

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.

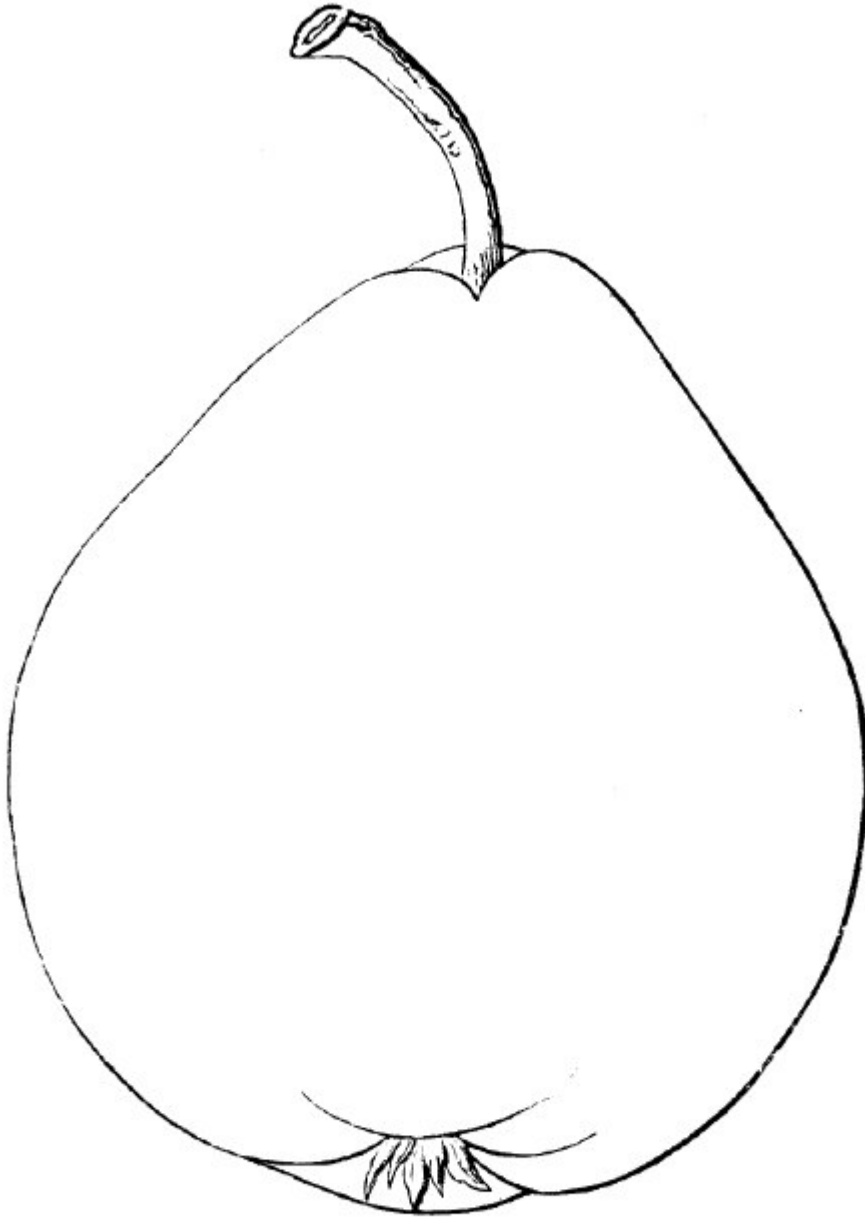


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 56. Grüne Pfundbirn. II (III), 3. 2. Diel; IX, 1 a. Luc.; III. 2. Zahn.



Grüne Pfundbirne. Diel. †† R. G.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie aus Cöln als Poire de Livre. Sie sei das wahre Seitenstück zur Aarer Pfundbirn, werde aber von dieser an Schönheit und Güte weit übertroffen.

Literatur und Synonyme: Diel R. R. D. IV. S. 228; Oberb. S. 387 — (Der Name Pfundbirn wird übrigens mehreren anderen großen Birnen beigelegt, so der Kantebirn (Rehger), dem Rahenkopf, dem Königsgeschenk, hie und da auch der Winterapothekerbirn). Die Gemeine Pfundbirn, wie ich sie von

Rehger und Siegel überein haben werde, hat ebenfalls wollige Blätter, doch sind diese anders geformt, mehr rundlich und sie ist jedenfalls eine andere Frucht. — Die im L. D. G., VII. S. 164. t. 6 beschriebene und abgebildete Pfundbirn dagegen sieht dem in unserer Gegend sehr verbreiteten Kleinen Rakenkopf ähnlich und ist ebenfalls von der vorliegenden sicher verschieden.

Gestalt: rundbauchig kegelförmig, bisweilen etwas birnförmig, $3\frac{1}{2}$ " breit, $4\frac{1}{2}$ ", die birnförmigen bis 5" hoch.

Kelch: geschlossen, starkblättrig, geräumig und tief eingesenkt.

Stiel: sehr stark, $1\frac{1}{4}$ " lang, mit Fleischhang und Beulen.

Schale: glatt, grün, später gelblichgrün, ohne Röthe, nur um den Kelch etwas berostet und ringsum charakteristisch zahlreich, stark, fast sternartig, braun punktiert.

Fleisch: weiß, oft halbschmelzend, körnigt, sonst abknackend, doch auflöslich, von rosenartigem süßen Geschmack nach Viel, bleibt hier zur Zeit nur abknackend, hat etwas viel Steine um's Kernhaus und der zwar süße Geschmack bietet nichts Angenehmes dar — doch ist es gekocht gut.

Kernhaus: groß, hohlachsig, Kammern lang, muschelförmig, mit sehr langen, spitzen, kaffeebraunen, meist tauben Kernen.

Reife und Nutzung: Anfang October, 14 Tage. Ihre wahre Reife ist, wenn die Schale gelblichgrün wird. Fault angeblich gerne und bald, doch hielt sie sich hier bis November. — Dient immer als große gute Koch- und Schnitzbirn, doch ist der Kleine Rakenkopf weit besser. — Auch Viel empfiehlt sie nur für die Deconomie.

Eigenschaften des Baumes: wächst nach Viel frech und hoch mit hängenden Nebenästen, ist bald und recht fruchtbar. Auch Oberdieck lobt die Tragbarkeit und Gesundheit des Baumes, wenigstens in wärmerer Lage. Ich erzog sie hier an einigen Probeästen zur Zeit nur einige Mal und zwar in der hier abgebildeten Form und Größe, die ungefähr $\frac{3}{4}$ von dem ihr der Beschreibung nach zukommenden Umfang ausmachen wird. — Blätter eiförmig und länglich eiförmig, bald länger, bald kürzer zugespitzt, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{3}{4}$ " lang, unterhalb wollig, meist ganzrandig, wellenförmig, die Spitze entweder nach unten oder zur Seite gekrümmt. — Blütenknospen zur Zeit klein, kurzkegelförmig, sanftgespitzt, schwärzlichbraun, bisweilen etwas weißwollig. — Sommerzweige meist etwas wollig, röthlichgraubraun, mit vielen, ziemlich großen, schmutziggelben Punkten.