



**Obstsortendatenbank**

Textquelle:

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Sahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

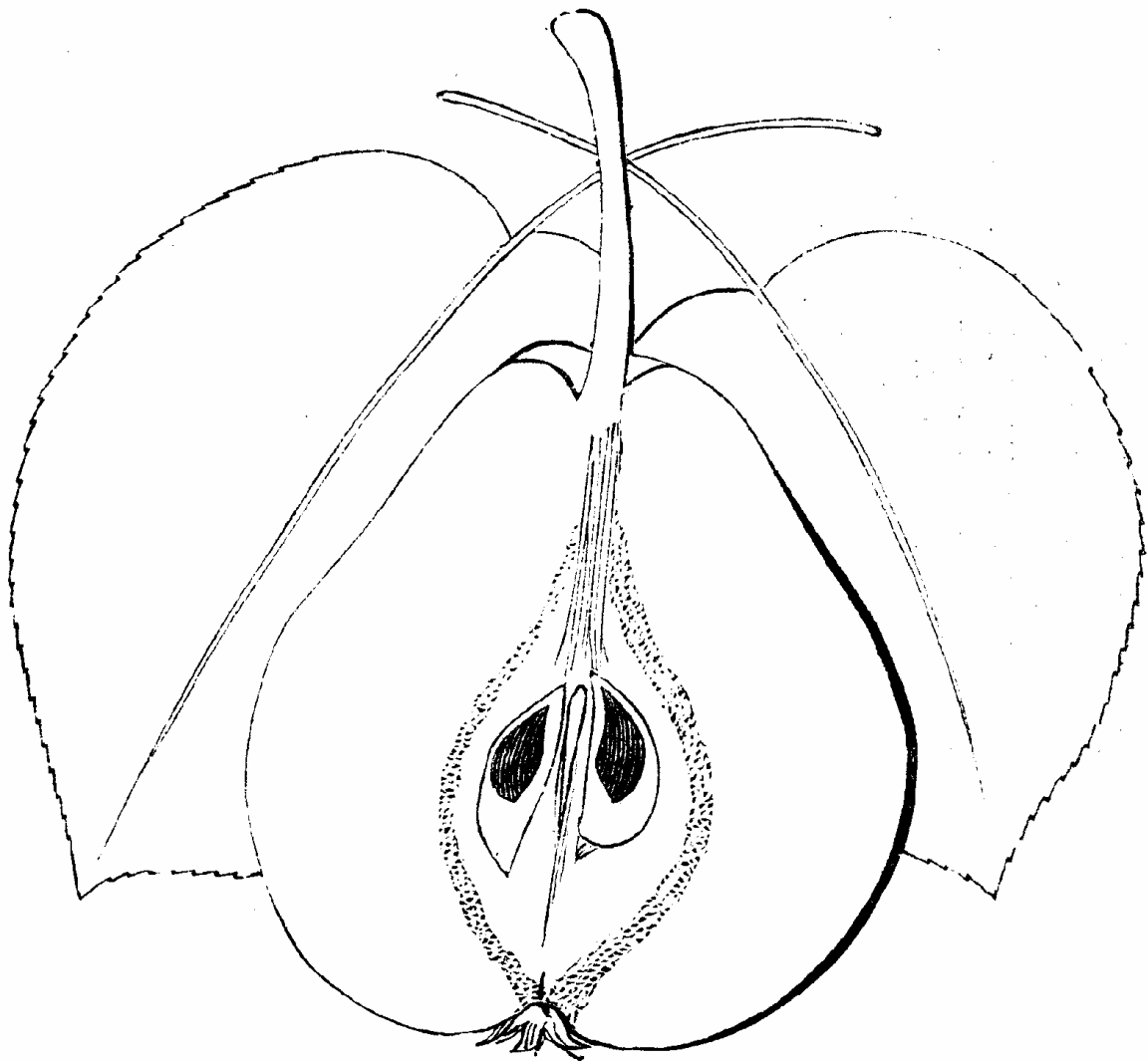
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Die Winter-Amadotte.** Diel (Merlet?) \* † (meist nur K). Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: Diel bekam sie von Filaffier in Paris und hielt sie für Merlets Amadot musqué (vergl. Herbst-Amadotte d. III. Hdb. II. S. 437), welche Quintinthe zu den guten Birnen gestellt und die Burgunder sehr geschätzt hätten. Bei den vielen besseren Birnen ist sie jetzt in ihrer Heimath in Vergessenheit gerathen, hat aber für den Sortensammler Werth und kann zuletzt als Kochbirne dienen. Dem Namen Amadote leitet Menage davon ab, daß eine Dame Dudote in Burgund sie zuerst besessen habe, woraus später Amadote, Amadot, Amadotte entstanden sei. In Frankreich schreibt man meist Amadot.

