



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.

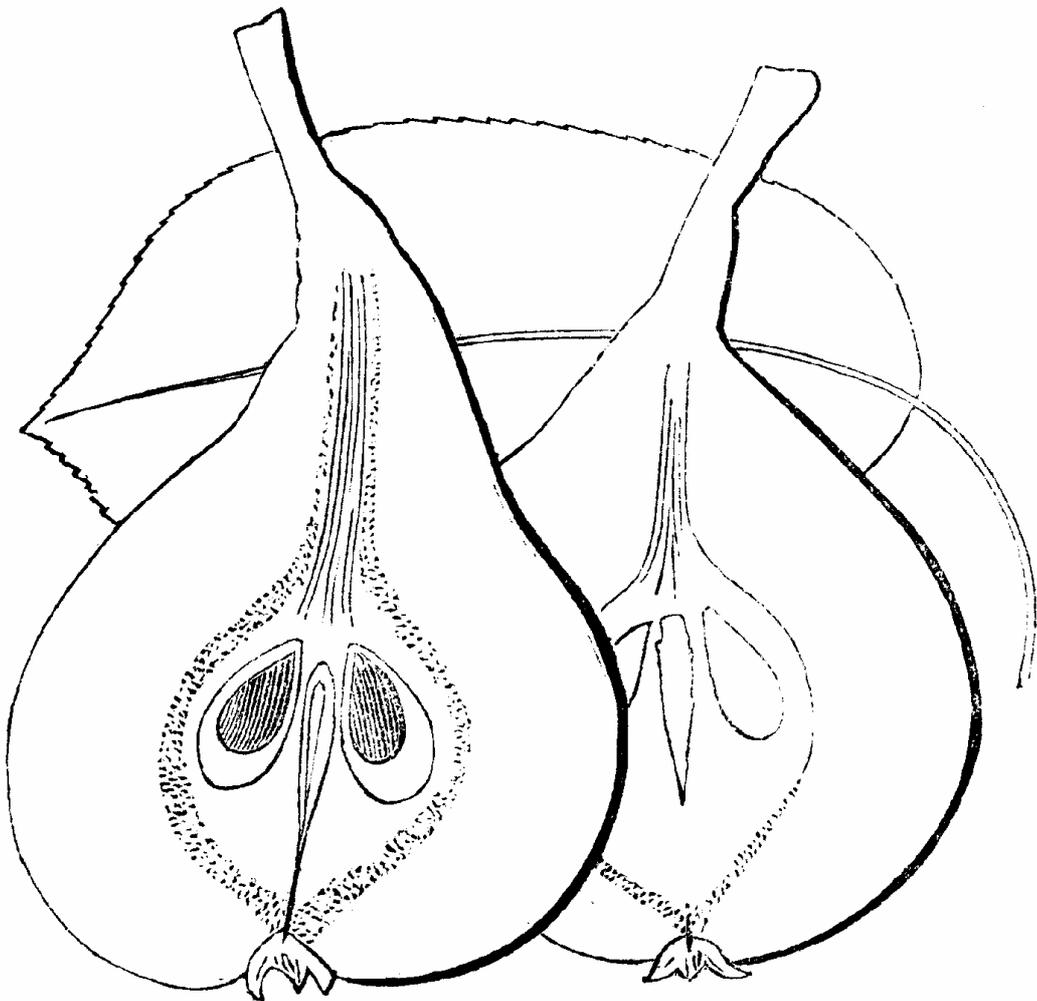
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

*Amalia*. Diel. *†. Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie kam an Diel durch Professor Crede in Marburg. Diel weiß nichts von ihrem Ursprung oder über die Entstehung ihres Namens anzugeben. — Ich erhielt die Pfropfreiser von Liegel, kam aber nach den öfters erzeugenen Früchten nicht in das von Diel ihr gespendete Lob einstimmen, indem sie nur in sehr günstigen Jahren schmelzend und wohlschmeckend wird.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-D. III. S. 118. — Dittrich, I. S. 684. — Liegels Anw. S. 77. — Dochnahl S. 104. — Auch Oberd., Anl. S. 262, fand sie nur in warmen Jahren schmelzend, in anderem und trockenem Boden bleibe sie Kochbirne und das in manchem Boden alantartige Gewürz fehle ganz.

Gestalt und Größe der an einer freistehenden unbeschnittenen Pyramide erzeugenen Frucht in ihren öfters vorkommenden 2 Formen sehe man oben. Diel schildert die Frucht $2\frac{1}{2}$ " breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch, ziemlich birnförmig, doch öfters pyramidal, um den Kelch halb kugelförmig und so weit abgeflacht, daß sie meist noch aufstehe. Nach dem Stiele

zu mache sie gewöhnlich nur auf einer Seite eine starke Einbiegung und endige mit einer Kegelspitze.

Kelch: starkblättrig, hartschalig, offen, bald in einer tieferen, bald in einer sehr seichten, meist ebenen Einlenkung. Auch über die Frucht laufen keine wahren Erhabenheiten hin.

Stiel: dick, bis 1" lang, nach der Birne zu stark und fleischig, auch öfters mit Fleisch umringelt, welches charakteristisch für die Frucht ist, und von gleicher Farbe mit derselben, nach dem Ende zu braun.

Schale: zart, glatt, nicht fettig, schön hellgrün, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite mehr orangegelb, nur hier und da schwach carmingeröthet, mit vielen sehr feinen bräunlichen Punkten, einzelnen kleinen Rostfleckchen, und etwas dünnem Roste um den Kelch herum.

Fleisch: nach Diel schön weiß, fein, saftvoll, butterhaftschmelzend von ungemein starkem angenehmen süßen Zimmtgeschmack — wurde bei mir nur in sehr günstigen Sommern noch ziemlich schmelzend, doch nicht butterhaft, wenn auch sonst von angenehmem süßen zimmtartigen Geschmack; in kühleren Jahren bleibt es schleimig, schmalzartig und fade süß (weil ohne Gewürz).

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und nicht zu großen Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig, Kammern ziemlich groß, mit wenigen, doch vollkommenen, langen, schwarzbraunen Kernen, fast ohne Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Ende Oct. oder Anfang Nov. und hält sich mehrere Wochen, bei nicht guter Ausbildung auch länger, bleibt aber dann nur Kochbirne. Nach Diel muß sie genossen werden, ehe sie gelb wird, was aber nur für warme Lagen gilt. — Bei dem gleichzeitigen Vorhandensein so vieler anderer besserer Birnen halte ich sie für ziemlich entbehrlich, obgleich die Frucht äußerlich schön ist.

Eigenschaften des Baumes: derselbe hat ein sehr gesundes Wachsthum (wie die Markgräfin, Diel) und belaubt sich schön, ist auch fruchtbar und gedeiht auf Quitten. — Die Blätter sind ziemlich groß, oval, $1\frac{3}{4}$ " breit, mit der oft $\frac{1}{4}$ " langen Spitze $3\frac{1}{4}$ " lang, oft kürzer, oft breiter, meist im vorderen Theile am breitesten, glatt, nach vorne hin ziemlich scharf gesägt, dunkelgrün, stark glänzend. — Blütenknospen ziemlich groß, kegelförmig, ziemlich, fast stehend spitz, schwarzbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, mit feinen gelblichen Punkten; nach Diel sind sie etwas wollig, gelblichgrün, gegenüber und besonders nach oben röthlich, etwas länglich braun punktiert.

Jahn.