



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

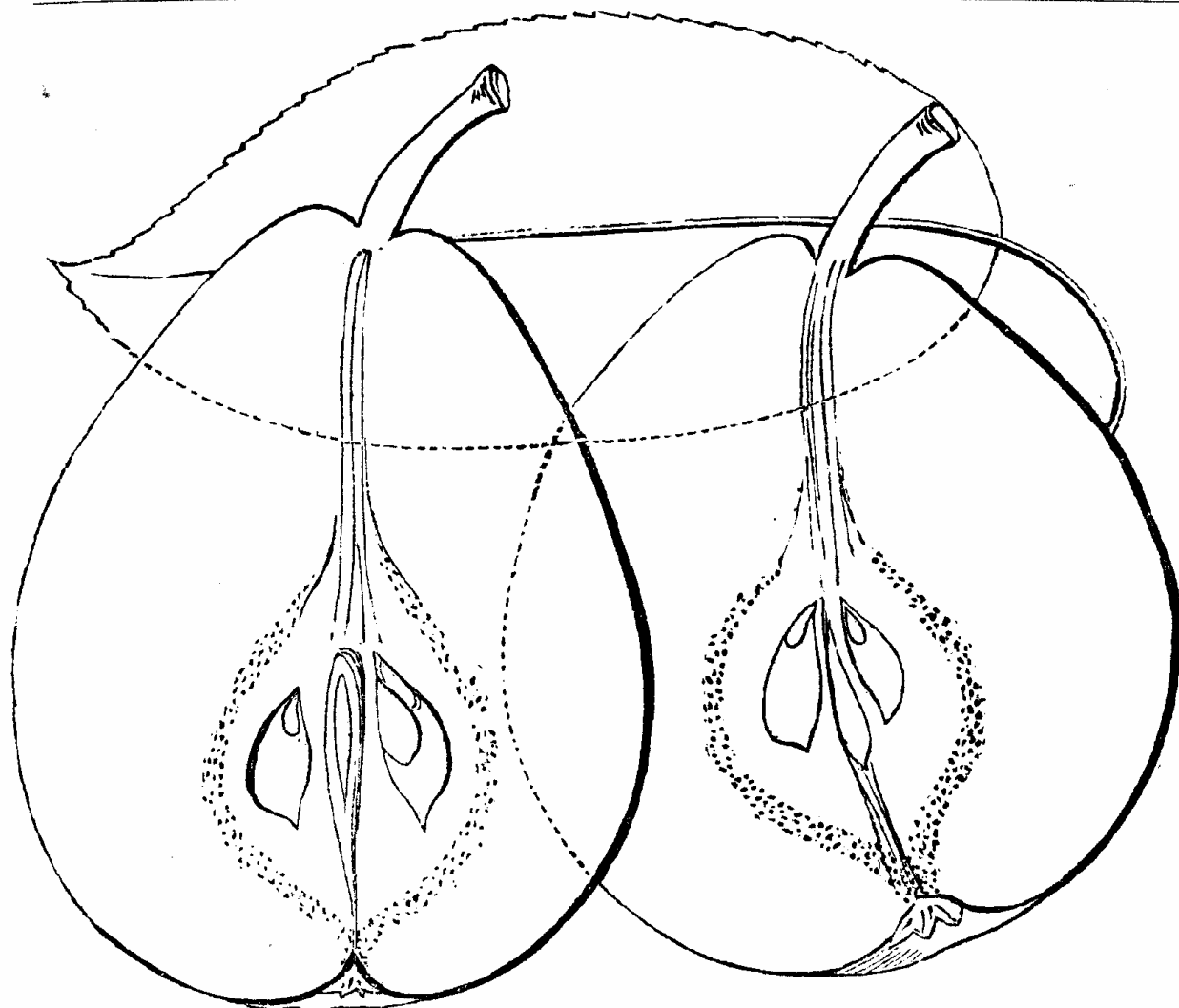
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Dechantsbirne von Alençon. Bivort. ** ††. W. Nov.—März.

Heimath und Vorkommen: Die Herkunft dieser in Deutschland vielleicht noch ganz unbekannt, aber trefflichen Frucht ist nicht genau bekannt. Bivort vermuthet, bei Beschreibung derselben in den Annales, nur, daß sie zu Alençon in Frankreich entstanden sein möge. Decaisne sagt näher, daß sie um 1810 entdeckt worden sei durch Herrn Thuillier, Baumschuleninhaber zu Alençon in einer Hecke der ferme de la Ratterie, Commune von Cuffey im Dep. der Orne. Die Frucht ist selbst in meinem für Birnen ungünstigen Boden schmelzend, erreichte auf unbeschnittener Pyramide noch etwas mehr Größe als oben gezeichnet ist, und wird die Größe der obigen Figuren in günstigeren Lagen wohl schon auf Hochstamm erlangen, auf Zwergbäumen aber die Größe, in der Bivort sie abbildet ($3\frac{1}{3}$ " Breite und $3\frac{3}{4}$ " Höhe). Decaisne sandte mir eine zu Paris gewachsene Frucht, die in Form der obigen größeren Figur gleich, $2\frac{3}{4}$ " breit und $3\frac{1}{3}$ " hoch war. Mein Reis erhielt ich durch die Güte des Herrn Behrens zu Travemünde, und stimmten Frucht und Vegetation mit den Beschreibungen recht gut. Der Probezweig trug 3 Jahre hinter einander voll, und scheint die Frucht auf den Pflückepunkt nicht eigen, da selbst Früchte, die ich 1863 um Michaelis brach und mit nach Görlitz nahm, im November schon schmelzend wurden.

