



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 Zeinßen bei Hannover.

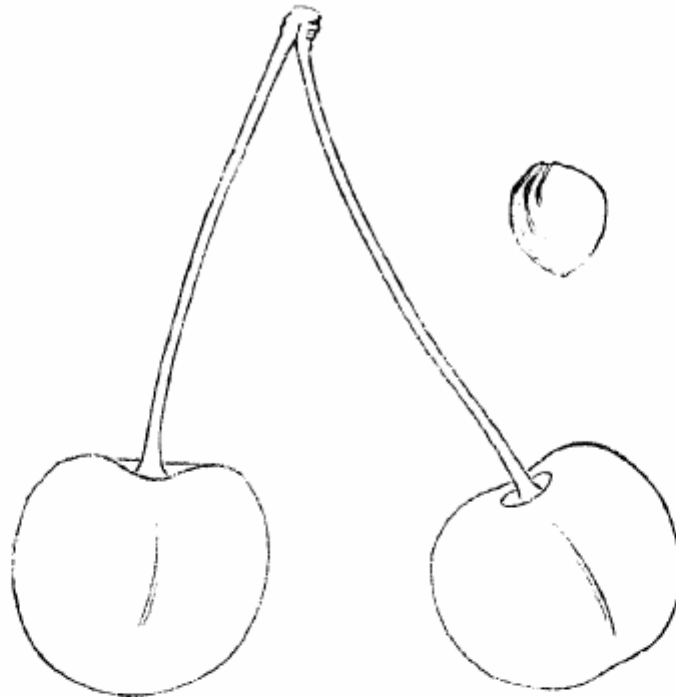
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 284 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Schöne von Orleans. (Papeleu.) **† 2te W. b. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: sie kam an mich von Papeleu, in dessen Verzeichniß von 1856—57 sie als I. Ranges, sehr groß, blaßroth, Ende Juli reifend, mit mittelgroßem, fruchtbarem Baume unter dem Namen *Cerise belle d'Orleans* aufgeführt ist.

Literatur und Synonyme: in Büchern oder Kupferwerken, wie z. B. im Album von Vivort oder in den belgischen Annalen fand ich über sie nichts. — Jamin und Durand in Paris haben im Verzeichnisse ihrer Baumschulen eine *Belle d'Orleans* mit gleicher Schilderung, wie Papeleu. — Aug. Napol. Baumann in Bollweiler hat sie ebenfalls, doch nur dem Namen nach. — Leroy in Angers zählt in j. Verz. eine *Cerise belle d'Orleans* mit Berufung auf Rivers auf, deren Eigenschaften er in Uebereinstimmung mit den von mir erzeugten Früchten angiebt als I. Ranges, groß, Anf. Juli reifend. — In Rivers, Obstbaumzucht in Kübeln u. u. bearbeitet vom Freiherrn v. Biedenfeld, Weimar, 1852, findet sich *Belle d'Orleans* als früheste von allen bunten Süßkirschchen empfohlen, doch nicht beschrieben. Hogg im *Fruit Manual* schildert sie auch als bunte Herzkirschchen und nennt sie eine der frühesten und delikatesten Kirschchen. Sie ist auch bereits nach Amerika gewandert und führt Elliott sie S. 205, jedoch nur ganz kurz mit der Notiz auf: *From France.*

Gestalt: etwas breit und stark, stumpf-herzförmig, auf beiden Seiten, doch auf der einen stärker gedrückt und hier ist auch die Furche mehr ausgeprägt, als auf der andern Seite. Sie zieht sich so ziemlich vom Stiele bis zum Stempelgrübchen herab. Die Kirschchen ist $11\frac{1}{2}$ '' breit, $9\frac{1}{2}$ '' hoch und 9'' dick, gehört also schon zu den Großen. Der Stempelgrübchen steht ziemlich in der Mitte der Spitze in einer zwar etwas weiten, doch flachen Vertiefung.

Stiel: meist $1\frac{3}{4}$ '' lang, dünn, grün und steht in einem engen und ziemlich tiefen Grübchen.

