

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

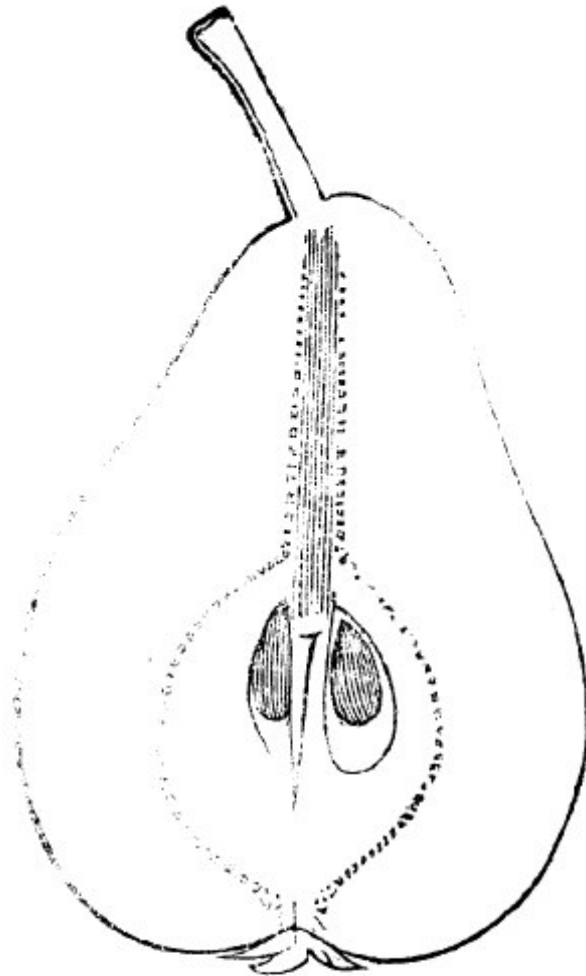
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Die Markbirne. Diel (Christ) * ÷ W.

Heimath und Vorkommen: diese Birne, welche Pfarrer Henne so benannt haben soll, und welche Diel vom Stiftsamtmanne Büttner bekam, scheint deutschen Ursprungs, ist aber doch wenig in unseren Gärten zu finden, obgleich sie als nicht verwerfliche späte Tafelbirne immer noch Fortpflanzung verdient.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb sie im Pest I. S. 155 und bezieht sich dabei auf Christ, der in s. vollst. Pom. unter Nr. 54 zuerst Nachricht von ihr gab und sie nebenbei die Schmachhafte, La Savoureuse nannte. Von Einigen, z. B. Köhler wird sie auch Saftbirne genannt. — Vergl. auch Christ, Hdwb. S. 212; Dittrich I. S. 738 und Oberdieck S. 375; Lucas S. 208.

Gestalt: nach Diel im Jbst. Verzeichniß der Winterdorn ähnlich, bisweilen bauchig eiförmig (also wohl eiförmig), bisweilen aber auch kreiselförmig, doch immer mit einer längeren oder kürzeren kegelförmigen Spitze endigend, $2\frac{1}{2}$ " breit, $3-3\frac{1}{4}$ " hoch, in der Kreiselform nur etwas über $\frac{1}{4}$ " höher.

Kelch: klein, schmal- und spitzblättrig, sehr offen, aufliegend, in flacher schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: stark, bis $1\frac{3}{4}$ " lang, braungelb, später schwarz, holzig, oben auf, meist in Falten oder neben einem Höcker.

Schale: glatt, matt hellgrün, später blaß- oder gelblichgrün, selten mit röthlichem Anhauch, doch mit häufigen bräunlichen oder grünen Punkten und etwas Kost, besonders um den Kelch.

Fleisch: schwach gelblichweiß, ziemlich grobkörnig ums Kernhaus, saftreich, butterhaft, von erhabenem zuckerartigen Geschmack, dem der Herbübergamotte oder der Besi de la Motte ähnlich nach Diel. — Ich habe mir dasselbe schmelzend, doch nicht ganz butterhaft, nicht zu süß, doch von erfrischendem, angenehm gewürzhaften, etwas roßigen Geschmack angemerkt.

Kernhaus: von nicht zu starken Körnern umgeben, vollachsig mit ziemlich großen, schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: zeitigt im December und ist im Januar am besten. Nach Diel vom I. Rang. — Wie ich die Frucht früher von Bornmüller in Suhl hatte und wie sie oben von Hrn. Donauer in Coburg mir zugesendet vorliegt, war sie etwas früher, den 20. November reif, sie wird also bisweilen eine späte Herbstbirne. Leider welkt sie mitunter merklich und darf deshalb nicht zu früh eingeerntet werden. Verdient immer als eine späte gute Frucht, die auch in der Wirthschaft recht gut verwendet werden kann, beibehalten zu werden.

Eigenschaften des Baumes: dieser wächst Anfangs stark, läßt aber bald nach, trägt nach Diel bald und reichlich, doch schein er nach hiesigen Erfahrungen zärtlich zu sein, wenigstens gegen kalte Winter empfindlich. Die Blätter sind breitelliptisch mit auslaufender oder etwas vortretender Spitze, oft auch bloß reinelliptisch $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{3}{4}$ " lang, glatt, fein- etwas stumpfgesägt. — Blütenknospen etwas dick, kurzkegelförmig, nicht stechendspitz. — Sommerzweige dunkelolivengrün mit ziemlich vielen feinen, weißgrauen Punkten.