

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

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

Zweiter Band: Birnen.

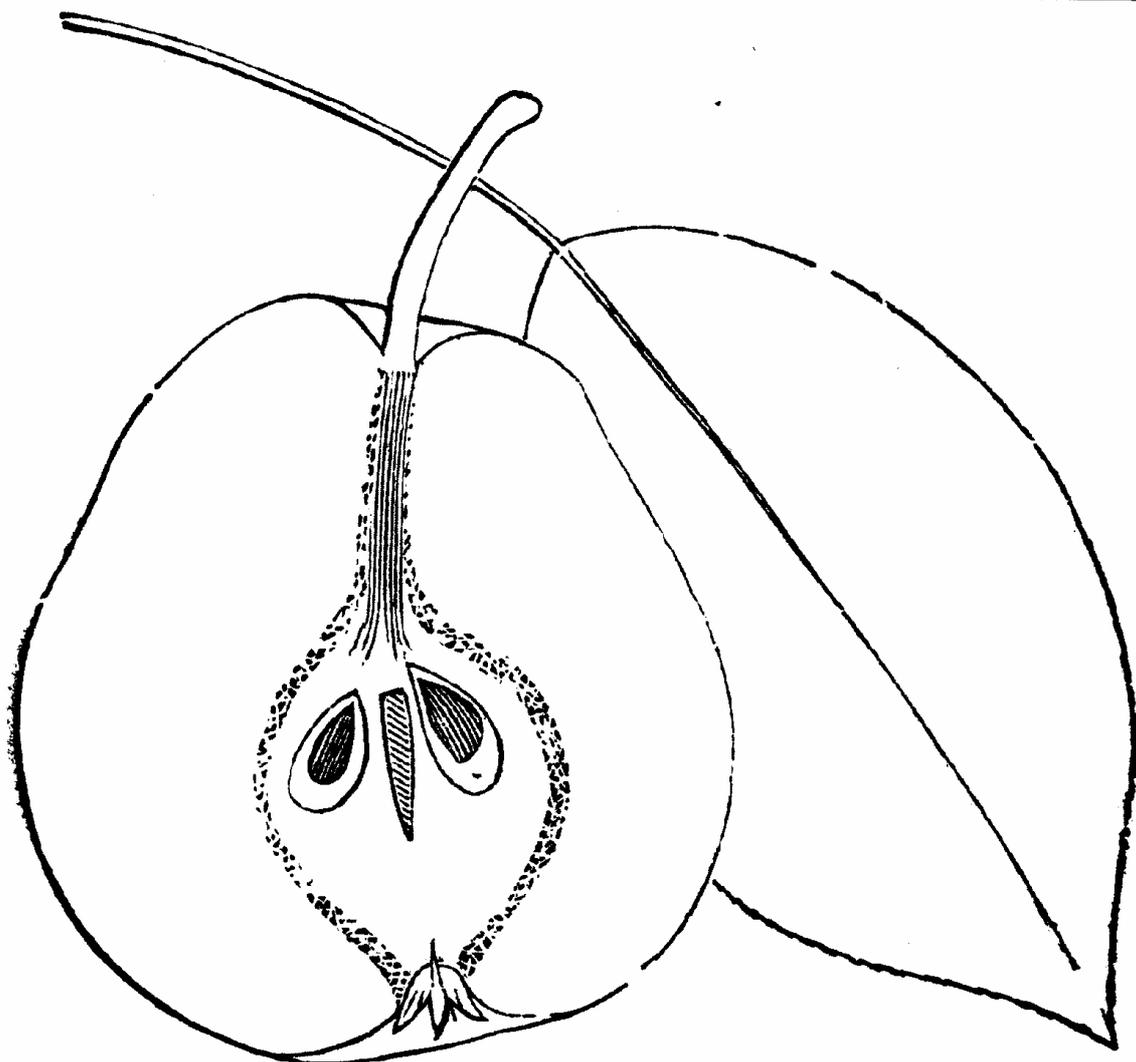
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Lothringer Dechantsbirne. Diel. Selten *, meist R. S.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie aus Mex als Doyenné d'Austrasie und meint, daß sie wahrscheinlich aus dem Kerne der Weißen Herbstbutterbirne entstanden sei, mit welcher sie auch große Aehnlichkeit, selbst in ihrer Vegetation hat, nur steht sie ihrer vermeintlichen Mutter in der Güte und Brauchbarkeit weit nach.

