



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinßen bei Hannover.

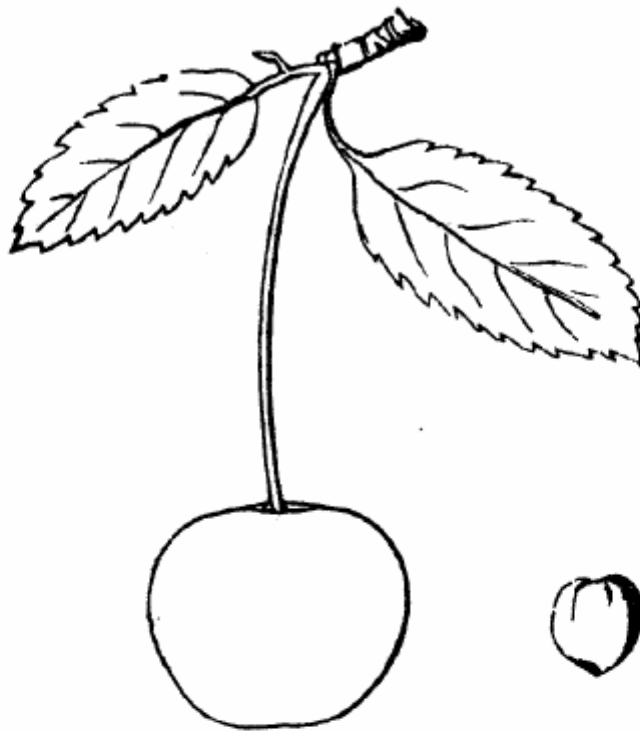
Sechster Band: Steinobst.

Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Braunauer Amarelle, in Süddeutschland * * †. 5te bis 6te W. d. R.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine noch höchst wenig bekannte Sorte, die Herr Dr. Siegel aus Samen gewann und nach seinem Wohnorte benannte, sie jedoch, so viel ich weiß, nicht selbst beschrieb. Mein Reis erhielt ich von ihm. Die Sorte trägt auch in meiner Gegend gern, hält sich lange am Baume, der durch seine stark hängenden Zweige sich auszeichnet und den Trauerbäumen gleicht, behält jedoch in meiner Gegend etwas zu scharfe Säure. Dies wird in Süddeutschland wegfallen und verdient es die Frucht, daß man sie nicht untergehen lasse. Selbst als Zierbaum in Parkanlagen kann sie dienen.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst in meiner Anleitung S. 580 unter kurzen Angaben.

Gestalt: Vollkommene Früchte sind groß, einzeln, wie oben gezeichnet ist, recht groß, und ist anzunehmen, daß sie auf älteren Bäumen meistens diese Größe erlangen werden. Sie ist am Stiele nicht stark abgeschnitten, auch am Kopfe nur etwas gedrückt, der Bauch ist gar nicht, der Rücken noch merklich gedrückt, wo sich auch oft eine flache Furche findet. Der Stempelpunkt steht in schwachem, seltener starkem Grübchen.

Stiel: lang, ziemlich stark, meist $1\frac{3}{4}$ " lang, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich angelaufen, sitzt in enger, flacher Höhlung, deren

Rand nach dem Rücken hin oft etwas abfällt. An seinem Ende ist allermeist ein starker Absatz mit 1—2 Blättchen. Es bleibt in der Regel, wie bei den Glasäpfeln und Amarellen häufig sich findet, nur Eine Frucht an jedem Stielabsatze hängen.

Haut: fein, doch zähe, läßt sich abziehen, ist in der Reife dunkel glasäpfelroth.

Fleisch: gelblich, zart, nebst dem reichlich vorhandenen Saft schwach geröthet; der Geschmack hat, wie schon gedacht, in meiner Gegend etwas herbe Säure, wenn man die Frucht nicht, nachdem sie schon hinlänglich gefärbt ist, noch 1—2 Wochen am Baume hängen läßt. Südlicher ist er höchst wahrscheinlich milde und sehr angenehm. Die Frucht fällt nicht leicht ab.

Der Stein ist kurz oval, am Stielende etwas abgeschnitten, mäßig dickbackig. Unter den nicht breiten Rückenanten steht die Mittelkante ziemlich stark vor, erhebt aber am Stielende sich höchst wenig. Vom Stielende ziehen sich mehrere Astenanten herab; die größte Dicke liegt mehr nach der Bauchseite hin.

Reifzeit und Nutzung: färbt sich und reift erst spät, nach dem Großen Gobet und der Großen Glasäpfel, in der 5ten Woche der Äpfelzeit. Wo die Säure des Fleisches mild ist, wird sie für Tafel und Haushalt brauchbar sein.

Der Baum wächst recht rasch und gesund. Man muß die Krone hoch ziehen, wenn die Zweige nicht nach einigen Jahren die Erde berühren sollen. Er wird dadurch zur Bildung von Lauben taugen.

Oberdieck.