



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.**

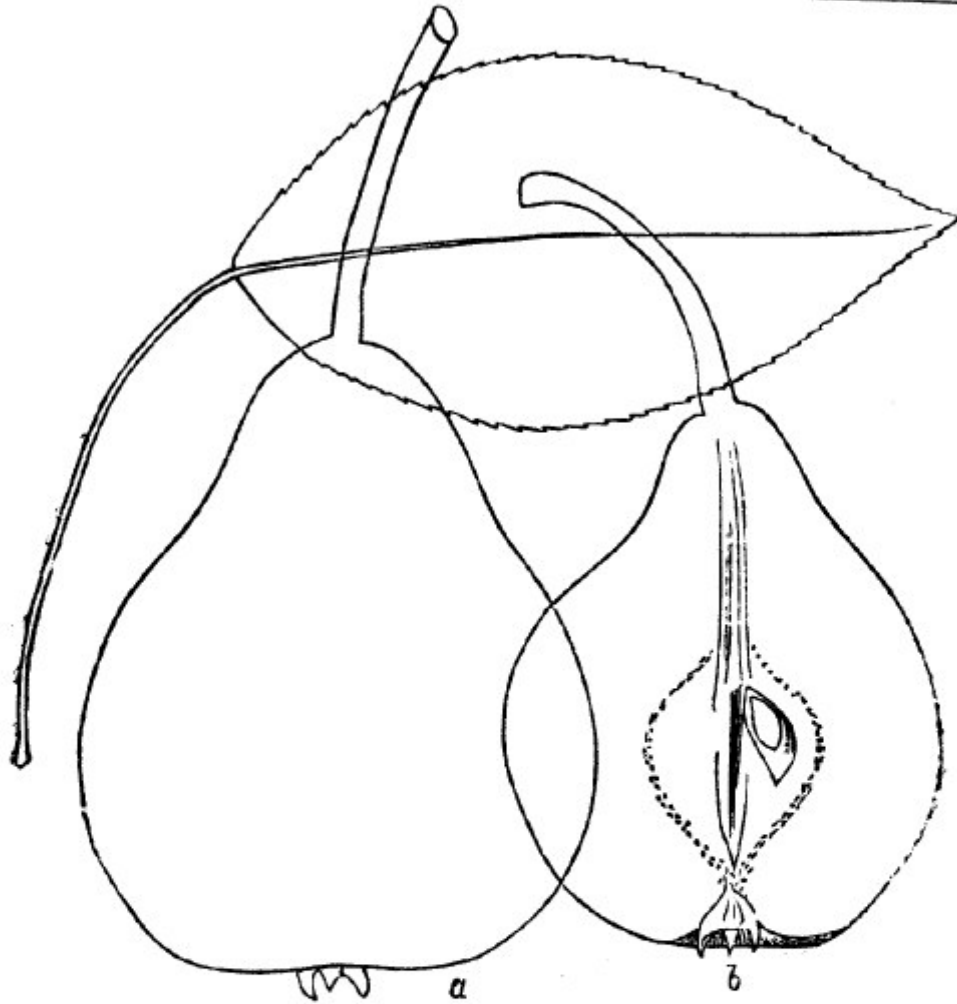
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 640. Die große Sommer-Kouffelet. Diel II, 3, 1; Luc. I, 2, a; Zahn VI, 1.



Große Sommer-Kouffelet, *, Anf. Sept., 14 Tage, in Zeinsen Mitte Sept.
Le gros Rousselet.

Heimath und Vorkommen: Ist schon alte Frucht, die gern trägt und immer noch gut ist, indeß jetzt von vielen neueren Sorten übertroffen wird. In Zeinsen blieb sie kleiner als in Rienburg. Diel erhielt die Sorte aus der Carthause als Roi d'Été, wobei er bemerkt, daß sie in den meisten französischen Baum-
schulen fehle und die dort jetzt gängige Gros Rousselet die Kouffelet von Rheims sei. Meinerseits erhielt ich das Reis von Liegel und aus Frauendorf, weiter
herstammend von Diel, überein, sah auch 1869 auf der Hamburger Ausstellung
dieselbe Frucht als Gros Rousselet in der Collection des Herrn Generalconsuls
Ladé zu Geisenheim, in Größe der Figur a, nur mehr eiförmig um den Kelch
gerundet, mit längerem, gebogenem Stiele.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 93, Große Sommerrouffelet
der Sommerkönig. Le gros Rousselet, Le Roi d'Été. Diel hat noch eine Große
müskirte Sommer-Kouffelet, die nicht ganz so groß ist, als die Obige und die ich,
wie ich sie aus 2 Quellen erhielt und wie sie auch von Diel nach Herrenhausen
kam, von seiner Zargonelle und der Liebesbirn nicht unterscheiden konnte. Auch