Literatur und Synonyme: Annales VIII, S. 15: Doyenné d'Alençon, mit den Synonymen Doyenné d'hyver d'Alençon, Doyenné d'hyver nouveau und Doyenné marbré. Als Doyenné d'hyver nouveau (richtiger wäre wohl gewesen Pentecôte nouvelle) erhielt Diel von v. Mons seine Neue späte Winter-Dechantsbirne, die

eine andere Frucht ist, und im Handbuche I, S. 179 als Neue Winter-Dechant'sbirne bereits vorkommt, weshalb auch für uns Deutsche der oben gegebene Name allein paßt. Decaisne Bd. III. (Lief. 30) Poire d'Alençon mit den Synonymen Doyenné gris d'hiver nouveau, Doyenné d'Alençon und partim St. Michel d'hiver, welchen Namen ihr mit Unrecht Willermoz gegeben habe, der vielmehr einer andern Duhamel'schen Frucht gehöre. Er setzt hinzu, Prevost habe sie beschrieben als Doyenné d'hiver, die er von der P. Pentecôte (unserer Winter-Dechant'sbirne) unterscheide. Liron d'Airoles Notice pomol. 1858, S. 37; Riv. Album I, S. 179; Prevost, Pomol. Seine infer. (Rouener Bulletin) S. 90. In England und Amerika scheint die Sorte noch unbekannt zu sein. Der Lond. Cat. verweist bei Doyenné d'hiver nouveau auf Easter Beurré und verwechselt also die Winter-Dechant'sbirne mit der obigen oder der obgedachten Diel'schen Frucht.

Gestalt: Neigt zur Eiform, Decaisne's Frucht zur langen Eiform; in kleineren Exemplaren steht sie meistens zwischen Eiform und Kreiselform, und manche Exemplare haben mit einer kleinen Winterdechant'sbirne Ähnlichkeit. Meine größten Früchte waren $2\frac{2}{3}$ " breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich eiförmig wölbt und nur sehr wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie ohne Einbiegung, bei Decaisne's Frucht mit schwachen Einbiegungen, meistens eine kurze dicke, manchmal auch eine etwas längere und in beiden Fällen nur wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, in enger, flacher Senkung, oft selbst oben auf. Aus der Kelchsenkung laufen nur flache Beulen zum Bauche hin.

Stiel: dick, holzig, $\frac{1}{2}$ —1" lang, meist sanft gekrümmt, sitzt in enger, flacher Höhle.

Schale: dick, vom Baume grasgrün, später gelb. Rötche fehlt. Rost ist häufig, bildet um den Stiel Ueberzug und sonst an größeren Stellen häufige und starke, auch wohl neßförmige Figuren (wovon man sie D. marbré nannte). Punkte häufig, werden aber durch den Rost oft maskirt. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, süß, von ziemlich bergamottartigem, edien Geschmacke. Adstringirendes, was Decaisne anmerkt, fand ich im Geschmacke nicht, und notirte den Geschmack der von ihm gesandten Frucht als schwach zimmtartig süß.

Kernhaus: klein, geschlossen, mit nur unbedeutender hohler Achse. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten fast nur kleine, taube Kerne. Kelchröhre ist flach.

Reife und Nutzung: Vivort gibt die Reifzeit von Dezember bis März an, Decaisne von Oct. bis März, und daß man durch Pflücken zu verschiedenen Zeiten die Reifezeit vielleicht verlängern kann, geht aus obiger Bemerkung über die um Michaelis gebrochenen Früchte hervor. Andere, die ich 1863 Ende Oct. brach, waren im Januar noch hart. Möglich will auch diese Frucht, wie man dieselbe Erfahrung machte, um schmelzend zu werden, nicht zu spät gebrochen sein.

Der Baum wächst mir in der Baumschule bisher gemäßigt und scheint sich für Pyramide auf Wildling sehr zu eignen, gedeiht aber nach Vivort auch auf Quitte gut. Seine gerühmte große Fruchtbarkeit bestätigte sich bei mir. Die Sommertriebe sind steif, nach oben an Dicke nicht abnehmend, kurzgliedrig, etwas gekniet, olive ledergelb, zahlreich, doch nur fein punkirt. Das Blatt ist mittelgroß, glänzend, fast flach, lanzettlich, nur ganz leicht gezahnt. Asterblätter fadenförmig. Die Blätter der Fruchttaugen sind von gleicher Gestalt, oft nur gerändelt. Augen etwas dickbauchig konisch, abstehend, sitzen auf flachen, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

Die in dem belgischen Sortiment in Görlitz ausgestellte Doyenné d'hiver nouveau war nach ihrer stark rostbraun gefleckten und punktirten Schale jedenfalls die oben beschriebene d'Alençon, ihre Gestalt war in 3 Früchten die des oben rechts gezeichneten kleineren Exemplars. Die Früchte waren Ende Oct. schon völlig reif und ausgezeichnet wohl-schmeckend, durch etwas dem gewürzhast säuerlich süßen Saft beige gemischtes fein Herbes sehr pikant. — Die von Hrn. Superint. Oberdieck mitgesendeten Blätter sind wie oben gezeichnet, bald etwas breiter, bald schmaler, ich nenne diese Form jedoch lang oval, weil das Blatt am Stiele abgerundet ist, nicht spitz ausläuft.

Sahn.