



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 Zeinßen bei Hannover.

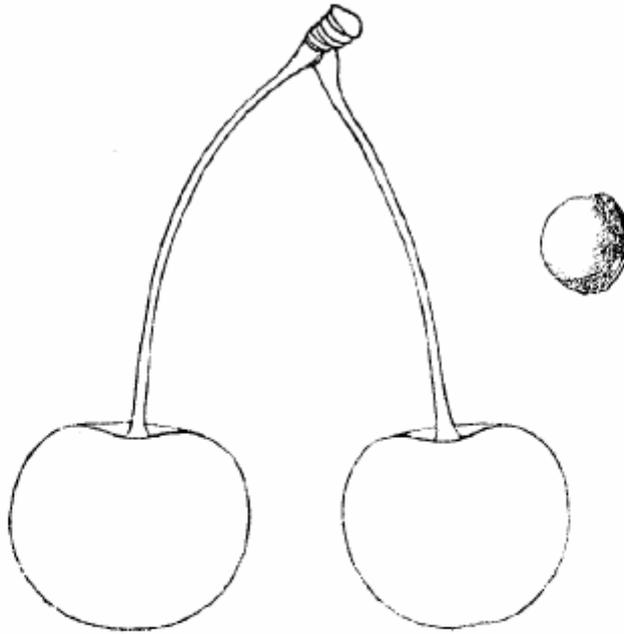
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Süßweichsel von Chaux. **† 5te W. d. R.-Z.

Heimath und Vorkommen: Die hier vorliegende, sehr werthvolle Frucht, die nach Geschmack und Baumwuchs zu den Süßweichseln gehört, erhielt ich, unter dem Namen Griotte de Chaux, überein von der Société von Mons, der Horticult. Soc. und dem Herrn Grafen Lambertye zu Chaltrait (Marne) in Frankreich. Sie muß darnach bereits weit verbreitet sein, und wird ein und dieselbe S   weichsel mit diesem Namen bezeichnet. Es ist nun schon bei der Herzf  rmigen Weichsel (Handbuch Nr. 96) beigebracht worden, daß die Benennungen Griotte de Chaux, Griotte d'Allemagne, Grosse Cerise de Mr. le Comte St. Maur, aus Unkunde mehreren Früchten gegeben worden seien. D  hamel, als die älteste Auctorität, gibt diese Namen nebst vorstehenden Synonymen I, S. 143, Taf. 14, einer Kirsche, von der schon Truchseß mit Recht bemerkt, daß es eine Weichsel sei und könnte man die D  hamel'sche Frucht etwa unter Truchseß Deutscher Griotte suchen (Truchseß S. 569), die Truchseß von Kraft erhielt und die Kraft Taf. 16 als Deutsche Griottier-Weichsel von Chaux, Griottier d'Allemagne, zu roth abbildet. S   weichseln hätte man also die gedachten Benennungen nicht geben sollen, es geschah aber, weil man noch nicht gelernt hatte, Weichseln und S   weichseln zu unterscheiden. Truchseß erhielt unter obigen Benennungen nach Seite 421 von Mayer die Große deutsche Pelzkirsche (nicht zu verwechseln mit der Deutschen Pelzweichsel des L. D. G., VIII, S. 322), und nach Seite 437 und Nachtrag S. 688 aus Paris gleichfalls eine S   weichsel. Da seine Angaben über beide Früchte

nur sehr kurz sind, so läßt sich nicht entscheiden, ob sie etwa identisch waren, und ob man etwa unsere Frucht für seine Große deutsche Belzkirsche, oder seine S. 431 auch nur kurz geschilderte Griotte halten dürfe, von welcher letzteren er jedoch sagt, daß sie merklich festes Fleisch habe, und festeres, als die Doktorkirsche. Aus einzelnen Angaben, z. B. daß die aus Paris erhaltene Sorte der Wahren Englischen Kirsche sehr ähnlich gewesen sei, (mit der sie also reifte), jedoch schwärzer, möchte man etwa glauben, daß Truchseß sie unter einer von den 3 gedachten Sorten befaßt habe; da sich dies jetzt indeß nicht mehr ermitteln läßt, habe ich geglaubt, sie am besten, wie oben geschehen ist, zu benennen.

