

SCHWEIZERISCHES  
**OBSTBILDERWERK**  
POMOLOGIE SUISSE  
ILLUSTRÉE

---

Herausgegeben vom - Publiée par  
SCHWEIZ. OBST- UND WEINBAUVEREIN  
VERBAND SCHWEIZ. OBSTHANDELS- UND OBST-  
VERWERTUNGSFIRMEN IN ZUG  
VERBAND SCHWEIZ. HANDELSGÄRTNER

unter Mitwirkung der  
SCHWEIZ. VERSUCHSANSTALT FÜR  
OBST-, WEIN- UND GARTENBAU IN  
WÄDENSWIL UND ZAHLREICHER  
MITARBEITERSCHAFT

sous la direction de  
L'ETABLISSEMENT FÉDÉRAL POUR  
L'ARBORICULTURE, LA VITICULTURE  
ET L'HORTICULTURE, A WÆDENSWIL,  
ET AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX  
COLLABORATEURS

DER VERFASSENDE : L'AUTEUR :  
TH. ZSCHOKKE, WÆDENSWIL

## Dechantsbirne von Alençon

**Herkunft:** Ueber die Herkunft dieser ausgezeichneten Wintertafelbirne liegen nur wenige zuverlässige Angaben vor. Nach einem Berichte von Decaisne im Jardin Fruitier (1862) soll der Mutterbaum in einer Hecke bei Cussey von Abbé Malassy im Jahre 1810 aufgefunden worden sein. Baumschulbesitzer Thuillier von Alençon (Dep. Orne, Nordfrankreich) brachte die Sorte in Handel. André Leroy spricht aber die Vermutung aus (Dictionnaire de Pomologie, p. 56), dass schon im Jahre 1628 eine ähnliche Sorte unter der Bezeichnung Poire d'Alençon beschrieben worden sei, welche mit vorstehender Sorte als identisch betrachtet werden könnte. Vor 30—40 Jahren war die Dechantsbirne von Alençon bei uns stärker verbreitet als heute. Es ist das deshalb zu bedauern, weil wir wenig Winterbirnen besitzen, die hinsichtlich Fruchtqualität der Alençon gleichkommen. Ein Hauptgrund mag wohl darin liegen, dass die Sorte auf Quitten nur mittelmässigen Wuchs zeigt. Am Zugersee findet sich Dechantsbirne von Alençon hochstämmig in bester Kondition.

**Baumeigenschaften:** Auf Quitte wächst der Baum nur mässig. Die Triebe sind kurz, verjüngen sich nach oben nur wenig, schwach gestuft, dunkelbraun, fein punktiert. Das Blatt ist eher klein, oval, kurz gespitzt, glänzend. Blattrand schwach gezähnt. Blattstiel kurz. Blattspreite offen. Die kleine lockere Blüte erscheint erst Ende April, anfangs Mai. Der Baum ist ausserordentlich tragbar. In guten Obstlagen ist die Sorte zum Anbau zu empfehlen.

**Fruchteigenschaften:** Grösse und Schwere: Mittelgross bis gross. Höhe 7—8 cm. Breite: 7—8 cm. Gewicht: 180—200 Gramm.

**Form:** Eiförmig, wenig ausgebaucht, um den Kelch abgerundet, stielwärts konfex, ohne Einbiegungen zulaufend.

**Kelch:** Ist mittelgross, halboffen. Die kurzen, hornartigen dunklen Blättchen sind aufgerichtet mit einwärts gebogenen Spitzen. Die Höhle ist wenig tief, ziemlich regelmässig. Stets gelbbraun zusammenhängend berostet. Der Rostüberzug löst sich gegen den Bauch hin in feinere Figuren und einzelne Punkte aus.

**Stiel:** Ist auffallend kurz, ca. 1,5 cm. lang und fleischig verdickt. Er steht meist nur wenig eingedrückt auf der Fruchtspitze, die ebenfalls, wie die Kelchseite, zusammenhängend berostet ist, doch ist hier der Rost nicht von gelbbrauner, sondern von graubrauner, glänzender Färbung.

**Farbe:** Baumfrisch grün, mit stark figurenartigem Roste bekleidet. Auf Lager hellt die Frucht etwas auf und tritt dann namentlich die punktartige Berostung auf der gelblichgrünen Grundfarbe besser hervor. Die Punkte scheinen erhaben zu sein. Einzelne Früchte zeigen sonnenwärts oft blass kupferfarbene Rötung. Die eigenartige Berostung hat der Birne den Namen Doyenné marbré eingetragen.

**Schale:** Ist trocken, rauh, ohne Glanz, dick.

**Kernhaus:** Mittelgross, kelchwärts von spindelförmiger Form und grober, gelber Steinschicht umschlossen. Achsenstrang gar nicht oder nur wenig zerrissen. Samenfächer sind gross, bohnenförmig, oben abgerundet, unten spitz-zulaufend.

**Samen:** Sind nicht sehr lang, dafür breit und dick, mit kurzer Spitze und schwachem Dorn, kastanienbraun.

**Kelch- und Stempelröhre:** Klein, trichterig, doch ist die kurze, dünne Stempelröhre der harten Steine wegen sehr schwer zu schneiden. Die Staubgefässe sind ca.  $\frac{1}{2}$  mm. unter den Kelchblättern angewachsen.

**Fleisch:** Ist gelblich-weiss, körnig, wird schmelzend, von angenehm stark-süßem Vor- und weinigem Nachgeschmack und eigenartigem Gewürz.

**Reife:** Ende Dezember, hält bis Februar-März.

**Bemerkungen:** Ausgezeichnete Tafelfrucht, die sich auch für den Transport vorzüglich eignet.