

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.

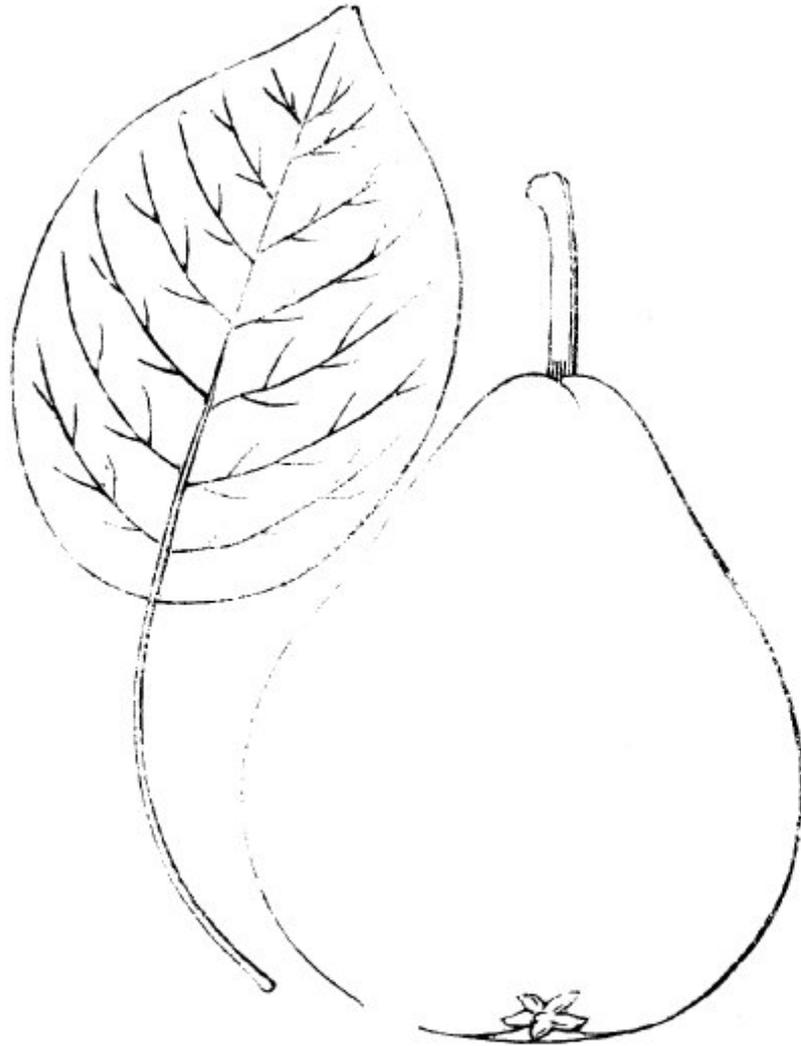


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 157. Die Amboise. I, 3. 2 (3). Diel; V, 1 b. Luc.; III, 2 (3). Zahn.



Die Amboise. Diel ** † S. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie aus Mex. Mit Bestimmtheit weiß er keinen Autor für sie anzugeben. In Frankreich werden nämlich mehrere Birnen, auch die von der vorliegenden ganz verschiedenen Beurré gris und Beuré gris rouge „Amboise“ genannt. — Die Frucht wird, wie es scheint in Deutschlands Gärten z. B. wenig cultivirt, weil sie nicht genug nach ihrer Güte bekannt ist.

Literatur und Synonyme: Diel VIII. S. 81; Dittrich I. S. 706. — Diel empfing sie auch unter der unrichtigen Bezeichnung Angoise, denn dieses,

resp. Angoisse ist ein Synonym der Winterchristbirne, wie Dougard (in f. Tableau alphabétique et analytique des variétés de Poires, Rouen 1852) auch Cat. Lond. anführen.

Gestalt: mehr eiförmig als birnförmig, oft auch fast kegelförmig, ähnlich der Verte longue, nach dem Stiele zu kurz- und stark abgestumpftspitz, mittelgroß, $2\frac{1}{2}$ " breit, gut 3" hoch, so beschreibt sie Viel.

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, offen, flach, bisweilen mit schwachen Feulen umgeben.

Stiel: dünn, holzig, bis 1" lang, obenauf, in Höckern, oder sich auch ohne Abjaß in die Frucht verlierend.

Schale: etwas stark, hellgrün, später hellcitronengelb mit feineren, auf der Sonnenseite stärkeren und rothgefärbten Punkten, so daß diese erdartig geröthet erscheint, und bisweilen mit etwas Rost.

Fleisch: mattweiß, etwas körnig, überfließend, butterhaft, von sehr süßem gewürzten Geschmack, ähnlich dem der Colmar.

Kernhaus: geschlossen, klein. Kammern muschelförmig, mit vollkommenen, länglichspitzen, dunkelbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: sie reift Ende November, oft früher, und hält sich 4 Wochen in der Reife. Als länger dauernde, auch äußerlich schöne Tafel Frucht, die auch in der Wirtschaft recht brauchbar ist, wird sie sehr werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst als Pyramide schön, ist gesund, auch nicht zu empfindlich gegen Kälte. Mein vom Jerusalem aus des Freiherrn von König Baumschule daselbst erhaltener Baum trug schon öfters reichlich, und stets vollkommen ausgebildete Früchte. Die Sorte verdient weitere Verbreitung, denn die Birne ist ebenso schön und gut, als viele der neueren belgischen Früchte, doch rathe ich am meisten, sie niederstämmig zu erziehen. Schon der Gärtner Eggers zu Jerusalem schilderte mir vor 20 Jahren die Amboise als eine der besten ihm bekannten Birnen. — Die Blätter sind eiförmig, auch rundlich und eiförmig, oft herzförmig, glatt, meist ganzrandig, etwas schifförmig und sichelförmig, sonst meist flach, oft groß, $1\frac{3}{4}$ — $2\frac{1}{4}$ " breit, mit der ziemlich starken Spitze $2\frac{1}{2}$ —3" lang. — Blütenknospen groß, sanftgespitzt, an der Spitze etwas gelbwollig. — Sommerzweige oben etwas verdickt, grünlichbraun, fein weißgrau punktiert.