

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.

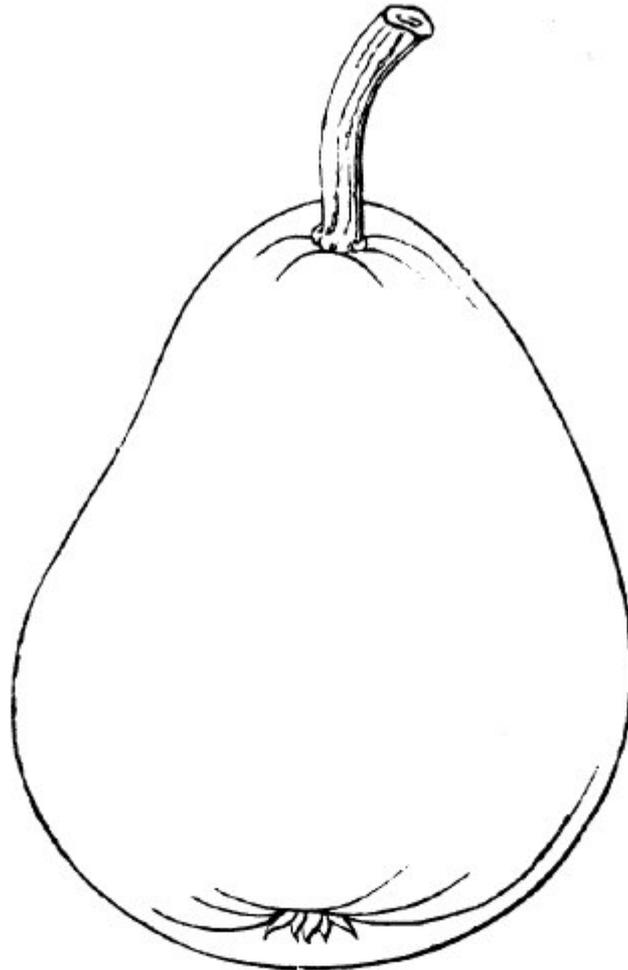


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.

No 57. Grüne Herbstzuckerbirn. I, 2 (3). 2. Diel; IV, 1 a. Luc.; III, 2. Zahn.



Grüne Herbstzuckerbirn Diel ** + S.

Heimath und Vorkommen: Alle französische Sorte, die bereits auch in Deutschland schon ziemlich verbreitet ist.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 87 die Grüne Herbstzuckerbirn, Le Suoré verd oder wie Quintinye und Duhamel schreiben „vert.“ — Merlet nannte sie bloß Le Suoré. Knoop hat als Syn. Herbst- oder Octobers' Suiker Peer, St. Nicolas Peer, Brederoo, Groene Suiker Peer (auch Blanquet d'automne, was aber nach Diel jedenfalls falsch ist). — Heißt im Württembergischen Grüne Zuckerbirn, Grüne Bergamotte Luc. S. 189. — Cat. Lond. hat auch noch Green Sugar. — Dittr. I. S. 213. Oberd. S. 434.

Gestalt: eirund oder eiförmig, nach dem Stiele zu stumpf kegelförmig, oft ziemlich lang, wie Diel angibt 5" lang und nur 2 $\frac{1}{2}$ " breit;

sehr oft sah ich sie aber auch kürzer gebaut, als sie oben gezeichnet ist, an freien Standbäumen meist auch etwas kleiner.

Kelch: offen, sternförmig, in geräumiger seichter, oft durch Erhabenheiten schiefer Einsenkung.

Stiel: bis $1\frac{1}{2}$ " lang, oben auf oder schwach vertieft, auch durch Falten auf die Seite gedrückt, am Grunde oft fleischig.

Schale: etwas stark, aber geschmeidig, matt hellgrün, auch später nur wenig gelblicher, ohne Röthe, doch mit vielen feinen Punkten und etwas Rost, besonders um den Kelch.

Fleisch: gelblichweiß, etwas steinigt ums Kernhaus, saftvoll, butterhaft, von erhabenem zuckersüßen Geschmack, den Diel als fein melonenartig bezeichnet.

Kernhaus: geschlossen, höhlachsig, Kammern enge, doch vielkernig. Von der Kelchröhre sieht man die Blütenstempel als schwarzen Faden bis ans Kernhaus herabgehen.

Reife und Nutzung: Anfang November, oft Ende Oktober, kühl aufbewahrt bis Dezember. — Recht angenehme Frucht für die Tafel und zu allen andern Zwecken.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Jugend gut, wird aber nur mittelgroß, ist recht tragbar, setzt büschelweise an, verlangt jedoch warmen, lockern Boden und guten, nicht brennenden Stand, gedeiht auch vortreflich auf Quitte. — Leider leidet der Baum, besonders in nicht geeignetem Boden, am Grunde der Zweige, und in harten Wintern durch Kälte, so daß ganze Aeste absterben und es schwer hält, schöne Zwergbäume von ihm zu erziehen. — Blätter eiförmig und länglich eiförmig mit aufgesetzter kleiner Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ " lang, öfters lanzettförmig, glatt, meist fein- und stumpfgesägt, oft undeutlich gesägt, flach, nur die Spitze etwas zurückgebogen, Stiel oft bis $2\frac{1}{4}$ " lang. (Diel beschreibt das Blatt der Sommerzweige als wahrhaft groß, langoval, gegen den Stiel schief eingesenkt, so daß es im Auflegen eine starke Krempe macht — also sichelförmig — und stark rückwärts gebogen, seicht- und stumpfgezähnt, 4" lang, 2" breit, sonst von der beschriebenen Form.) — Blütenknospen zur Zeit klein, kegelförmig, etwas stumpfgespitzt, kastanienbraun. — Sommerzweige oft gegen die Spitze hin verdickt, grünlichbraun, vielfach fein weißlich, etwas warzig punktiert.