

**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.

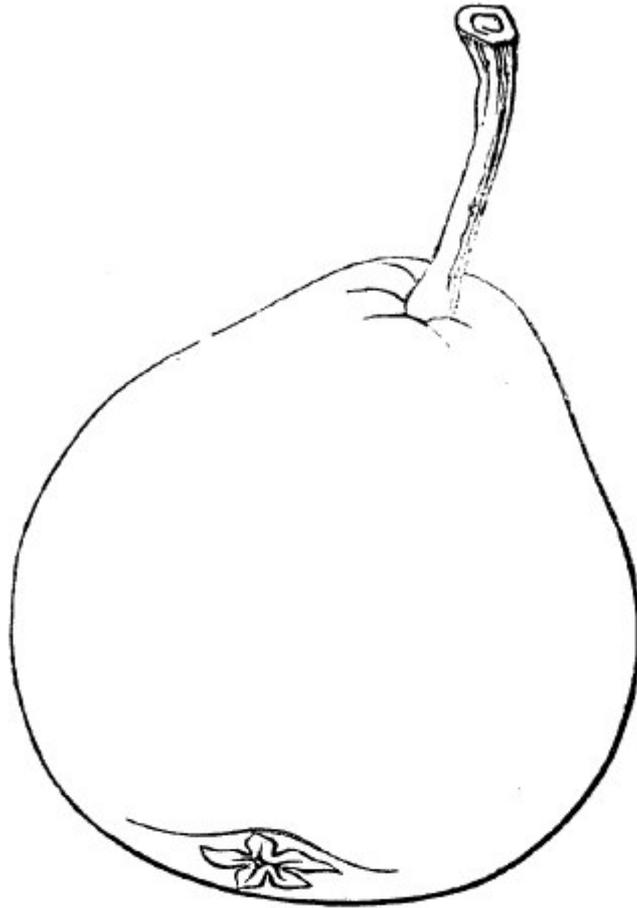


**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 40. Herbstbirne ohne Schale. I, 2. 2. Diel; IV, 1. a Luc.; IV, 2. Sahn.



Herbstbirn ohne Schale. Diel \* \* † S.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie aus dem Haag, sie soll aber nach Knoop aus Savoyen oder aus dem Waldenser Lande stammen, weshalb sie bei Letzterem auch Waldenser Peer heißt. — Knoop mochte sie schon mit der Lansac für eine und dieselbe Sorte halten, doch ist nach Diel wenigstens Duhamels Lansac anders, diese letztere selbst aber eine etwas problematische Sorte. Die Identität mit der Lansac de Quintinye (nach Diel von der des Duhamel verschieden) möchte ich indessen jetzt mit Oberdieck als ziemlich feststehend annehmen. Die Vegetation beider Sorten ist gleich und ich sah auch beide Früchte nebeneinander. Eine war wie die andere geformt und berostet, beide in Mitte November noch vorhanden und ebenso schwach gewelkt, und auch im Geschmack konnte man keinen Unterschied bemerken.

**Literatur und Synonyme:** Diel II. S. 35; Dittr. I. S. 633; Oberd. S. 359: Herbstbirn ohne Schale, Poire sans peau d'automne mit den Syn. Marquise d'Item in Flandern, Poire Vandoise in Holland. — Diel VII. S. 15; Dittr. I. S. 694; Christs Hdb. S. 170; T. D. G. VIII. S. 381; Oberd. S. 350 und 369; Lansac des Quintinye. Als deren Synon. werden angegeben: Dauphine, Liebefrion d'automne, Franchipane d'automne, ferner nach Cat. Lond. auch Satin, Berg. de Bussy. Oberd. hält brieflicher Mittheilung zufolge auch die Wegger Dickstielige Wintermuskateller für gleich, er hat wenigstens von Diel und Siegel auch nur die Herbstbirn ohne Schale unter dem betreffenden Namen erhalten.

**Gestalt:** bauchig eirund, nach dem Stiel zu stumpfkegelförmig, 2 $\frac{1}{2}$ " breit und ebenso hoch, zuweilen etwas höher, ähnlich nach Diel der Montigny oder auch der Winterambrette.

**Kelch:** klein, oft fehlend, flach oder etwas eingesenkt.

**Stiel:** dünn, bis 1 $\frac{1}{4}$ " lang, oben auf wie eingesteckt, oft neben einem Fleischwulst.

**Schale:** sehr dünn, so zart wie bei der Weißen Herbstbutterbirn (nach Oberd. jedoch ziemlich stark und der Namen darum nicht recht passend), hellgrün, später etwas mehrgelblichgrün, ohne Röthe, mit feinen und stärkeren grauen Punkten und Fleckchen und mit mehr oder weniger Kost.

**Fleisch:** mattweiß, feinkörnig, übersießend, butterhaft von sehr gewürzhaftem zuckerartigen Geschmack, der den der Beurré blanc in Allem übertrifft, nach Oberd. aber für Manche vielleicht zu stark (müs-kirt) gewürzt. Mir schien der Geschmack fast sellerieartig, besonders wenn man die Schale mitißt.

**Kernhaus:** mit sehr feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, mit geräumigen Kammern, und meist vollkommenen Kernen.

**Reife und Nutzung:** Mitte October bis durch November, oft selbst bis Mitte Dezember und bis Weihnachten dauernd.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wächst in der Jugend stark, macht viel feines Holz, ist auch darin ähnlich der Beurré blanc, ist aber eigensinnig auf den Standort, will warmen, trockenen Boden. Zu Zwerg auf Wildling. Scheint nach hiesigen Erfahrungen zärtlich und sehr wenig tragbar zu sein. Auch Oberd. klagt über den geringen Ertrag und daß die Früchte bei alledem leicht rissig würden. — Blätter elliptisch mit oft langer, ziemlich scharfer Spitze, 1 $\frac{1}{2}$ " breit, 2 $\frac{1}{2}$ " lang, bei sehr kräftigem Wuchse auch mehr eirund und eiförmig, glatt, etwas stumpfgesägt. (Nach Diel ist das Blatt der Sommerzweige etwas unbeständig, bald oval, bald elliptisch, bald wieder herzförmig.) — Blüthenknospen zur Zeit klein, kurzkegelförmig, fast halbrundlich, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun mit feinen schmutziggelben Punkten.