



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.

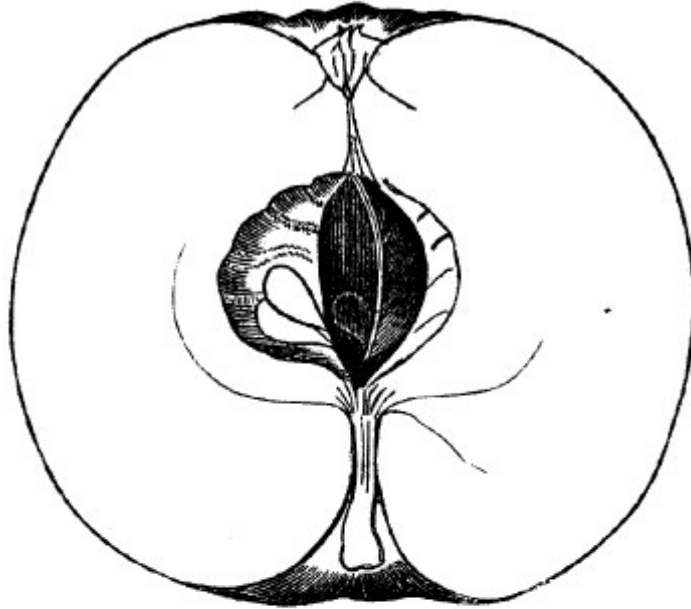
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Frauencauvill. ** ††, März bis Mai.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser, durch späte Reife und vorzüglichen Geschmack, recht schätzbaren Frucht erhielt ich durch den in der Pomologie breits rühmlich bekannten Baumschulenbesitzer und Pomologen André Leroy zu Angers in Frankreich, in dessen Catalogen die Frucht sich findet, und zwar mit dem Beifage (A. L.), so daß man abnehmen darf, daß die Frucht von ihm erzogen, oder wenigstens in dortiger Gegend aufgefunden sei. Er bezeichnet sie als eine *superbe et excellente pomme*, von mittlerer Größe, welche sich bis in den Mai halte, und darf ich annehmen, die rechte Frucht erhalten zu haben. Der Probezweig lieferte in den 3 letzten Jahren jedesmal einige Früchte, saß jedoch, was zufällig und Folge der Ungunst der Witterung gewesen sein wird, nicht voll. Wird der Beachtung der Pomologen vorerst warm empfohlen.

Literatur und Synonyme: Wird hier wohl zuerst beschrieben, wenigstens kommt in Deutschen pomologischen Werken die Frucht nicht vor.

Gestalt: kugelig, einzeln ziemlich flachrund, andere auch wieder hochaussehend. Gute Früchte haben die oben dargestellte Größe, einige waren selbst noch etwas größer. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht nach beiden Seiten sich fast gleichmäßig, und stark abgestumpft. Andere runden sich nach dem Kelche fast zu, sind nur mäßig abgestumpft und nehmen dann nach dem Kelche ein Geringes mehr ab, als nach dem Stiele.

Kelch: ziemlich langgespitzt, stark wollig, geschlossen, sitzt in mäßig weiter, oft fast flacher Senkung, mit feinen Rippen, oft auch einigen Fleischperlen unregelmäßig umgeben, die auf der Kelchwölbung meist noch etwas rippig vortreten, oft aber überhaupt breit und flach über die Frucht bis in die Stielhöhle hinlaufen, bei einzelnen Früchten auch die Rundung verderben, während in der Regel die Form schön und gefällig ist.

Stiel: kurz, holzig, reicht über die Stielwölbung nicht hinaus und sitzt meistens in weiter, tiefer, glatter oder nur partiell mit strahligem Koste besetzter Höhle.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume hellgrün, in der Reife schön citronengelb. Die Sonnenseite hat eine leicht gebräunte, kleine Bache oder nur Anflug von Roth, die an vielen Früchten ganz fehlt. Punkte fein, zerstreut, fallen nicht ins Auge. Mitunter finden sich ein paar blutrothe Ringe und Punkte. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich oder grünlich gelblich, fein, sehr saftreich, von süßem erquickenden Weingeschmacke.

Das Kernhaus ist offen, die geräumigen ausgeblühten Kammern enthalten größtentheils vollkommene, schwarzbraune, starke, spitz-eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, etwas herabgehender Kelch, doch zieht oft auch das offene Kernhaus sich bis zu der Kelchröhre hinauf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt durchschnittlich im Februar und hält sich bis zum Mai.

Der Baum wächst in der Baumschule gut und gesund. Ueber seine Form vermag ich noch nichts zu sagen. Sommertriebe lang und stark, steif, nach oben mäßig abnehmend, fein und leicht wollig, violett-schwarz, nur stellenweise leicht silberhäutig, zerstreut und fein punktirt. Blatt groß, flach, mehr oval, als elliptisch, mit halbauslaufender, langer, starker Spitze, scharf und meist tief gezahnt. Afttblätter häufig, nicht groß, kurz lanzettlich, oft priemensförmig. Augen mäßig groß, sitzen auf etwas vorstehenden, deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.