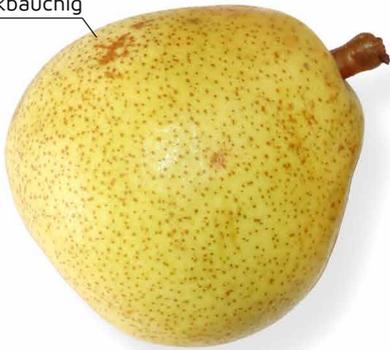


# DOPPELTE PHILIPPSBIRNE

stumpfkegelförmig,  
dickbauchig



fleischiger,  
dicker Stiel



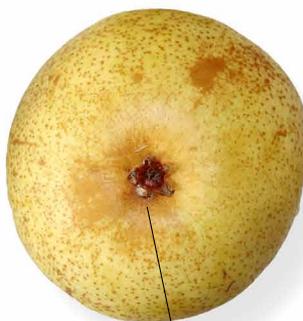
Fleisch sanftgelb,  
saftreich



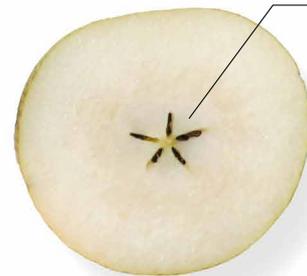
Lentizellen groß,  
zahlreich



Kelch offen; Blätt-  
chen aufgerichtet, derb



Kerne schwarz,  
meist taub



5 cm



Zur Form nur soviel:  
„Das gleichschenkelige Trapez mit dem dicken Stiel.“

## Geschmack und Verwendung

Vom Baum wahrhaftig saftig. Fein gezuckerte Birne mit sanft säuerlich-herber Würze. Fruchtfleisch im Mund lustvoll spritzig und erfrischend. Die feste Schale wird gesondert gekaut.

Früchte, die den Frischverzehr überleben, eignen sich besonders gut für Kompott für den Winter.

## Reife & Lagerung

Die Ernte der Doppelten Philippsbirne erfordert exakte Beobachtung. Zu früh geerntet, schmeckt sie sauer,

später wird sie rasch mehlig. Die Früchte hängen fest am Baum und sind nur ca. 3 Wochen haltbar.

## Besonderheit

Eine ähnliche, jedoch deutlich kleinere, Birnensorte hieß „Philipp le Bon“ (franz. Philipp der Gute). Folglich der Name *Doppelte* Philippsbirne.

Seltenheit ●●○

Jul Aug **Sep** Okt Nov Dez Jan Feb Mrz Apr ←Pflückreife  
←Genussreife

●○○ Klassiker  
●●○ Besonderheit  
●●● Rarität

eva&adam OIKOS