

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.

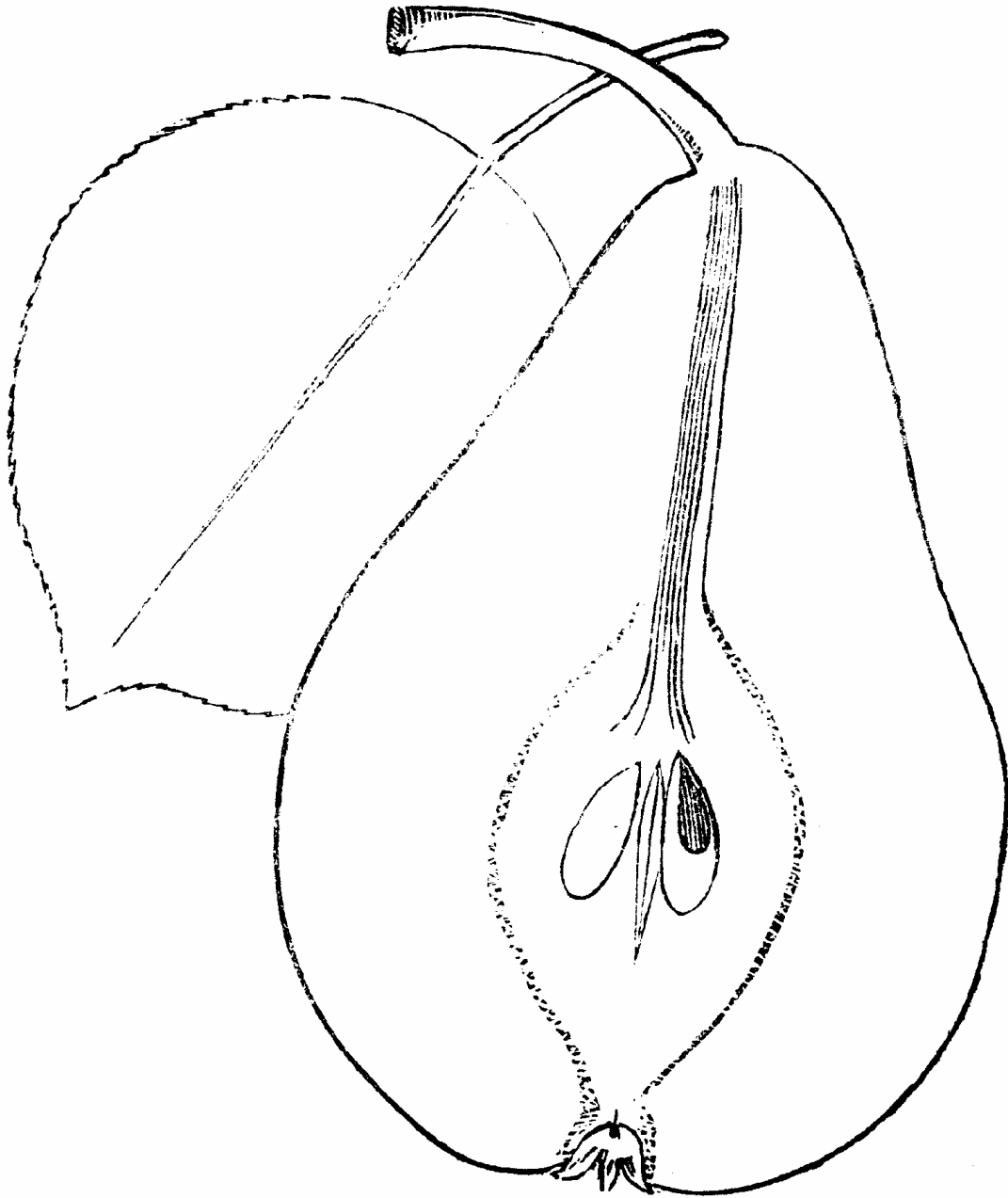


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.

No. 240. Pastorenbirn. I (II), 3. 2. Diet; III, 1 (2) b. Luc.; V, 2. Jah n.



Pastorenbirne. Dittrich u. Vivort (Clion). * † S. oft W. (oft K.)

Heimath und Vorkommen: die nach Oberdieck S. 378 von einem französischen Pfarrer, curé, Namens Clion, in einem Walde aufgefunden, von Einigen mit St. Lezain (welche noch weniger gut sein soll) verwechselte Birne wird in allen belgischen und französischen Catalogen und Schriften genannt und gerühmt und ist bereits unter sehr vielen Namen verbreitet. Doch scheint sie in Deutschland nur unter besonders günstigen Verhältnissen gut zu werden.

