

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

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

Zweiter Band: Birnen.

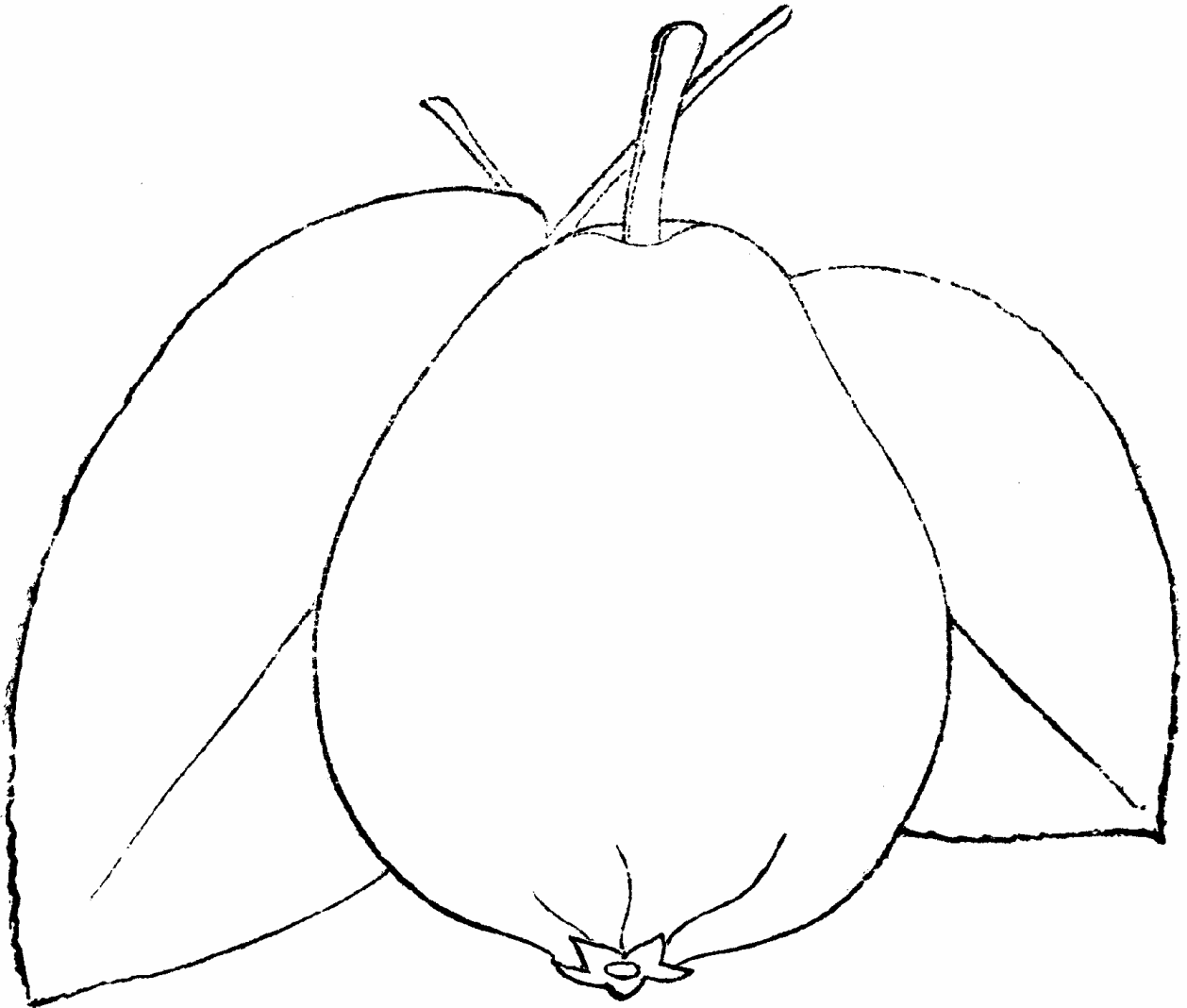
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Herbst-Amadotte. Decaisne (Merlet) * † ♀.

Heimath und Vorkommen: zu der oben im Umriss gegebenen Frucht erhielt ich die Zweige von Bapeleu unter dem Namen *Beurré blanc de Capucins*. Nach den neueren französischen Schriftstellern hat jedoch van Mons die alte, schon Merlet bekannte Amadotte (*Amadotte blanc*, Tougard) nur neu so benannt, es wird wenigstens von ihnen die *Beurré blanc de Capucins*, welche van Mons unter diesem Namen an Bouvier sandte, für identisch mit der genannten Amadotte betrachtet.

Literatur und Synonyme: Tougard, *tableau alphabet. et anal.* Rouen 1852. p. 14, 28 und 86: *Amadotte blanc*, *Beurré blanc des Capucins*; Decaisne *Jardin fruitier Amadotte* mit den Syn.: Angobert de Mantoue, *Madote*, *Damadote*, *Beurré blanc des Capucins*. Prevost im *Rouen-Bullet.* von 1839 S. 9 hat als Synon. der Amadotte, *Amadot* noch *St. Germain blanc*. — Darf aber nicht mit Merlets Amadotte (*Petit Oing*, *Merveille d'hiver*, unserer müskirten Schmeerbirne) verwechselt werden; ebensowenig mit Diels Müskirter Winter-Amadotte. Diel gibt bei dieser (IV. S. 166) nach Merlet 4 Amadots an, eine mit Dornen und eine ohne Dornen, eine Sommer-Amadotte und eine Müskirte; er beschrieb nur die letztere. — Die *Beurré blanc des Capucins* beschrieb Viv. im *Ab.* I. neben Taf. 2. Sie ist aber keine Butterbirne und auch äußerlich der *B. blanc* wenig ähnlich. Dochnahl hat dieselbe Capuziner Apothekerbirne (S. 180 seines Führers) genannt, weil sie nach Viv.

