



## 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.**

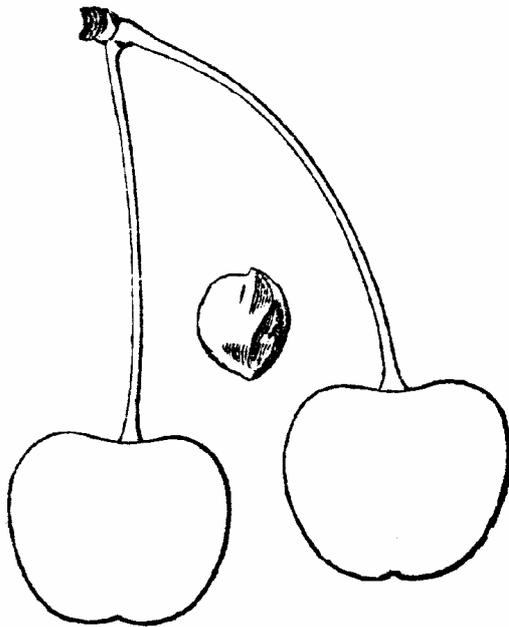
**Kirschen** No. 1—109.    **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

---

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



Adams Herzfirsche. \* \* 2 W. d. R.3.

Heimath und Vorkommen: scheint neuern englischen Ursprungs zu sein und finde ich sie nur im Londoner Catalog No. 1. Das Reis erhielt ich von J. Booth zu Flobeck und ist die Sorte nach den Angaben des Londoner Catalogs ächt. Ist nur mittelgroß, hat indeß doch durch äußerst reiche Tragbarkeit, sehr zartes Fleisch und recht merkliche Süßigkeit ohne Säure, Werth. Gleicht darin der älteren Dankelmannsfirsche, auch der Perlherzfirsche. Sie zeitigt nur wenige Tage nach der Frühen Maiherzfirsche.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. Nr. 1. Adams Crown. Ist noch nicht beschrieben. Downing hat sie nicht. Den englischen Namen durch Adams Kronfirsche zu übersetzen, trug ich Bedenken, da die Kronfirschen ganz anderer Art sind. Vielleicht sollte er uns andeuten, daß obige die beste unter Herrn Adams Sämlingen sei. — Die von Hrn. J. Booth zu Hamburg erhaltene Bompers frühe Herzfirsche (Lond. Cat. S. 54 Nr. 22) fand ich mit obiger identisch.

Gestalt: mittelgroß, rundherzförmig, am Stiele ziemlich stark abgestumpft, am Stempelpunkte, der in einem schönen Grübchen steht, ein Geringes eingezogen; an beiden Seiten nur etwas breitgedrückt; die Bauchseite zeigt sehr flache Furche, die Rückenseite meist nur Linie.

Stiel: dünn, 2" lang, gelbgrün, und hängen häufig mehrere Früchte an einem ganz kurzen Stielabsatz.

Haut: glänzend, dünn, stellenweise sehr durchscheinend, daß man die Fibern des Fleisches sehen kann. Grundfarbe weißlich gelb und

haben beschattete Früchte wenig Röthe; besonnte sind an der ganzen Sonnenseite kirschroth punktirt und gestrichelt, oft fast getuschelt.

Fleisch: mattgelb, sehr zart, der reichlich vorhandene Saft wasserhell. Geschmack anfangs angenehm süß, ohne gerade vorzüglich zu sein, doch gewinnt er an recht merklicher Süßigkeit bei voller Reife der Frucht und wird vorzüglich. Die bewährten Gutschmecker, die Sperlinge, gehen nach ihr selbst unter Neze.

Der Stein ist eiförmig, am Stielende etwas abgestumpft, ziemlich dickbackig mit starken Rückenlanten.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt noch vor der Winklers weißen Herzkirsche, Rothen Maikirsche und andern, wenigstens wird sie rascher süß, Anfangs der 2. Woche der Kirschenzeit. Ist wohl nur Tafelforte.

Der Baum wächst stark und hat mir schon früh in der Baumschule und sehr reichlich getragen. Er sitzt alljährlich voll.

Oberdieck.