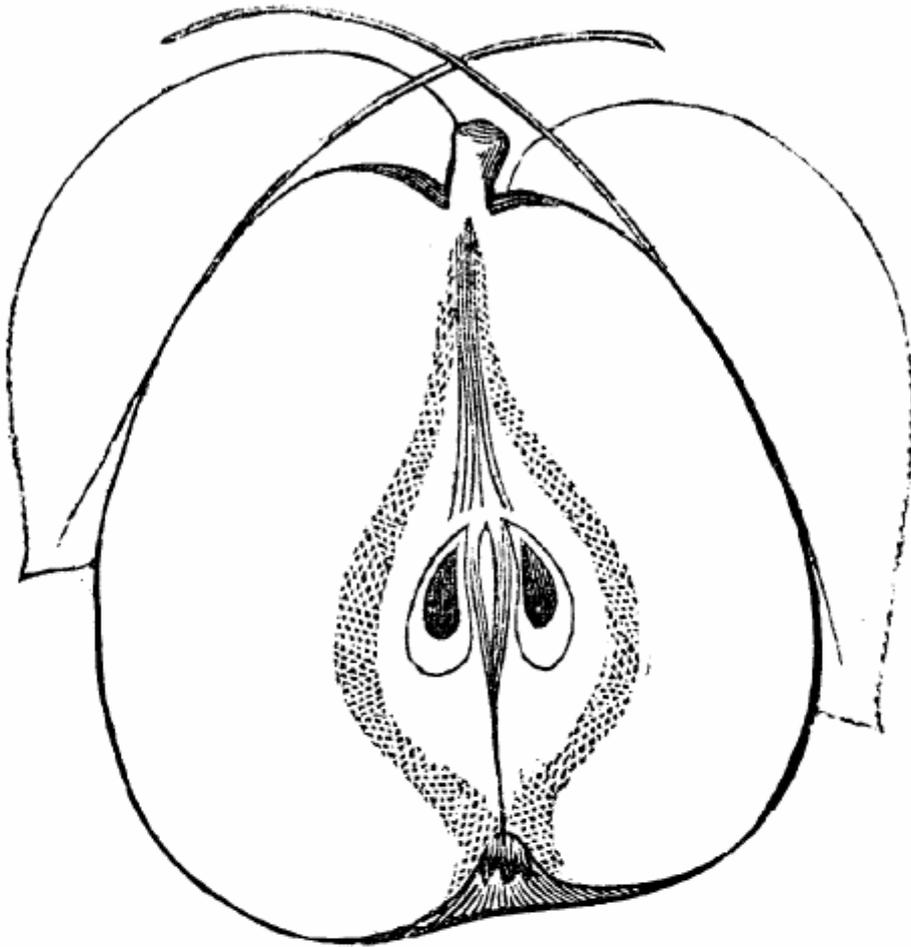
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Graue Winterbutterbirne. Dittrich. (Prevost.) ** Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: nach ihren gangbarsten Namen *Beurré gris d'hiver*, *B. gris d'hiver nouveau*, *Beurré de Luçon*, stammt sie wahrscheinlich aus Luçon (nach Willermoz in der Vendée, nach Decaisne im Depart. d'Ille-et-Villaine), aber scheint keineswegs sehr neu, denn schon 1839 beschrieb sie Dittrich als französische Birne, nach ihm vom Hrn Hofgärtner Kuchß in Wilhelmshöhe bei Cassel zugegangenen Früchten. — Sie wird vielfach gelobt, namentlich von französischen Schriftstellern; der Namurer Congreß nahm sie unter die schätzenswerthesten Früchte, und Baltet in seine *bonnes poires* auf. Auch Hr. Dr. Reisch empfahl sie in Görlitz, doch erst in 3ter Reihe. Wie Bivort mittheilt, gehört indessen zu ihrer guten Ausbildung schon in Belgien das *Spalier* oder wenigstens guter warmer leichter Boden, und wir haben hierauf also weiter nördlich um so mehr zu achten.

Literatur und Synonyme: Dittrich I, S. 777. — Prevost, wohl ihr erster Beschreiber in Frankreich, gibt im Rouen. Büllet. v. 1850, S. 116 unter Nr. 4 mittelgroße (mit meinen aus Ungers von der Berliner Ausstellung herrührenden Früchten stimmende) Abbildung und beschreibt sie als der *Beurré d'Amboise* (Grauen Herbstbutterbirne) in vielen Stücken ähnlich, zuweilen auch im Geschmack und selbst der Baum gleiche dem der Genannten, er sei nur wüchsiger und zwar auch nicht frei vom Grundigwerden der Zweige und Zerpringen der Früchte, allein doch weniger, u. ihr einziger Fehler seien die starken Körnchen um's Kernhaus und um die Stielbündel herum. — Biv. Alb. III, S. 49 bildete die Frucht ziemlich rein eiförmig, $3\frac{1}{2}$ " breit und kaum $\frac{1}{4}$ " höher ab; von derselben