als Brauner langstieliger Sommerkönig hat er eine sehr reich tragende, an sich für den Haushalt sehr werthvolle, nur recht leicht moll werdende Frucht, die man mit Obiger nicht verwechseln muß. — Unter welchem Namen Merlot sie hat, ist nicht gewiß, wahrscheinlich ist sie sein Roi d'Été. Quintinye hat sie nicht, nennt aber die Oignonet auch Roi d'Été. Duhamel hat III, Tafel 12 als Roi d'Été und Roi Rousselet, sie gut beschrieben. Decaisne Nr. 65, Gros Rousselet; er allegirt noch Nouveau Duhamel VI, S. 198. Die Carthause Le Roi d'Été, Königsbirne, Junferbirne. Leroy Dictionnaire II, S. 250, Gros Rousselet. Knoop nennt die Oignon, mit Quintinye, auch Roi d'Été. Zint's Roi d'Été. Junferbirn Kro. 40, Tafel 4, ist schwerlich die Obige, zumal sie erst Ende September reifen soll. Pomona Francon. III, Nr. 72 Tafel 56, Gros Rousselet, Roi d'Été. Kraft Taf. 90, Sommerkönig, Große Rousselet. Christ's Handb. S. 207. Volkst. Pomol. Nr. 184. Dittrich I, S. 568. L.-D.-G. XII, S. 322, Tafel 18, nicht recht kenntlich, aber das abgebildete Blatt sagt schon, daß die Obige gemeint ist. Unter den Vergleichen wird gesagt, daß Duhamel seine Gros Rousselet und den Roi d'Été irrig für einerlei halte. In Band X, Nr. 61, ist die Royale d'hiver, auch Roi d'Été genannt. Ist das kein Versehen und wäre da Roi d'Été gemeint, der von der Rousselet gros sehr verschieden sei, so wäre die Verschiedenheit richtig, aber schon diese Benennung ein Mißgriff. Lond. Cat. S. 149, ohne Nummer mit kurzer Angabe der Kennzeichen und unter Duhamels Benennungen. Bei Amerikanern finde ich sie nicht. Decaisnes Frauenschentel ist, nach bezogenen Reisern, die Obige.

Gestalt: die richtigste Figur gibt wohl Duhamel, die oben a dargestellt ist und hatte ich sie in Nienburg von gleicher Gestalt und Größe, in Feinsen nahm sie nur die Größe der Figur b an, und waren mehr nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht eiförmig, bei konischen Exemplaren flachrund wölbt und dann stehen kann. Nach dem Stiele macht sie schöne Einbiegungen und etwas, in kleinen Exemplaren auch kaum etwas abgestumpfte Spitze. Die a gibt die Größe guter Früchte zu 3" Länge und 2¼" Breite an.

Kelch: feingespitzt blättrig, oft beschädigt, ist offen und sitzt bald flach vertieft, bald in ziemlich tiefer Senkung, mit flachen Beulen umgeben, die Duhamel selbst etwas rippenartig darstellt. Der Bauch ist meistens schön gerundet.

Stiel: mäßig stark, lang, an der Basis meist etwas fleischig, halb fast gerade, bald (wie er so an meinen Früchten in Feinsen fast immer war und auch der Deutsche Obstgärtner ihn darstellt) sanft, oft stark gebogen, sitzt wie eingesteckt oder oben auf, von einigen feinen Beulen umgeben.

Schale: fein rau; die Grundfarbe ist am Baume grün, in der vollen Zeitigung hell citronengelb. Nach Diel ist die halbe Sonnenseite mit einem trüben, erdartigen, in der Zeitigung freundlichen Roth verwaschen. In Feinsen erstreckte sich bei recht frei hängenden Exemplaren die Röthe über den größeren Theil der Frucht oder ging selbst rund herum mit Ausnahme der Kelchfläche. Die Punkte sind fein und sehr zahlreich und ein zimtfarbiger Rost überläuft in etwas leichten, aber leicht wahrzunehmenden Anflügen fast die ganze Frucht. Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist grünlich weiß, feinkörnig, saftvoll, halbschmelzend, von erfrischendem, süßweinsäuerlichen, etwas muskatellernden Geschmache.

Das Kernhaus ist klein, hat schmale, hohle Achse, die länglichen, engen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene Kerne.

Der Baum wächst sehr rasch und wird nach Diel ziemlich groß. Er geht mit den Aesten schön in die Luft und ist an den etwas feinen, ziemlich viel verästelten Zweigen, mit Anfangs starken, bald aber mehr feinen Trieben und dem schönen, etwas breit lanzettlichen, hängenden, glänzenden Blatt leicht kenntlich. Sommertriebe lang, ziemlich stark, etwas gekniet, etwas schmutzig violettbraun, mäßig zahlreich, an kurzen Trieben wenig punkirt. Blatt ziemlich groß, unten am Triebe häufig ziemlich oval oder etwas breitlanzettlich, nach oben mehr elliptisch oder schön lanzettlich, bald flachrinnig, bald etwas stärker rinnig, glänzend, leicht oder fein gezahnt. Asterblätter pfriemensförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchttaugen allermeist lanzettlich, auch langelliptisch, wenig ins Auge fallend gezahnt. Augen stark, spitz, doch etwas breit, abstehend, sitzen auf gut vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Der Die l.