



**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.**

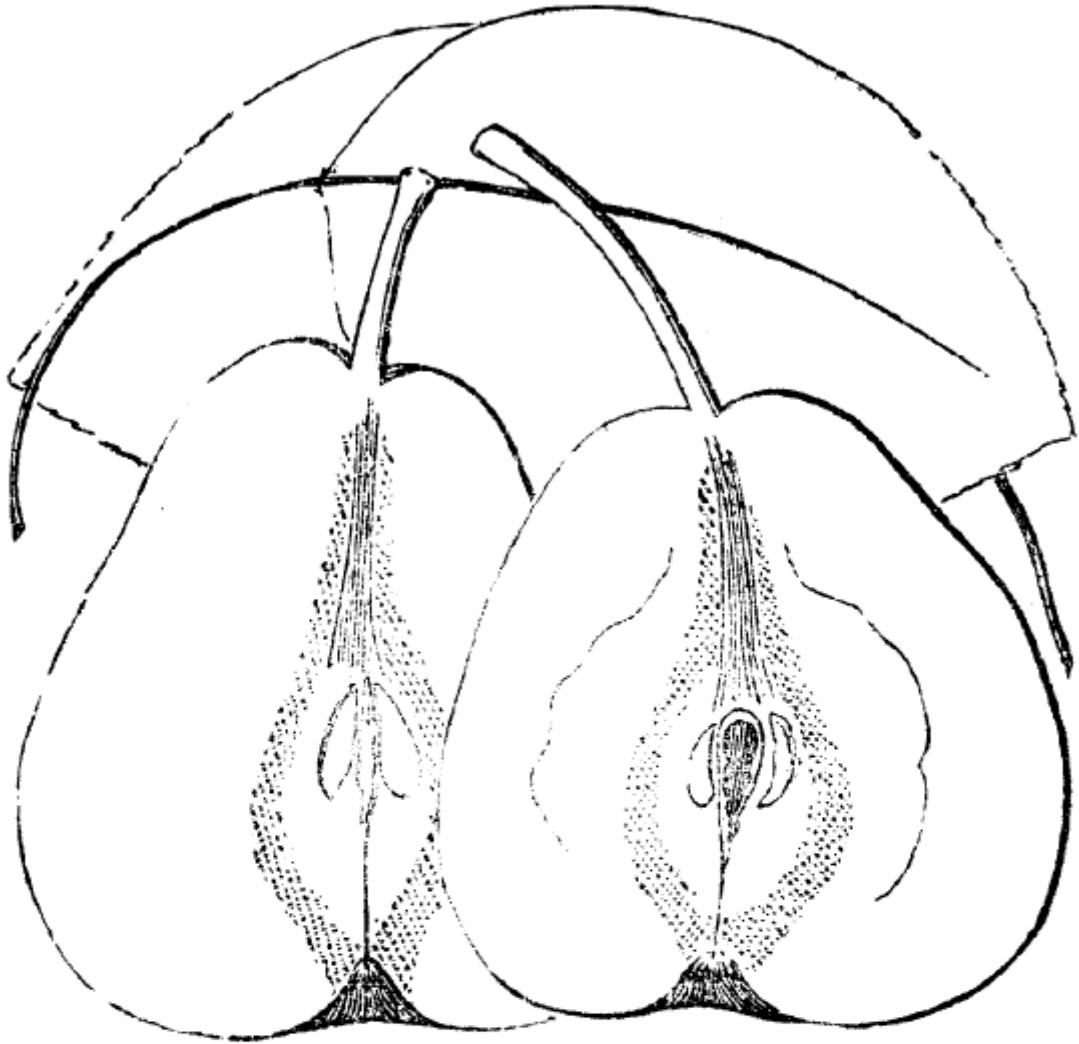
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Königliche Winterbirne. Decaisne. (Duhamel.) †, kaum \* Nov. Febr.

Heimath u. Vorkommen: unter Diels Winter-Königsbirne, S. 377 dieses Bandes, wurde bemerkt, daß sie wohl von Decaisne's Royale d'hiver verschieden sei. Letztere, welche sich durch ihr halb- oder fast schmelzendes Fleisch, etwas andere Form und durch seltner an ihr vorkommende Rötthe unterscheidet, scheint jedoch unter Royale d'hiver mehr als Diels Frucht zu gehen. Ich hatte sie, wie ich sie im Folgenden schildere, 1863 von 3 Seiten überein, von der Ausstellung in Görlitz, aus dem Belgischen, Darmstädter u. Schwesinger Sortiment, und besitze einen Baum aus Bollweiler, der zwar noch nicht trug, aber gleiche Vegetation mit der von Overdieck erhaltenen Royale d'hiver Decaisne's zeigt, die jedenfalls auch Duhamel's Birne dies. N. ist.

