



**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.**

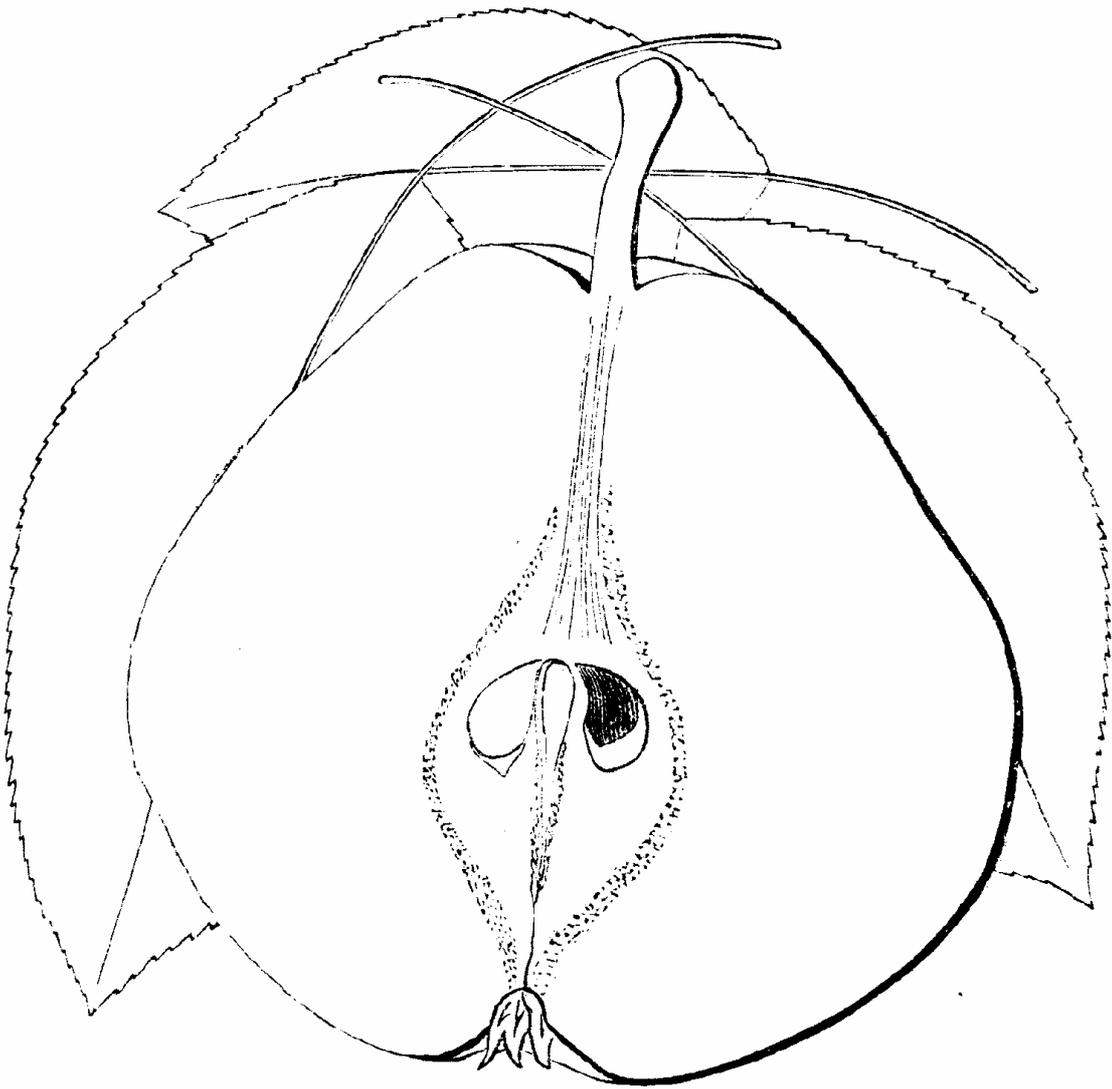
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Goubaults Dechantsbirne. Millet (Goubault). \* Nov. März.

Heimath und Vorkommen: der Baumschulbesitzer Goubault in Angers erzog sie aus Samen, der Baum trug zuerst 1849. — Ich empfing die Frucht von mehreren Seiten und erzog sie auch bereits selbst, doch schildere ich sie hier besonders nach Früchten, die ich aus dem belgischen Sortiment, wie es in Görlitz ausgestellt war, mit nach Hause nahm, und von welchen auch die eine zum Holzschnitte oben benutzt wurde.