Literatur und Synonyme: Diel VII. S. 26; Dittrich I. S. 630; Oberdiel S. 328; Lucas S. 199. — Eine ziemlich gute Abbild. gibt das Neue Obstcab. Jena 1857. II. Sect. 4. Taf.

Gestalt: stark abgestumpft kugelförmig, oder auch eirund, oben stark abgeplattet zugerundet, nach dem Stiele zu ohne Einbiegung kürzer oder länger stumpfspitz, 2 $\frac{1}{2}$ " breit und ebenso hoch. Kleinere Früchte sind oft fast bergamottförmig, d. h. kürzer gebaut.

Kelch: klein, kurz- und hartblättrig, offen oder halboffen, sitzt der Frucht gleich oder in seichter schüsselförmiger Einsenkung, mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: gelbgrün, an seinem Ende braun, bis $1\frac{1}{4}$ " lang, oben auf wie eingedrückt oder neben einem Höcker schief.

Schale: schwach fettig, glatt, gelblich grün, später schön hochcitronengelb, selten mit einem Anhauch von Röthe, doch mit sehr zahlreichen bräunlichen, etwas vertieft stehenden Punkten über die ganze Frucht hin und mit etwas zersprengtem Rost, besonders um Kelch und Stiel, auch häufig mit schwärzlichen Rostflecken

Fleisch: nach Diel schneeweiß, fein, saftvoll, butterhaft, von einem süßen, angenehmen, fein rosenartigen Geschmack. Ich finde es dagegen grobkörnig, sehr saftreich, rauschend, von süßem, etwas zimmtartig gewürzten Geschmack, jedoch auch selbst alsdann nicht schmelzend, wenn schon die Achsenhöhle bräunlich gefärbt ist, und zwar verhielt sie sich so am freien Pyramidenbaum selbst in den warmen Sommern 1857 und 1858.

Kernhaus: mit ziemlich vielen stärkeren Körnchen umgeben, die in kalten Sommern sich noch vergrößern und vermehren, Achse etwas hohl. Fächer klein, mit länglichen schwarzen, am spitzigen Ende etwas weißlichen, zum Theil tauben, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt nach Diel zu Anfang Oct. und hält sich 14 Tage, worauf sie teig wird. — Gewöhnlich hält sie sich jedoch länger, bis Mitte Nov., 1858 selbst bis zum 20. Nov., und kann so als ziemlich haltbare gute Kochbirne benutzt werden, wozu sie auch Oberdieck empfiehlt, bei welchem sie ebensowenig schmelzend wurde. Bei Donauer wurde sie nur 1834 delicat. Jedenfalls verlangt der Baum, wenn die Frucht die an ihr gerühmten guten Eigenschaften erlangen soll, einen sehr günstigen Stand und die Sorte ist deshalb nicht für Jedermann geeignet. Doch wird sie als Haushaltsfrucht noch schätzbar bleiben.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft, kommt sehr gut auf Quitte fort und hat in Allem viel Aehnliches mit der Weißen Herbstbutterbirne, ist auch in meinem Garten sehr fruchtbar. — Die Blätter sind elliptisch, $1\frac{3}{4}$ " breit, mit der ziemlich lang hinausgezogenen Spitze 3" lang, einzelne eiförmig und lancettförmig, glatt, ganzrandig, nur nach ihrer Spitze hin deutlich gesägt. Stiel dünn, gegen 2" lang. Sommerzweige nach Diel fein weißgrau wollig, sonnenwärts stark und schön braunroth, gegenüber olivengrün, sehr fein punkirt. An einigen etwas schattigwachsenden Probezweigen, wie sie mir jetzt vorliegen, sind sie gelblichgrün, nach oben ziemlich geröthet, sehr fein gelbweißlich punkirt.