

Tafel Nr. 309

Beurré amandé

(BB mit Mandelgeschmack)
(Familie der Butterbirnen)

Selbstbeschreibung. Die hier abgebildeten Früchte stammen von einem 8jährigen Spindelbusch auf Quitte A im Garten Karl Simperl, Verein „Zukunft“, Schmelz, Wien XV. Die Sorte wurde im Jahre 1940 als einjährige Veredlung aus der Baumschule Schmitz-Hübsch in Merten bei Bonn bezogen.

Austrieb und Blütezeit ist normal. Das Blatt ist klein, lang elliptisch, schwach gezahnt, zugespitzt, 4 bis 6 cm lang, der Blattstiel ist mittel, 4 bis 6 cm.

Allgemeiner Habitus in Trieb, Blatt und Wuchs wie Regentin. Der einjährige Trieb ist braun, glatt, mit wenig elliptischen Lentizellen, die Knospen sind dick, breit, vorstehend.

Die Frucht ist mittelgroß, rund bis tonnenförmig, wulstig, in Stiel übergehend mit Wulst, wie hochfeine BB.

Der Stiel ist kurz, dick, wulstig seitwärtsgedrückt. Die Schale ist grün, ohne Farbe, glatt, mit feinen hellgrünen Punkten, in der Reife gelb, sonnseits rosa angehaucht.

Der Kelch ist klein, halb offen, Kelchblätter sind fleischig, sitzt in seichter, gewellter Bucht. Keine Berostung, in Reife rostige Punktierung.

Das Fruchtfleisch ist gelblichweiß, unter der Schale und beim Kernhaus rosa. Der Geschmack ist sehr süß, mandelartig, saftig, vollkommen schmelzend. Die Schale ist weich und gut genießbar.

Das Kernhaus ist geschlossen, hat kleine, gut ausgebildete, dicke, dunkelbraune Kerne.

Die Sorte ist baumreif Mitte September, genussreif Mitte Oktober, kühl gelagert jedoch haltbar bis Dezember. Sie ist eine Tafelfrucht ersten Ranges, eine der feinsten Herbstsorten.

Die Fruchtbarkeit ist mittelmäßig, jedoch jedes Jahr. Verlangt gute Lage und Standort, eine Sorte für kleine Formen im kleinen Garten.

Die Sorte verdient größere Verbreitung wegen ihrer Qualität.

Tr.