



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

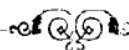
von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Pomol. Instituts in Reutlingen. Superintendent in Zeinzen bei Hannover.

Dritter Band: Steinobst.

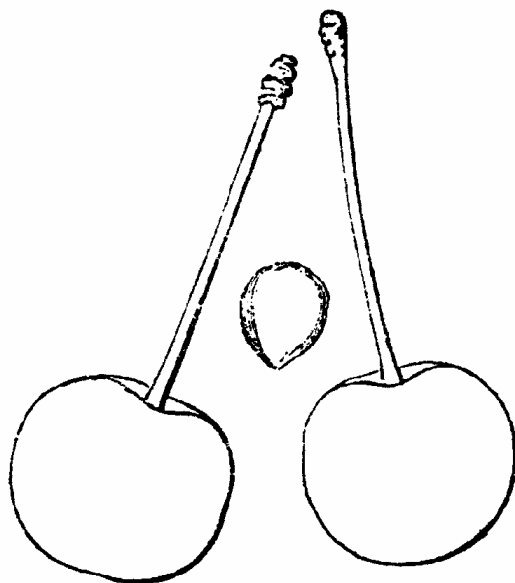
Kirschen No. 1—109. **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Frühzeitige Amarelle. † Ende d. 3. W. d. R.-Z.

Heimath und Vorkommen: Truchseß erhielt sie von Kraft in Wien als Frühzeitige Weichsel, auch von Christ früher, 1792 schon, als Pomeranzenkirsche. Sie erwies sich aber als Amarelle und ist von Truchseß wie oben benannt worden. Sie ist wenig in Deutschland bekannt und eignet sich auch nicht für Jedermann, sondern nur für den Sortensammler.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 616; Kraft in Pom. Austr. p. 4 tab. 10 Fig. 2; Christ von Pflanzung 2c. II. Aufl. S. 263 Nr. 14; Dittrich II S. 167 — Cerise Amarelle hative der Pariser Nationalbaumschule.

Gestalt: rundlich, gegen den Stiel mehr als am entgegengesetzten Ende plattgedrückt, auf beiden Seiten nur wenig breitlich, auf der einen hie und da flach gefurcht. Das Stempelgrübchen steht etwas seitwärts, wenig vertieft. — Mittelgroß.

Stiel: verschieden lang, bis $1\frac{1}{2}$ " , ziemlich stark, auf der einen Seite etwas röthlich angelauten, in einer flachen Höhlung.

Haut: glänzend hellroth, durchsichtig, bei völliger Reife dunkler, ohne dabei die Durchsichtigkeit zu verlieren.

Fleisch: weich, weißgelb mit röthlichem Schimmer, der reichlich vorhandene Saft hat etwas Röthliches, ohne färbend zu sein. Geschmack sauer, nur wenig mit Süßigkeit vermischt.

Stein: nicht groß, mehr breit als rund, er hängt mit dem Stiel nur so viel zusammen, daß er sich nur bei nicht völlig reifen Früchten

mit demselben aus der Kirsche ziehen läßt. An den Ranten bleibt Fleisch hängen.

Reife und Nutzung: die Kirsche reift nach Dittrich Mitte Juli. In Meiningen meist mit der Späten Amarelle oder einige Tage früher.* Ihre Verwendung ist dieselbe, wie die der Königlichen und Späten Amarelle, da aber der Saft mehr Säure enthält, so ist den Gerichten mehr Zucker als bei jenen zuzusetzen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe bleibt hier in Meiningen klein, wächst auch auf Süßkirsche nicht stark. Er trägt schon nach Truchseß nicht so reichlich, wie der der Königlichen Amarelle, weshalb man die Anpflanzung nicht so wie die der genannten empfehlen kann.

Bemerkungen: die Frühzeitige Amarelle unterscheidet sich von der Königlichen durch geringere Größe und mehr Säure, auch ist der Baum stärker belaubt und bezweigt als bei jener; von der Späten Amarelle durch frühere Reife, dickere Stiele und eine Säure ohne Beimischung von Bitter; von der Bunten Amarelle und der Amarelle mit dem weißen Stempelpunkt, mit welcher sie in Form und Größe viel Ähnlichkeit hat, durch etwas spätere Reife, weniger dunkle Haut und stärkere Säure (n. Truchseß). — Sehr ähnlich, auch gleichzeitig reif ist eine aus Wetteren erhaltene Duchesse de Palnau, doch ist deren Stiel noch etwas dicker, und der Stein etwas mehr rundlich.

S a h n.

* Wäre Ende der 3 Woche der Kirschenzeit.