

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.

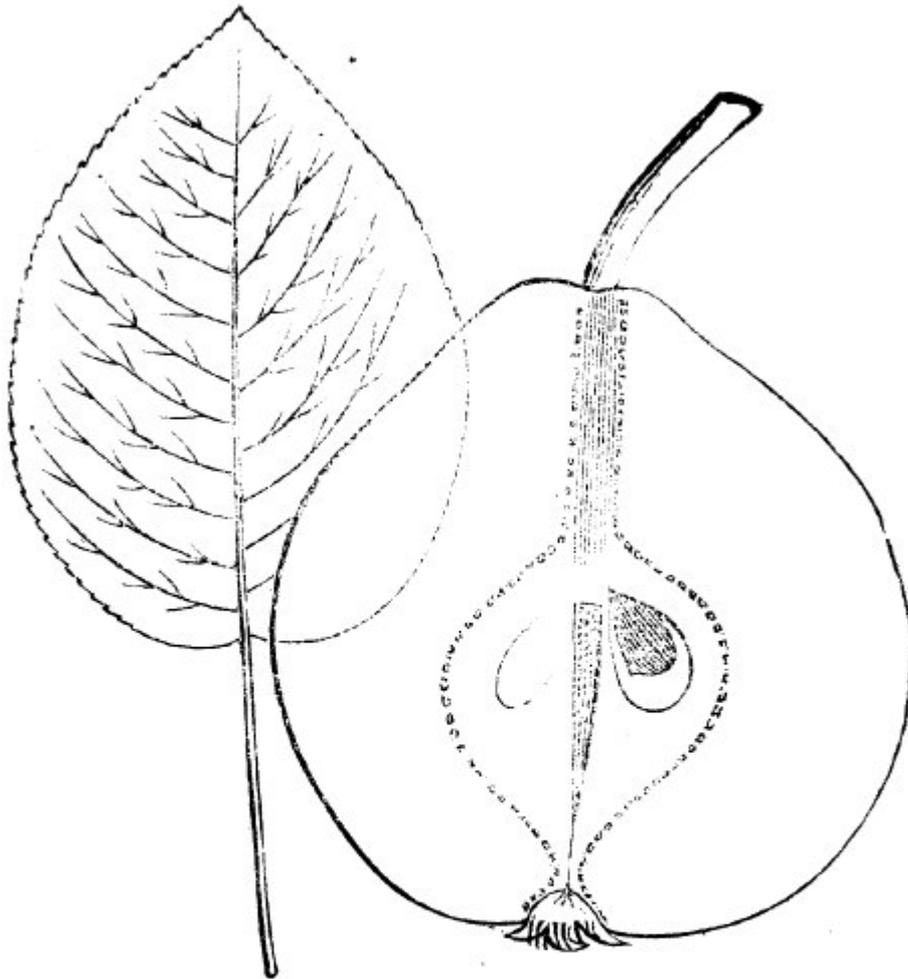


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 164. Jaminette. I, 2. 3. Diel; VI, 2 a. Luc.; II, 3. Sahn.



Jaminette. Diel * † B.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie, unrichtig benannt, als Jamisötte aus Metz, woselbst sie nach Bivort ein gewisser Jaminet aufgefunden zu haben scheint. ?

Literatur und Synonyme: Diel VIII. S. 33. Jaminette, La Jaminette. — Dittr. I. S. 723. — Oberb. S. 357. — Biv. I. Taf. 38: Belle d'Austrasie, Crasanne d'Austras., Bergam. oder Doyenné d'A., Berg. d'hiver, Maroit, Pyrole, Sabine. Der Bilsord. Catal. hat ferner noch: Banneux und Josephine. — Siegel beschrieb sie in f. N. D. II S. 72 als Josephine de France. Die hieher gesandte Frucht zeigte sich von Jaminette nicht verschieden; wie auch eine von anderer Seite an von Plotow gelangte Sorte d. N. (Monatsschr. IV. S. 140). — Nach Downing geht sie mitunter auch als Hardenpont du Printemps und ich selbst habe bereits umgekehrt als Josephine Imperatrice die Späte Hardenpont erhalten. — Nach Herrn

Professor Lange in Altenburg ist ferner Du Boisson von Gebr. Baumann in Bollweiler mit Jaminette identisch (Monatschr. V. S. 13). — Cheminette ist aber nach von Flotow eine andere Frucht (Ibid II. S. 245).

Gestalt: kreffelförmig, nach dem Stiele zu stumpfkegelförmig, $2\frac{3}{4}$ " breit, 3" hoch, doch oft ebenso breit wie hoch (hier oft auch fast plattrund, sehr stumpfspitz, $2\frac{3}{4}$ " breit und kaum mehr als $2\frac{1}{2}$ " hoch), oft durch Erhabenheiten ungleich.

Kelch: lang= aber schmalblättrig, etwas wollig, offen, in weiter oder enger, seichter oder auch tiefer Einsenkung neben etwas Beulen.

Stiel: stark, holzig, selten bis 1" lang, obenauf, wie eingesteckt, meist neben einem Fleischwulst.

Schale: stark, fein rauh, mattgrün, später gelblich, selten etwas geröthet, doch mehr oder weniger zimmetfarbig berostet, am meisten um den Kelch, vielfach auch stark braunrothig punktiert.

Fleisch: gelblichweiß (von Diel bez. als butterhaft, von erhabenem gewürzhaften Zuckergeschmack), ist meist nur halbschmelzend, doch von gutem, süßweinigen, in schlechten Sommern aber öfters etwas herben oder faden Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, klein, von nicht zu vielen Körnchen umgeben, hohlröhlig, die Höhle wie mit Mehl bestreut, mit ziemlich großen, mit einem kleinen Höcker versehenen, platten, gelbbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende November, 3 Wochen, oft länger und deshalb Winterbirne. Darf erst spät gepflückt werden, sonst welkt sie. — Hat als ziemlich große späte Frucht immer noch Werth, wenn sie bisweilen, wie Donauer Monatschr. II. S. 44 angibt, auch nur als Kochbirne noch zu brauchen ist. Auch nach Bivort verdient dieselbe wegen der Wüchsigkeit des Baumes und der Güte und späten Reife der Frucht in größerem Maßstabe in geschützten Gärten mit trockenem warmen Boden gepflanzt zu werden. — Baum wächst sehr stark, wird groß und ist gesund, läßt etwas lange in der Tragbarkeit auf sich warten. Scheint aber gegen Kälte empfindlich; ein großer schöner Hochstamm starb nach einem unserer kalten Winter plötzlich ab. — Möchte, weil er auf Wildling zu stark wächst, als Zwerg auf Quitte erzogen sich am besten machen. — Blätter eirund mit auslaufender Spitze, meist $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit und $2\frac{1}{2}$ " lang, bisweilen etwas herzförmig, auch öfters eiförmig und rundlich, glatt, fein= etwas seichtgesägt, am Rande oft nach unten umgeschlagen, die Spitze ist oft lang und seitwärts gebogen, sehr dunkelgrün und glänzend, an jugendlichen Bäumen oft sehr groß. — **Blüthenknospen** groß, dick, kurzkegelförmig, stumpfspitz, oft fast rundlich. — **Sommerzweige** olivengrün, an der Sonnenseite röthlichbraun, fein, weißgrau punktiert.