



## 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.

---

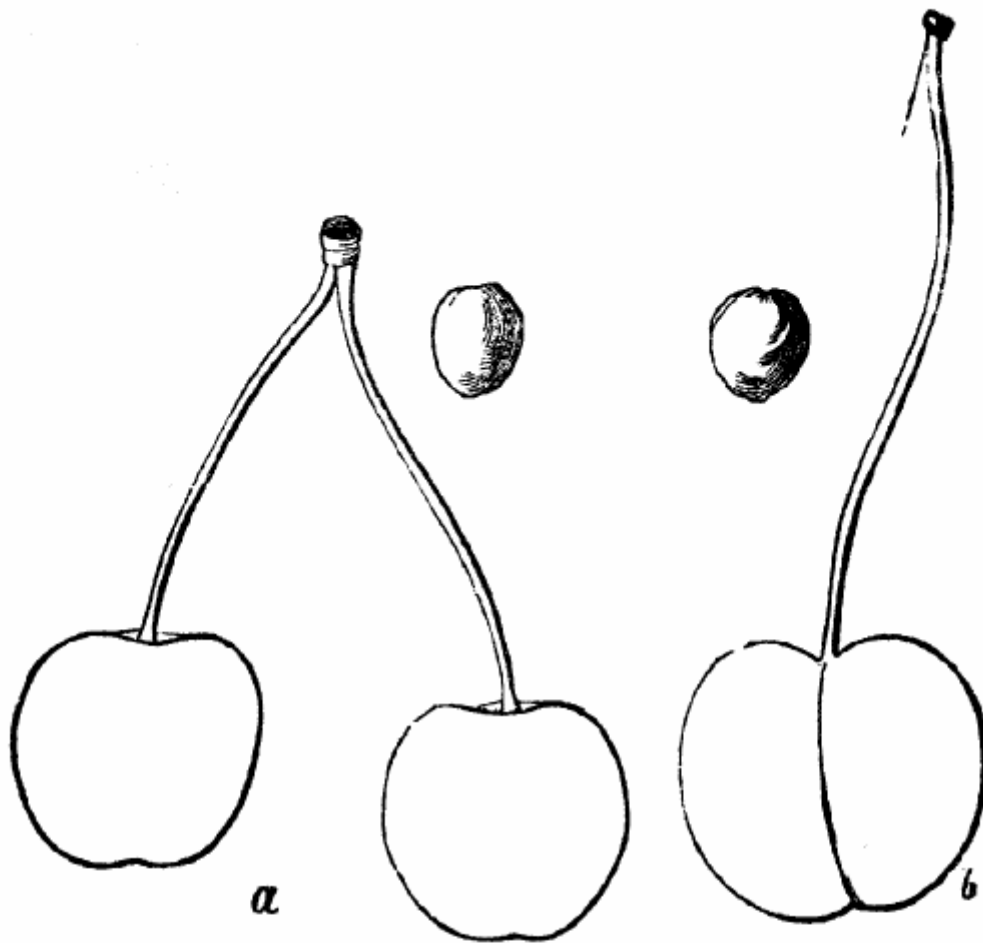
**Sechster Band: Steinobst.**

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



Schwarze Knorpelkirsche von Mezel. \*\*†, Ende der 3ten Woche der R.-Z.  
Bigarreau monstrueux de Mezel.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser, auch bei mir noch großen und delikaten Sorte, empfing ich zuerst von Hrn. De Jonghe zu Brüssel als Bigarreau monstrueux de Mezel, und zweifelte nach der Abbildung in den Annales an Aechtheit der Sorte, bekam aber von der Sociétés van Mons, mithin von Bivort, dieselbe Frucht, so daß ich in ihr doch diejenige Frucht ächt besitzen werde, welche Bivort im Album und darnach auch in den Annales in Größe und Form der Fig. b oben, in Farbe in den Annales ganz braunroth (nach halbreifer Frucht?), im Album violett-schwarz abgebildet hat. Sie ist nach Nachrichten, welche Bivort aus den Annales de la Société centrale d'Horticulture de la France, Vol. 38, S. 25, gibt, keine neue, sondern eine nur lange unbekannt gebliebene Frucht (s. unten die Anmerk.), die ihren Namen davon trage, daß sie die größte unter den Knorpelkirschen sei, (110 Früchte wögen ein Kilogr.). Ein Herr Legier de la Parade habe sie in einem Weinberge zu Mezel, unweit Clermont-Ferrand, (Puy de Dome) in Frankreich aufgefunden, worauf sie im Bulletin der Gesellschaft von Clermont-Ferrand publicirt sei. Bivort sagt, sie reife in der ersten Hälfte des Juli; dann finde man dunkelbraune, rothe und noch rosenrothe Früchte, (also folgerartig, D.). Die Frucht sei so hoch als breit, nach dem Stempelpunkte merklich abnehmend, (die Abbildung stellt sie etwas breiter als hoch, und nach dem Stempelpunkte wenig abnehmend dar, wie manche Exemplare auch bei mir waren), an beiden Seiten gedrückt, zuweilen etwas herzförmig; Haut sei dick, glänzend, zuerst blaßroth (panaché de rouge), später schwarzroth (pa-

naché de pourpré foncé). Der lange Stiel sitzt in weiter Höhlung; der Stempelpunkt unvertieft. Das Fleisch sei fest, saftreich, von süßem, erhabenen Geschmack. — Da es auch eine Bigarreau blanc de Mezel gibt, (die mir aber in dem von Hrn. Grafen von Lambertye zu Chaltrait in Frankreich empfangenen Reife, 1867 die Große Prinzessinkirsche lieferte), und die Größe bei uns der mancher andern Sorten noch nachsteht, habe ich sie, wie oben, benannt.

