



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

Fünfter Band: Birnen.

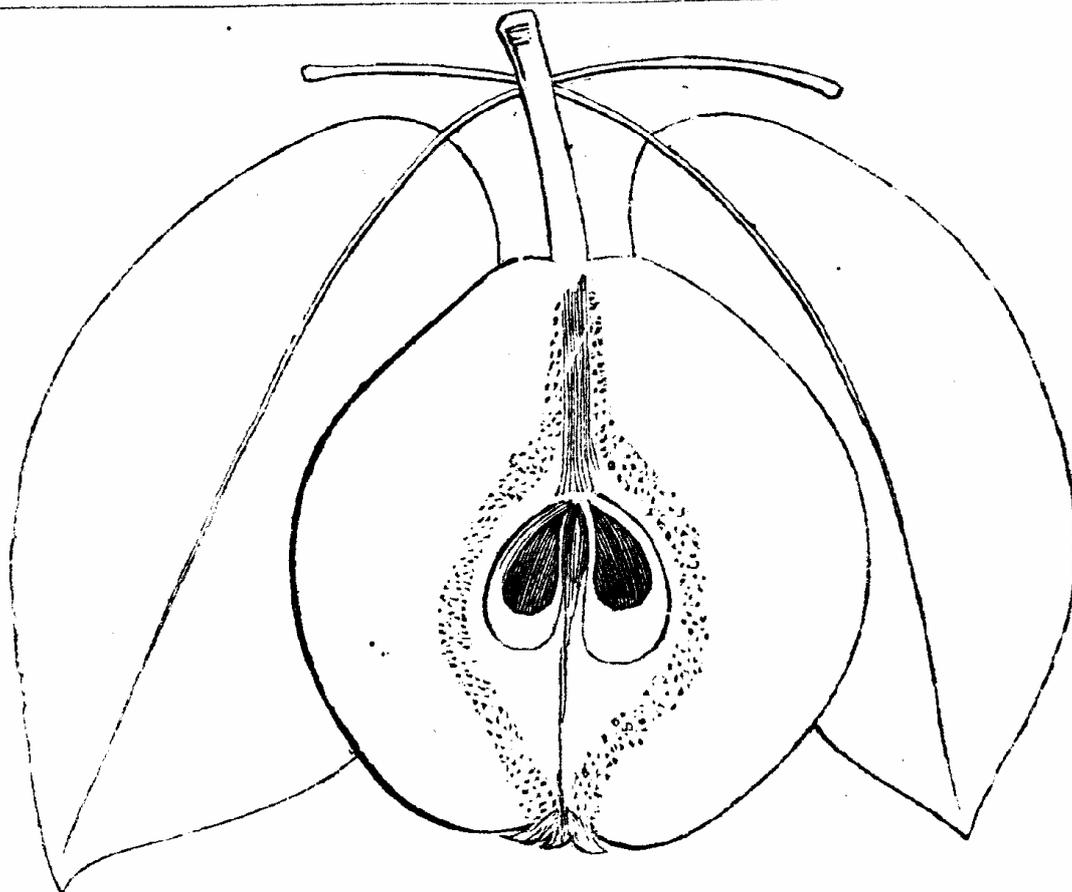
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Die Winter-Ambrette. Diel (Merlet). * †. Ende Nov., oft Jan. u. Febr.

Heimath und Vorkommen: sie war schon den älteren Pomologen, Merlet, Quintinye und Duhamel bekannt, doch wurde sie häufig mit der Jagdbirne und dem Winterdorn verwechselt.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 3 beschrieb sie als Wahre Winter-Ambrette, Ambrette d'hiver. Er nannte sie deshalb die Wahre, weil es ihm schwer hielt, sie ächt zu bekommen. Merlet nannte sie Ambrette, Poire d'Ambre ou la Reine, Ambre gris, auch Besi de Quessoy, welche ihr zwar ähnlich, aber doch wieder verschieden ist. Quintinye I, p. 233 hat als Synon. Trompe Valet, Rnoop tab. V zählt sie als Ambrette d'hiver, Ambrette grise, Ambre gris, Belle Gabriele (?) Trompe Valet auf, Mayer, Pom. franc. S. 229 tab. 47, gibt noch Trompe coquin hinzu. Wegen der von Einigen beobachteten dornenartigen Fruchtspieße des Baumes heißt sie auch Ambrette epineuse, Ambrette mit Dornen, und sonst noch Amberbirne, in Thüringen angeblich auch Wintermuscateller (Dochnahl II, S. 85). — Die Frucht des L. D.-G. V, S. 310 erscheint fraglich, Diel hält sie für die des Winterdorn, Epine d'hiver. — Vgl. noch Duhamel III, S. 53 tab. 31 (er hat sie fast kugelförmig, aber ganz mit der ihr eigenthümlichen Blattform abgebildet); Dougard S. 44 und 66 (schildert sie kurz als mittelgroß, Fleisch grünlich, fein, schmelzend, erhaben süß, II. Qual., Nov.-Febr., Baum dornig, wenig fruchtbar, auf Quitte besser). Decaisne, Taf. 37 (bildete sie bauchiger, fast 3" breit und etwas über 2 1/2" hoch ab, wie sie wohl nur am Spaliere wird); Dittr. I, S. 370; Christ's Hwb. S. 149; Oberd. S. 263; Luc. S. 213; Siegel in Monatschr. II, 177. — Im Cat. Lond. von 1842 ist sie als des ferneren Anbaus im Societätsgarten nicht würdig bezeichnet.

