



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.

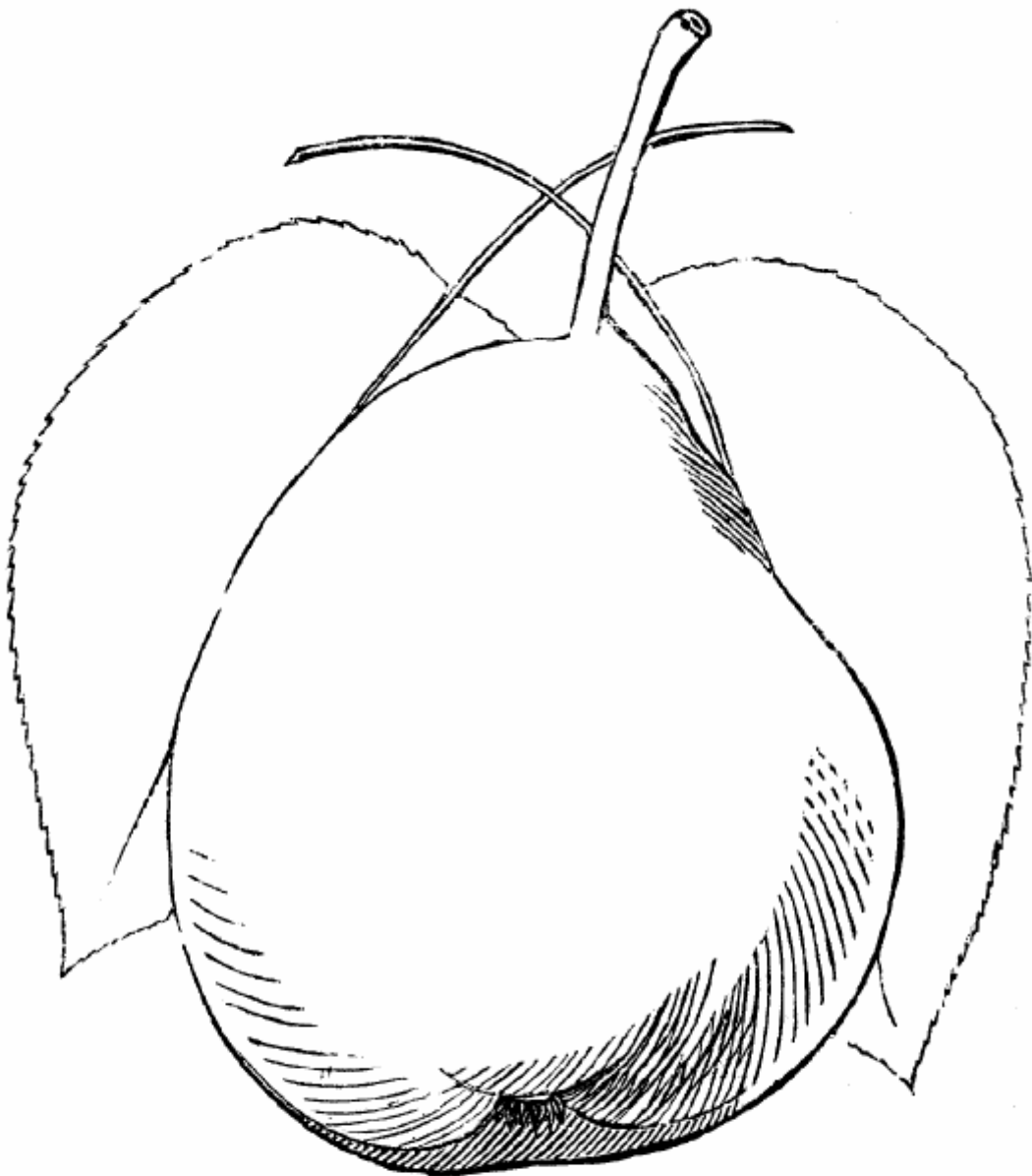


Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

No. 524. Junker Martin. Dief III, 3, 3.; Lucas XI, 1, b.; Zahn II, 2



Junker Martin. Martin Sire. Dief. (Duham., Merlet.) K. Jan. Febr.

Heimath und Vorkommen: ältere französische Birne, von welcher die meisten früheren Autoren handeln, und welche wegen längerer Dauer selbst zum Rohgenuß noch geschätzt war. Jetzt scheint sie in Vergessenheit gerathen, aber sie hat geschichtlichen Werth und verdient schon Aufnahme in unser Handbuch, um sie von der vorausgehend abgehandelten *Martin sec* zu unterscheiden, mit welcher sie oft verwechselt wird. — Zum Holzschnitte diente die mir vom Herrn Garteninspektor Lucas behändigte Zeichnung einer ihm aus Frankreich zugegangenen Frucht und benutzte ich gleichzeitig einige von ihm darüber niedergeschriebenen Bemerkungen.