Literatur und Synonyme: Erste Nachricht steht, wie gedacht, in den Annales der Sociéteé von Clermond-Ferrand 1846. Vivort Album III, S. 96, und Annales 1858, S. 35, ohne Synonyme. Morthillet hat sie Tom II, S. 107, als Bigarreau de Mezel, führt den von Vivort angegebenen Ursprung an und bemerkt, Hogg habe sie irrig als Monstrous heart, bei Downing finde sie sich als Great Bigarreau de Mezel. Hogg hat im Manuale eine Monstrous Heart mit den Synonymen Bigarreau gros Coeuret, Bigarreau Jabonlais, Bigarreau Gaboulais, Big. de Lyons, Bigarreau gros monstrueux, Bigarreau monstrueux de Mezel, Marcelin, Gros Coeuret, Wards Bigarreau, die als sehr groß, stumpfherzförmig, Haut anfangs gelblich tinged and streaked with red, später dunkelroth und zuletzt dem Schwarzen nähernd, Fleisch pourplich, fest und saftreich, rich and excellent, reift Mitte bis Ende Juli, geschildert wird. Sie ist schwerlich unsere Frucht schon deshalb nicht, weil, wenn sie erst 1846 aufgefunden wurde, sie noch nicht so viele Synonyme haben konnte, scheint aber in mehreren Synonymen mit der Obigen verwechselt worden zu sein. Auch von Hrn. De Jonghe erhielt ich als Bigarreau gros Coeuret, neben der sein Catalog noch eine Bigarreau monstrueux de Mezel hat, eine Bunte jedoch nach den erbauten Früchten nicht sehr große Knorpelkirsche, die aber wieder nicht die Gros Coeuret des Hrn. Morthillet ist, welche er mit der Großen Prinzessinkirsche zusammenstellt. Leider konnte ich Hogg's Monstrous Heart bisher nicht bekommen. Der Lond. Catal. hat unter Nr. 10 auch eine Bigarreau gros Coeuret, mit dem Synon. Bigarreau Gros Monstrueux, die als dunkelroth herzförmig, sehr groß, festfleischig und Mitte Juli reifend, geschildert wird, und wird sie Hogg's Monstrous Heart doch wohl sein. — Downing S. 153, ohne Figur, und S. 257 der Ausgabe von 1866, hat eine Bigarreau Gros Coeuret, mit Beziehung auf Thompson und Poiteau, mit den Synon. Large Heartshaped Bigarreau, Bigarreau Gros, Monstrueux, Gros Coeuret (Bon Jardin), mit der Bemerkung, sie sei eine Französische Sorte; diese wird wieder Hogg's obige Frucht sein. Daneben hat er in der Ausgabe von 1866, S. 262, eine Great Bigarreau de Mezel mit den Synon. Monstrous de Mezel, Bigarreau Goubalis (Gaboulais? D.), und wird Hr. Morthillet in ihr richtig unsere obige Frucht gesucht haben. — Elliott wird, S. 214, als Large Heartshaped nach der Beschreibung und den Syn., denen als irrig auch noch Guignes noire luisante und gleichfalls wohl irrig New large black Bigarreau beigegeben werden, wohl wieder Hogg's Frucht haben. — Jedenfalls sind beide Früchte in den Synon. mehrfältig verwechselt worden, und auch als Gros Coeuret gehen mehrere Früchte.

