



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

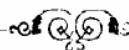
von

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

Dritter Band: Steinobst.

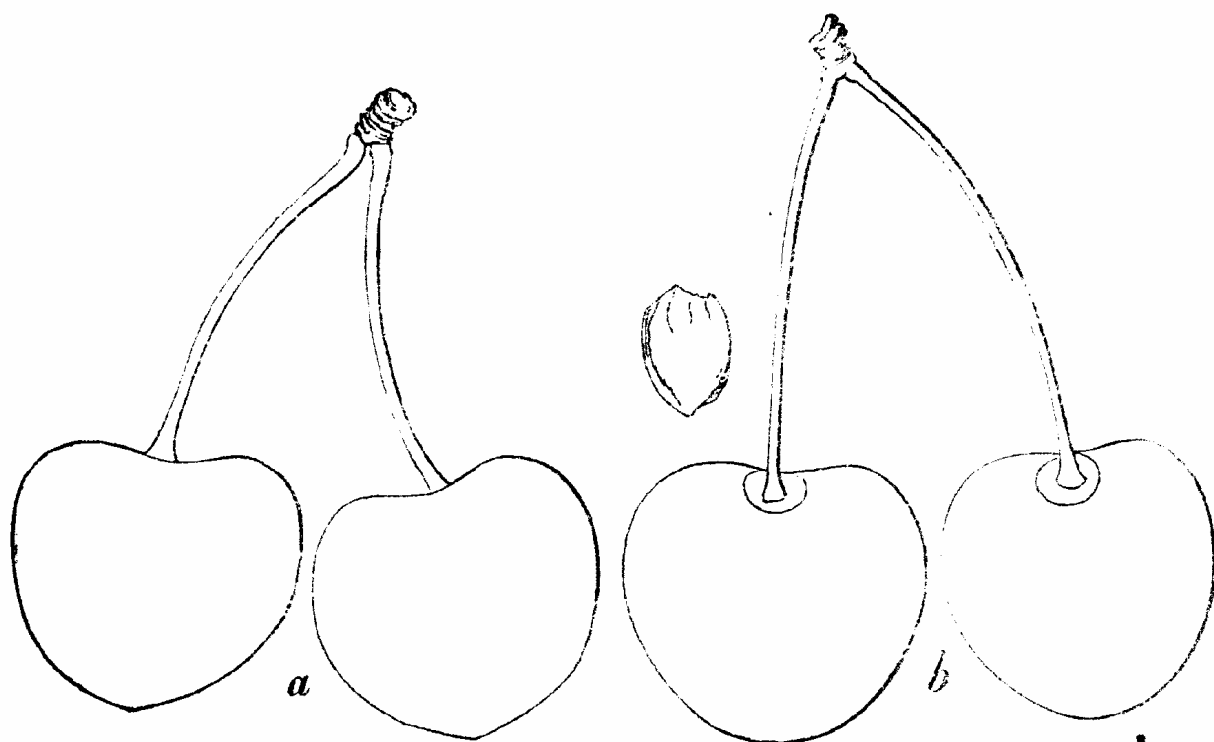
Kirschen No. 1 — 109. **Pflaumen** No. 1 — 117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Große Prinzessinkirsche. * * † † 4. W. d. R. Z.
Holländische große Prinzessinkirsche. Truchseß.

Heimath und Vorkommen: zur Empfehlung dieser, nicht mit der Prinzessinkirsche schlechtweg zu verwechselnden Frucht darf nichts mehr gesagt werden, da sie bereits die weiteste Verbreitung gefunden hat, auch selten in einer etwas beträchtlicheren Kirschenpflanzung fehlt. Sie empfiehlt sich eben so sehr durch ihre Schönheit und Größe (Truchseß hatte in Grassboden Früchte von 14''' Breite und 13''' Höhe!) als bei gehöriger Reife durch vorzüglichen Geschmack und Brauchbarkeit zu verschiedenen Haushaltzwecken, wozu sie noch lange nicht genug verwandt wird. Sie gehört zu den alten Früchten, deren Ursprung nicht mehr bekannt ist.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 295 Holländische große Prinzessinkirsche, welchen Namen man ohne Nachtheil wie oben abkürzen kann, wie sie auch in Holland Grootte Princess heißt. Allgem. L. Gartenmagazin 1804 S. 378 mit guter, von Truchseß selbst gegebener Abbildung, deren Größe indeß die Frucht in wenigen Gegenden ganz erreichen wird. Dittrich S. 81; Christ vollst. Pomol. S. 200; L.D.Cab. 3. Tief. Nr. 11 Abbildung, zu klein und im Colorit zu grün. Die Synonyme sind zahlreich. Im Hannoverschen ist sie neuerdings irrig als Graf Münsters Kirsche viel verbreitet und ist als Laueremannskirsche daselbst schon lange bekannt, die auch Labermannskirsche heißt. Truchseß unterscheidet zwar die Laueremannskirsche von obiger, jedoch nur in Größe, und diese ist nach dem Standorte des Baumes sehr verschieden. Beide Früchte, die auch das L.D.Cab. von gleicher Größe und Gestalt nur beide zu klein gibt, wurden mir auf demselben Probebaum von gleicher Größe, und da ich beide Sorten allein von Diel hatte,

