

Kernhaus: Hohlachsig; Fächer ziemlich groß, schwarzbraune, kurz zugespitzte, oft unausgebildete Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Reift im Oktober und hält bis November, für Tafel, Markt, Küche und Dörre geeignet.

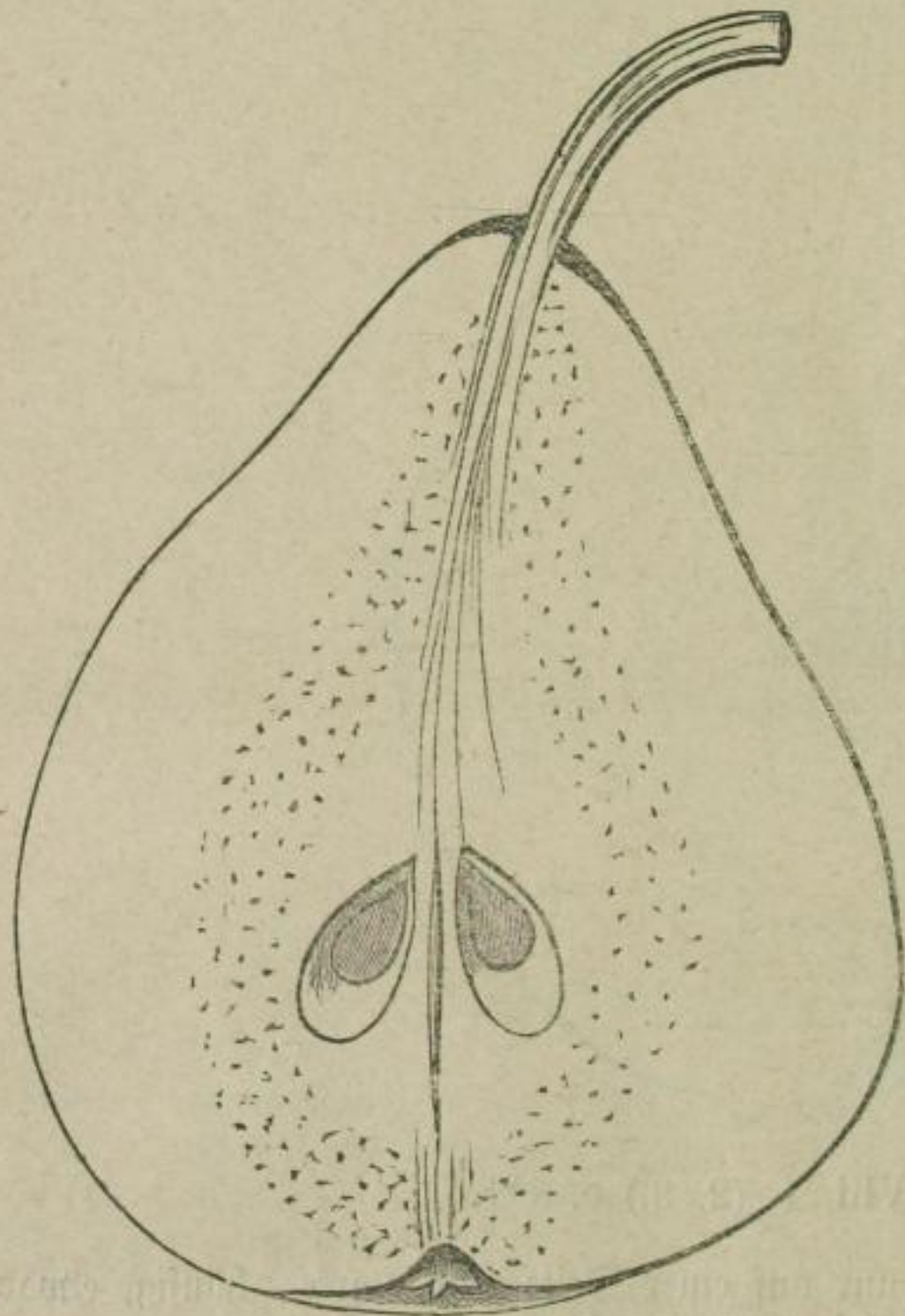
Eigenschaften des Baumes: Er wächst gut und kräftig, ist früh und reich tragbar, bildet

schöne Pyramiden und kommt gleich gut auf Wildling und auf Quitte fort. Die Frucht darf nicht zu früh gepflückt werden, man überwache sie in der Obstkammer und verspeise sie, sobald das Fleisch dem Druck des Fingers nachgiebt.

Schnitt: Muß bei ihrem kräftigen Wuchs lang gechehen.

70. Regentin.

Ill. No. 71, L'sDP. No. II 44, D'sOK. No. 70.



Butterbirne, XI. (XII.) 1. (3.) b. **!†.

Heimat und Vorkommen: Sie wurde vom Abbé Hardenpont in Mons in Belgien im Jahre 1758 aus Samen gezogen. Nach Deutschland scheint sie früh gekommen zu sein, denn schon Sicler beschreibt sie 1794. In Gotha wurde sie 1857 von der Versammlung deutscher Pomologen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen. Ist jetzt sehr verbreitet.

Synonyme: Preuls Colmar, Hochfeine Colmar, König von Baiern, Argenson, Passe Colmar superfin (Sicler), Passe Colmar (André Leroy).

Gestalt: Mittelsgröße, etwa 75 mm hohe und 70 mm breite, länglich-kreiselförmige oder

kegel-birnförmige Frucht; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich plattrund wölbt, während sie nach dem Stiele zu sanfte Einbiegungen macht und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: Offen, Blättchen klein, oft verkümmert, in weiter flacher Senkung, mit ziemlich starken Erhabenheiten besetzt, welche über die Frucht laufen und die Rundung verschieben.

Stiel: Dick, holzig, sitzt wie eingesteckt, oft auch etwas vertieft, meist etwas unter und zur Seite der wulstig sich erhebenden Spitze der Frucht.

Schale: Dick, hellgrün, in der Zeitigung hochzitronengelb, die Sonnenseite zeigt leichten Anflug erdarter Röte, die in der Zeitigung fast verschwindet. Punkte zahlreich, fein, rostig, auch Anflüge von Rost finden sich besonders am Stiel und Kelch.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftvoll schmelzend, von gewürztem, fein weinartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Hohlachsig; Fächer klein, runde, kurz zugespitzte, oft wenig entwickelte Kerne enthaltend; von schwachen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: Reift Ende November und hält bis Januar, eignet sich für Tafel, Markt und Küche. Es ist nötig, in warmen Lagen die Früchte bald einzuernten, da sie leicht fallen, deshalb als Hochstamm auch nur für geschützte Lagen geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Mittelstark wachsend, Zweige schlank, gern etwas überhängend, verlangt guten Boden und ist sehr fruchtbar. Auf Quitte veredelt treibt er zu schwach, er muß deshalb auf Wildling auch für Zwergstammkultur veredelt werden.

Schnitt: Kurz, die Fruchtruten bleiben unbeschnitten.