Gestalt: stumpfherzförmig, am Stiele meistens stark, zuweilen nur mäßig abgeschnitten, am Kopfe etwas gedrückt, wo der Stempelpunkt in starkem Grübchen steht. Der Bauch ist etwas, oft wenig, der Rücken stark gedrückt; der Bauch zeigt flache Furche und erhebt sich mitunter zu einer stumpfen flach gefurchten Schneide; der Rücken zeigt bald nur Linie, bald breite, flache Furche, einzeln selbst eine Erhöhung. Die Oberfläche der Furche ist meist ziemlich höckerig.

Stiel: hellgrün, mittelstark,  $1\frac{1}{2}$ —2" lang und länger, sitzt in flacher, enger, einzeln auch weiter Höhlung, deren Rand zu beiden Seiten sich häufig nur wenig erhebt und nach der Rückenseite stärker, oft stark abfällt.

Haut: glänzend, fest, anfangs roth, in voller Reife schwarzbraun, fast schwarz mit lichten, noch braunrothen Stellen.

Fleisch: heller roth als die Haut, selbst in vollster Reife nicht dunkelroth, halbhart, so daß man die Frucht vor voller Reife noch zu den Herzkirschen zählen könnte; der Saft gefärbt, der Geschmack gewürzreich, recht süß, durch etwas Säure gehoben und vorzüglich.

Der Stein ist, wie auch Vivort angibt, oft oval, meist eioval, mäßig dickbackig. Die mäßig breiten und starken Rückenkanten stehen am Stielende nur etwas vor. Mehrere starke Aterkanten gehen vom Stielende und von den Rückenkanten aus.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte vor der Großen Schwarzen Knorpelkirsche, selbst noch etwa 8 Tage vor der Schwarzen Spanischen und Ochsenherzkirsche, Ende der 3ten Woche der Kirchenzeit.

Der Baum ist gesund und hat nach Vivort der junge Baum so starke Neigung zum Hängen, daß man mit einem Stabe nachhelfen muß. Mein großer Probezweig von De Jonghes Reife war seit 5—6 Jahren nur sehr mäßig fruchtbar; der Probezweig vom Reife der Sociéteé van Mons saß gleich 1867 sehr voll.

Anm. Die Frucht konnte ich 1867 schwer von der von Zahn und aus Herrenhausen überein erhaltenen Thranenmuscateller unterscheiden, die auch ganz gleichzeitig reifte, und möchte man diese Identität auch durch die Angabe Vivort's, daß die Triebe Neigung zum Hängen haben, ins Auge fassen, doch muß namentlich der größer werdende Baum mehr entscheiden. Ich bemerkte indes, daß auch Zahn in seinem Catalog, von 1864, S. 54, schon Ähnlichkeit der Obigen mit der Thranenmuscateller gefunden hat.

**Oberbied.**