Gestalt: rundlich, mehrentheils nach dem Stiele zu mehr abnehmend, als nach dem Kelche hin, doch immer mittelbauchig, meist klein,

nach Diel $2\frac{3}{8}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch, nach seinem syst. Verzeichn. S. 71 von 1818 jedoch nur etwas größer als eine Welsche Nuß, oft so breit wie hoch, selten etwas höher als breit.

Kelch: klein und hartschalig, oder blättrig und sternförmig, flach oder leicht stehend ohne Beulen, doch meist mit etwas Erhabenheiten über den Bauch hin, die die Rundung ungleich machen.

Stiel: stark, bis $1\frac{1}{4}$ " lang, etwas vertieft in Beulen, oder auch sich ohne Absatz in die Frucht verlierend.

Schale: fein rauh, hellgrün, später grünlichgelb, oft gänzlich grau-braunlich berostet und punktiert.

Fleisch: angeblich geruchvoll (mit dem Parfüm der *Centaurea moschata*, welche in Frankreich Ambrette heißt — nach Anderen wird die Frucht ihrer ambragrauen Farbe wegen Ambrette genannt,) grünlichweiß, nach Diel überfließend butterhaft, von äußerst angenehmem erhabenen zuckerartigen Geschmack — nach Decaisne fest oder halbschmelzend, von einem der St. Germain ähnlichen, sehr angenehmen süß säuerlichen Geschmack. — An Früchten, die ich 1860 und 1861 aus Herrnhäusen, und 1860 selbst aus Angers in Frankreich hatte, war es halbschmelzend und schwach gewürzt süß. Doch mag die geringe Güte an dem Jahrgange oder an zu früher Abnahme gelegen haben. Schon Duhamel sagt, daß die Frucht ihre Vortrefflichkeit nur in guten Jahren und in anständigem Boden erlange. Auch wurde sie, wie ich aus einer Zeichnung mit Bemerkungen von Hrn. von Flotow sehe, in dessen Garten größer als oben gezeichnet, auch erhaben und butterhaft.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, vollachsig oder hohlachsig, Kammern groß, mit oft tauben, oder wenigen, aber großen, am Kopfe ziemlich abgerundeten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Ende Nov., oft erst im Jan. und Febr., will aber lange hängen, sonst welkt sie stark. Ist zwar unter Umständen eine gute Tafelfrucht, doch für kältere Lagen wohl ohne Werth und um so weniger zu empfehlen, da sie nach Diel, der ihr Anfangs zu viel Lob gespendet hat, an einer südlichen Wand gerne aufspringt, auf Hochstamm, worauf sie am besten werden soll, in der Regel aber nur $\frac{2}{3}$ der oben gezeichneten Größe erlangt.

Eigenschaften des Baumes: Dieser wächst sehr lebhaft, will warmen tiefgehenden Boden, ist nach Decaisne auch fruchtbar. Die ihm ursprünglich eigenen und von Duhamel erwähnten Dornen hat er nach Decaisne wie viele anderen Arten durch das Pfropfen abgelegt. Die Blätter sind oval mit auslaufender Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ bis 3" lang, nach dem Stiele zu oft stark verschmälert, oft auch elliptisch und einzeln selbst lanzettförmig, unterhalb und oft auch oberhalb etwas wollig, meist ganzrandig, etwas steif und lederartig, schwach schifförmig und sichelförmig, stark geadert. Die Blätter des Sommerzweigs sind nach Diel herzförmig, was ich nicht finde, sondern eirund, mehr oder weniger lang zugespitzt, wie sie auch Decaisne schildert. — Blütenknospen kurzkegelförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichgrau, auf der Sonnenseite mehr graubraun (gris de lin, Duhamel), nach oben hin rothbraun, grauweiß oder gelblich punktiert.