



**Obstsortendatenbank**

Textquelle:

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Sahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

---

**Fünfter Band: Birnen.**

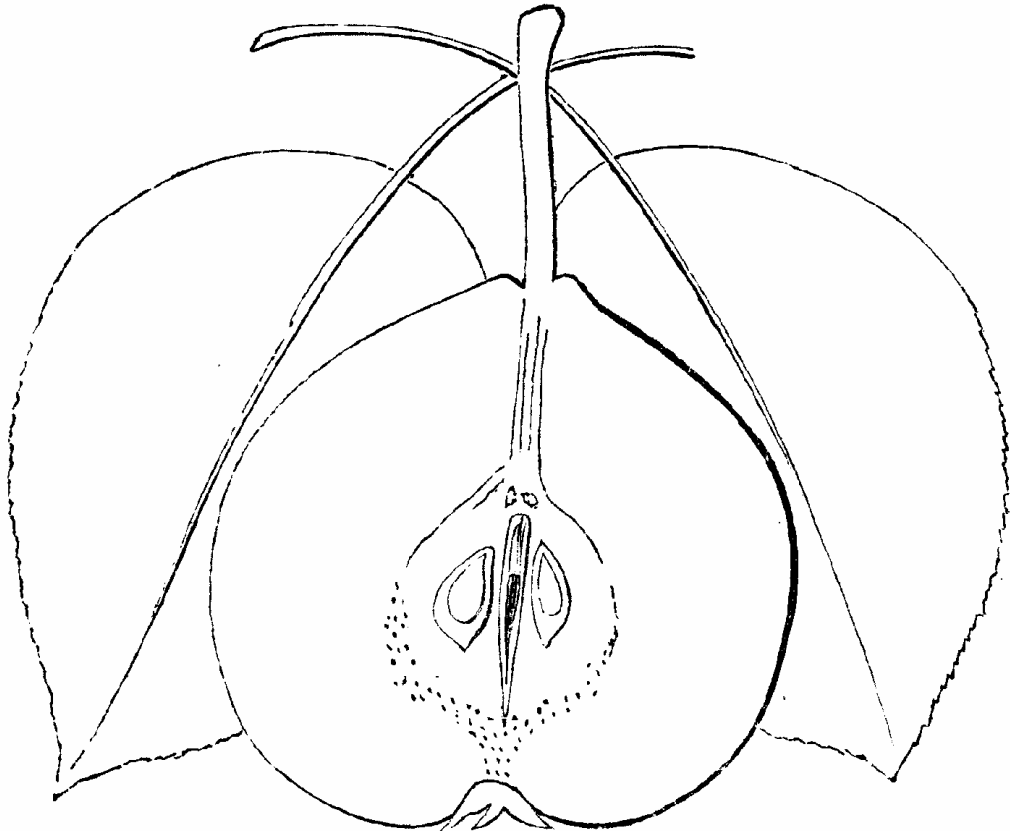
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Rothbackige Citronatbirne.** Diel. \*††. Sept. 2—3 W. L.

Heimath und Vorkommen: Diese zu den Pomeranzenbirnen zu zählende, der müskirten Pomeranzenbirne ziemlich ähnliche und ihr an Güte gleichstehende höchst achtbare Haushaltsfrucht fand Diel in seinem Geburtsorte unter dem Namen Citronenbirne und glaubt, daß sie wohl deutschen Ursprungs sein möge, da er in pomologischen Werken nichts ihr Entsprechendes finde, falls sie nicht etwa die Orange sanguine neuerer französischer Werke sei. Sie ist wohl noch sehr wenig bekannt, verdient aber wegen Gesundheit und Tragbarkeit des Baums und Güte, sowohl frisch als getrocknet gekocht, recht häufigen Anbau und paßt auch recht für den Landmann. Mein Reis habe ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 89 unter obigem Namen; v. Mehrenthal Taf. 6 sehr gute Abbildung. Sonst finde ich sie nicht, erhielt sie jedoch noch von dem Herrn Grafen Podmaniechy in Ungarn als Zebner Citronenbirne, wodurch ihre deutsche Abkunft etwas zweifelhaft gemacht wird, sich wenigstens nichts darüber bestimmen läßt.

