

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

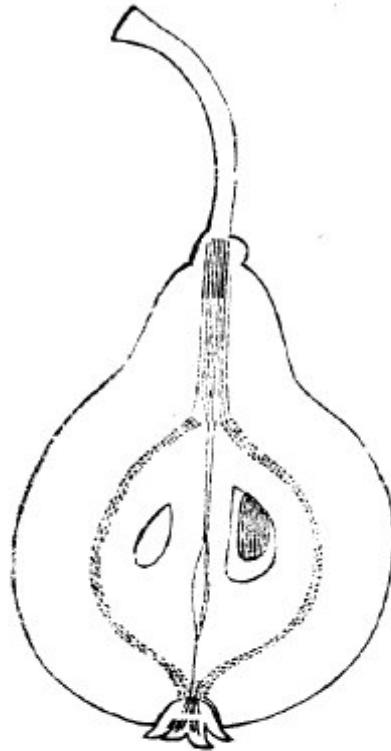
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Säuerliche Margarethenbirn. Diel. * † S.

Heimat und Vorkommen: Diel benannte eine im von Stein'schen Garten zu Nassau aufgefundenene Sorte so nach ihrem säuerlichen Geschmack. (Diel Heft V. S. 146.) — Ich fand die vorliegende Birne als Margarethenbirn in einem hiesigen Garten und möchte sie nach ihrem Geschmack für diese Diel'sche Sorte halten, oder sie kann wenigstens die letztere, die, wie es scheint, verloren gegangen ist, als eine bessere Frucht ersetzen.

Gestalt: Diel beschreibt sie als rund eiförmig, aber auch sehr oft länglich kegelförmig, um den Kelch plattrund, nach dem Stiele zu ohne Einbiegung, bald kurz abgestumpft, bald aber auch kegelförmig mit wenig oder mit abgestumpfter Spitze; klein, $1\frac{1}{2}$ " breit und nur etwas weniger hoch, doch nicht selten $\frac{1}{2}$ " länger. — Von dieser Angabe weicht meine Sorte nur durch ihre nicht ganz plattrunde Form und durch eine geringe Einbiegung nach dem Stiele zu ab.

Kelch: klein, etwas hartschalig, halboffen (bei der vorliegenden ganz offen), flach (ohne alle wahre Einsenkung nach Diel), mit etwas Falten oder Perlen.

Stiel: holzig (doch grün), 1 bis $1\frac{1}{4}$ " lang, oben auf oder wie eingesteckt, mit einigen Fleischringeln.

Schale: glatt und ziemlich glänzend, gelblich hellgrün, selten mit etwas erdarter Röthe (an der vorliegenden fast nie), und mit kaum bemerkbaren Punkten (die sich der Beschreibung nach auch nur auf der Sonnenseite durch röthliche Umkreisung deutlich machen), doch öfters mit etwas verlorenem Koft.

Fleisch: mattweiß, körnigt, ums Kernhaus bisweilen feinsteinigt, abknackend, saftvoll, etwas säuerlich (nach Diel fast etwas herbe und einschneidend), doch immer noch von angenehmem süßsäuerlichen, wenn auch nur schwachgewürzten Geschmack.

Kernhaus: schwachhohlachsig, Kammern enge, mit kleinen vollkommenen schwarzen oder noch halbweißen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende Juli oder Anfang August, je nach den Sommern auch bisweilen etwas später. — Ist immer noch eine zum Rohessen brauchbare und wegen ihrer Frühreife der Fortpflanzung werthe Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er ist gesund, wird aber nur mittelgroß, ist reichlich und fast alljährlich tragbar, also auch in letzterer Beziehung ganz geeignet. — Blätter eirund, mit meist etwas langgezogener Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ " lang, glatt, ganzrandig oder nur an der Spitze gesägt, mehrfach wellenförmig am Rande gebogen. — Blüthenknospen etwas länglich kegelförmig, ziemlich scharf und stechendspitz, oft etwas gelblich wollig. Sommerzweige röthlich gelbbraun, gegenüber mit Grün gemischt, schwach fein weißgrau punkirt.