Literatur und Synonyme: Decaisne, Jard. fruit. III, tab. 5. Die Frucht ist meiner größeren Fig. oben ähnlich, nur abnehmender nach dem Stiele, doch immer stumpfspitz,  $3\frac{1}{4}$ " breit,  $3\frac{1}{2}$ " hoch abgebildet, ohne Rötthe. — Duhamel, III, tab. 35 (die Form ist ziemlich ebenso,) beschreibt sie S. 57 als „groß, 2" 7" dick, 2" 10" hoch, bisweilen sehr groß, 3" dick, 3" 3" hoch, birnförmig, am Kopfe sehr dick, nach dem Stiele an Dicke wenig abnehmend, nicht spitz endigend; Auge klein, in sehr großer Höhle, Stiel bisweilen 2" lang. Haut glatt und fein, an der Sonnenseite schön roth, auf der anderen gelb, bisweilen braun oder fahl getüpfelt. Fleisch halbschmelzend, zergehend, sehr fein, etwas gelblich, in trockenem Boden stark gequert, besser vom freistehenden, als Geländer-Baume. Dec. März.

Blatt breit und schön, 3" 3''' lang, 2" 2''' breit, hat am Stiele eine schmalere Spitze als vorne." — Alles dieses stimmt, bis auf die Röhre, die auch an meinen Früchten fast ganz fehlte und von welcher Decaisne nichts erwähnt, doch citirt derselbe nächst Duhamel auch Poiteau, Pomolog. française 1846, welcher sagt, daß die sonst nicht vorzügliche Frucht etwas in Form variire u. am Spaliere groß und an der S.S. schön roth werde und so die Bezeichnung „Königlich“ eher verdiene. — Eine solche Spalierfrucht kann die Königliche Winterbirne der Pomon. franc., tab. XI sein. (Die Deutsche Muskateller, deren Vermengung mit Royale d'hiver Mayer in letzterer bespricht, ist nach Decaisne, Jard. fruit. III, tab. 36 durch ihren flachstehenden, wenig eingesenkten Kelch verschieden.) — Die übrige Literatur. vergl. S. 378; die genannten Synon. werden hierher gehören.

Bestalt: vergl. oben, nach m. Formentafel werde ich die Frucht als mittelgroß oder groß, am Kelche stark abgeplattet, nach dem Stiele kegelförmig, länger oder kürzer, stark abgestumpft spitz bezeichnen müssen.

Kelch: kurz- oder langblättrig, oft blattlos, wollig, in meist tiefer, durch Beulen unregelmäßiger Einsenkung; auch über den Bauch sieht man flache Erhabenheiten, die die Frucht oft beulig machen.

Stiel: ziemlich stark, oft lang, holzig, braun, sitzt mehr oder weniger vertieft in Fleischfalten, oft von einem Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grünlich-hellcitronengelb mit vielen grünen und braunen Punkten und Flecken, ohne zusammenhängenden Krost oder nur etwas davon um den Stiel herum, auch hatte nur eine der mir vorliegenden 5 bis 6 Früchte an der S.S. etwas matte orangefarbene Röhre.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein oder fein, saftreich, halbschmelzend oder schmelzend, an der belg. Frucht schwach weinig süß, doch mit eigenthümlichem krautartigen Beigeschmack. Die deutschen Früchte zeigten diesen weniger, waren aber ziemlich fade-süß. Decaisne beschreibt das Fleisch als fest, halbabknackend, parfümirt, sehr angenehm, eigenthümlich, etwas dem der Fortunée ähnlich schmeckend.

Kernhaus: mit feinen oder stärkeren Körnchen umgeben, mehr oder weniger hohlachsig, Kammern groß oder klein mit meist unausgebildeten Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift von Nov. an u. dauert bis Febr. oder März. Sie wird im südl. Frankreich, wo sie sich völlig ausbildet, auch in Italien sehr geschätzt. — Bei uns wird man sich wohl vergeblich um ihre Güte bemühen.

Der Baum wächst lebhaft u. ist fruchtbar, doch nach Leroy nur am südl. Spaliere u. in warmem Erdreiche. — Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind bei kräftigem Triebe meist groß, länglich eirund, öfters (wie das Blatt auf unserem Holzschnitte) am Stiele etwas keilförmig, selten herzförmig, glatt, verloren gesägt-gerändert oder nur an ihrer Spitze noch deutlicher gesägt, öfters auch ganzrandig, (oval oder eirund, fast oder völlig ganzrandig beschreibt sie Decaisne), etwas schifförmig, fein geadert, dunkelgrün u. glänzend. Am Fruchtholze sind viele Blätter, besonders die langgestielten, elliptisch u. breitelliptisch, (vgl. oben Duham., der sie übrigens nicht gerade stark spitz nach dem Stiele zu gezeichnet hat), der Blattstiel ist oft über 3" lang. — Blüthenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, schwärzlichbraun, glatt. — Sommerzweige dunkelleberfarben oder grünlich-graubraun, (leingrau — gris de lin, Duham.), schmutziggelb punkirt, nach der Spitze hin dunkelbraun, etwas wollig, auf magerem Stande stärker geröthet.