



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.

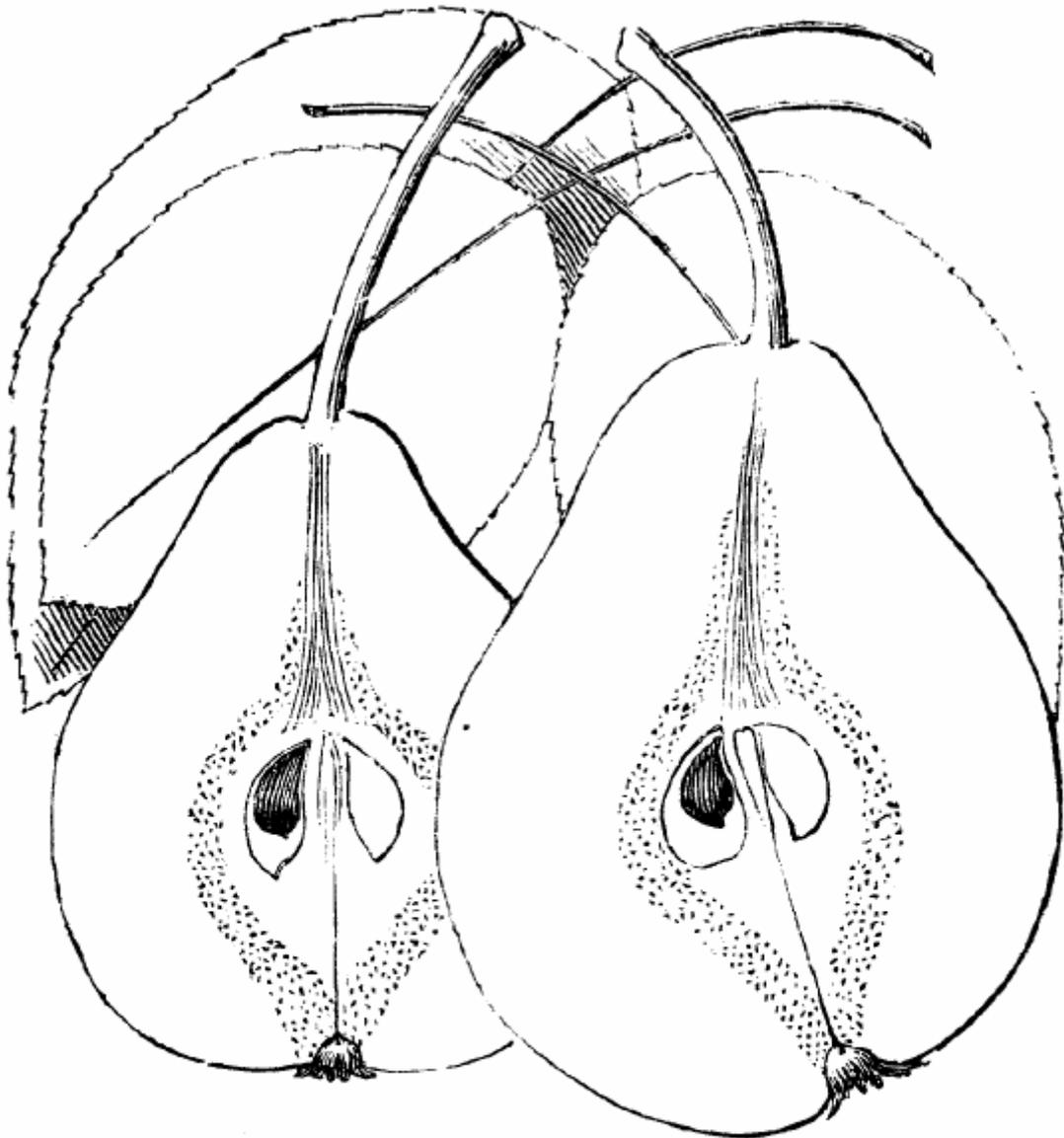
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Trockner Martin. Martin sec. Duhamel. (Merlet.) K. Nov. Jan.

Heimath u. Vorkommen: alte bekannte französ. Birne, die auch jetzt noch vielfach gepflanzt wird, sich auch mehrfach in Süddeutschland findet und nach ihrer Reife um Martini u. nach ihrem trocknen Fleische benannt ist. Auf der Görlicher Versammlung wurde sie vom Hrn. Martin Müller in Straßburg als vortreffliche Winterkochbirne empfohlen. Zur Figur u. Beschreibung im Handb. dienten Früchte aus der Carlsruher Collection in Görlich, die Vegetation gebe ich nach Zweigen aus guter Quelle in Lindau.

Literatur u. Synonyme: Duhamel III, S. 30, tab. 14, Martin sec. (Abbildung ist ähnlich unserer größeren Fig.). Sei schön und wohlgestaltet, birnförmig, der (Winter-) Rouffelet ähnlich, doch nicht so rund am Kopfe, mittelgroß, rollkommene Früchte 2½" breit, 3" 2" hoch. Auge geschlossen, vertieft in Runzeln oder fast der Frucht gleich auf einer durch 5 Beulen gebildeten Erhöhung. Am Stiele ende sie spitz oder mit einer mittelmäßigen, schmalen, dem Flaschenkürbis etwas gleichenden Spitze. Oberfläche ungleich, Haut zart, isabell- oder hell-hasel-nussfarben, S. S. lebhaft roth, mit kleinen weißen, auf dem Roth sehr sichtbaren Punkten. Fleisch ziemlich fein, brüchig, bisweilen feinig, gezuckert, angenehm etwas

