



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben


von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Pomol. Instituts in Neullingen. Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Achter Band.

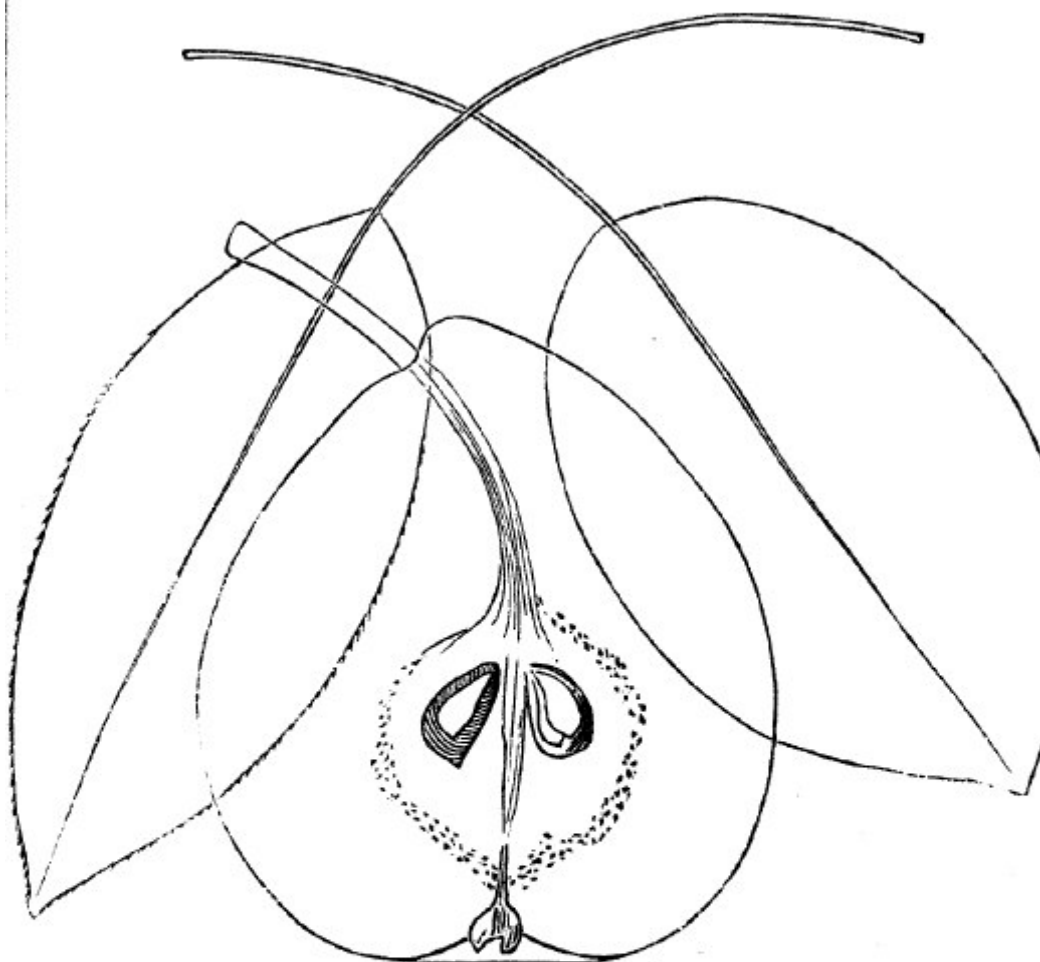
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.

.....

.....
Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 648. Hamechers Schmalzbirn. Die IV, 2, a; Luc. II, 2, b; Sahn VI, 1 (2).



Hamechers Schmalzbirn, *†, Ende Sept., einige Wochen.

Heimath und Vorkommen: Stammt ab aus dem an Hrn. Vivort gekommenen Nachlasse des Hrn. v. Mons und wurde von Vivort zu Ehren eines Freundes des Herrn Professors Scheidtweiler, des Herrn Apothekers Hamecher zu Köln, benannt, der als vieljähriger Vorsitzender des Gartenbau-Vereins zu Köln bekannt ist. Der Sämling trug zuerst 1847. Das Reis erhielt ich von Hrn. De Jonghe zu Brüssel, und obwohl es mir auffallend war, daß die Frucht für die Tafel den Namen Beurré nicht verdiente, kann ich doch nicht zweifeln, die rechte Sorte erhalten zu haben, da sie im Uebrigen nicht nur genügend mit der Beschreibung stimmt, sondern ich auch von Hrn. Rechtsanwalt Adam zu Altenburg, der aus einer andern Quelle schöpfte, dieselbe Sorte erhielt, die an der schon am Baume, ziemlich lange vor der Reife, hellgelblichen Färbung, ähnlich wie bei Helene Gregoire, kenntlich ist. Sie ist in meiner Gegend oder Boden, erzogen im Garten beim Hause, keine Butterbirn, jedoch eine reichtragende und brauchbare Haushalts- und Marktfrucht, ist auch nicht eigen auf den Pflückepunkt, da schon früh gebrochene Früchte nicht welkten, während am besten die erst gegen Michaelis gebrochenen waren.

