

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.

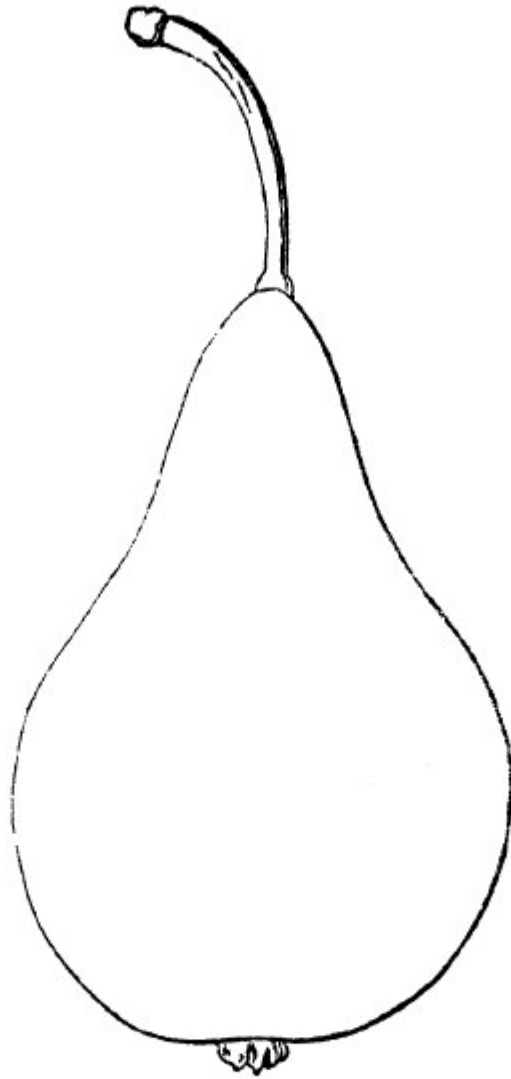


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.

No 26. Englische Sommerbutterbirn. I, 3. 1. DieI; I, 1 b. Luc.; II, 1. Zahn.



Englische Sommerbutterbirn. DieI. •• † S. 5.

Heimath und Vorkommen: Eine Beurré d'Angleterre, wie DieI sie auf französisch nennt, war schon Quintinye und Merlet bekannt. Ob sie wirklich englischer Abkunft ist, bleibt fraglich, da sie in Belgien und Frankreich und auch bei uns sich als Poire d'Amande, Mandelbirn findet.

Literatur und Synonyme: Englische Sommerbutterbirn: DieI VI, S. 44; Dittr. I. S. 594; Oberb. S. 292. — Mandelbirn: DieI R.R.D. VI. S. 178; Dittr. I. S. 609; Oberb. S. 374. — Aber auch die Je länger je lieber = Hoe langer hoe liever, Schone Vrouw, Hoere Peer, Tysjes

Peer (Diel VII, S. 31) fand man damit überein. Oberb. möchte selbst die Englische Winterbutterbirn, wie sie Diel früher versandte, für identisch halten, Diel habe sie selbst als zweifelhaft bezeichnet; doch habe ich von Siegel eine verschiedene, auch anders vegetirende Sorte b. N. — Weitere Syn. der Beurré d'Angleterre oder d'Amande: Beod'Oie (auch Beod'Oiseau), Beurré oder Poire Anglaise, St. François, Poire de Finois Lyon. Bericht; Boter oder Botter-Peer, Gisambert, Zoon Peer, Angleterre des Chartreux, Knoop und Cat. Lond. English Beurré Down.

Gestalt: birnförmig, oder auch etwas mehr eiförmig, und öfters weniger lang gespitzt, meist $2\frac{1}{4}$ " breit und 3" lang.

Kelch: grüngelb steif, offen, oft fehlend, leicht oder flach.

Stiel: $1\frac{1}{4}$ " lang, oft länger, meist stark, oben auf, wie eingedrückt.

Schale: etwas fein rauh, hellgrün, später hellgelb, selten etwas erbartig geröthet, doch mehr oder weniger fein hellbraun berostet und stark punktiert.

Fleisch: weiß, fein, sehr saftvoll, butterhaft, von schwach rosigem erhabenen Zuckergeschmack. (Je länger gewachsen, um so saftreicher will man sie finden.)

Kernhaus: klein, muschelförmig, mit mehr oder weniger dick-eiförmigen schwarzen Kernen.

Reife und Nutzung: Mitte bis Ende September. Hält nicht lange, etwas früher gebrochen, jedoch 14 Tage (nach Siegel in Mon. I. S. 113 sogar 2 Mon.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst stark, macht gewölbte Krone, ist hier gesund und ziemlich tragbar (nach Siegel strobend tragbar), will nach Diel trocknen, nach Oberdieck warmen, feuchten Boden, wenn die Früchte groß und gut werden sollen. Gedeiht nach L. auch auf Quitte, besser jedoch auf Wildling. Scheint auch hochstämmig bei uns noch gut zu thun. — Blätter eiförmig, mit mehr oder weniger langer, sanft auslaufender Spitze, meist $1\frac{1}{2}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ " lang, oft unterhalb etwas wollig, fein-, doch nicht scharfgesägt, meist etwas schifförmig und wellenförmig, auch meist schwachschifförmig gekrümmt. — Blütenknospen z. B. kurzkegelförmig, fast stechendspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige dunkelolivengrün, gegenüber röthlich, fein weißlich punktiert.