parfümirt, Nov. Jan. — Die Verschiedenheit einer von Merlet (von der rothen fast runden langgestielten Burgunder) unterschiedenen mehr langen Martin sec gris ou Bec d'oise gris de Champagne ou de Provence, welche nach Viel vermuthlich die von ihm II, 164 beschriebene Graue trockne Martinsbirne ist, erklärte Quintinye für unwesentlich und Duhamel erwähnt sie nicht. Wahrscheinlich bedingt sie das verschiedene Klima u. s. w. Knoop tab. VII hat auch seine Martin sec d'hiver mit dem Syn. Martin sec de Champagne ou de Prov. nur kurzgebaut, in der Original-Ausgabe ohne Rötthe (in der deutschen Ausgabe ist sie stark geröthet) abgebildet. — Decaisne, Jard. fruit. IV. tab. 9 gibt gute Abbildung; L. D. G. III, S. 173, Taf. 9, zwar noch kenntlich, doch wohl allzuschmal und länglich, auch zu leuchtend gelbroth; de Viron Descript. II, S. 53, tab. 29, nur nach Duhamel. — Vergl. noch Christi's Hdbch., S. 194, Ditt. III, S. 193, Lougard, S. 54, Meyger, S. 274, Lucas, S. 250, Dochnahl II, Nr. 868 u. 869. — Der Lond. Cat. hat (wie de Viron, Liste syn., Suppl., S. 36) das Syn. Rousselet d'hiver, doch mit dem Zusatz of some, hält Martin sec de Provence als kleiner, gelblichroth, im Oct. reifend, von der bräunlichrothen, im Nov. und Jan. zeitigenden getrennt, bezeichnet aber beide als des Anbaus nicht werth. — Von den vielen Syn. Dochnahls, resp. Meygers sind wohl Martinsbirne, Rothe Supelbirne, Goldbirne, Graue Leberbirne, Rothe Winterbergamotte, auch (in Franken) Kirchbirne u. Winterpfalzgrafenbirne die bemerkenswerthesten. — Wie mir Oberdieck schreibt, zeigt bei ihm Compotbirne (Viel II, 226) mit Martin sec viel Uebereinstimmung.

Gestalt und Größe: sind bereits oben besprochen; auch Andere bezeichnen die Gestalt als birnförmig, Decaisne ebenso oder als flaschenförmig. Er hat die Frucht weniger breitbauchig, um den Kelch mehr halbkugelförmig, nach dem Stiele zu stärker kegelförmig (nur auf einer Seite mit schwacher Einbiegung) gezeichnet.

Kelch: langblättrig, wollig, geschlossen, wie geschnürt durch Beulen, von welchen sich öfters eine mehr aufwirft und den Kelch seitwärts drückt. Ueberhaupt ist die Frucht im Umkreise oft etwas stumpfartig und heulig.

Stiel: stark und lang, bis 2", dunkelbraun, nach der Birne zu gelbbraun, zum Theil wie fleischig, er steht oben auf der Spitze wie eingedrückt, oft mit Beulchen umgeben.

Schale: stark, hellgelb, an d. S.S. meist schön und lebhaft carmingeröthel, doch überzieht einen großen Theil der Frucht glatter, gelbbrauner Krost, der indeßsen stellenweise durch weißliche darüber gestreute Punkte rauh wird, aber die Birne sieht immerhin freundlich aus.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich grobkörnig, abknackend, schwach säuerlich süß, ohne bemerkliches Gewürz, aber die Süßigkeit ist groß u. deshalb die Birne jedenfalls gekocht sehr angenehm.

Kernhaus: mit ziemlich vielen nicht zu starken Körnchen umgeben, schwach hohlschig, Kammern klein, mit vollkommenen oder unvollkommenen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Nov., dauert aber bis Jan. und nach Meyger selbst bis März. Zum rohen Genuß ist sie zu trocken, aber als Kochbirne, besonders zu Compot im Winter sehr vortrefflich.

Der Baum wächst nach Meyger nicht sehr groß, kömmt auch in etwas rauherer Lage und in minder gutem Boden fort und ist meist sehr fruchtbar; er sollte nach ihm in keinem Garten fehlen. — Die Blätter des Fruchtholzes beschreibt Decaisne als oval oder ovalrun, unterseits fein wollig, auf der oberen Fläche glatt, gezähnt, an den Sommerzweigen als länglich oder langoval, an der Basis rundlich, gerändelt, gezähnt oder gewimpert und auch Duhamel hat sie eirund, einzelne oval gezeichnet, wie Viel sie an seiner Grauen Martinsbirne ebenfalls als eirund angibt. Die größten und schönsten am mehrjährigen Holze meiner jungen Bäume sind nun zwar ebenfalls eirund, meist jedoch mit Ansatz zu Elliptisch, mehrere auch rein elliptisch, besonders am Sommerzweige, wie im L. D. G. abgebildet. Sie sind ferner sehr fein u. leicht, zum Theil auch stumpf gesägt, auf ihrer unteren Fläche etwas wollig, flach, wenig schifförmig. (Der Holzschnneider hat die größten Blätter zu schmal und unregelmäßig dargestellt.) — Sommerzweige nach oben hin wollig, rothbraun, stellenweise durch seine Wolle graubraun, fein gelblichweiß punkirt.

Jahn.