

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.

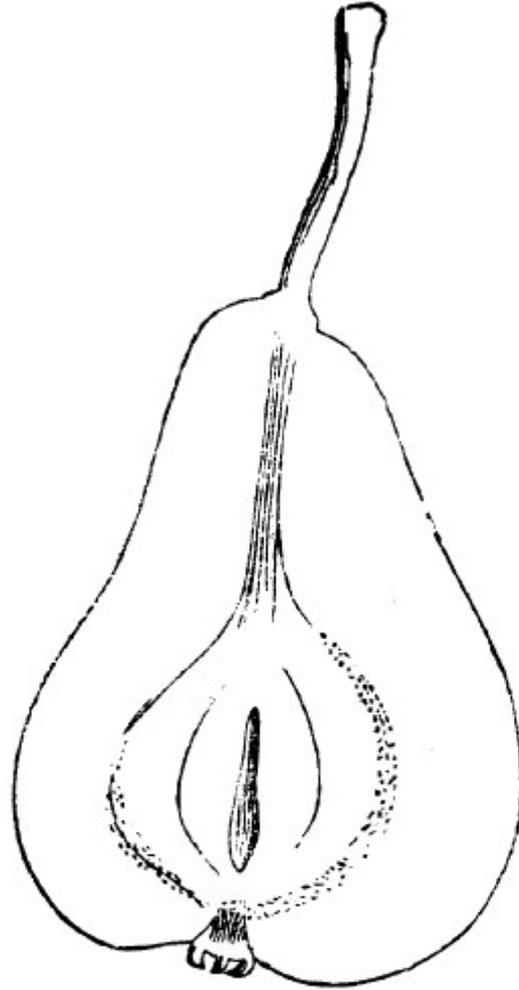


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.

No. 90. Die Grüne Tafelbirne. I, 3. 1. Diel; I, 1. a(b) Luc.; III, 1. Jahn.



Die Grüne Tafelbirne. Christ. ** † † S.

Heimath u. Vorkommen: in Norddeutschland häufig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Grüne fürstliche Tafelbirne (Norddeutschland). Fürstliche Tafelbirne (Knoop). Grüne fürstliche Tafelbirne (Christ's vollständ. Pomologie S. 394. Deffen Hwb. S. 216). Grüne fürstliche Tafelbirne (Dittrich III. S. 121). — Sie wird nach Hrn. Grafen von Schlippenbach in Norddeutschland Schmalzbirne genannt und Hr. Dr. Rudolphi in Mirow glaubt, daß es die in dortiger Gegend verbreitete Champagnerbirne ist. (Briefl. Mittheilung.) Nach von Flotow (Monatsschr II. S. 252 ist nun aber die Mecklenburger Champagnerbirne identisch mit Diel's (IV. S. 100) Trompetenbirne. Wenn indessen die Champagnerbirne, wie sie mir auch Hr. Med.-Rath Dr. Löper in Neubrandenburg vor kurzem sandte, nach den beigegebenen Blättern wohl nicht verschieden von der vorliegenden ist, so bin ich doch noch über die Trompetenbirne zweifelhaft, obgleich man am Ende Diel's Beschreibung der Frucht der letzteren auch auf die Grüne Tafelbirne anwenden kann. Jahn.

Gestalt: schön birnförmig, 3" lang, 2" breit, einzelne Exemplare oft $\frac{1}{2}$ " länger und dann auch $\frac{1}{2}$ " breiter. Die größte Breite befindet sich hoch gegen den Kelch hin, um welchen sich die Frucht halbzirkelförmig abrundet. Nach dem Stiele zu nimmt sie allmählig ab und läuft nach einer Einbiegung in eine Spitze aus, von welcher der Stiel oft die Fortsetzung ist.

Kelch: offen, in einer geringen Einsenkung obenauf sitzend.

Stiel: $1\frac{1}{2}$ —2" lang, grün, steht meistens schief auf der Fruchtspitze.

Schale: hellgrün, dünn, etwas zähe, bei voller Zeitigung in's Gelbliche schillernd. Bei stark besonnten Früchten ein Anflug von bräunlicher Röthe. Punkte zart, kaum sichtbar. Bei Früchten, welche stets beschattet waren, finden sich, besonders in nassen Jahren, häufig Rosiflücken von verschiedenem Umfange vor.

Fleisch: mattweiß, schmelzend und saftreich, von einem süßen, mürkigten Geschmack.

Kernhaus: lang, enge, vollkommene, länglichspitze Kerne enthaltend.

Reife und Nutzung: Mitte Augusts, Haltbarkeit 14 Tage, und länger, wenn man die Früchte nach und nach abnimmt. Als Tafelfrucht gewiß einer der vorzüglichsten in dieser Jahreszeit; außerdem aber auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch geeignet.

Eigenschaften des Baums: derselbe gedeiht selbst in den nördlichen Gegenden Deutschlands sicher, nimmt selbst mit ungünstigem Boden und Standort vorlieb. Bei starkem Wuchse bildet er eine kugelförmige Krone mit sperrhaften Aesten, wird alt und ist alljährlich fruchtbar. Sommertriebe braunröthlich, mit starken weißen Punkten besetzt. Die weit entfernt stehenden, nach unten gebeugten Augen sind kurz, dick und gelbbraun. Blatt scharf gespißt, auf der obern Fläche dunkles Grasgrün, glänzend, meist undeutlich und bogenförmig stumpf gezahnt. Der 1— $1\frac{1}{2}$ " lange Blattstiel hat keine Asterblätter. S c h m i d t.

Nachschrift. Die Blätter einiger aus Hrn Schmidt's Reifern erzogener junger Bäume sind am Tragholze, so weit sich dieses ausgebildet hat, eirund, oft etwas herzförmig, auch eiförmig, unterhalb etwas wollig (auch oben ist oft ein feiner wolliger Anflug), ganzrandig oder nur an der Spitze deutlich gezahnt, am Rande mehrfach und auffällig wellenförmig gebogen, auch sichelförmig oder die Spitze halbspiralförmig gekrümmt, $1\frac{3}{4}$ bis fast 2" (die am Grunde der Sommerzweige auch über 2") breit, mit der oft langauslaufenden Spitze bis fast $3\frac{1}{2}$ " lang, dunkelgrün, doch wegen des wolligen Anflugs nicht sehr glänzend. — Der Geschmack der Champagnerbirne ist sehr angenehm, durch seine Säure erhaben süß, wie viel übrigens auch den der Trompetenbirne als erquickenden, gewürzhaften Muskatelgeschmack bezeichnet. J a h n.