



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

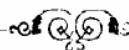
von

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

Dritter Band: Steinobst.

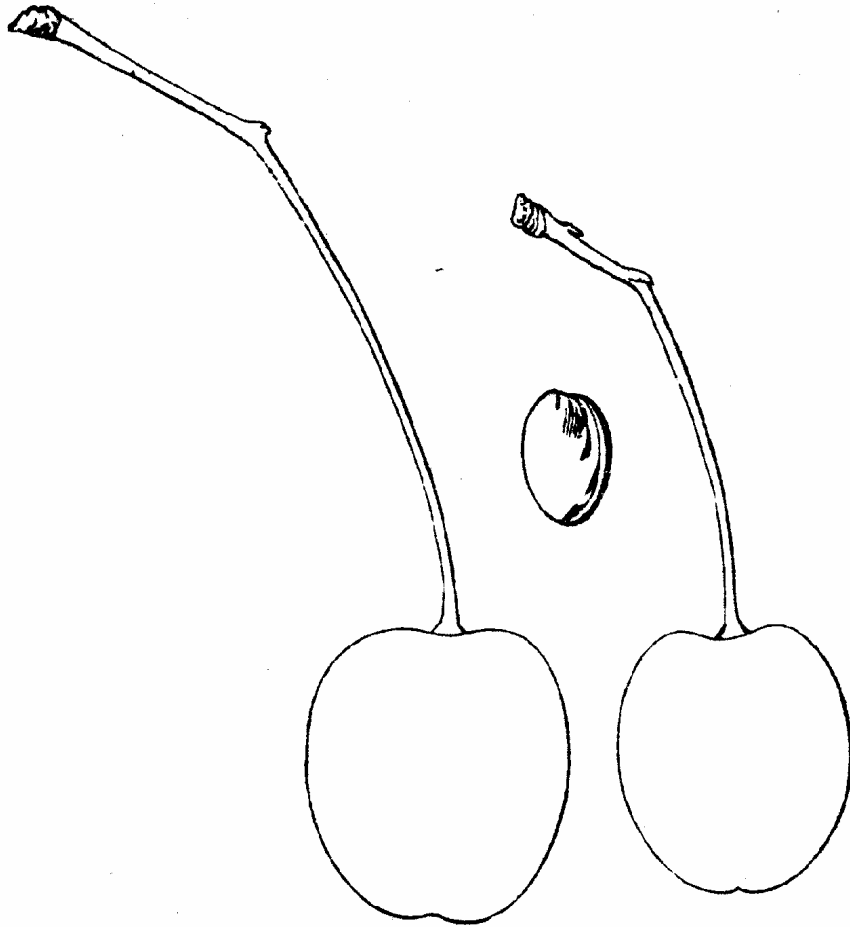
Kirschen No. 1—109. Pflaumen No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Königin Hortensia. -- 4. W. d. K. 3.

Heimath und Vorkommen: diese treffliche Frucht, deren Alter sich nicht über 1812 hinaufdatirt, ist in Belgien oder Frankreich erzogen. Wo? und von wem? ist bereits unsicher. Sie hat sich rasch weiter verbreitet und hat, theils weil man den rechten Namen nicht kannte, theils auch wohl durch Gewinnfucht der Handelsgärtner, eine ziemlich Anzahl Namen erhalten. Data über Ursprung und Geschichte dieser Kirsche geben die *Annales de Pomologie* 1853 S. 26 und die *Annales der Pariser Societät* August 1841. Nach letzteren wäre sie ursprünglich um 1816 von einem Winzer Louis-Gros-Jean, im Thale von Montmorency in seinem Weinberge aufgewachsen gefunden, der sie Louis XVIII. nannte; man hätte aber bei ihrer ersten Bekanntmachung durch die *Annales de Flore et Pomone* unter dem Namen Reine Hortense, als Erzieher betrachtet Herrn Girault, genannt Larose, Gärtner der Kaiserin Josephine, der sie denn aus einem Steine der zuerst von ihm gewonnenen Cerise Larose (einer Glaskirsche, siehe diese) erzogen und der bekannten Königin Hortense zu Ehren benannt haben sollte. In den *Annales* bemerkt dagegen Herr L. de Bavay, daß die Monstrouse de Bavay, welche im Carmeliterkloster zu Bilvorde aufgefunden sein werde, schon um 1812 im Besitze seines Vaters gewesen sei, und sich von da nach Laeden verbreitet habe. Man will die verschiedenen Angaben dadurch vereinigen, daß diese Frucht sich constant aus dem Kerne reproducire, und so wohl an mehreren Orten wirklich erzogen sei, daß aber unter den mehrmaligen Reproduktionen ein wesentlicher Unterschied nicht stattfindet. Vergl. Einleitung S. 41.