Literatur und Synonyme: Vivorts Album I, Taf. 27, Beurré Ha-

mocher; er hebt hervor, daß der Baum sehr kenntlich an der silbergrauen Farbe beim Ausbrechen des Blattes sei. So charakteristisch fand ich diese Färbung nicht, doch bricht das Blatt wollig aus. Leroy Dictionnaire de Pomologie I, S. 376, setzt sie gleichfalls in den 2ten Rang. Liron d'Airoles Notice Pomologique I, S. 27, Taf. 8, Fig. 7.

Gestalt: steht zwischen eiförmig und kreiselförmig und neigen die meisten Früchte mehr zur Eiform, während andere mehr bauchig kreiselförmig sind. Die Größe guter Früchte maß $2\frac{1}{2}$ " Breite und gegen 3" Höhe. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich bald etwas flachrund wölbt, so daß sie gut stehen kann, bald mehr eiförmig zurundet und etwas weniger abstumpft. Nach dem Stiele macht sie mit sanft erhobenen Linien eine dicke, kurze, sehr wenig abgestumpfte oder halb in den Stiel übergehende Spitze.

Kelch: bei vollkommen vorhandenen dünnen Ausschnitten mehr blättrig, etwas langgespißt, gewöhnlich kurzgespißt, hartschalig, zuweilen offen, gewöhnlicher wie etwas geschürzt und geschlossen oder halb offen, sitzt in flacher, häufig auch enger Senkung, mit einigen, zuweilen selbst etwas fein rippigen Falten und flachen Beulen umgeben, wovon einzelne sich mitunter stärker erheben und die Hälften der Frucht ungleich machen.

Stiel: holzig, bald sanft gebogen, bald gerade, $\frac{3}{4}$ —1" lang, sitzt wie eingesteckt oder geht fast aus der Frucht heraus, und ist durch die Fruchtspitze meist stark zur Seite gebogen.

Schale: fein, glatt, etwas glänzend, hat schon lange vor der Baumreise ein grün gelbliches Ansehen und wird in der Reife hellgelb. Besonnte Exemplare sind zuweilen mit einer bräunlichen, später freundlicheren nur leicht aufgetragenen nicht weit verbreiteten Rötze halb gefleckt, halb gestreift, während Rötze meistens fehlt. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, sehr fein, vor der Reife stark dunkler grün umringelt und behält die gelb gewordene Schale oft noch grünliche Flecke. Rost fand sich bisher an meinen Früchten nur wenig, einzeln etwas mehr und etwas nicht verbreiteten Rostüberzug um den Kelch; Andere geben mehr Rost an Geruch fehlt.

Das Fleisch ist schwach gelblich weiß, ziemlich fein, um das Kernhaus selbst in meinem Boden nicht körnig, mäßig saftreich, halbschmelzend und schmalzartig, von angenehmem, schwach rosenartig gewürzten Zuckergeschmacke. Nach Herrn De Jonghes Cataloge soll der Geschmack vorzüglich und weinartig sein, Bivort bezeichnet ihn als gezuckert.

Das Kernhaus hat nur unvollkommene hohle Achse; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, theils taube, meistens vollkommene Kerne, die am Kopfe ein Knöpfchen haben. Die Kelchhöhle zieht sich fein und mit den Staubgefäßen angefüllt noch etwas ins Fleisch hinein.

Reifzeit und Nutzung: Bivort im Album und die Herren Thierry und De Jonghe geben die Reife als in den Oktober und November fallend, an; Leroy Ende August und Anfang September. In meiner Gegend trat sie Ende September ein; die Frucht kann aber Anfang September schon gekocht werden. Gekocht ist sie gut, doch etwas weich.

Der Baum wächst in meiner Baumschule gemäßig, aber gesund, geht schon in die Luft und setzt schon sehr bald viel kurzes Fruchtholz an, das am Probeweige voll und häufig trug. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, wenig gekniet, nach oben wollig, hell olivengrün, glänzend, stark besonnt in lebergelb spielend, zwar zahlreich aber sehr fein und wenig bemerklich punktirt. Das Blatt ist mittelgroß, fast flach, ziemlich glänzend, elliptisch, oft zu breitlanzettlich neigend, nur sehr fein und leicht gezahnt. Aftersblätter fadenförmig. Das Blatt der Fruchtaugen ist in kurzstieligen Exemplaren elliptisch, selbst oval mit aufgesetzter Spitze, in den am meisten langstieligen Exemplaren mit recht langem Stiele lanzettlich oder eilanzettlich, eben so fein und leicht gezahnt. Augen kurz, mehr dreieckig als konisch, liegen an und sitzen auf etwas vorstehenden, flach gerippten Trägern.