

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

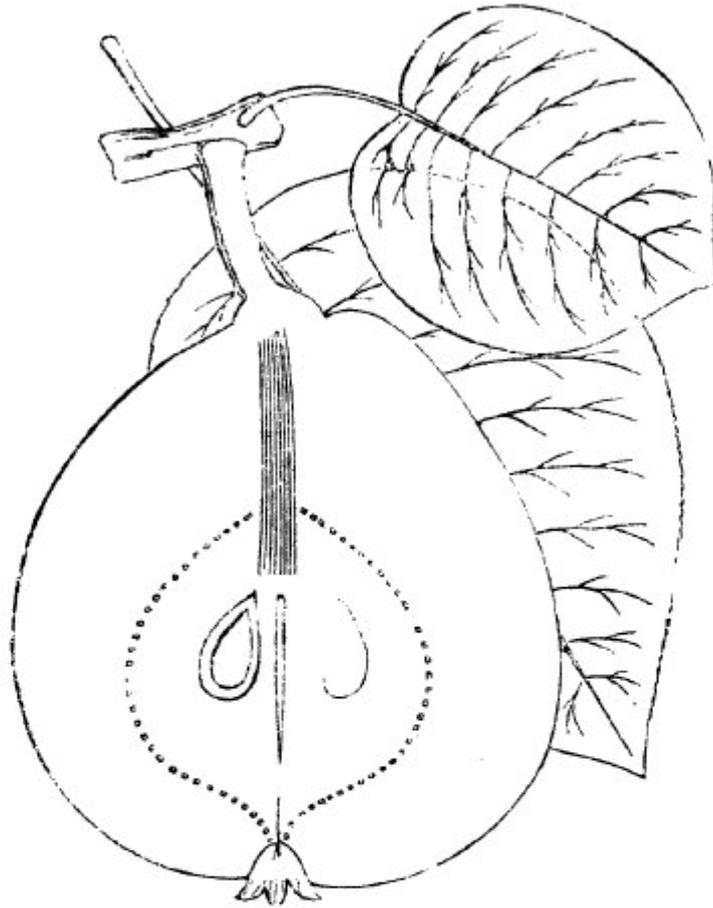
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Sommer-Ambrette. Diel ** † S.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie 1790 aus Nancy und hat sie in Deutschland weiter verbreitet. Einen früheren Autor wußte er nicht für sie mit Bestimmtheit anzugeben.

Literatur und Synonyme: Er beschrieb sie Heft I, S. 82 zugleich unter ihrem französischen Beinamen *Ambrette d'été*, wobei er darauf hinweist, daß die *Grise honno* (worunter eigentlich die Französische gute graue Sommerbirne zu verstehen ist, vergl. die Gute Graue) auch *Ambrette d'été* und *Crapaudine* genannt werde. — Nachricht findet sich noch über sie in Christ's *Hwb.* S. 150; Dittrich I. S. 82; Oberdieck S. 263; Lucas S. 163; eine ziemlich gute Abbildung auch im *N. Obstcab.* Jena 1857. — Im *L.D.G.* XXII. S. 197 Taf. 18 ist wahrscheinlich auch die Gute graue französische Sommerbirne als Sommer-Ambrette beschrieben und abgebildet. — Als *Ambrette* hat Duham. eine völlig runde auf die vorliegende nicht passende, vom November bis Februar reife Birne beschrieben.

Gestalt: stumpfkegelförmig, etwas veränderlich, öfters auch kugelförmig, nach dem Stiele zu mehr oder weniger abgestumpft, $2\frac{3}{8}$ bis

2 $\frac{1}{2}$ " breit und 2 $\frac{3}{4}$ " hoch, oder wie Vorlage zeigt auch niedriger, doch stets etwas höher, wie breit.

Kelch: unregelmäßig, offen, schwach eingesenkt, mit etwas Beulen.

Stiel: bis 1" lang, oft oben auf, oder in geringer, mit Falten oder mit einem Wulste besetzter Einsenkung.

Schale: glatt oder etwas fein rauh, grün, später etwas gelblich, bisweilen hellbraun geröthet, aber fast durchaus stark grau oder grün punktiert und etwas berostet.

Fleisch: mattweiß, feinkörnig, überfließend, völlig schmelzend, von sehr angenehmem, süßen Bergamottgeschmack, der nach Oberdieck oft etwas Manantartiges hat.

Kernhaus: durch kleine Körnchen angedeutet, Achse wenig hohl, Kammern klein, mit nur wenigen vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende September, oft früher, oft auch erst Anfangs Oktober, 3 Wochen haltbar. Ist eine sehr angenehme Tafelfrucht, auch nach Dieck vom I. Rang.

Eigenschaften des Baums: die Sorte macht vielen anderen voraus einen schönen starken Baum, dieser trug jedoch in Weinlagen immer sehr sparsam, weil jedenfalls die Blüthe gegen unsere Spätfröste empfindlich ist. Wäre dieß nicht der Fall, so würde ich sie schon länger mehr zur Anpflanzung empfohlen haben. — Nach Oberdieck gedeiht der Baum auch in schlechtem Boden und bezeigt sich auch im Sandboden, den er demnach wahrscheinlich gerade liebt, fruchtbar. — Blätter eiförmig, die kleineren mehr rundlich, oft herzförmig und ganzrandig, die anderen feiner, aber scharfgesägt, ziemlich groß, 1 $\frac{3}{4}$ " breit, mit der oft vortretenden, oft aber auch auslaufenden Spitze bis 2 $\frac{1}{4}$ " lang, glatt, dunkelgrün, wegen unebener Oberfläche aber nur mattglänzend. — Blütenknospen groß und dick, kurzkegelförmig, etwas stechendspitz, schwarzbraun. — Sommerzweige grünlichbraun, gegenüber röthlichgrau mit feinen oder gelben Punkten.