Literatur und Synonyme: Dittrich beschrieb sie in Bd. III, S. 219 nach Couverchel S. 145 als Schöne Andrine (Belle Andréine, Poire Andréine), darauf später Vivort im Ab. IV, S. 101 unter dem auch von Dittrich citirten Namen Poire de Curé mit dem Synon. Poire de Clion, de Monsieur, Bon Papa, Pater notte, Belle de Berry, Belle Andréane, (als L'Andréane, Poire grosse allongée, Große verlän-

gerte Birne hat Dittrich III, S. 216 nach Couverchel sicher dieselbe Frucht), Belle Heloise, Cueillette d'hiver. Vicar (Wicar) of Wackfield oder Wienkfield und Dumas sind nach dem Lond. Catal. Syn. der Monsieur le Curé oder auch Du Curé, wie sie in Belgien meistens genannt wird. Decaisne, 2. Lief., setzt diesen Syn. noch du Pradel hinzu, schließt aber Pater notte aus, während er die Clairgeau wahrscheinlich als Paternoster beschreibt und bei dieser angibt, daß die Du Curé bisweilen Pater Notte genannt werde. — Dochnahl hat sie nach dem Vorschlage von Oberdieck Pastorenbirne genannt und wir wählten zur Ueberschrift denselben Namen, weil er dem französischen Du Curé am meisten entspricht und auch dem englischen Vicar nicht ferne steht. Duchesse de Berry, welches Synon. die vorliegende (und die Weiße Herbstbutterbirne) nach Dochnahl führen soll, ist nach Liron d'Airol. eine andere von dessen Vater benannte Sommerfrucht; Decaisne in Lief. 1 erwähnt, sie dürfe nicht mit der Duchesse de Berry d'été ou Doyonné d'été, also mit der Juliusdechantenbirne verwechselt werden. — Im Lyon. Ber. wird die Du Curé als identisch mit der neuaufgetauchten, in den Ann. II, S. 21 von Liron beschriebenen und von der Touloner Gesellschaft 1852 gekrönten Comice de Toulon erklärt; Decaisne gibt Comice de T. als Syn. der Du Curé an.

Gestalt: pyramidal, sehr länglich, stumpfspitz, groß oder sehr groß (nach der Abbildung $3\frac{1}{4}$ " breit, $5\frac{1}{4}$ " lang), beschreibt sie Bivort — pyramidal, bauchig birnförmig, bisweilen flaschenförmig, beulig und rippig um den Kelch, so schildert Liron die Form der Comice. In seiner Notice pomol. von 1855, S. 25 macht L. darauf aufmerksam, daß das Ende der Frucht wegen des stets schiefstehenden Stieles einem Vogelkopfe gleiche, von welchem der Stiel den Schnabel vorstellt.

Kelch: langblättrig, sternförmig, oft auch unvollkommen, offen, leicht, bisweilen schief stehend.

Stiel: holzig, auf einem Höcker, oder etwas seitwärts schief stehend.

Schale: glatt, grün, später gelb, bisweilen, wie ich sie von Donauer sah, mit schwachem Roth an der Sonnenseite und mit feinen, im Roth auch gröberen Punkten, auch mit etwas Rost besonders nach dem Kelche hin.

Fleisch: wie ich es früher schon notirte und 1859 es wiederholt so fand, weiß, etwas gröblich, doch sehr saftig, ziemlich schmelzend, süß und von angenehm gewürztem Geschmaç. Ebenso und als schmelzend beschreiben es Bivort und Tougard, nur ist es nach letzterem wenig gewürzt, allein er bemerkt, daß die Frucht in manchem Boden excellent werde. — Dasjenige der Comice hat Liron als fein, schmelzend, saftreich, gezuckert, weinigt, durch etwas Säure erhaben und sehr angenehm gewürzt beschrieben.

Kernhaus: verhältnißmäßig klein, Fächer muschelförmig, mit wenigen, meist unvollkommenen, länglichen gelbbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Reife wird verschieden vom October bis Januar angegeben, meist aber für November und December, doch hält sie sich auch bis März. — Leider wird die Frucht vielfach nicht schmelzend, so bei Oberdieck, der sie als abknackend, fade, ohne alle Vorzüge und gekocht zu weich bezeichnet. Auch Lucas bemerkte auf der Zeichnung, daß sie nur Kochbirne sei und in seinem System XI, 1 b. habe. Doch lobt sie Hr. Donauer als gut und brauchbar, sandte mir auch schon 1857 davon eine Frucht, die sich wie oben verhielt. Man wird sie bei uns am besten am Spaliere ziehen und Bivort schlägt wegen ihres starken Triebes als Unterlage die Duitte vor, auf welcher sie nach meinen Erfahrungen, bis jetzt wenigstens, ganz gut fortkommt.

Eigenschaften des Baumes: auch Donauer schildert ihn als recht tragbar. Die Blätter sind breitelliptisch mit halb aufgesetzter längerer oder kürzerer Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " lang, auch eiförmig und eiförmig, an den Sommertrieben, wie auf der Abbildung oben, oft rundlich, glatt, feingesägt, meist flach, dunkelgrün und glänzend. — Blüthenknospen kegelförmig, maßigspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige nach Bivort graubraun oder haselnußfarben, feineröthlich punktiert — an der Comice de Toulon, die ich aus Brüssel von der Soc. van Mons habe, sind sie graubraun, schmutzigweiß punktiert. S.