bezog ich die Lauer mann auch aus Meiningen, wo man jetzt die Identität beider auch anerkennt, und war auch diese 1860 mit obiger gänzlich überein. Es ist noch sub b. oben eine von Herrn Hofgartenmeister Borchers gefertigte Umrißzeichnung der Herrnhäuser Lauer mann neben die sub a. gegebene Zeichnung der Obigen gestellt. In der Pariser Nationalbaumschule hatte sie nach Feuille du cultivat. 1804 p. 138 den Namen Le gros Bigarreau de Princesse d'Hollande, und ist neuerdings wohl von Frankreich her auch als Bigarreau Napoleon verbreitet, die jedoch in der Abbildung in den Annales 53, p. 25 anders dargestellt ist und um 1820 von Parmentier erzogen sein soll; dabei ist freilich anzumerken, daß eine in Herrnhäusen sich findende Bigarreau Parmentier unsere obige Frucht ist, und auch der Lond. Cat. bei Bigarreau Napoleon (Nr. 12) die Synonyme Bigarreau Lauer mann, Lauer mann's Kirsche, Lauer mann's Herz Kirsche gibt. Die Große Prinzessinkirsche hat der Lond. Cat. als Bigarreau schlechtweg (Nr. 8) mit den Synonymen: Grootte Princess, Bigarreau de Hollande, Gros Bigarreau de Princess de Hollande, Holländische große Prinzessinkirsche, Bigarreau royal, Bigarreau tardif, Bigarreau gros, Turkey Bigarreau, Italian Heart, Harrison's Heart, West's white Heart, Transparent (of some) und Graffion. Truchseß führt unter den nicht hinlänglich untersuchten Kirschen S. 338 eine Graffion als Bunte Anorpelkirsche auf, die Uellner aus England erhalten hatte und der Meinung war, daß sie mit Forsyth's Graffion und einer gleichfalls aus England erhaltenen Turkey Heart identisch sei, was nach den Synonymen des Lond. Cat. sich bestätigt. — Nach Downing S. 170, der die meisten Synon. des Lond. Cat. mit aufführt, und so auch die Holländ. große Prinzessin, heißt sie in Amerika fast allgemein Yellow Spanish, bei Manning und Kenrick White Bigarreau, bei Coxe Amber or Imperial. Downing hat aber neben der Bigarreau S. 33 noch eine Holland Bigarreau, von Noisette im Jardin fruitier aufgeführt und aus Frankreich nach Amerika gekommen, die er von der Bigarreau unterscheiden will durch etwas frühere Reife, die indeß doch dieselbe und obige sein wird. Zahn erhielt sie endlich noch von Papelen als Guigne de Fer (Mon. Schr. I. S. 157) vielleicht jedoch fälschlich. Esperens Anorpelkirsche ist ihr sehr ähnlich, zeitigt auch gleichzeitig, ist aber nicht ganz so groß und bei ihr entbehrlich.

Gestalt: sehr herzförmig, doch nicht spitzherzförmig; die größte Breite etwas nach dem Stiele hin; am Stiele stark abgestumpft, am Stempelpunkte herzförmig gerundet; auf beiden Seiten breitgedrückt, auf der Rückenseite meistens am stärksten, wo dann die Furche fehlt, während die Bauchseite eine flache, breite Furche hat. Der starke Stempelpunkt sitzt in einem ganz flachen Grübchen.

Stiel: stark, doch verhältnißmäßig nicht stark, 1 1/2" lang, hellgrün, selten etwas geröthet, und sitzt in weiter, nicht tiefer, nach den Seiten hin etwas aufgeworfener Höhlung.

Haut: stark glänzend, nicht abziehbar, unansehnlich gelb, welche Grundfarbe bei stark besonnten zuweilen fast rundum mit einem schönen Kirschroth, nach dem Stiele hin mehr punktiert und gestrichelt, nach dem Stempelpunkte hin mehr marmorirt überdeckt ist. An den rechten Sonnenstellen wird die Röthe fast ganz getuscht.

Fleisch: weißgelb, saftreich, in voller Reife fest, doch nicht hart; Saft hell; Geschmack der gehörig reifen Frucht gewürzreich süß, mit schwacher Säure gemischt und vorzüglich. Hält sich am Baume lange.

Der Stein ist für die Größe der Frucht klein, lang und ziemlich spizeiförmig, und löset sich gut vom Fleische.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt in der 4. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum ist gesund, gedeiht in allerlei Boden, wird groß und ist sehr fruchtbar.

Oberdieck.