



**Obstsortendatenbank**

Textquelle:

# Unsere besten deutschen Obstsorten.



**Band III: Steinobst und Quitten.**

---

**IV. Auflage.**

---



## Weisse Magdalene.

### Tafel 27.

Reifezeit: Ende August.

**Name und Heimat:** Eine alte französische Sorte, die bereits im Jahre 1687 erwähnt wird und in Deutschland schon lange heimisch und verbreitet ist.

**Gestalt:** Mittलगross, etwa 70 mm breit und 60 mm hoch, plattgedrückt, mit deutlich breiter, aber flacher Furche. Die kleine Spitze steht in einer runden Vertiefung; Stielhöhle sehr weit und tief. — **Schale:** Grünlichgelb, auf der Sonnenseite stark rot punktiert, in feine Punktierung auslaufend; spätere Grundfarbe schön gelb mit sehr kurzem Flaum. Schale löst leicht vom Fleisch. — **Fleisch:** Weiss, am Rande gelblich weiss, in der Nähe des Steines rot gefärbt, sehr saftig, fein, gut gezuckert, von angenehm gewürztem Geschmacke. Stein klein, nach der Basis abgestumpft, nach oben kurz zugespitzt.

Die Frucht wird namentlich zum Konservieren sehr geschätzt und ist infolge ihrer späteren Reife als *Amsden* für den Haushalt auch eher käuflich. Allerdings werden häufig andere Sorten für diese verkauft.

Der Baum wächst gesund, trägt reich und regelmässig, ist aber gegen Spätfröste etwas empfindlich, worauf bei der Anpflanzung gebührende Rücksicht zu nehmen ist.

---