

Illustrirtes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdied.**

Zweiter Band: Birnen.

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

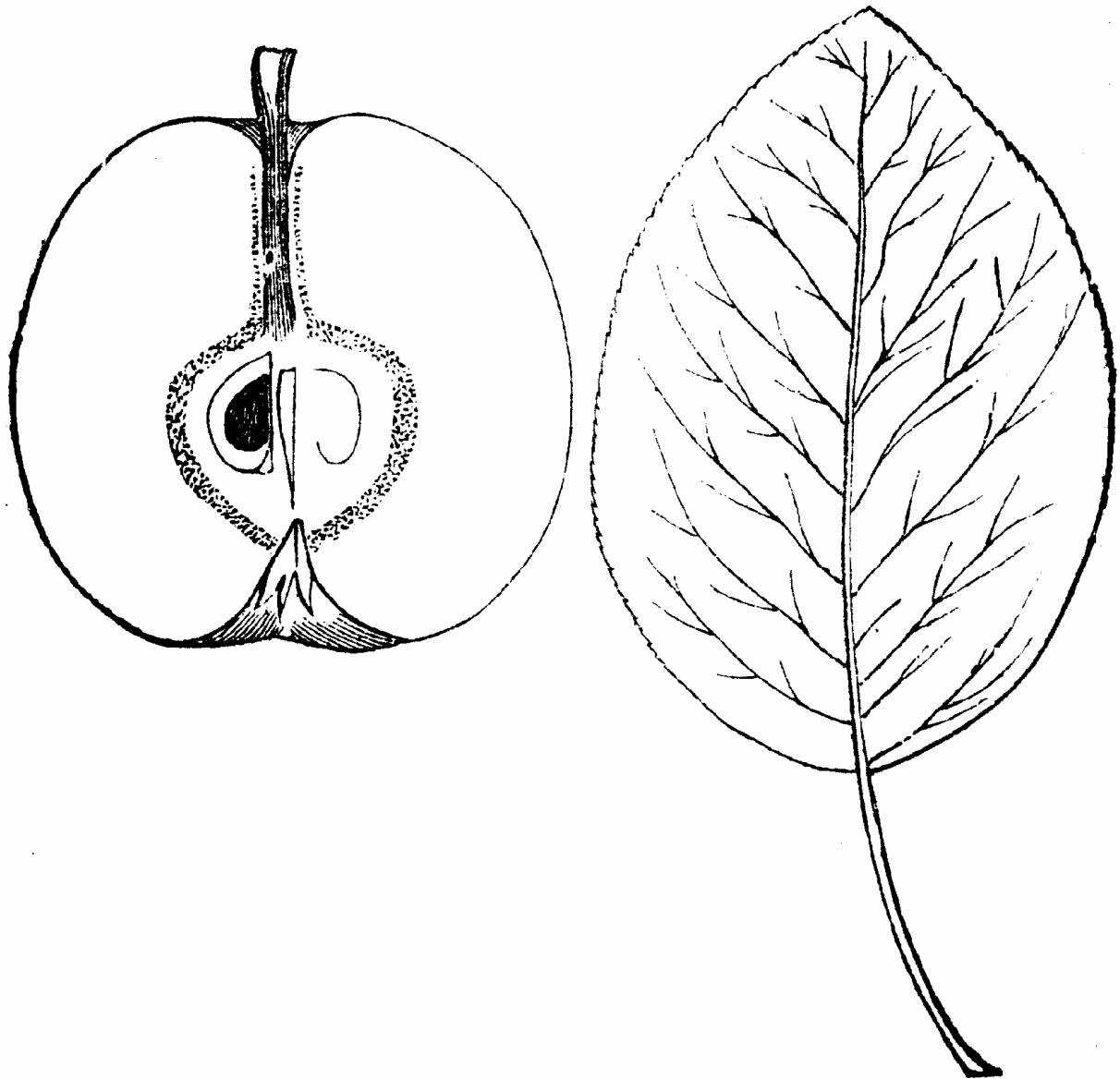


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 258. Die Priesterbirne. II, (III), 2. (1) 3. Die!; XII, 1 a 2.; III, 3. 3.



Die Priesterbirne. Duhamel (Christ). † vielleicht †† W. K.

Heimath und Vorkommen: ist wahrscheinlich französischen Ursprungs, doch auch in ihrer Heimath, wie es scheint, über die neueren Birnen etwas in Vergessenheit gekommen und wird in deutschen Gärten ebenso selten gefunden.

