



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

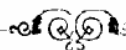
von

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

Dritter Band: Steinobst.

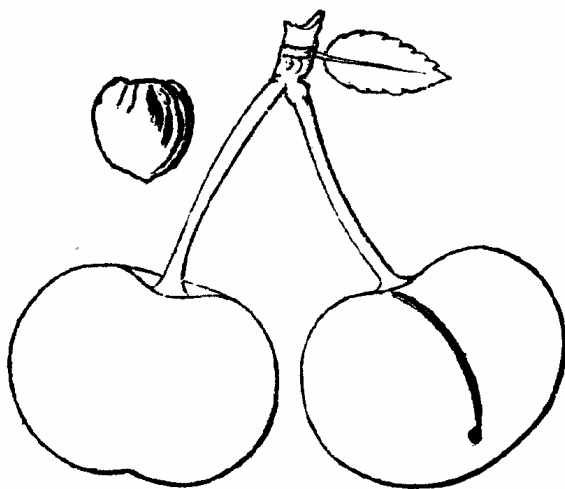
Kirschen No. 1 — 109. **Pflaumen** No. 1 — 117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Großer Gobet. Kurzstielige Amarelle. **†† Ende d. 4. W. d. R.3.

Heimath und Vorkommen: stammt vielleicht aus Frankreich ab und hat durch Güte und Fruchtbarkeit sich bereits sehr weit verbreitet, meistens unter dem Namen Montmorency à courte queue (welche Benennung aber auch dem Frühen Gobet gegeben wird), Kurzstielige Glaskirsche, der aber wie oben in Kurzstielige Amarelle umgewandelt werden mußte. Schon die weite Verbreitung beweiset, daß, wenn Duhamel, Truchseß, Downing ihre Fruchtbarkeit tadeln, dies lokal gewesen sein muß, oder von der Unterlage kam. Auch im Hannoverschen sah ich oft klettevoll tragende, sehr große Bäume und auf Weichselwildling veredelt trugen mir die jungen Bäume schon stets in der Baumschule voll. Auch Kraft rühmt die Fruchtbarkeit.

Literatur und Synonyme: schon Duhamel hat sie I. Taf. 7 als Cerisier de Montmorency à gros fruit, Gros Gobet, Gobet à courte queue. — Truchseß S. 634; Dittrich S. 168; Pomona Austr. Taf. 18 gute, nur durchschnittlich etwas zu große Abbildung; die Abbildung im L.D.Cab., 31. und 32. Lief., als Montmorency à courte queue, ist dagegen etwas zu klein; Christ Handb. S. 537 Nr. 1 Kirsche von Montmorency, Großer Gobet, Gobet mit kurzem Stiel; heiße bei den Engländern Kentische Kirsche und in der Gegend von Kronberg Spanische Weichsel (welchen Namen aber auch die Schwarze Forellenkirsche, Truchf. S. 594 und richtiger die Spanische Frühweichsel, Truchf. S. 501 tragen); ferner Handb. 3. Aufl. S. 703 und Vollst. Pom. S. 242 als Großer Gobet; Köppler S. 174 Nr. 37. In Frankreich heißt sie noch Gros Gobet à courte queue; doch habe ich sie auch als Excellente Portugaise à courte queue, — und neuerdings als Cerise de la reine von J. Booth und aus Belgien erhalten. Daß sie in England, wie Christ will, von ihrer Verbreitung um Kent Kentish cherry heiße, ist nach den Synonymen, die im Londoner Cataloge bei Kentish (Nr. 55) angegeben werden, und nach Hoggs Manuale nicht richtig, vielmehr möchte man sie im Lond. Cat. als Flemish (Nr. 36) suchen, unter welchem Namen sie auch Downing nach Figur und Beschreibung S. 195 ungezweifelt

hat, und ebenso, wie der Lond Cat., als Synonyme angibt Kentish (of Many) de Kent, Montmorency à gros fruit, Montmorency à courte queue, Gros Gobet, Gobet à courte queue, A courte queue de Provence, Weichsel mit ganz kurzem Stiel; English Weichsel, Double Volgers (of the Dutch). [Letztere Namen sind unrichtig und rühren etwa daher, daß man in Deutschland die Doppelte Glaskirsche als Volgers Swolse hatte.] Hogg im Manuale unterscheidet jedoch den Gros Gobet (S. 56) von der Flemish (S. 55) und Kentish (S. 57) bestimmt, und sagt bei der Flemish, daß die Pomologen sie häufig aber ganz irrig mit der Kentish und dem Gros Gobet als identisch betrachtet hätten, wie denn auch die Kentish und Flemish nur dadurch zu unterscheiden seien, daß der Baum der Flemish weniger hängende Zweige habe, die Frucht etwas kleiner sei und 8 Tage später reife. — Dochnahl hat in seinem Führer noch mehrere andere, theils unrichtige Synonyme, unter denen obige Frucht nur durch Verwechslung vorkommt. Richtig möchten noch sein Kaiseramarelle, Große Amarelle, Allergrößte Amarelle; er führt auch Cerise de Prusse und Roi de Prusse auf, unter welchem Namen ich die Doppelte Glaskirsche erhielt. — Wegen der an manchen Orten sich findenden Unfruchtbarkeit hat man sie auch Coularde genannt, welcher Name einer Süßweichsel (Truchf. S. 424) zukommt.

Gestalt: die Frucht gehört völlig zu den großen. Sie ist mehr als irgend eine andere Kirsche am Stiele und Stempelpunkte plattgedrückt, auf der Bauchseite sehr wenig, auf der Rückenseite doch bemerklich breitgedrückt, und findet sich hier oft, eben so wie bei der Doppelten Glaskirsche und noch stärker, eine vom Stiele zum flach vertieften Stempelpunkte herabgehende, starke, rasch abfallende Furche.

Stiel: stark, stets sehr kurz, selten stark 1", oft nur $\frac{1}{2}$ " lang, grün, oft etwas braun getüpfelt, sitzt in weiter, meist auch tiefer Höhlung.

Die Farbe der vor voller Reife durchscheinenden, glänzenden Haut ist die der Glaskirschen, von denen sie sich jedoch durch den Wuchs des Baumes unterscheidet. Bei voller Reife wird die Haut etwas dunkelroth und der Saft etwas röthlich.

Das Fleisch ist zart, saftreich; der Geschmack vor rechter Reife merklich herbe, in voller Reife kaum säuerlicher als der der Doppelten Glaskirsche, und Vielen sehr angenehm und erfrischend.

Der Stein, an dem Fleisch sitzen bleibt, läßt bis zur vollsten Reife beim Genuße mit dem Stiele sich herausziehen, ist mittelgroß, gerundet, hat die größte Dicke öfter nach der Spitze hin, ist bei den Rückenkanten nicht so dick als neben der Bauchkante, so daß er nach dem Stielende hin sich an Dicke sehr verjüngt und zeigt am stark abgestumpften Stielende eine runde Vertiefung. Die Mittellkante steht merklich vor und erhebt nach dem Stielende hin sich etwas.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt in der 4. Woche der Kirschenzeit, zuweilen erst Anfangs der 5. Für Tafel und Haushalt schätzbar.

Der Baum wächst rasch, ist gesund und wird ziemlich groß, mit reich verzweigter Krone. In der Baumschule wachsen die Triebe steif empor, so daß man nicht glauben sollte, daß die Sorte später hängende Zweige machen werde, und ist die Vegetation am ähnlichsten der der Wahren Englischen Kirsche.

Dberdieck.