Literatur und Synonyme: die Birne wurde zuerst von Millet in der Pomologie de Maine et Loire beschrieben, wie de Liron d'Airolles in Descript. I, S. 58 mittheilt. Sie erscheint auf Liron's Abbildung Taf. 16, Fig. 9 ziemlich rundlich, fast plattrund,  $2\frac{3}{4}$ " breit,  $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " hoch und er bezeichnet sie als mittelgroß, schmelzend, saftreich, etwas parfümirt. In seiner später erschienenen Liste syn. S. 52 schildert sie Liron. d'Airol. als Tafel Frucht von mittlerer Größe halbschmelzend, reifend von Nov.—Jan., II. Ranges. — Baltet, deutsche Uebers. S. 52, beschreibt sie kurz als mittelgroß, rundlich, gegen den Kelch abgeplattet, mit kleinen Rippen am Stiele, glänzend gelb, bräunlich gefleckt, Fleisch ziemlich fein, halbschmelzend, saftig, erhaben, vom Febr.—April reifend. — Von Lougard S. 63 wird sie unter Citat des Catalogue raisonné de Bivort als groß, schmelzend, II. R., bis März haltbar bezeichnet; nach Jamin und Durand hat sie brüchi-

ges, nach Leroy, Papeleu und dem Silvorder Catal. dagegen schmelzendes Fleisch, bei allen vier aber I. R.

Gestalt: kreiselförmig und wie auf dem Holzschnitte oben mittelbauchig, oft jedoch um den Kelch weit stärker abgeplattet, so daß die größte Breite noch mehr nach dem Kelche zu liegt. Nach dem Stiele hin biegt sich die Frucht häufig, besonders auf der einen Seite stärker ein, nimmt aber zuweilen in anderen Exemplaren auch wieder ungleich mehr ab und endigt flachrund mit sehr kurzer, breit abgestumpfter Spitze.

Kelch: lang- und spitzblättrig, oft unvollkommen, offen oder halboffen, zuweilen in feichter und enger, zuweilen aber auch in tiefer trichterförmiger Einsenkung, mit starken Beulen umgeben, welche meist als 5 starke Schwielen über die Wölbung fast bis zum Stiele fortlaufen und verursachen, daß der Bauch an manchen Stellen stärker hervortritt.

Stiel: stark,  $\frac{3}{4}$ —1" lang, gelbbraun, holzig, mehr oder weniger vertieft stehend, mit Falten oder Beulen umgeben.

Schale: etwas stark, glatt und glänzend, hochcitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten und mit ziemlich vielem nehartigen gelbbraunen Koft, der um den Stiel etwas rauh wird, doch ohne Rötthe.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, saftreich, halbschmelzend von gewürzreichem, schwach weinigen Zuckergeschmack. An von mir auf freiem Stande erzeugenen Früchten, die etwa  $\frac{2}{3}$  der obengezeichneten Größe hatten, war das Fleisch fester, gleichsam speckartig doch von süßem angenehmen, gewürzhafteu Geschmacke.

Kernhaus: hat meist die Form, wie auf dem Holzschnitte oben, doch ist seine Gestalt veränderlich. Sie richtet sich nach der Form der Birne, an den plattrunden Früchten ist es bei geringer Höhe eigenthümlich in die Breite gezogen, einer sehr platten Zwiebel ähnlich. Sein Umkreis ist nur durch feine Körnchen angedeutet, die Achse ist schwach hohl; Fächer klein mit wenigen etwas dicken, kleinen, dunkelbraunen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: die Birne reift von Mitte November an und hält sich oft lange, je nach den Sommern und nach der kühleren oder wärmeren Aufbewahrung, so daß ich sie selbst noch im März hatte und sie würde sich nach ihrer noch guten Beschaffenheit auch noch länger gehalten haben, auch war sie nicht gewelkt. Sie ist eine gute Tafelfrucht, die besonders wegen ihrer langen Dauer Werth hat, wenn sie auch nur II. Ranges ist und bei uns jedenfalls, um zartfleischig zu werden, das Spalier verlangt.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird als mittelstark, sehr fruchtbar bezeichnet, als Pyramide verlange er warmen leichten Boden, auf Duitte bleibe er schwach. Die Blätter sind lanzettförmig, zum Theil auch elliptisch,  $1\frac{1}{2}$ " breit,  $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ " lang, mit meist auslaufender, geradeausstehender oder etwas seitwärts gedrehter Spitze, glatt, feingesägt, am Rande wellenförmig, ziemlich dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Blattstiel gelblich,  $1\frac{1}{2}$ " lang. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige olivengrün, nach unten graubräunlich, nach oben violettroth, gelblich punktiert. — An den Enden der Fruchtspieße finden sich oft lange und scharfe Dornen.