



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.

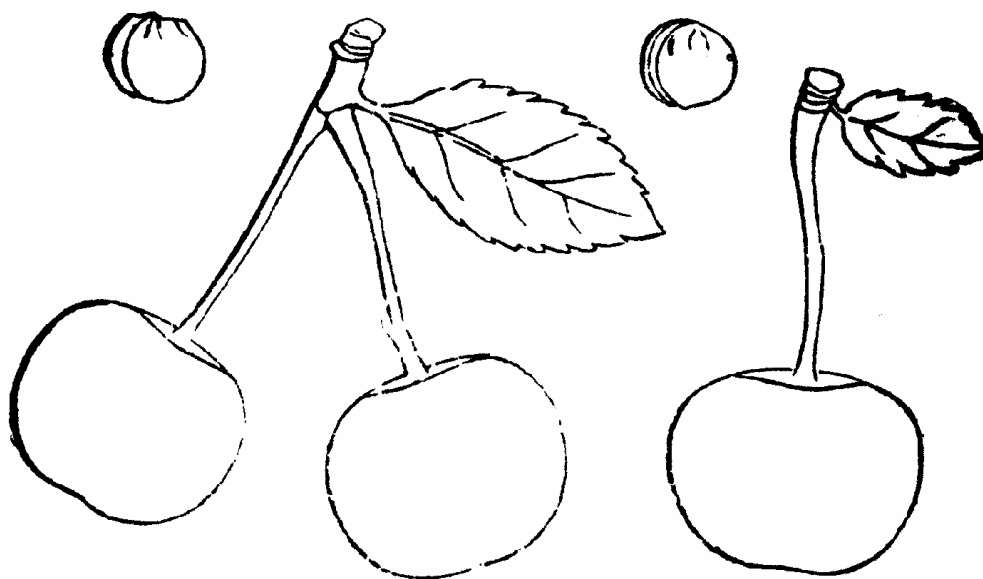
Dritter Band: Steinobst.

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

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Herzogin von Angouleme. **† Anf. d. 3. W. d. R.3.

Heimath und Vorkommen: diese höchst schätzbare, mit der Königlichen Amarelle gleichzeitig reifende, wohl noch reicher tragbare und an Größe sie etwas übertreffende Frucht erhielt ich von Herrn Pfarrer Urbanek zu Majthény, und dieser bezog sie von Herrn Hofgärtner Rauch zu Schönbrunn. Sie ist noch höchst wenig bekannt, stammt dem Namen nach aus Frankreich, wo sie neuerlichst erzogen sein wird, und wird dieß dadurch wahrscheinlicher, daß ich in Herrn André Verons zu Angers Cataloge von 1860 sie wenigstens dem Namen nach im Verzeichniß der Kirschen seiner Baumschule mit aufgeführt finde. Sonst finde ich sie nirgends. Verdient recht häufige Anpflanzung, und möchte vielleicht die etwas kleinere Königliche Amarelle entbehrlich machen.

Literatur und Synonyme: beides fehlt noch.

Gestalt: hat in Gestalt am meisten Aehnlichkeit mit dem Großen Gobet, von dem sie gefallen sein dürfte, und müßte früher Gobet heißen, wenn es nicht bereits einen solchen gäbe. Ist fast groß, bei recht vollem Tragen stark mittelgroß, am Stiele und Stempelpunkte stark gedrückt, im Umkreise fast rund und nur auf dem Rücken ein Weniges gedrückt. Furchen fehlen und geht auf den Rücken nur eine feine Linie herab. Der Stempelpunkt sitzt in weiter, meist flacher, oft auch tiefer Senkung.

Stiel: ziemlich dick, kurz, $1\frac{1}{4}$ " lang, einzeln kürzer, einzeln auch

1 $\frac{1}{2}$ " lang, sitzt in weiter, tiefer Höhlung, deren Rand sich rings herum gleichmäßig erhebt. Am kurzen Stielabfaze sitzen allermeist zwei Früchte, häufig selbst drei.

Haut: consistent von der Färbung des Großen Gobets vor vollster Reife mit stellenweise noch durchscheinender gelber Grundfarbe.

Fleisch: zart, saftreich, mattgelblich, der Saft wasserhell, der Geschmack ähnlich dem der Königlichen Amarelle und des Großen Gobets in voller Reife angenehm und erquickend säuerlich.

Der Stein sitzt fest am Stiel, gleicht dem der Doppelten Glaskirsche, ist fast rund, nicht dickbackig; die Rückenkanten sind nicht breit und die Mittelkante steht merklich vor.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt mit der Junius-Amarelle, der Königlichen Amarelle, etwas vor der Späten Amarelle, Anfangs der 3. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt schätzbar. Hält sich sehr lange am Baume und ist mehrere Wochen hindurch brauchbar.

Der Baum wächst in der Jugend rasch, macht aber bald die feinen hängenden Triebe der Weichseln und Amarellen, trägt früh und fast jährlich reichlich.

Anm. Sie unterscheidet sich von der Königlichen Amarelle durch dickeren, kürzeren Stiel und mehr an Stiel und Stempel gedrückte Gestalt, wie durch etwas mehr Größe; von der Doppelten Glaskirsche und dem ihr sehr ähnlichen, später zeitigenden Großen Gobet durch den Mangel einer tieferen Rückenfurche.

D h e r d i e f.