



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.

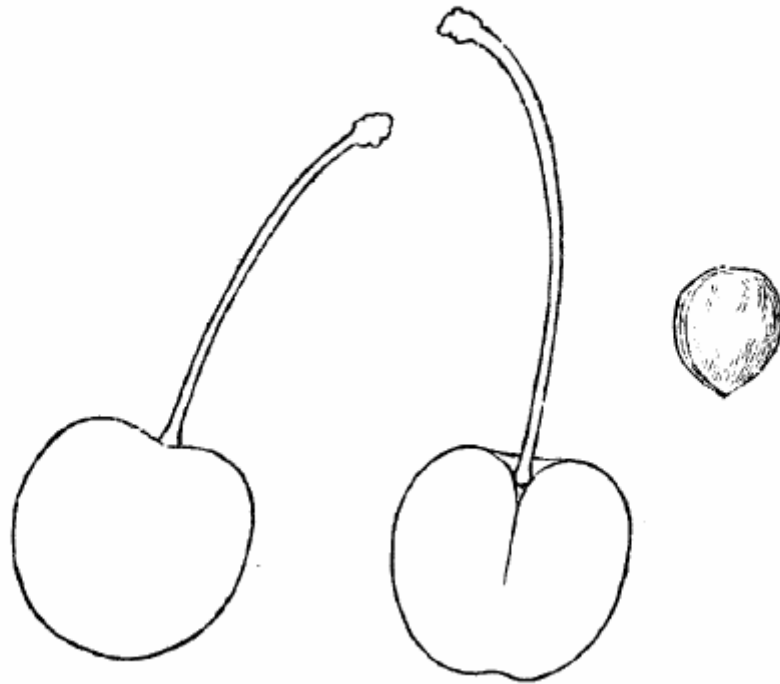
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 284 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Boulebonner Kirsche. Bivort (Papeleu). **† 3te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Wie Bivort mittheilt, wurde diese Kirsche vor einigen Jahren aus Frankreich nach Belgien durch Berkmanns eingeführt. — Ich erhielt sie von Papeleu unter dem Namen *Guigne native de Boulbon*, doch ist sie nicht weichfleischig, auch nicht gerade früh, aber doch eine schon große und schöne Frucht, die der Dunkelrothen Knorpelkirsche ähnlich ist und wie diese sich durch eine tief einschneidende Furche auszeichnet.

Literatur und Synonyme: Bivort's Album III, S. 109: *Cerise native de Boulebonne*. Bivort schildert sie als mittelgroß, rundlich oval, auf beiden Seiten gedrückt, hellroth, an der Sonnenseite dunkelroth und stark purpurroth gestreift und gefleckt. Die Furche, obgleich oberflächlich, sei sehr sichtbar vor völliger Reife durch die dunklere Färbung; Fleisch fest, saftreich, wie das einer *Bigarreau*, zuckersüß. Stein ziemlich groß, unregelmäßig oval. Reif Anfangs Juli. — Bivort glaubt, daß sie identisch mit *Precoce de Mazan* sei. — In Leroy's Verzeichniß ist eine Kirsche des einen oder des andern Namens nicht enthalten. — Jamin und Durand haben aber sowohl eine *Bigarreau hatif de Boulbon*, wie eine *Bigarreau Precoce de Mazan*, halten beide getrennt und schildern eine wie die andere als I. R., groß, Mitte Juni zeitigend. — Papeleu hat blos den obigen Namen. — Im Zenaer Obsteabinet, Neue Auflage, Sect. III, Taf. 6, ist sie nach Früchten von mir gut dargestellt. — Biv. hat sie wie auf meiner Zeichnung oben, aber größer und etwas mehr länglich abgebildet.

G e s t a l t: breit herzförmig, um den Stempelpunkt stumpf abgerundet, stets etwas breiter als hoch, auf beiden Seiten gebrückt und gefurcht, doch auf der einen stärker gefurcht und durch diese starke Furche, welche meist nach dem Stiele zu am tiefsten einschneidet, ausgezeichnet. Die Frucht ist in der Größe sehr ungleich und wechselt auch in der Form, insofern, als sich letztere oft nicht regelmäßig ausbildet. Der Stempelpunkt steht in der Mitte der Spitze der Frucht und die Furche läuft, nach und nach seichter werdend, in denselben aus.

Stiel: dünn, verschieden lang, hier und da bis zu 2" Länge, grün und steht meist flach in einer geräumigen, doch seichten Vertiefung.

Haut: stark glänzend, rosenroth mit gelblichem Schimmer, an der Sonnenseite hell blutroth punktiert und gestrichelt, stellenweise auch dunkel purpurroth verwaschen.

Fleisch: gelblich weiß, unter der Haut röthlich weiß, mehr fest als weich, saftreich, Saft nicht färbend, recht angenehm süß. — Frucht I. Ranges.

Stein: groß, in einigen Früchten sehr groß, eirund, etwas breitgebrückt, mit kurzer Spitze. An seinen Ranten bleibt meist etwas Fleisch haften.

Reife und Nutzung: Die Kirsche reift etwas früher, als die ihr in Form und Färbung, besonders aber in der starken Furche ähnliche, aber größere und etwas mehr längliche Dunkelrothe Knorpelkirsche, gleichzeitig mit Lucienkirsche, Eltons, Prinzeßkirsche und es war auch noch die Schwarze Spanische Frühkirsche vorhanden. Sie verdient deshalb schon eher Frühkirsche, als die Kirsche von Basel, genannt zu werden. Doch zeitigen Frühste bunte, Flamentiner, Frühe lange weiße Herzkirsche u. s. w. immer noch früher, allein diese scheinen in Frankreich und Belgien wenig bekannt zu sein, sonst würde man solche Kirschen wie die Genannten nicht früh nennen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe hat kein sehr starkes Wachsthum, bleibt, wie es scheint, klein und seine Zweige hängen gerne über. Gegen andere Arten seiner Gattung finde ich das ältere Holz auffällig stark weißgrau gefleckt, auch die ein- und zweijährigen Zweige vielfach und stark erhaben (warzig) punktiert, wie ich es bei andern Arten in gleichem Grade nirgends wahrgenommen habe. — Die Tragbarkeit ist gut. J a h n.

Anm. Vorstehende Sorte, welche ich von Hrn. Medicinal-Assessor Zahn erhielt, reifte mir 1864 noch vor der Lucienkirsche, zugleich mit Winklers weißer Herzkirsche, war nur mittelgroß (wie auch Papaleu im Cataloge von 1854 sie bezeichnet) und kaum so festfleischig, daß man sie zu den Knorpelkirschen zählen möchte, hatte aber das Gute, daß sie im anhaltenden und starken Regen, der mehrere Wochen hindurch herrschte, nicht auffrang.

O b e r d i e d.