Literatur und Synonyme: Die obgedachten Synonyme Griotte d'Allemagne, Grosse Cerise de Mr. le Comte St. Maur, kommen also unserer Frucht nur mit Unrecht zu. — Wäre sie Truchseß Griotte, so hätte Kraft sie I, Taf. 15, Fig. 2 als Griottier-Weichsel abgebildet; oder wäre sie Truchseß Große deutsche Belzkirsche, so wäre sie von Mayer Pomon. Franc. II, S. 40, Nr. 22, Taf. 28 beschrieben und abgebildet, wo sie dann wenig kenntlich, größer, etwas länger, als sie wirklich ist, und mit zu rothen Stellen abgebildet wäre. Seine Griotte, unter der man die obige etwa auch suchen könnte, hält Truchseß für die von Dühamel Taf. 12 abgebildete Griotte. Der Lond. Catal. hat sie Nr. 44 mit den vorigen Synonymen Griotte d'Allemagne, Grosse Cerise de Mr. le Comte St. Maur, schildert sie als stumpf-herzförmig, schwarz, zartfleischig und Ende Juli reifend. Hogg im Manuale bezeichnet sie auch als groß, gibt die Gestalt richtiger als roundish-oblate an, und schildert das Fleisch als sehr dunkelroth, zart, melting and very juicy, with a brisk sub-acid flavor, Ende Juli reifend. Duham. Griotte de Chaux, siehe schon oben. Bei einem andern mir bekannten Autor finde ich sie nicht. Von Herrn Leroy zu Angers erhielt ich einen Griottier d'Allemagne, der noch nicht trug. Es muß noch bemerkt werden, daß Zahn als Belle de Chaux von Papeau eine mittelfrüh reifende Glaskirsche erhielt.

G e s t a l t: Mehr als mittelgroß; in günstigem Kirschboden wird sie groß sein. Sie hat bei mir Form und Größe einer guten Doktorkirsche, trägt aber weit voller, färbt sich dunkler und ist etliche Tage früher wirklich reif. Sie fällt ziemlich rund ins Auge. Am Stiele ist sie stark oder ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkte meistens zugrundet, oder nur wenig gedrückt, zu beiden Seiten wenig gedrückt, (der Bauch fast gar nicht); Furchen sind sehr flach, oder fehlen; der Stempelpunkt sitzt in flachem Grübchen.

Stiel: ziemlich stark, 1½ bis gegen 2" lang, fast grün, wenig geröthet, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle.

Haut: consistent, mattglänzend, in der Reife schwarzbraun, zuletzt fast schwarz.

Das **Fleisch** ist zart und, so wie der reichlich vorhandene Saft, sehr dunkelroth, der Geschmack erquickend süßsauerlich, mehr süß als säuerlich. Wenn die Kirsche ganz schwarz ist, hat der Geschmack an Güte schon etwas verloren.

Der **Stein** ist mäßig groß, nicht sehr dickbackig, theils ziemlich eiförmig, theils zu oval neigend.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt stets noch etwas vor der Doktorkirsche und Pragischen Muskateller, Ende der 4ten oder in der 5ten Woche der Kirschzeit. Der **Baum** wächst gut und ist nach den Probezweigen sehr fruchtbar.

Anm. Am meisten Aehnlichkeit hat die hier vorliegende Frucht mit der Pragischen Muskateller, reift jedoch etwas früher als diese, färbt sich rascher dunkelroth, wird schwärzer und hat nicht den steifen Wuchs mit gedrängt stehendem, kurzen Fruchtholze, welcher die Pragische Muskateller kenntlich macht.