Form, 3" breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch gibt sie auch Willermoz in Pomologie de la France, Bd. I, Nr. 15, Lyon 1863. — Annal. de Pom. belges VII, S. 71 (mit der im Album ziemlich gleichlautenden Beschreibung von Bivort) geben sie etwas mehr kegelförmig nach dem Stiele zu, die vollreife Frucht sieht in ihrer hochgelben starkberosteten Färbung fast orange-gelb aus. — Im Jard. fruit. von Decaisne, II, Taf. 16 ist sie sehr groß, $3\frac{3}{4}$ " breit, fast $4\frac{3}{4}$ " hoch, bauchig abgestumpft kegelförmig, in dem anderen Exemplare merklich kürzer gebaut, sehr ungleich in der Form abgebildet. — De Siron (Table syn., S. 10, dessen Descript. II, von 1858, S. 12) nennt sich den ersten Beschreiber. — Hogg, Man. S. 164; Dochnahl II, S. 121; v. Biedensf. I, S. 99. — Synon. sind außer den obengenannten: Beurré d'hiver nouveau (Prevoist), Beurré gris de Luçon, Beurré gris supérieur, Beurré de Fontenay (Tougaard), Poire de Luçon, St. Michel d'hiver, Doyenné marbré (Decaisne und Willermoz, doch fügt Willerm. zu letzterem in Klammern Loiret hinzu, weil es doch wohl der Alençon gehört.)

Gestalt u. Größe vgl. oben. Die Frucht baut sich nach ihrer Abbildung im Rouen. Büllet. bald eiförmig, in Kegelförmig übergehend, bald kugelförmig, und eine meiner Früchte aus Angers war fast apfelsförmig, während eine andere sich stark nach dem Stiele zuspizte. Unregelmäßig eiförmig scheint die Hauptform zu sein.

Blatt: klein, kurzblättrig, wollig, graubraun, halbbossen, in enger, ziemlich tiefer, meist beuliger Einsenkung. Auch über den Bauch laufen flache, stumpfe Kanten oft bis zum Stiele fort und verursachen, daß beide Hälften meist ungleich sind.

Stiel: meist sehr kurz und dick, doch an kleineren Früchten oft auch länger, holzig, gelbbraun, steht in kleiner Vertiefung meist neben einem starken Höcker, der ihn seitwärts drückt.

Schale: stark, in der Reife abhebbar, grün, später grüngelb, doch fast ringsum glatt oder auch rauchgelb oder graubraun berostet, u. zuweilen a. d. S. S. bräunlich geröthet, in dem Roste fein oder auch stärker braun und im Roth grüngelb punktiert.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend bis butterhaft, je nach dem Boden, angenehm säuerlich süß mit hinlängl. Gewürz, was Decaisne, der die Frucht excellent nennt, als fenchelartig bezeichnet.

Kernhaus: stets mit Körnchen umgeben, (die in schwerem Boden stark und steinig sind), schwach hohl- oder vollachsig, Kammern nicht groß, mit meist vollkommen länglichen, schwarzbraunen mit Höckeransatz versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Reife erfolgt nach Willermoz im südlichen Frankreich im Nov. und Dec., im nördlichen im Dec. bis Febr. Die meisten Obstverzeichnisse geben Nov. und Jan. an und der Frucht I. Rang.

Eigenschaften des Baumes: derselbe gedeiht am besten auf Wildling (m. vgl. oben) und soll sehr fruchtbar sein. — Einen jungen Baum, von Hrn. Aug. Nap. Baumann in Bollweiler vor mehreren Jahren bezogen, konnte ich bis jetzt nicht zu freudigem Wuchse bringen. Seine Blätter haben die oben gezeichnete ovale Form mit kurzer Zuspizung (kürzer als auf dem Holzschnitte,) und sehr feiner und seichter oft undeutlicher Bezahnung, sie sind glatt u. stehen zum Blattstiele im rechten Winkel; ihre Spitze ist sichelförmig zurückgekrümmt. (Willermoz beschreibt sie ähnlich, doch als von verschiedener Länge, theils groß, fast flach, oval, spizig, theils schmaler, oval, lanzettförmig, zugespizt, schifförmig, oft kaum und sehr seicht- oder auch stark stumpfgezahnt; die des Fruchtholzes seien flach, breit und langgestielt.) Die Sommerzweige sind am Ende verdickt, grünlich gelbbraun, nach oben röthlich graubraun, fein oder auch stärker grau punktiert.

Jahn.