



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.

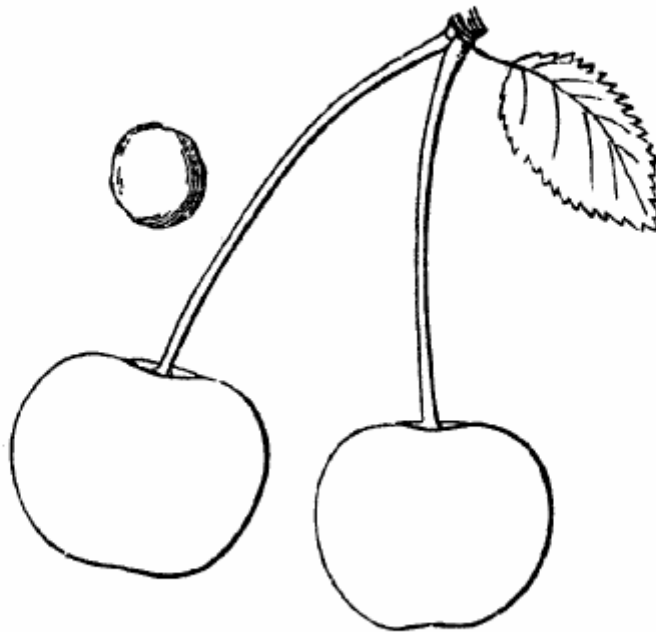
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Die Louis Philipp, ** †. 4te Woche d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Als Louis Philipp hatte ich früher die Königin Hortensia erhalten, und konnte die Benennung leicht entstehen, da der, seiner Zeit in Frankreich sehr geschätzte, König Louis Philipp die Frucht besonders gern gegessen haben soll. Herr Wilhelm Ottolander zu Boskoop in Holland theilte mir nun mit, daß man in Boskoop unter obigem Namen eine ganz andere Frucht habe, die groß und ausgezeichnet sei, und zu den Weichseln gehöre. Das von ihm bezogene Reis trug schon 1867 viele schöne Früchte, die ich nach dem großen Blatte des jungen Baums wohl zu den Süßweichseln gesetzt hätte; indes nach dem Urtheile des kundigen Herrn Ottolander wird sie wohl richtig zu den Weichseln gehören. Die Frucht wäre dann als Weichsel durch den vorzüglichen Geschmack werthvoll. Woher sie ursprünglich stammt, weiß ich noch nicht, finde jedoch in den Boskooper Fruchtorten, 2tes Heft, 1863, Nr. 98, bei der unter Nr. 12 aufgeführten Sorte die Bemerkung, daß sie in Chiswick so benannt worden sei. Vielleicht ist sie dort auch erzogen? Die Benennung weist mehr nach Frankreich.

Literatur und Synonyme: Wird vielleicht hier zuerst beschrieben. Ist also nicht zu verwechseln mit der Louis Philipp, die nur Synonym der Königin Hortensia ist.

Gestalt: Wurde in Zeinsen stark mittelgroß und erreichte die Größe einer Rothcn Maifirsche. Neigt meistens zu einer viereckigen

Form; doch nimmt sie nach dem Kopfe immer ein Wenig stärker ab. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, auch am Kopfe meistens etwas gedrückt, oft auch ziemlich zugerundet. Am Bauche ist sie etwas, am Rücken ziemlich stark gedrückt. Der Bauch ist ohne Furche, der Rücken zeigt meistens breite, flache Furche und scharfe Linie; der starke Stempelpunkt sitzt flach vertieft.

Stiel: mittelstark, gelbgrün, fast gerade, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ " lang, hat an einem kurzen Absätze oft ein Blättchen und sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur wenig erhebt, aber nach dem Rücken hin ziemlich stark abfällt. Die Frucht setzt bald einzeln, bald gepaart an.

Haut: fein, doch hinlänglich consistent, um einigem Drucke zu widerstehen, glänzend, in der Reife dunkelbraun.

Das Fleisch ist heller roth, als die Haut, zart, sehr saftreich; der Saft gefärbt; der Geschmack erquickend und sehr milde, süßsauerlich, wie er Jedem immer zusagen wird.

Der Stein ist kurzoval, einzeln eioval, meist zu rund neigend, dickbackig; die nicht scharf vortretenden, fast flachen Rückenlanten erheben sich am Stielende nur wenig.

Reifezeit und Nutzung: Die Frucht zeitigte 1867 und 1868 mit der Späten Amarelle und Süßweichsel von Chaux, Ende der 4ten Woche der Kirschzeit.

Der Baum wächst in der Baumschule kräftig und hat ein großes Blatt, so daß man darnach auf eine Süßweichsel schließen möchte, in- desß hat der Probezweig das kleine Sauerkirschenblatt und sind die Triebe des jungen Baumes dünn, so daß schon diese sich etwas hängen, auch ist der Geschmack etwas mehr der der Weichseln als Süßweichseln, so daß Herr Ottolander sie richtig einrangirt haben wird. Der Probezweig trug voll, und wird in den Vostkooper Fruchtforten gesagt, daß der Baum in allen Formen gedeihe.

Anm. Die gleichzeitig reisende und ähnliche Süßweichsel von Chaux unterscheidet sich von der Obigen theils im Wuchse des Baumes, theils durch mehr schwarze Farbe der Haut.

D b e r d i e t.