

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

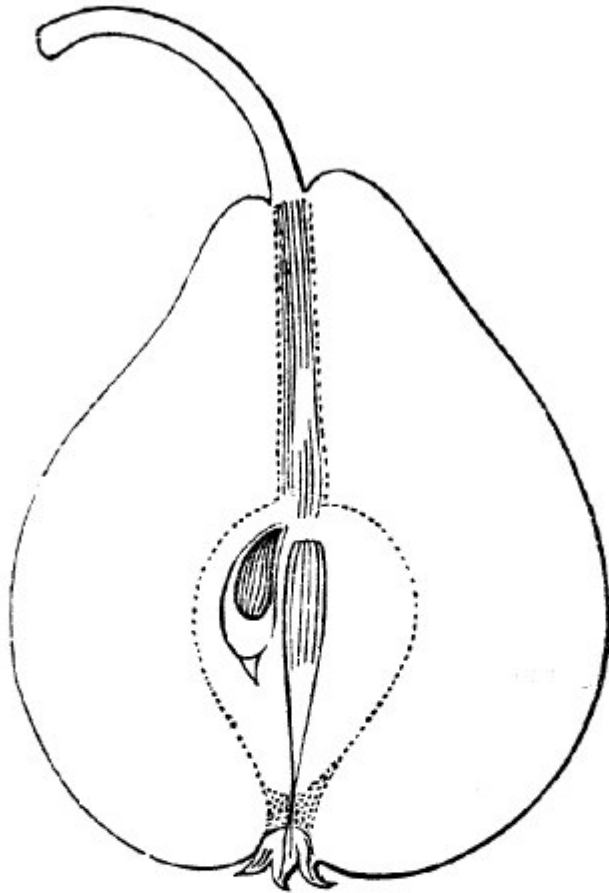
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Amanlis Butterbirn. v. Flotow. ** † S.

Heimath und Vorkommen: Nach Bivort erzog sie angeblich van Mons aus Samen und nannte sie früher Wilhelmine und sie ist auch in dessen Catal. descript. mit dem Zusatz par nous S. 42 aufgezählt. Jetzt ist sie allgemein in Belgien als Beurré d'Amanlis bekannt und wie es scheint auch in Deutschland ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: ob sie die in Dittr. III. S. 212 kurz beschriebene B. d'Amanlis ist, scheint fraglich, doch trifft die Reifezeit. — Nach Bin. II. S. 115 heißt sie auch „Hubard“ und „Kessoisse“, doch müßte letzteres Wort eigentlich Thiessoisse heißen, weil sie ein alter Advocat mit Namen Thiesse zuerst in Rouen verbreitet habe. — Auf dem Lyon. Congreß kam sie als Duchesse de Brabant, sowie als Poire Delbert (Delbret od. d'Albert) vor. — Diel hat in seinen N. R. D. V. S. 153 eine von van Mons erhaltene Wilhelmine als klein, im Nov. oder Dez. reifend beschrieben, die Oberdieck mit Chevalier für gleich zu halten geneigt ist und als herb von Geschmack bezeichnet, von dieser ist die vorliegende Frucht sicher verschieden. Ebenso nach v. Flotow auch von Noisette's (Jardin fruit.) im Februar und März reifender Wilhelmine. Doch stimmt sie

wohl nach Oberdieck, wie nach v. Flotow, mit Großer Engl. Noisette's Butterbirn (Dittr. III. S. 149) überein. — v. Flotow gab in Mon. III. S. 372 die vorliegend benutzte Beschreibung und Abbildung seiner aus Bollwiller erhaltenen Amanlis (die ich aus Wetteren ebenso besitze, er ist geneigt, an der Identität der Bivort'schen Sorte zu zweifeln, doch weiß man daß viele Früchte in Deutschland in der Form abändern und nach Bivort's Beschreibung scheint es doch auch nur dieselbe Birne zu sein.

Gestalt und Größe ergeben sich aus der Abbildung, einzelne Früchte sind etwas länger. In Bivort ist sie mehr kegelförmig, oben stärker abgestutzt, 3" breit und fast 4" hoch abgebildet, doch wird sie birnförmig, mittelgroß oder groß beschrieben.

Kelch: ziemlich feinblättrig, oft kurz, gelbgrün, etwas wollig, offen, sternförmig.

Stiel: grün, braunpunktirt, schwach vertieft, wie eingedreht.

Schale: glatt, grüngelb, sonnenwärts nur wenig goldgelb oder bräunlich angelauten, mit vielen feinen, braunen Punkten und Rostflecken, wie die Holzfarbige Butterbirn, und hiedurch zuweilen etwas rauh.

Fleisch: fein, weiß, saftreich, ganz butterhaft und süß, sehr gewürzig und müskirt, doch hängt der Geschmack (wie auch der Rostüberzug) sehr von der Witterung ab.

Kernhaus: ist nur durch seine Körnchen angedeutet, stark hohlachsig, mit meist unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Mitte bis Ende September. Wird schnell teig. Dieß ist ihr hauptsächlichster Fehler, sonst erzog ich sie auch in Weinigen groß und schön und sie wurde wie bei v. Flotow l. Ranges.

Eigenschaften des Baumes: derselbe treibt ziemlich kräftig und trägt reichlich. — Blätter elliptisch, 1³/₄" breit, bis 2³/₄" lang, oft breitlanzettförmig, seltener eiförmig, länger oder kürzer gespißt, fein-, ziemlich scharfgesägt, etwas schiffsförmig und mehrfach wellenförmig, glatt, ziemlich dunkelgrün und glänzend.

Von dieser Sorte gibt es eine panaschirte Abart, die Beurré d'Amanlis panaché, deren Frucht nach Biv. gleiche Form und Qualität mit der Stammutter hat, sie ist nur mehr oder weniger gelb gestreift.