



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.

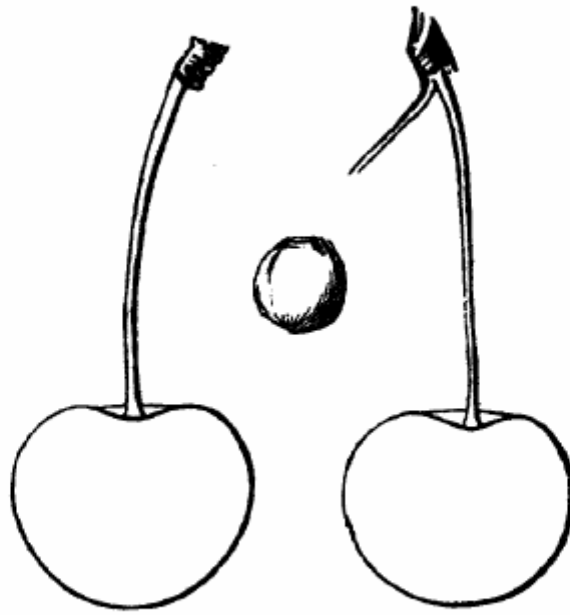
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Pariser Griotte. **, 5te Woche der R.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine schätzenswerthe Frucht, welche Hr. Medicinalassessor Zahn mit einigen andern Sorten aus Paris unter dem Namen Griottier de Paris erhielt und mir mittheilte. Baum und Probezweig wollen auf Unterlagen von Weichseln nicht fort, bleiben darauf klein, tragen aber voll und muß man daraus, wie auch aus dem steifen Wuchse des jungen Baumes und des Probezweigs schließen, daß die Sorte, wie mehrere andere Griotten, zu den Süßweichseln gehört, denen die Frucht auch im Geschmacke nahe steht, wenn auch etwas Weichselssäure bemerklich ist. Sie ist jedenfalls eine für sich bestehende, sehr gute, tragbare Sorte.

Literatur und Synonyme: Ist wahrscheinlich noch nicht beschrieben und finde ich den Namen selbst in keinem Cat., so daß Näheres über sie sich noch nicht sagen läßt.

Gestalt: Die Frucht ist fast rund, mehr als mittelgroß, etwas breiter als hoch, am Stiele etwas abgeschnitten und oft daselbst etwas herzförmig eingezogen. Von Furche ist meist nichts zu sehen; auf dem Rücken zieht sich eine Linie herab, selten schwache Furche. Der Stempel-punkt sitzt schwach vertieft.

Stiel: stark, fast gerade, grün, seltener rostfleckig oder etwas braun angelauten, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " lang, sitzt in ziemlich enger und flacher Höhlung, deren Rand meist rund herum gleichmäßig sich erhebt, zuweilen aber auch zu beiden Seiten herzförmig etwas sich aufwirft. Der

Stiel hat noch das Eigene, daß der kurze Absatz, mit dem er am Zweige festsetzt, immer stark und reich ist, wie mit vertrockneten Blättchen der Blütenknospen besetzt.

Haut: stark, straff, läßt sich abziehen, mattglänzend, in voller Reife schwarzbraun.

Das Fleisch ist zart, in voller Reife, nebst dem reichlich vorhandenen Saft, stark roth, nicht heller als die Haut, von fast säuerlichem, den Süßweichseln ähnlichen, angenehmen, erquickenden Geschmacke.

Der Stein ist dickbackig, fast rund, am Stielende etwas abgeschnitten, wo eine flache Vertiefung sich findet; nach dem Stielende nimmt er etwas stärker ab als nach der Spitze hin; die flachen Rückenkanten erheben sich am Stielende ein wenig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1867 auf Probezweig der Ostheimer Weichsel mit der Ostheimer Weichsel, 5—6 Tage vor der Pragischen Muskateller und Provencer Süßweichsel, auf jungen Stämmen in den meisten Jahren jedoch erst nach der Doctorkirsche, in der 5ten Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt.

Der Baum wächst bisher gemäßigt, selbst auf Unterlage der Süßkirsche, ist aber fruchtbar und gesund.

Anm. Von den Süßweichseln, Pragische Muskateller und Doctorkirsche, unterscheidet sie sich durch etwas spätere Reife und merklichere Säure im Geschmacke, auch durch runderen, dickbackigeren Stein; der bei der Pragischen Muskl. sich etwas dem Oval nähert, mit flacheren breiteren Rückenkanten, indem bei diesen Süßweichseln die Mittelkante des Steins vorsteht, was eben so bei der Provencer Süßweichsel der Fall ist, die auch etwas andere Form hat, zuletzt schwarz wird und etwas festeres Fleisch hat, in merklicher Säure jedoch der Obigen näher kommt. Die Late Duke der Engländer und Royale tardive reifen noch 6 bis 8 Tage später als die Obige.

D e r b i e c k.