

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

Notaire Lepin

Herkunft: Die schöne grosse Tafelbirne wurde um das Jahr 1860 von Herrn Rollet in Villefranche (Rhône) erzogen. Zum ersten Mal wird sie anlässlich des Kongresses der französischen Obstbaugesellschaft am 4. August 1879 in Nancy erwähnt. In der Schweiz ist Notaire Lepin namentlich in der französischen Schweiz zu treffen. In der deutschen Schweiz hat man deren Wert als Winterbirne offenbar noch nicht erkannt.

Baumeigenschaften: Der Baum wächst gut, macht langastige Kronen. An Boden stellt der Baum weniger Ansprüche als an das Klima. Wohl deshalb hat die Sorte namentlich in Wein-gegenden raschere Verbreitung gefunden. Die Triebe sind kräftig, gestuft, dunkelbraun, weiss punktiert. Die langen, kegelförmigen Blattknospen sitzen in festen Polstern. Blütenknospen sind gross, keulenförmig, dunkelbraun mit heller Spitze. Die Blüte tritt spät ein, ist aber von langer Dauer. Die Blätter sind gross, lang, oval, 10 cm. lang und 4 cm. breit, dunkelgrün glänzend; Rand fein gesägt. Der Stiel ist dünn, so lang oder länger als das Blatt breit.

Fruchteigenschaften: Grösse und Schwere: Sehr gross. Höhe: 9—9,5 cm. Breite: 8—8,5 cm. Gewicht: 250 und mehr Gramm.

Form: Ausserordentlich unregelmässig. Bald ist sie stumpf kegelförmig, bald stark ausgebaucht-kreiselförmig. Kelchseite ist immer breit und flachwulstig. Die ganze Oberfläche ist wulstig und höckerig.

Kelch: Gross, geschlossen. Die fleischigen, ziemlich langen Kelchblätter sind büschelförmig aufgerichtet. An der Basis finden sich Fleischperlen. Die Höhle ist eng, wenig tief, zusammenhängend und strahlig berostet.

Stiel: Wird 2,5 cm. lang, von gelbbrauner Färbung, ist in der Mitte am dünnsten. Gegen die Frucht hin wird er fleischig. Er steckt meist schief, doch nicht stark eingedrückt zwischen wulstigen Erhebungen.

Farbe: Grün, hellt auf Lager nur wenig auf. Stark besonnte Exemplare zeigen ausnahmsweise eine kupferfarbene, marmorierte oder punktierte Rötung. Die ganze Frucht ist reichlich mit grösseren Rostfiguren und Rostpunkten besetzt.

Schale: Ist glatt, uneben, nicht glänzend.

Kernhaus: Klein, spindelig. Achse geschlossen. Samenfächer sind verhältnismässig klein, oval, sehr stark abstehend, schwach geflügelt.

Samen: Gross, gestreckt-eiförmig, mit weisser Spitze.

Kelch- und Stempelröhre: Klein, trichterig. Die Kelchröhre ist abgerundet. Staubgefässe an der Kelchblattbasis angewachsen. Die Stempelröhre ist kurz und fein, stark umsteint.

Fleisch: Ist weiss, feinkörnig, wird schmelzend, ist sehr saftig, von süssweinsäuerlichem Geschmack, gut gewürzt.

Reife: Reift im Oktober, hält bis Februar-März.

Bemerkungen: In warmen Lagen zum Anbau zu empfehlen.