Haut: dünn, von Farbe ziemlich ringsum hellblutroth, doch bemerkt man in diesem Roth viele weißliche oder heller rothe Streifen

und Punkte. Auf der Schattenseite tritt an manchen Stellen noch die röthlichweiße Grundfarbe hervor und um diese herum erscheint das erstbeschriebene dunklere Roth theils verwaschen, theils marmorirt.

Fleisch: schwach röthlich-weiß, durchscheinend, weich, saftreich, Saft farblos, von recht gutem, auch in dem kühlen Sommer 1860 noch ziemlich pikant süßem Geschmack.

Stein: hat die oben gezeichnete Form und Größe, ist sonach eiförmig mit kurzer, stumpfer Spitze und im Verhältniß zu der Kirschke eigentlich klein.

Reife und Nutzung: die Kirschke gehört noch mit zu den früher reifenden, war auch 1860 schon um den 8. Juli reif und weil ich diese frühe Reife schon in anderen Jahren bemerkte, in welchen sie sich aber weniger gut ausgebildet hatte, so mochte ich sie für die früheste bunte oder Flamentiner halten, und habe ihr deshalb auch nicht die nöthige Aufmerksamkeit geschenkt. Sie ist indessen durch ihre fast plattrunde Gestalt schon von den Genannten verschieden und unterscheidet sich auch durch die helleren Streifen in ihrem Roth von Flamentiner, Früher bunten, Lucienkirschke, auch von Tilgners rother Herzkirschke, welche ich damit vergleichen konnte und welche in ihrem Roth ebenfalls nur Punktirtes hat. Sie verdient deshalb als eine eigenthümliche neue, schöne und gute frühe bunte Herzkirschke weiter verbreitet zu werden.

Eigenschaften des Baumes: derselbe vegetirt, auf Prunus Mahaleb veredelt, wie ich ihn von Bapeleu empfang, gleich anderen ähnlichen Kirschken auf dieser Unterlage kräftig und lieferte sowohl darauf, wie auf davon gefertigten Probezweigen auf einem anderen Baume mehrfach viele Früchte, wonach die Sorte ebenso fruchtbar, wie ihre Verwandten ist. — Von Oberdieck bekam ich dies Jahr Zweige einer Kirschke desselben Namens, aus dem Garten der Gartenbaugesellschaft in London abstammend, die sich in der Vegetation bis jetzt ganz gleich mit der von Bapeleu erhaltenen beweiset. Der Londoner Catalog von 1842 hat jedoch die Sorte noch nicht, die erst später dort eingeführt ist.

Jahn.

Anm. Ich empfang sowohl von der Societät zu London, als von der Soc. van Mons unter dem Namen Belle d'Orleans eine Frucht, die mir noch nicht trug, jedoch sichtbar in der Vegetation überein und darnach eine Süßkirschke ist. Der Baum macht ziemlich feine, sich etwas abwärts überbiegende Triebe. Dieselbe Vegetation habe ich von dem Grafen Lambert zu Chaltrait in Frankreich unter dem Namen Nouvelle d'Orleans. Von Herrn Behrens zu Travemünde empfang ich dagegen als Belle d'Orleans eine Süßweichsel, die nach zweimaliger reicher Fruchtprobe unsere Rothe Muskateller sein wird, wie denn auch Herr Behrens in seinem letzten Cataloge die Sorte unter den Süßweichseln auführt. In der Monatschrift 1864 S. 200 sagt Hr. Baltet jun. v. der Belle d'Orleans: „sehr groß, dunkelroth, süßsäuerlich, sehr gut, der Baum wächst gedrungen. Dieser Sorte, die früher den älteren Autoren als Portugiesische Weichsel bekannt war, und in England Jeffreys Duke hieß, wurde durch den Congreß von Lyon der Name Belle d'Orleans gegeben. In Paris und Orleans wird eine Art früher rother Herzkirschke auch so benannt.“ Dies erklärt, wie auch eine Süßweichsel mit Unrecht zu dem Namen Belle d'Orleans gekommen ist, doch ist nach meiner von Herrn Behrens erhaltenen Frucht diese nicht gleich der Griotte de Portugal, welche die Doktorkirschke ist, und ist Jeffreys Duke, welche ich ganz ächt haben werde, auch noch wieder eine ganz andere.

Oberdieck.