Gestalt: dickbauchig, kugelförmig, in Form und Größe der Müskirten Pomeranzenbirne sehr ähnlich, nach Diel  $2\frac{1}{4}$ '' breit und hoch; bei mir um ein Geringses kleiner. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen rasch ab und bildet eine ganz kurze, nur höchst wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze, die meist nur von einigen kleinen Fleischwülsten gebildet wird. Der Bauch der Frucht ist schön rund, zeigt jedoch oft etwas fein Beuliges.

**Kelch:** fein gespißt, weich, offen, sitzt in geräumiger Einsenkung, die meistens eben ist.

**Stiel:** holzig, meist gerade,  $\frac{1}{2}$ —1" lang, sitzt auf der kurzen Fruchtspitze von einigen feinen Beulen umgeben.

**Schale:** glatt, abgerieben sehr glänzend, vom Baume gelbgrün, in der Reife schön citronengelb, wobei nach Diel fast die halbe Seite mit einem feurigen Karmosinroth verwaschen ist, das bei beschatteten Früchten fehlt oder unbedeutend ist. Bei mir war die Röthe nicht ganz so stark und blieb die Mehrzahl der Früchte gelb. Punkte sind zahlreich, im Roth fein und gelblich; in der Grundfarbe mit grünlichen Dupfen umgeben. Auch kleine Kostfiguren finden sich einzeln, sind jedoch nicht häufig. Geruch schwach muskirt.

**Fleisch:** weiß, von starkem Muskatellergeruch, saftvoll, nach Diel halbschmelzend, im Kauen etwas rauschend, doch sich ganz auflösend, von erhabenem, süßen, starken Muskatellergeschmack. Bei mir war das Fleisch nicht halbschmelzend, jedoch mürbe, fast etwas abknackend, und der Geschmack süß, durch feine Säure gehoben und merklich und angenehm gewürzt, doch nicht eigentlich muskirt. Das Kernhaus ist klein, die engen Kammern enthalten meistens taube oder unvollkommene Kerne, die in ihrer Vollkommenheit klein und schwarzbraun sind.

**Reife und Nutzung:** Zeitigt Anfangs September, in recht warmen Jahren mußte ich sie schon Mitte August brechen, gewöhnlich mürbete sie  $\frac{1}{3}$  September, war schon 8 Tage vor der Baumreife für die Küche brauchbar, schmackhaft und unverdorben, selbst wenn sie am Baume gelb geworden, und 8 Tage vor der Reife abgenommen 3 Wochen brauchbar. Diel rechnet in seiner wärmeren Gegend sie auch zu den Tafel Früchten.

Der Baum, dessen Vegetation Diel nicht angibt, wächst rasch und gesund, und zeigten die Probezweige sich früh und fast jährlich fruchtbar. Sommertriebe etwas stufig, olivenfarbig, zerstreut punktirt. Blatt ziemlich klein, glänzend, beim Ausbruch auf der unteren Seite stark wollig, eiförmig, nach oben am Zweige schmal und elliptisch, flach ausgebreitet, fein und scharf gesägt gezahnt. Aftersblätter fadenförmig. Blatt der Fruchttaugen eiförmig, kaum etwas gezahnt, Augen bauchig, konisch, spitz, nach unten am Zweige abstehend, nach oben stehend; Träger wulstig, flach.

Anm. Der Unterschied dieser Frucht gegen die Müskirte Pomeranzenbirne ist in Worten nicht leicht zu bezeichnen, wenn man auch Baum und Frucht in der Natur hinreichend unterscheidet. Die Müskirte Pomeranzenbirne wächst noch stärker und prächtiger und will ich hier zum Handbuche I, S. 49 anmerken, daß in meiner Gegend deren Baum sowohl im feuchten Sulinger, als trocknen, leichten Nienburger und hiesigem, schweren Lehmboden prächtig wuchs, der in meinem jetzigen Garten vor dem Orte den triebigsten, herrlichsten Baum bildet, während ich nur in Herrnhäusen die jungen Bäume ziemlich grindig sah. Im feuchten Sulinger Boden war die Müskirte Pomeranzenbirne fade und schlecht, während obige noch geschmackvoll blieb; in Nienburg stand sie jedoch der Müskirten Pomeranzenbirne an angenehmem Gewürz nach. Außerdem möchte noch das mehr eiförmige Blatt gegen das mehr ovale der Müskirten Pomeranzenbirne einen Unterschied begründen.

Oberdieck.