



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 Zeinßen bei Hannover.

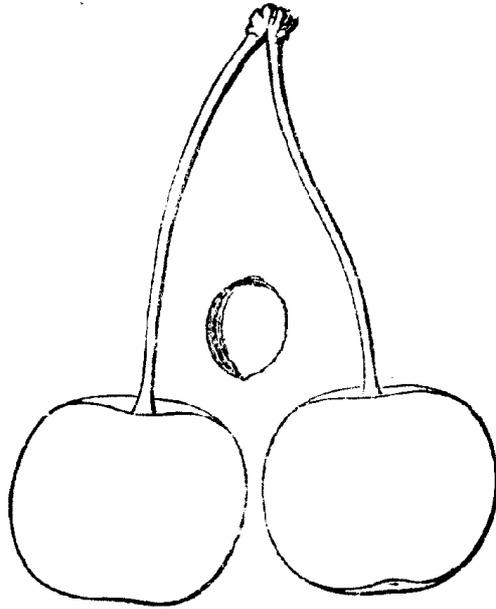
Dritter Band: Steinobst.

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

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Späte Amarelle. **†† Ende d. 3. W. d. R.:3.

Heimath und Vorkommen: Truchseß erhielt sie als Späte Morelle aus Herrnhäusen, doch erkannte er sie für dieselbe Kirsche, welche in ganz Franken in den Gärten seit langer Zeit her sich durch Wurzeläusläufer fortpflanzt und deren Früchte Amarellen, Ambrellen, Ammern genannt werden. Truchseß wandelte deshalb das Herrnhäuser Morelle in Amarelle um, wie diese Kirschen auch in Süddeutschland heißen und bemerkt dazu, daß in Holland schwarze saftreiche Sauerkirschen Morellen genannt werden, weshalb das Wort Morelle nicht mit letzteren verwechselt werden dürfe.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 629; Dittrich II. S. 170; Christ Hdb. S. 294. wo er sie irrig mit der Süßen Amarelle für überein hält; richtiger hat er sie Handb. 3. Aufl. S. 706 Nr. 78. Ob sie etwa die Kentish oder Flemish des Lond. Cat. ist, steht dahin. Oberd. S. 531. — Synon.: Cerise Amarelle tardive in der Pariser Nationalbaumschule nach Feuille du Cultiv. 1804 S. 149.

Gestalt: oben und unten nur wenig platt, im Umkreis beinahe ganz rund, auf der einen Seite ein klein wenig breitgedrückt, mit einer schwachen Furche, an dem obern Ende ist meist etwas seitwärts ein kleines schwaches Grübchen. — Mittelgroß, bisweilen groß.

Stiel: kurz, von 1 bis 1½" Länge, gelbgrün, an der Sonnenseite etwas bräunlich angeläufen, in flacher Höhlung.

Haut: hellroth, bei voller Reife blutroth, bisweilen auf der breit-

gedrückten Seite weißlich punktiert, die Haut selbst hellglasartig und durchsichtig.

Fleisch: weiß, Saft farblos, nur in der höchsten Reife mit röthlichem Schimmer. Der Geschmack ist angenehm säuerlich; der anfangs bittere Geschmack (woher der Name Amarelle kommen mag) verschwindet bei weiter vorgeschrittener Reife völlig.

Stein: länglich rund,* weiß, hängt mit dem Stiele fest zusammen und läßt sich mit legerem ausziehen, was bei vollkommener Reife nicht mehr der Fall ist. Auch bleibt wenig Fleisch an ihm haften.

Reife und Nutzung: die Kirsche reift nach Dittrich Mitte Juli und hält sich einzeln bis Mitte August am Baume. — In Meiningen zeitigte sie 8, höchstens 14 Tage nach ihrer Schwester, der Königlichen Amarelle, 1858 den 10. bis 14. Juli und ist eigentlich wie auch Oberdieck meint,** durch diese entbehrlich. Sonst ist sie zu allen Zwecken wie die Königliche Amarelle zu brauchen und im Geschmack habe ich ebensowenig einen besondern Unterschied wahrnehmen können.

Eigenschaften des Baumes: derselbe trägt gewöhnlich, wie Truchseß selbst bemerkt, nicht reichlich, aber in gewissen Jahren äußerst voll und alsdann sind die Früchte größer und schmackhafter, als wenn es nur wenige gibt — was sich in Meiningen bestätigt.

Bemerkungen: sie unterscheidet sich von der Königlichen Amarelle und von der Frühzeitigen Amarelle durch spätere Reife und geringere Belaubung des Baumes, von der Süßen Amarelle durch geringere Größe und weniger süßen Geschmack und von der Frühen Gobet durch weniger platte Form. — Der Baum derselben wird stärker als der der Königlichen Amarelle.

Jahn.

* Bei kleineren Früchten finde ich den Stein von Größe und Form wie abgezeichnet, bei größeren etwas stärker, mehr breiteiförmig, die Mittelkante nach dem Stielende hin merklich vorstehend.
D.

** Dieses Urtheil gründete sich darauf, daß ich als Späte Amarelle von einem nicht gehörig wuchshaften Baume nur unvollkommene Früchte gesehen, dagegen die Obige, wie ich jetzt durch die aus Meiningen erhaltene Späte Amarelle gefunden habe, von Diel irrig als Süße Amarelle erhalten und so auch viel versandt habe. Diese — mithin wirklich die Obige — schätzte ich sehr, sie wird bei mir noch merklich größer als obige Figur, trägt sehr voll, die Bäume wachsen sehr rasch und ist der Saft weit milder als bei dem Großen Gobet. Sie gehört zu den sehr werthvollen Früchten. Die Zeitigung der Dielschen Süßen und der rechten Späten Amarelle fiel bei mir zwischen die Reife der Bouquetamarelle und des Großen Gobet, Ende der 3. Woche der Kirschenzeit.
D.