Literatur und Synonyme: Dief IV, S. 191: Junker Martinsbirne, *Martin Sire*, Ronville. Er bekam sie aus der Pariser Carthause und citirt Merlet, der sie nebenbei *Certeau musqué d'hiver* nannte, (weil sie langkegelförmig sei) und *Quintinye*, der statt dessen das Syn. *Hocrenaille* hat und zu dessen Zeit sie an der Loire sehr berühmt war, der

ihr aber doch erst den 158. Platz unter seinen Buschbäumen einräumte. — Duhamel III, S. 25, tab. 19, Fig. 5 gibt sie ähnlich unserem Holzschnitte, doch nicht ganz so bauchig u. gleichförmiger abnehmend nach dem Stiele, sonst ziemlich von gleicher Größe. — Pom. franco., S. 301, tab. 95 hat 2 Formen, a) ähnlich wie Duham., doch sehr groß, $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{3}{4}$ " hoch, b) mehr mittelbauchig, $2\frac{3}{4}$ " breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch. Diel bezeichnet davon a als sehr gut, doch würden nur manche am Spaliere so groß. — Pom. austriac., tab. 164, nach Diel nur Nachbildung von Duham. — Findet sich ferner in Christs Hdwb., S. 206, Dougard S. 71, de Liron Liste syn., S. 60 u. Cat. Lond., S. 144 (ber sie als der Fortpflanzung nicht werth bezeichnet.) Bei Anderen fand ich sie nicht. — Syn. sind noch: Poire de Romeville, Verzeichn. der Pariser Carthause; Lord Martinsbirne, Millers Gärtnerlexikon, S. 176; und Dreikönigsbirne bei Heineken nach Dochnahl II, S. 4.

Gestalt: Diel beschreibt die Frucht, die er wie Quint. einer schönen Großen Kouffelet vergleicht, als mittelgroß, 3" lang, 2" breit, lang birnförmig oder bauchigkegelförmig mit abgestumpfter Spitze; Bauch hoch oben am Kelche, um diesen zugerundet, so daß sie eben nur noch aufsteht, nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine sehr bemerkbare Einbiegung, gegenüber eine erhabene Krümme, so daß der Bauch (wie auch Quint. und Duhamel angeben), auf der einen Seite stärker als auf der anderen ist.

Kelch: fleingespitzt, hornartig, offen oder halb offen, in seichter, enger oder auch geräumiger Einsenkung mit feinen Falten umgeben.

Stiel: mittelstark, 1— $1\frac{1}{2}$ " lang, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleischwulsten umgeben, sitzt obenauf wie eingesteckt, seltener in einer kleinen Grube (nullement enfoncée, Quint.).

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb oder grüngelb, an der S.S. mehr oder weniger leicht erdartig (nach Duhamel zuweilen auch lebhaft) geröthet u. mit sehr vielen sehr feinen bräunlichen Punkten, die öfters noch von schmutzähnlichen Flecken begleitet sind.

Fleisch: gelblichweiß, grobkörnig, ziemlich saftreich, abknaend, im Kauen nicht auflöslich, zwar von recht süßem, doch wenig gewürzten Geschmack, wie ihn auch Duhamel nur als bisweilen etwas parfümirt schildert, während Diel ihn als stark muskatellerartig angibt und auch der Frucht feinen muskatellerartigen Geruch beilegt.

Kernhaus: hat nach Duhamel meist nur 4 Kammern, doch in jeder 2 breite platte, hellbraune Kerne, nach Diel oft sogar nur 3 Kammern und auch diese seien zum Theil klein mit tauben Kernen — wogegen in unserer Frucht sich 5 regelmäßige Samenfächer mit vielen dicken Kernen u. breiten fleischigen Scheidewänden vorfinden.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift nach Diel im Febr. u. März u. hält sich bis zum Sommer, doch geben Andere Dec. u. Jan. an. Wie Diel selbst im Eingange sagt, ist sie für die Küche weit schätzbarer, als zum Rohgenusse u. auch Dougard bezeichnet sie als eine excellente Kochbirne, die jedoch bald teig werde.

Der Baum wächst angeblich stark u. wird ansehnlich groß. Die Blätter des mehrjährigen Holzes eines von mir aus Bollweiler bezogenen jungen Pyramidenbaumes, der jedoch noch nicht trug, sind eirund, oft etwas herzförmig, mit zuweilen langer, meist auslaufender Spitze, ziemlich groß, $1\frac{3}{4}$ —2" breit, $2\frac{1}{2}$ —3" lang, kleinere Blätter auch breitoval und fast rundlich, kurz zugespitzt, glatt, doch auf der Blattfläche oft hügelig u. uneben, oder unregelmäßig wellenförmig am Rande, auch etwas schifförmig u. sichelförmig, regelmäßig feingefägt, dunkelgrün, starkgeadert. — Diel beschreibt sie (jedoch vom Sommerzweige) zwar ähnlich, gibt sie aber oben (? an der Spitze des Zweigs) als ganz fein, oft kaum bemerkbar mit Wolle bedeckt, unten (? an der Basis des Zweigs) als ganz glatt, ferner, wie dies auch Duhamel sagt, als ganzrandig an, doch fügt Diel hinzu: oder es ist eine seichte Zahnung nur angedeutet. — Blüthenknospen scheinen kurzkegelförmig, fast stehend spitz, schwarzbraun zu sein. — Sommerzweige ziemlich lang und stark, etwas stufig, an der Spitze verbickt und wollig, grünlichgrau, nach oben rothbraun, fein gelblich oder weißlich punktiert.

Zahn.