Literatur und Synonyme: die *Annales* am a. D. unter Namen Reine

Hortense geben gute Abbildung und zwar recht große Frucht vom Zwergbaume 14'' breit und 15'' hoch. Ich selbst erhielt sie unter den unbestrittenen Synonymen: Belle Hortense, Monstreuse de Bavay, Hybride de Laeken und Louis Philippe (der diese Frucht besonders gern gegessen hat). Sie heißt aber auch noch Louis XVIII., Reine des cerises, Monstreuse und Belle de Jodoigne, Belle de Laeken, Seize à la livre (Lond. Cat.), Morestin, Rouvroy (Thierry zu Haelen schreibt Bouvroy), Guigne de petit Bric. Herr Medicinalassessor Zahn erhielt sie (Mon.-Schr. I. S. 162) aus Papeleus Collection als Guindoux de la Rochelle und Cerise de Stavelot. Sie kommt ferner als Donna Maria und De Spaa, nach Dochnahls Pomona 1856 auch als Grosse de Wagneles und Belle Audigeoise vor. Unter den 3 ersten Namen haben jedoch die Cataloge von Jamain et Durand zu Bourg-la-reine und von Thierry zu Haelen eigene Früchte neben der Obigen. Der Catalog von Jamain Durand hat auch das Synonym Lomeroier, unter welchem Namen ich durch Zahn aus Paris eine ganz andere köstliche Frucht habe (siehe diese), und die Annales II. S. 19 noch wieder eine andere Frucht abbilden. Die Mon.-Schr. 1860 S. 360 gibt einen Auszug aus einer Beschreibung der Frucht von Robert Hogg, der Belle Audigeoise, Grosse de Wagneles, Belle suprême, Belle de Prapeau, Cerise d'Arenberg Fischbach sowie auch Lomeroier außer den schon gedachten als Synon. angibt. — Vergl. noch Dittrich III. S. 267.

Gestalt: sehr groß, und erlangt sie selbst bei mir auf Hochstamm 1'' oder etwas mehr Breite und Höhe. Meistens hochaussehend; einzeln abgestumpft, herzförmig, meistens aber ein Oval bildend, dessen stärkste Breite in der Mitte oder nur etwas mehr nach dem Stiele, zuweilen auch etwas mehr nach dem Stempelpunkte hin liegt. Am Stiele ziemlich stark, am starken, bald gar nicht, bald wenig vertieft stehenden Stempelpunkte etwas abgestumpft oder mehr zugerundet, auf beiden Seiten und auf der Rückenseite am stärksten breitgedrückt. Bauchseite zeigt meistens flache Furche, Rückenseite dagegen nur Linie, oder die Furche zeigt sich erst etwas in der Nähe des Stempelpunktes.

Stiel: verhältnismäßig dünn, 1 $\frac{1}{2}$ '' meist 2'' und selbst darüber lang, lichtgrün, oft etwas geröthet, sitzt in ziemlich tiefer und weiter Höhlung, deren Rand nach der Rückenseite hin beträchtlich stärker abfällt. Die Blüthe treibt, wie bei den Süßweichseln, meistens eine stark gestielte Blumendolde; doch bleibt fast immer nur 1 Frucht an jeder Dolde sitzen.

Färbung: die feine, sehr glänzende, ziemlich durchsichtige Haut hat mattgelbe Grundfarbe, die vor voller Reife noch etwas zu sehen ist, während in voller Reife eine der Röhre der Glasirschen ganz ähnliche Röthe, die zuerst nur gestrichelt und punkirt auftritt, die ganze Frucht überzieht, wobei an weniger besonnten Stellen die Grundfarbe noch durchscheint.

Fleisch: ist mattgelb, sehr zart und saftreich, ein Geringes consistenter als bei andern Glasirschen; Saft nicht färbend; Geschmack süß, durch milde Säure erfrischend und delikat.

Stein: bildet ziemlich ein längliches Oval, oder ist nach dem Stielende hin etwas verjüngt und abgestumpft; die Backen sind flach, die Rückenanten flach und nicht breit.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt in der 4. Woche der Kirschenzeit. Eine vorzügliche Tafelfrucht.

Der Baum, über dessen Vegetation schon in der Einleitung S. 42 das Nähere gesagt ist, wächst rasch und gesund. Seine Fruchtbarkeit will man indeß selbst in Belgien jetzt schon nicht mehr genügend loben, und sind auch in Deutschland die Urtheile darüber getheilt. Nach meinen Erfahrungen setzt er freistehend allermeist wenig an und liebt den Schutz einer Wand. Selbst in dem äußerst günstigen und reichen Kirschenjahre 1860, wo die Blüthezeit erst 8. Mai war, trug mein dicht am Hause westlich stehender, 10 Fuß hoher, 8 Fuß breiter Zwergbaum, der nicht mehr stark treibt, nach reichster Blüthe nicht 150 Früchte. Dr. Director Schnittpahn zu Darmstadt machte jedoch nach Mon.-Schr. 1860 auf einer Anhöhe entgegengesetzte Beobachtung. Die Sorte bleibt sehr schätzbar, doch ist sie bisher etwas zu viel gepriesen. Siehe auch Mon.-Schr. 1860, S. 317

Dberdieck.