



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

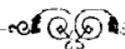
von

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

Dritter Band: Steinobst.

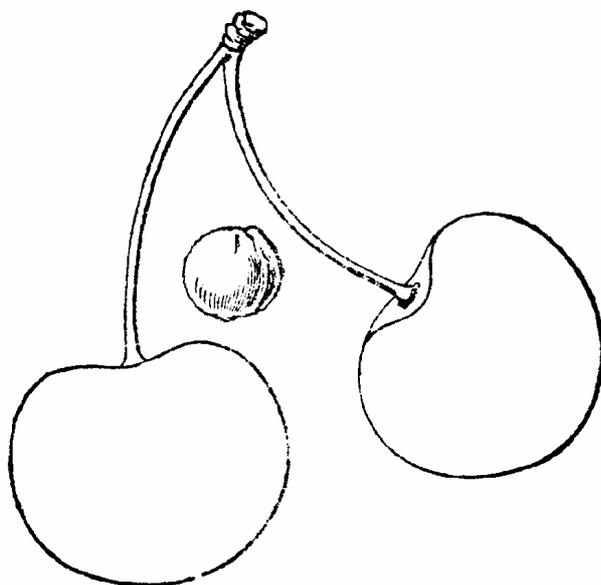
Kirschen No. 1 — 109. **Pflaumen** No. 1 — 117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Frühe Morelle. * * † Anf. d. 4. W. d. R. Z.

Heimath und Vorkommen: findet sich unter obigem Namen in Herrnhäusen, ohne weitere Nachricht über ihre Herkunft. Ich glaube in ihr endlich eine seit vielen Jahren von mir gesuchte, höchst schätzbare Frucht wieder gefunden zu haben, die in meiner Eltern Garten als Spalier an einer Südwand stand, und ich als Knabe stets als das non plus ultra unter den Kirschen an Größe und Trefflichkeit bewunderte. Kann zu allgemeiner Anpflanzung empfohlen werden.

Literatur und Synonyme. Ich finde nichts ihr Aehnliches bei Truchseß oder in andern pomologischen Werken. Sie trägt in Herrnhäusen von alter Zeit her obigen Namen, der ihr bleiben möge, wird auch noch daselbst Lothkirsche genannt, mit welchem Namen aber schon eine spät reifende Weichsel (Truchseß S. 595) und noch mehrere andere große Kirschen, selbst Süßkirschen benannt werden. Obige Sorte muß nicht verwechselt werden mit der in meiner „Anleitung“ aufgeführten, von mir oft versandten Frühen Schattenmorelle, die spät reift und ich nur Frühe nannte in Beziehung auf einige noch später reifende Schattenkirschen, so daß der Name nicht paßt, wie ich vielleicht auch noch den rechten Namen zu dieser Frucht finde.

Ueber den Namen Morelle sagt Truchseß bei der Späten Amarelle, die er aus Herrnhäusen als Späte Morelle erhalten hatte, daß der Name Morelle, welcher nicht mit Mörelle zu verwechseln sei, den man in Holland schwarzen saftreichen Sauerkirschen gebe, im Hannover'schen und Brandenburgischen Kirschenorten beigelegt werde, die man in Süddeutschland Amarellen nenne. Dies ist wenigstens, was das Hannover'sche betrifft, nicht richtig, und bezeichnet man hier vielmehr mit dem Namen Morelle, (der einer Amarelle unrichtig beigelegt gewesen ist), gleichfalls schwarze saftreiche Kirschen aus der Classe der Weichseln, die, wenn sie an Nordwände taugen, Schattenmorellen genannt werden, zu welcher Verwendung auch Obige taugen dürften. Downing leitet den Namen bei seiner Morello her von Morus, da der sehr dunkle Saft dem der Maulbeere gleiche, oder nach Andern, von dem französischen Worte moirelle Negerin.

Gestalt: gehört zu den großen, ja wohl zu den sehr großen Kirschen; gute Exemplare messen stark 1" in der Breite und 2" weniger an Höhe. Am Stiele ist sie stark abgestumpft, am Stempelpunkte wenig und fast zugerundet; zu beiden Seiten nur wenig breitgedrückt, etwas merklicher noch auf der Rückenseite. Furchen fehlen fast ganz. Der Stempelpunkt sitzt in einem sehr flachen Grübchen und häufig nicht auf der Mitte der Spitze, sondern etwas mehr nach der Rückenseite hin, so daß die Bauchseite stärker ist als diese.

Der Stiel ist lichtgrün, verhältnißmäßig dünn, 1 $\frac{1}{3}$ " lang und sitzt bei großen Früchten in einer engen flachen Höhlung, die indeß bei andern Exemplaren auch wieder weiter und tiefer ist. Der gemeinschaftliche dickere Stiel für mehrere Früchte ist kurz wie bei Süßkirschen.

Die Farbe der feinen glänzenden Haut ist schwarzbraun und zuletzt fast schwarz.

Das Fleisch ist zart, sehr saftreich und sehr dunkelroth, der Saft gleichfalls sehr dunkelroth und der Geschmack sehr vorzüglich, erquickend süßsäuerlich, dem Geschmack der Süßweichseln nahestehend.

Der Stein ist rund und dickbackig, und hat ziemlich starke Rückenkanten; die Mittelkante tritt nach dem Stielende hin merklich vor; am Stielende ist eine flache längliche Höhlung, wo der Stiel inserirt war.

Reifzeit und Nutzung. Die Reifzeit tritt ein in der 4. Woche der Kirschenzeit, etwas nach der doppelten Glaskirsche, etwas vor oder mit der beträchtlich kleineren Großen Morelle. Nach dem Pflücken muß man die Frucht vor Druck verwahren und verträgt sie wegen Zartheit der Haut und des Fleisches weite Versendung weniger.

Der Baum wird groß und ist sehr tragbar, bedarf aber nach der Bemerkung des Herrn Hofgartenmeisters Borchers zu Herrnhausen, wenn er älter wird, einer successiven Verjüngung der Zweige, wenn die Früchte ihre besondere Größe behalten sollen. Das Fruchtholz der Krone ist fein und stark hängend.

Dberdieck.