oft beulig ist, was Andere bei der Amadotte nicht erwähnen. Der Capuzinerbirnen giebt es außer dieser B. blanc des Capuc. wenigstens jedenfalls noch zwei, a) eine Capucine van Mons, 1828 von Bouvier erzogen und nach ihrer Ähnlichkeit mit einer andern älteren Poire Capucine so benannt, reift nach Biv. (I. Taf. 11) im Februar und März, ist zwar schmelzend, aber wenig süß und gewürzt, am Spaliere ganz werthlos. b) Die von Dittrich (III. S. 189) nach Boiteau beschriebene Capuzinerbirne, Poire Capucine, mit abknackendem, auffällig grünem Fleische, wie es keine der obigen hat, von vortrefflich parfümirtem Zuckergeschmack, Ende December reif. — Liegels Capuzinerbirne, in seinen N. D. II. S. 108 beschrieben als von Diel stammend, süß, abknackend, im October reif, dürfte, wie ich sie bereits von ihm sah und ihre Vegetation kenne, die hier vorliegende Frucht sein. — Decaisne hat übrigens die Amadotte meiner B. blanc des Cap. so entsprechend beschrieben und abgebildet, daß ich an der Identität nicht zweifle.

Gestalt: länglich bauchig, nach dem Kopfe stark abnehmend, so daß die Biegung einem stumpfen Winkel gleicht, auch beulig und rippig, besonders nach dem Kelche zu, sehr groß, so schildert Biv. die B. blanc des C., bildete sie aber ziemlich rein eirund, nur nach dem Kelche zu etwas vorgeschoben ab, $3\frac{1}{4}$ " breit, 4" lang, einer recht großen Winterdechantsbirne ähnlich. Decaisne hat die Amadotte ebenfalls eirund, fast eiförmig gezeichnet und beschreibt sie als eiförmig, ovoide, am Stiele etwas abgestumpft. — Auf meinem Probebaum erzog ich die Frucht nur so groß, wie vorliegend, doch von sehr wechselnder Gestalt, eirund, oder kreiselförmig, plattrund oder rundlich um den Kelch, nach dem Stiele zu kegelförmig oder mehr oder weniger stumpfspitz.

Kelch: schwärzlich, ziemlich groß, doch kurzblättrig, offen, steht oft etwas vorgeschoben auf einem kleinen Hügel, der sich dann auch wohl, wie ihn Bivort zeichnete, mitunter stark vergrößern kann.

Stiel: holzig, gelbbraun, bis $1\frac{1}{4}$ " lang, obenauf oder in kleiner Höhle. — Decaisne bezeichnet ihn als gekrümmt und an beiden Enden verdickt.

Schale: grasgrün, später blaß citronengelb mit Grün, mit gelbbraunem streifigen oder zu Figuren zusammentretenden Rost und etwas Punkten, um den Stiel oft stärker braun berostet, selten etwas geröthet.

Fleisch: weiß, rauschend, schmelzend, saftreich süß und gut gewürzt nach Biv.; nach Decaisne mehr fest als rauschend, von mattem, zusammenziehendem, leicht säuerlichen Geschmack; nach Prevost noch halbfein, halbschmelzend, saftreich, fade süß. — Hier wird es an freistehender Pyramide höchstens halbschmelzend, ist oft etwas speckartig, von Geschmack süß weinigt, doch ohne besonderes Parfüm oder viel Gewürz. Auch wurde die Frucht, wie sie Decaisne schildert, bald teig.

Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, ziemlich hohlachsig, Kammern geräumig mit ziemlich großen, schwarzbraunen länglichen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift nach Biv. von Mitte bis Ende Oct., und muß gegessen werden, sobald sie leicht gelb wird, sonst ist das Fleisch trocken. Darf auch schon deshalb nicht so lange am Baume bleiben, weil sie leicht abfällt. — In Weinungen zeitigte sie gewöhnlich Ende Oct., einigemal hatte ich sie etwas früher, einmal auch erst Mitte Nov. reif. — Sie ist eine schon noch brauchbare Tafelfrucht, auch zur Wirthschaft geeignet, und soll nach Prevost in leichtem warmem Boden wohlschmeckender werden, in kaltem Boden soll man sie nicht bauen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst ziemlich stark, macht schöne Pyramiden, trägt büschelweise. — Die Blätter stimmen mit Bivorts Beschreibung, sind eirund, oft herzförmig, oder auch länglich eirund mit auslaufender Spitze, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, 2 bis etwas über 3" lang, ganzrandig oder sehr fein und undeutlich gezahnt, in der Jugend und unterhalb meist etwas wollig, am Rande in mehrfacher Weise gekrümmt, nach vorne halbspiralförmig, hellgrün, wenig glänzend. An nicht mehr triebigen Bäumen werden sie oft eiförmig und lancettförmig, wie sie Decaisne beschreibt, und sind dann meist auch oberhalb wie an den Stielen deutlich wollig. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, kastanienbraun, oft etwas gelbbraunwollig. — Sommerzweige bräunlich olivengrün, nach oben meist ziemlich stark wollig, unten mit ziemlich starken, erhabenen, schmutzig weißen Punkten.