



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 Neutlingen. Superintendent in Leinßen bei Hannover.

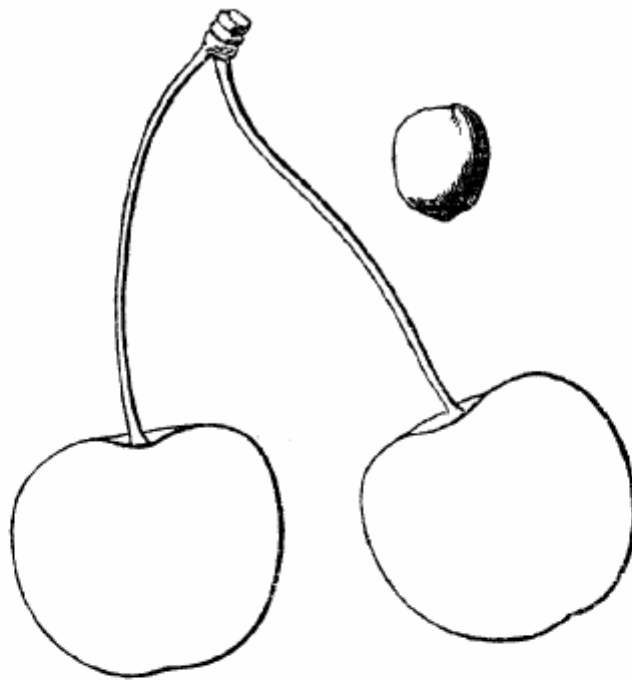
Sechster Band: Steinobst.

Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Ludwigs bunte Herzkirsche ** †, Ende der 2ten Woche der R.-Z.
Bigarreau Ludwig.

Heimath und Vorkommen: Nach Hogg's Angabe im *Florist and Pomologist*, Dezemberheft 1866, ist diese delikate, werthvolle Sorte von dem bekannten Baumzüchter, Herrn Rivers in England erzogen, und wird nur kurz geschildert als hellrothe, lang herzförmige Kirsche. Im Cataloge der Gebrüder Simon Louis, Supplement de 1865/66 ist sie bezeichnet als groß, länglich (oblong), blaßroth, zartfleischig, süß, der Geschmack erhaben und sehr gut. Reife Ende Juni. Ich mag darnach glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben, deren Reife ich von den Gebrüdern Simon Louis zu Metz empfing, indem man mit Bigarreau noch häufig auch bunte Herzkirschen bezeichnet und die Frucht bei mir vor voller Reife wirklich etwas länglich war, während sie in voller Reife 8 Tage später, sich sehr verbreitert hatte und nun wirklich delikate war. Verdient recht häufige Verbreitung, da auch der Probenzweig bald und voll trug, und selbst in dem ungünstigen Kirschenjahre 1868 gut ansetzte.

Literatur und Synonyme: Wird noch nicht näher beschrieben sein. Einige näheren Angaben finden sich an den schon oberwähnten Stellen. Auch im Cataloge der Herrn Transon Frères zu Orleans 1864 findet sie sich als Bigarreau de Ludwig mit den Kennzeichen Grand, oblong, rouge vif, chair tendre, jaune, doux, Juin.

Gestalt: Nach der Zeichnung, die ich von ihr 1867 vor voller Reife machte, bildet sie ein am Stiele und Kopfe etwas gedrücktes Oval und war länglich, noch ziemlich festfleischig. Sie hatte aber 8 Tage später an Größe und Breite sehr zugenommen, und war nun groß, am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Kopfe nur etwas gedrückt, einzeln etwas stärker herzförmig; die größte Breite etwas mehr nach dem Stiele hin, an beiden Seiten etwas, doch bei recht vollkommenen Früchten nicht stark gedrückt; Furchen sind unbedeutend oder fehlen; der Stempelpunkt lag in schönem Grübchen. — 1868 waren auch die noch nicht ganz reifen Früchte nicht länglich, sondern die Figur schon wie oben, und wird dies die gewöhnlichere Gestalt sein.

Stiel: dunkelgrün, ziemlich stark, $1\frac{3}{4}$ bis 2" lang, sanft gebogen, sitzt in weiter und tiefer Höhlung, deren Rand zu beiden Seiten sich nur etwas erhebt und einzeln nach der Rückenseite hin stärker abfällt, als nach dem Bauche.

Haut: hinlänglich zähe, um den Transport zu gestatten, glänzend; die gelbe Grundfarbe ist bei besonnten Früchten mit schönem, glänzendem Kirschroth fast rundum mehr oder weniger punktiert und gestrichelt, so daß stärker geröthete Stellen glänzend kirschroth erscheinen. Beschattet geseffene Früchte behalten mehr von der gelben Grundfarbe. In mehr südlicher Gegend wird sie wohl noch mehr als roth erscheinen.

Das Fleisch ist mattgelblich, vor voller Reife noch etwas consistent, später sehr zart, saftreich, der Saft wasserhell, der Geschmack vorzüglich, süß, durch etwas Säure gehoben.

Stein: Auch bei dem Steine fand ich die Eigenthümlichkeit, daß er in den zuerst gebrochenen Früchten lang-eiförmig war, während ich ihn in den später gebrochenen Exemplaren und in den 1868 erwachsenen Früchten breit eiförmig oder kurz eioval fand. Er war ziemlich dickbackig; die mäßig breiten, ziemlich stark hervortretenden Rückenkanten erhoben sich am Stielende etwas. Nach dem Stielende hin zeigen sich meistens Asterkanten.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1867 und 1868 mit Winklers weißer Herzkirsche, den Knorpelkirschen von Rockport und Cleveland, auch mit der Hedelfinger Riesenkirsche, Ende der 2ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst rasch und gut und darf man bereits dessen recht reiche Tragbarkeit annehmen.

Oberdieck.