



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.

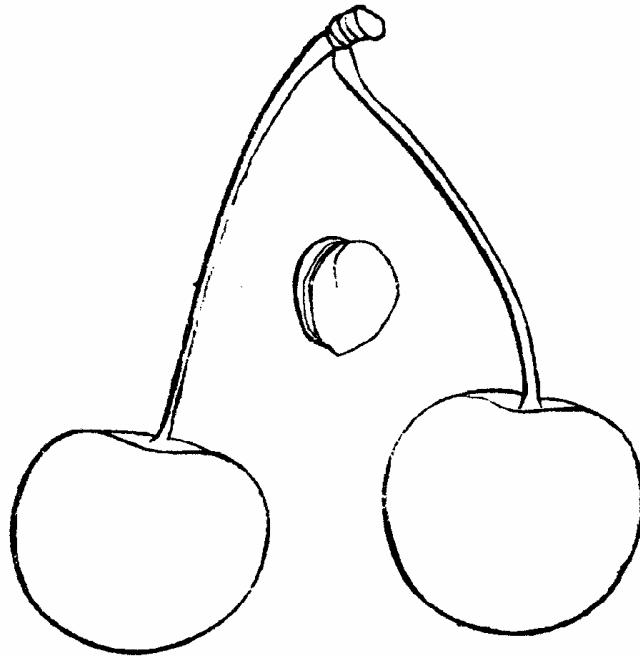
Dritter Band: Steinobst.

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

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Provencer Süßweichsel. ** † Anf. d. 5. W. d. R.-Z.
Guindoux de Provence.

Heimath und Vorkommen: die Herkunft dieser wahrscheinlich auch in Frankreich noch wenig bekannten Frucht zeigt vielleicht der Name an. Sie kam 1804 aus der Pariser Nationalbaumschule unter dem Namen Guindoux de Provence an Truchseß, trug auf der Bettenburg noch wenig, und war auch ich schon geneigt, die Sorte, welche ich von Siegel und Prag überein erhielt, für wenig fruchtbar zu halten, als plötzlich der 1854 gepflanzte, schon etwas erstarbte Hochstamm, den ich schon angefangen hatte, zum Probebaum zu machen, 1860 klettervoll trug. Ihr kräftiger Trieb will also wohl erst etwas austoben. Ob mehr die spätere Blüthe Ursache des Volltragens war, muß sich noch zeigen. Sie ist jedoch höchst wahrscheinlich eine gar sehr schätzenswerthe Frucht von trefflichem Geschmacke.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 429, welcher sie nur kurz beschreibt und sich auf Duhamel bezieht, der S. 147 einer Gattung Kirschen gedenkt, die man Guindolieri nenne, die er aber nicht beschreiben wolle, weil sie nur gewissen Provinzen eigen seien. Ist diese Duhamelsche Bemerkung der Ursprung des Namens, so müßte wohl eher übersetzt werden Süßweichsel aus der Provinz. Samain-Durand hat in seinem Cataloge obigen Namen als synonym mit De Prusse, worunter man sonst die Doppelte Glaskirsche versteht. Leroy zu Angers hat eine Guindoux de la Rochelle, welche ich erst 1861 erhielt und wohl eine andere ist.

Dochnahl im Führer hat als Synonyme noch Rothe Herzogskirsche und Griottier aus Paris. Von beiden sagt er nicht worauf sie sich gründen, und als Griotte de Paris habe ich aus Paris eine andere Frucht, wohl eine Weichsel, erhalten.

Gestalt: mehr als mittelgroß, neigt stark zum Runden, ist jedoch auf dem Bauche ein Weniges, auf dem Rücken ziemlich stark gedrückt, wo sich eine sehr flache Furche, oft auch nur Linie findet. Am Stiele ist sie ziemlich stark, am Stempelpunkte, der in einem flachen Grübchen steht, nur sehr wenig gedrückt.

Stiel: von verschiedener Länge, $1\frac{1}{4}$ bis gegen 2" lang, ziemlich stark grün mit wenig Roth, sitzt in weiter, ziemlich flacher Höhle, deren Rand nur nach dem Rücken hin ein Geringes abfällt. Es sitzen allermeist 2, 3 und mehrere Früchte an demselben Stielabsatze.

Haut: derb, mattglänzend, abziehbar, Anfangs rothbraun, in voller Reife schwarzbraun, fast schwarz.

Fleisch: etwas schmutzig dunkelröthlich, etwas consistenter als bei anderen Süßweichseln, der Saft ziemlich stark färbend, der Geschmack schon wenn sie braunroth, ist recht angenehm, von milder Weichselssäure, in der Reife erhaben süßweinig, mit etwas mehr feiner, doch erquickender Säure, als bei andern Süßweichseln.

Stein: stark, nicht dickbackig, neigt mehr zum Oval als zur Eiform. Die schmalen Rückenkanten sind mäßig stark, doch steht die Mittelkante ziemlich scharf vor und erhebt sich nach dem Stiele hin etwas. Afterkanten sind unbedeutend.

Reifzeit und Nutzung: zeitigte mit der Pragischen Muskateller, der Frühen Lemercier und Andern Anfangs der 5. Woche der Kirschenzeit.

Der Baum ist in der Baumschule an seinem sehr starken Wuchse und großen Blatte kenntlich, und macht eine geschlossene, schön emporstrebende Krone.

Anm. Von der Pragischen Muskateller und andern unterscheidet sie sich theils durch den stärkeren Wuchs des Baumes, theils durch mehr Consistenz der Haut und selbst etwas des Fleisches, theils durch etwas dunklere Farbe und matten Glanz auch etwas merklicher vorstehende Säure.

Oberdieck.