



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 Leinzen bei Hannover.

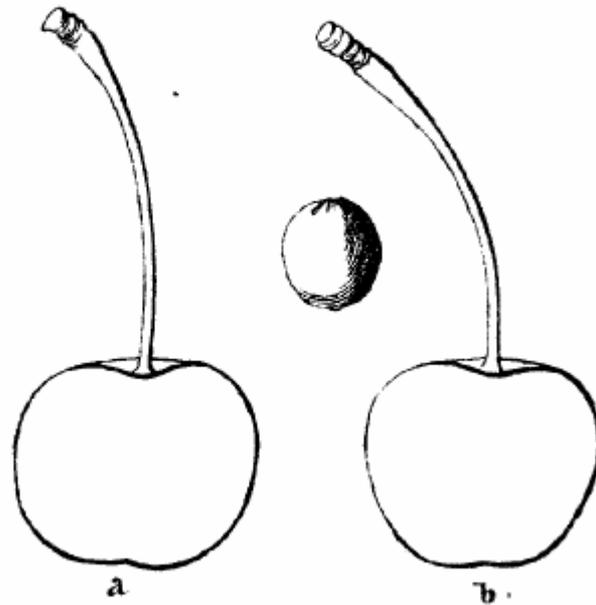
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Früher Gobet. *†† 3te Woche der Kirschzeit, oft 2te Woche.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte erhielt Truchseß 1796 von Mayer in Würzburg, der sie in der *Pomona Franconica* S. 38, Nr. 16, Taf. XXII, unter den Benennungen Englische Weichsel, Montmorency, Weichsel mit kurzem Stiele, *Cerise de Montmorency à courte queue*, *Gros Gobet* aufgeführt und abgebildet hat. Da diese Kirsch von dem wirklichen Großen Gobet verschieden ist, jedoch mit diesem in Form Aehnlichkeit hat und früher reift, nannte Truchseß sie Früher Gobet. Man muß beistimmen, wenn Truchseß sie als eine gute, gern tragende Frucht bezeichnet, die sowohl frisch, als gedörrt und eingemacht in der Oekonomie zu gebrauchen sei. Da sie indeß nur kurz vor der wohl noch tragbareren und besseren Späten Amarelle reift, und die Zahl der zu ähnlichen Sorten vermehrt, so mag sie im engeren Sortiment als entbehrlich betrachtet werden, zumal die Späte Amarelle auf die Königliche Amarelle bald folgt, und verdient Obige nur in größeren Anlagen einen Platz. Mein Reis erhielt ich von Diel und dieser bezog es von Truchseß.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 619 Früher Gobet, Mayer *Pomon. Franc.* S. 38, Nr. 16, Taf. 22, unter den schon gedachten Benennungen. Ganz so groß, als Mayer die Frucht abbildet, hatte ich sie bisher nur einzeln, da ich bisher keinen vollkommen günstigen Kirschboden hatte; auch scheinen die Kirsch in Süddeutschland immer merklich größer zu werden, als in hiesiger Gegend, und auch Truchseß bezeichnet die Frucht nur als mittelgroß.

G e s t a l t: mittelgroß, an beiden Enden plattgedrückt, bei mir jedoch am Kopfe etwas weniger, als sie in der Mayerschen Abbildung dargestellt ist. An den Seiten ist sie so wenig gedrückt, daß man sie nahezu rund nennen kann. Auf der etwas mehr gedrückten Rücken-
seite ist nur eine Linie ohne Furche. Das Stempelgrübchen steht flach vertieft und häufig etwas zur Seite der Spitze.

S t i e l: nach Truchseß selten über 1" lang, manchmal noch kürzer, war bei mir doch bisher immer etwas länger und bildet auch Mayer ihn $1\frac{1}{3}$ " lang ab. Er ist fast gerade, nicht stark, am Baume grün und läuft nur, wenn die abgenommene Frucht einen Tag liegt, etwas roth an. Auf der Frucht sitzt er in sehr flacher Höhlung.

H a u t: anfangs sehr glänzend und hellroth, wird bei mehrerer Reife dunkelroth, bleibt aber auch dann noch glänzend und durchsichtig. Der Saft ist bei voller Reife schwach geröthet.

Das Fleisch ist schwach röthlich, weißgelb, zart und vollaftig. Der Geschmack hat eine angenehme, milde Säure, ja wird bei voller Reife süß.

Der Stein löset sich gut vom Fleische, ist nach Truchseß rund mit einer Spitze, während er wohl noch genauer als breit- und kurz-eiförmig bezeichnet werden muß und zuweilen auch etwas höher ist und zum Ovale neigt. Die Rückenkanten sind ziemlich breit, doch flach, und ziehen vom Stielende sich Afterkanten herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit, oft noch vor der Bouquetamarelle, Anfangs der 3ten oder Ende der 2ten Woche der Kirschenzeit. 1864 reifte Obige schon mit der Königlichen Amarelle.

Der Baum wächst gut und gesund und scheint auch in hiesiger Gegend früh und gut zu tragen. Es sitzen oft 2 Früchte an demselben Stielabsatze.

A n m. Von andern Amarellen unterscheidet sie sich nach Truchseß durch ihren kürzeren Stiel, welches Kennzeichen vielleicht nicht beständig ist; vom Großen Gobet, dem sie in flachgedrückter Form ähnlich ist, durch etwas weniger flachgedrückte Form und frühere Reife.

Oberdieck.