Literatur und Synonyme: Diel IV. S. 166: Die Müskirte Winter-Amadot, l'Amadot musqué d'hiver. — Abbildung gibt Zink, Tab. IX. Nr. 89, wo sie als Amadotte ziemlich gut, doch sehr groß, eirund, an beiden Enden stark abgestumpft, abgebildet ist; Diel tabelt nur, daß Zink grünes Fleisch (vielleicht nach einer unausgereiften Frucht) angibt. — Daburon S. 671: Amadotte „hat Bisamgeschmack und dauert lange, ist aber trocken und steinigt.“ — Christ, Hdbw. S. 149 (nach Quintin.): erhaben parfümirt, von starkem Ambra-Geschmack, eßbar vom Dec. bis Febr. und länger, gekocht vortrefflich, färbt sich dabei roth und behält das Gewürz. Holz des Baumes stachelich. — Mayer, Pom. Franc. S. 270 ohne Abbildung. bespricht sie und andere Amadotten nur kurz, schreibt den Verlust der Dornen dem Ueberpfropfen zu — was Diel als eine Sünde gegen die

Vegetation bezeichnet (vergl. Winter-Ambrette.) — Oberd. S. 262 schildert die Frucht als zu körnig und rübenartig, selbst als Kochbirne nicht schätzbar. — Dittr. I., S. 717, Siegel, Anw. S. 101 und Dochnahl S. 57 nur nach Diel. — Die neueren französischen Autoren haben nur die Herbst-Amadotte als Amadot, Amadotte, Madot, Beurré de Capucins etc.

**Gestalt:** kreiselförmig, öfters auch ziemlich eirund (stark rundbauchig, zwischen Kreis- und abgestumpft kegelförmig, Diel) um den Kelch sanft abnehmend, fast kugelförmig zugerundet, doch so weit abgeflacht, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine Einbiegung und endigt mit längerer oder kürzerer, stark abgestumpfter kegelförmiger Spitze. Die Frucht ist mittelgroß, 2" (nach Diel  $2\frac{3}{4}$ " ) breit und ebenso hoch oder durch einen Höcker am Stiele etwas höher. Zink hat sie 3" breit und hoch abgebildet, wahrscheinlich von einem Spaliere.

**Kelch:** hart- und kurzblättrig, zuweilen auch länger zugespitzt, dann sternförmig, gelbbraun, offen, in meist weiter, aber seichter Senkung, die mit flachen Beulen besetzt ist, von welchen eine und die andere über den Bauch hin bis zum Stiele fortläuft.

**Stiel:** stark, oft knospig, bis  $1\frac{3}{4}$ " lang, anfangs grün, später schwarzbraun, steht oben auf der Spitze mit starken Höckern umgeben, von welchen oft einer (nach Diel charakteristisch schnabelähnlich) sich mehr erhebt, sich an den Stiel anlegt und ihn schief drückt.

**Schale:** hellgrün, später citronengelb, hie und da oft noch mit etwas Grün, selten mit einem Anfluge von Röthe, doch mit vielen und starken bräunlichen Punkten, wodurch die sonst glatte Schale fast rauh und an der Sonnenseite goldartig erscheint, um den Kelch herum auch etwas dünn berostet.

**Fleisch:** mattweiß, halbfest, nicht saftreich, doch auch nicht trocken, abknackend, von süßem mürkerten Geschmack, (Diel bezeichnet ihn als ungemein zuckersüß, charakteristisch mürkert, wie man wenige findet).

**Kernhaus:** mit ziemlich vielen, schon stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, muschelförmig mit vielen vollkommenen, mit einem schwachen Höcker ausgestatteten Kernen.

**Reife und Nutzung:** Die Birne reift vom Nov. bis Jan., dauert öfters noch länger, da sie nicht leicht teig wird; aus 1860 hatte ich sie noch im März. Sie läßt sich gehörig ausgereift immer noch genießen, schmeckt freilich Dem nicht, der an Butterbirnen gewöhnt ist, kann aber als länger dauernde Winterkochfrucht noch empfohlen werden.

**Eigenschaften des Baumes:** nach Diel, der warmen Boden empfiehlt, in welchem die Frucht allein wohlschmeckend werde, wächst er kräftig und geht hoch, belaubt sich stark und nach dem Verhalten meiner Probezweige ist er auch fruchtbar. — Blätter eirund, meist schön herzförmig, mehrentheils kurz zugespitzt,  $1\frac{1}{2}$ —2" breit, 2— $2\frac{3}{4}$ " lang (am Sommerzweige sind sie besonders nach der Spitze hin schmaler und dann elliptisch langgestreckt, wie sie Diel beschreibt), glatt, doch oft am Rande auf ihrer unteren Fläche etwas wollig, um den herzförmigen Ausschnitt herum ganzrandig, sonst feingesägt, meist flach, dunkelgrün, ziemlich glänzend, reichgeadert. Blattstiel meist kurz, einzelne  $1\frac{1}{2}$ " lang. — Blüthenknospen kegelförmig, mäßig spitz, dunkelbraun. — Sommerzweige olivengrün, a. d. S. S. röthlichbraun, mit vielen und starken länglichen gelblichen Punkten.

Ich erhielt die Zweige als Winter-Amadotte von Siegel und deren Frucht stimmt mit der früher in des Herrn v. König Pflanzung zu Jerusalem befindlichen Mürkerten Winter-Amadotte Diels überein.