

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.

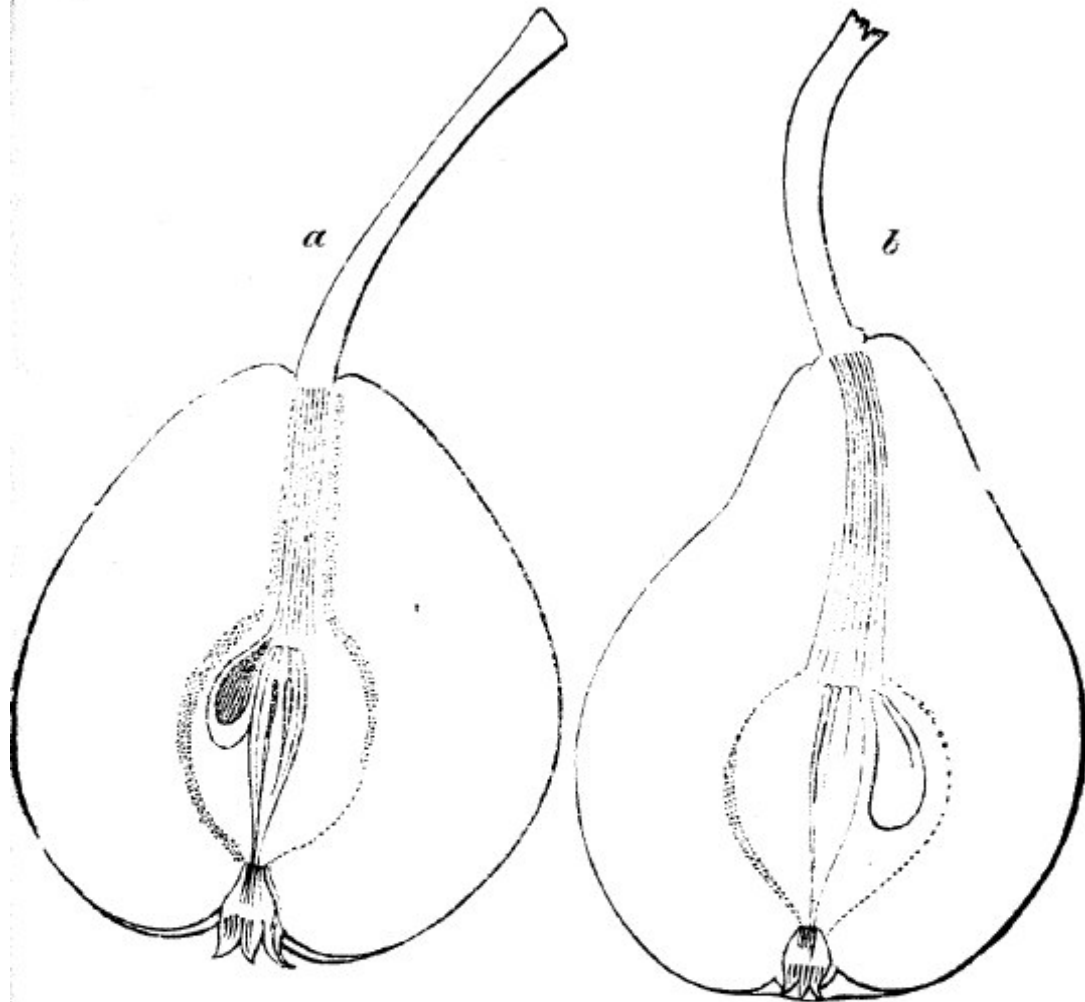


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.

No. 3. Grüne Magdalene. | II, 2 (3). 1. Diel; I, 1 a. Luc.; III, 1. Zahn.



Grüne Magdalene. Diel. ** + S.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie aus der Pariser Garthause als Poire Madeleine. Sie ist aber bereits vielfach, jedoch auch unter anderen Namen in Deutschland verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel III, S. 22 die Grüne Sommer-Magdalene. — Christ Hdwb. S. 192. L.D.G. I. S. 182. Taf. 10, doch wohl die richtige, sie bleibt nur in ungedeihlichen Jahren klein und haut sich kürzer. Heißt im Württembergischen vielfach Glasbirn, geht anderwärts auch als Grüne Margarethenbirn und als Große frühe Jakobibirn. — In Frankreich und Belgien kennt man sie auch als Citron des Carmes, und es existirt wohl überhaupt keine andere Sorte des letzteren Namens, obgleich Diel (N. Kernobstf. IV. S. 200) dem widerspricht. — Auch Oberd., Mon. II. S. 180 und v. Flotow Mon. IV. S. 333 und die früheren Autoren halten die Carmes l'iter Citronenbirn für nicht verschieden. Knoop nennt schon die Magdalene nebenbei auch Impératrice und Franche Kaiserin. — Kaiserin und Citron musqué nennt sie ebenso noch Christ. Nach dem Synon. Per. sind Petite Mag-

deleine und St. Jean Syn. der Citron de Carmes, nach dem Lond. Catal. auch noch Rose Angle Early. — Nach Oberd. hat Diel die Magdalene auch als Deutsche langstielige Weißbirn wahrscheinlich nochmals beschrieben. Mon. III. S. 167.

Gestalt: veränderlich, wie oben a zeigt eirund, oder wie b, nach dem Stiele zu etwas verlängert und mehr birnförmig. — Etwas unter oder über 2" breit und bis $2\frac{3}{4}$ " hoch.

Kelch: grünblättrig, etwas wollig, offen, leicht, meist in Falten.

Stiel: grün oder braun, gewöhnlich schwach vertieft.

Schale: hell- oder gelblich grün, mit dunkler grün-, sonnenwärts selten röthlich umkreisten Punkten, und zuweilen etwas Rost.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftig, mehr oder weniger schmelzend, von erhabenem, fein säuerlich-süßem (nach Diel Muskateller-) Geschmack, auch riecht die Frucht in der Reife angenehm.

Kernhaus: stark hohlachsig, feinkammrig, mit meist unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende Juli oder Anfang August, auch bisweilen schon Mitte Juli. Wegen ihrer frühen Reife recht schätzenswerth.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Jugend kräftig mit dicht mit Quirlholz besetzten, zerstreutstehenden, Aesten und ist reichlich tragbar. Er ist aber gegen hohe Kältegrade empfindlich und verlangt geschützten Stand. — Sommerzweige grünlich roth-braun, oft stark dunkelviolettroth, grau- oder schmutzigweiß punktiert. — Blätter länglich eiförmig, bei starkem Triebe auch eirund, bisweilen am Stiele keilsförmig, sanftgespißt, glatt, regelmäßig fein scharf gesägt, am Rande etwas wellenförmig, wahrhaft schiffsförmig (besonders da die Spitze des Blattes etwas aufgerichtet steht), dunkelgrün mattglänzend, meist an den aufgerichteten Stielen wagrecht stehend. Stiel dünn, bis $1\frac{1}{4}$ " lang, Blatt deshalb im Winde leicht beweglich. — Blütenknospen eirund, stumpfspitz, gelbbraun, meist etwas braunwollig.

Von dieser Birne gibt es eine bandartig gestreifte Abart, die Citron des Carmes panaché. Sie soll später beschrieben werden.

NB. Die Abbildung wurde aus Mon. III. S. 360 entnommen und auch die von Herrn v. Flotow S. 335 gegebene Beschreibung benutzt.