Literatur und Synonyme: Duhamel beschrieb sie III. S. 56: *Poire de Prêtre* (die Priesterbirne, d. Uebers.). Er schildert sie groß, 28''' dick, 27''' hoch, fast rund, am Kopfe und Stiele etwas breitgedrückt, fast apfelsförmig. Kelch in weiter und seichter, Stiel in tiefer Höhlung. Haut ziemlich fein, fast ebenso wie die Graue Junfer Hans gefärbt und weißgrau getüpfelt. Fleisch weiß, ziemlich fein, halbbrüchig, um die Kerne herum etwas steinigt, von etwas säuerlichem, nicht unangenehmen Geschmack. Reift im Hornung und hat zu dieser Jahreszeit etwas Vorzügliches. Ueber die Vegetation sagt er nichts, bildete sie auch nicht ab. Sicher ist es aber dieselbe Birne, wie ich sie im letzten Winter von Hr. Dr. Liegel als Priesterbirne mitnahm, der mir auch gütigst Blätter des Fruchtholzes später sendete. — Christ, Hdb. S. 204: die Priesterbirne, Pfarrbirne, *Poire de Prêtre*, er gibt noch Manger als Synon. Caillot

rosat d'hiver, Caillot rosat musqué, Caillot gris, Eau rose ronde hinzu, nennt sie aber irrig eine sehr gute Wintertafelbirne, sonst ganz nach Duhamel. Nach Cat. Lond. ist Caillot rosat d'hiver ein Synon. von De Malte, doch ist diese nicht näher geschildert. — Von Mayers brauner Sommer-Pomeranzenbirne mit dem Synon. de Prêtre (S. 249 des Illustr. Handb.) ist die vorliegende verschieden. — Unter den neuern französischen Schriftstellern haben sie Fougard in seinem Tableau S. 76 u. Liron im 2. Theile f. Notice pom. 1857 S. 67, doch beide ganz kurz nach Duhamel. Nach Fougard ist die längere Dauer ihr Werth. — Ich finde diese Birne jedoch als Carmelite mit den Syn. Bergamotte rouge (bei Ciniqen, nicht bei Duhamel), Malte, de Prêtre, Caillot-rosat d'hiver, Piécourt, nachträglich noch recht gut beschrieben, auch ebenso wie oben, nur etwas abnehmend nach dem Stiele zu abgebildet, bei Decaisne I., 5. Lief.

Gestalt: rundlich, oben und unten abgeplattet, wie sie Duhamel beschreibt und wie sie oben vorliegt. Daß sie das angegebene Maas nicht hat, darf uns nicht Wunder nehmen, wahrscheinlich erlangt sie es schon am Spaliere oder in besonders gutem Boden. Doch hat sie auch Decaisne nur etwa um $\frac{1}{8}$ größer abgebildet.

Reich: kurz= aber spitzblättrig, halboffen, in ziemlich tiefer, schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: kurz oder nach Duhamel bis $\frac{3}{4}$ " lang, holzig, in enger Vertiefung.

Schale: die Grundfarbe ist wahrscheinlich grün, doch ist nichts davon zu sehen, denn die ganze Frucht ist ringsum etwas rauh braungelb berostet, wie die Prinzessin Marianne (oder wie die Junker Hans, so sagt Duhamel) und weißgrau punktiert, was aber nicht immer bemerkbar ist. Ohne Röthe. Ganz so braungelb mit weißlichen Punkten hat sie auch Decaisne abgebildet.

Fleisch: weiß, gröblich, hart und brüchig, zum Rohgenuß nicht recht brauchbar, doch ist der Geschmack sehr süß und schwachzimmtartig gewürzt (von Säuerlichem ist mir gerade nichts aufgefallen). Decaisne schildert es als brüchig, leicht müskirt, roh noch genießbar, von vielen andern übertroffen, jedoch vortrefflich zu Compots.

Kernhaus: schwach hohlachsig, mit ziemlich viel Steinchen umgeben. Kammern muschelförmig, mit schwärzlichbraunen, mittelgroßen, vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne reift im Februar und März, kann aber schon vom Dezember an als Kochbirne benützt werden und ist jedenfalls gekocht sehr angenehm. Sie welkt nicht und scheint überhaupt eine lange Dauer zu besitzen. Ist demnach immer eine empfehlenswerthe Frucht.

Eigenschaften des Baumes: über denselben gibt Duhamel nichts an, auch hat mir Hr. Dr. Ziegel nichts von demselben mitgetheilt. Nach Liron wächst er ziemlich lebhaft, ebenso nach Decaisne, der ihn auch als fruchtbar und zu Hochstamm passend bezeichnet. Die Blätter des Fruchtholzes, wie sie mir Herr Dr. Ziegel sandte, sind eiförmig, bisweilen eirund, mit auslaufender oft sehr kurzer Spitze, $1\frac{3}{4}$ bis 2" breit, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ " lang, oben und unten wollig, ganzrandig oder nur vorne undeutlich gekerbt. Stiel bis $1\frac{1}{2}$ " lang, ebenfalls wollig. Decaisne beschreibt die Blätter ziemlich als eben so geformt, am Rande nur schwach gekerbt, auch als ober- und unterhalb wollig, so daß auch hiernach seine Sorte von der hier vorliegenden nicht verschieden ist.