



## 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.

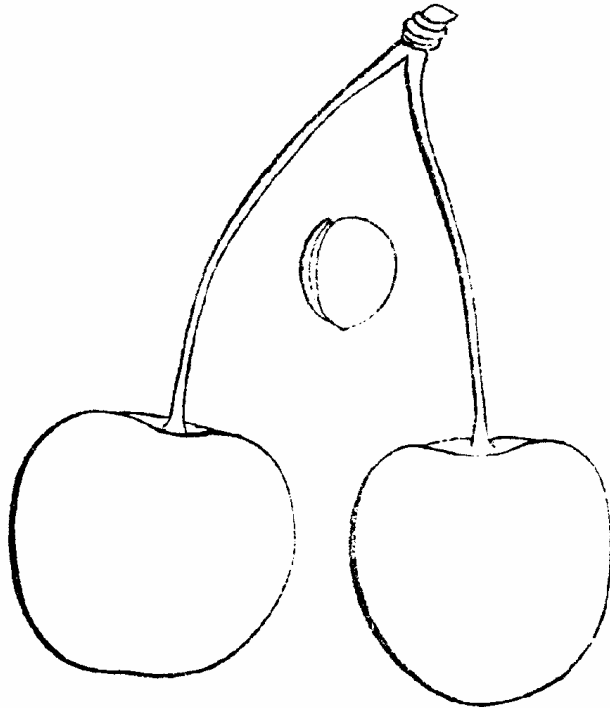
Kirschen No. 1—109.      Pflaumen No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

---

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Büttners späte rothe Knorpelkirsche. \*\* † E. d. 5. W. d. R. 3.

Heimath und Vorkommen: ist erzogen von Büttner zu Halle. Ich erhielt sie zuerst von der Societät zu Prag unter dem Namen Büttners neue rothe Knorpelkirsche, und wenn ich schon vermuthete, daß diese Büttners späte rothe Knorpelkirsche sein werde, so hat letztere Sorte, die ich durch Jahn aus Jerusalem bei Meiningen habe, 1860 diese Vermuthung bestätigt. Man mag das Beiwort späte mit neue vertauscht haben, weil Büttners späte rothe Knorpelkirsche fast früher reift als seine Rothe Knorpelkirsche (Handbuch S. 133) und er die obige später erzog, die er Truchseß erst 1807 mittheilte, und wäre diese Aenderung zweckmäßig, wenn nicht auch die Büttners rothe Knorpelkirsche von Christ Büttners rothe neue Knorpelkirsche genannt worden wäre. Die Büttner'sche Benennung muß wohl bleiben. Sie hat durch reiche Tragbarkeit, Größe und lange Haltbarkeit am Baume, auch Brauchbarkeit zu Haushaltszwecken großen Werth, (mehr als die nur mäßig tragende Büttners rothe Knorpelkirsche) und verdient häufige Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 329 und Nachtrag S. 682; Dittr. II. S. 78. Im D.D.Cab., Neue Aufl., 3. Sect., 5. Lief. ist sie schlecht abgebildet und auch zu klein. Findet sich sonst nicht, und konnte auch Truchseß sie noch nicht hinreichend beobachten. Dochnahl im Führer III. S. 43 nennt sie Büttners harte Marmorkirsche, was, wenn es nur nicht wieder ein ganz neuer Name wäre, in-

sofern pafte, als die Kirfche in warmen Jahren, wenn fie lange genug auf dem Baume fizen kann, ein fehr festes Fleisch annimmt.

**Gestalt:** groß, häufig hochaussehend, am Stiele stark abgestumpft und auch am Stempelpunkte ziemlich stark gedrückt. Am Bauche, welcher eine breite stumpfe Schneide bildet, auf der oben sich allermeist eine Furche findet, deren aufgeworfene Ränder nur fehmäl find, ist fie nur etwas gedrückt, auf dem Rücken dagegen aber meist stark, und ist der sich erhebende Bauch an den Seiten fehr flachrund, fast gradlinig begrenzt, fo daß vom Stiele ab angesehen die Frucht fast ein Trapez bildet. Der Rücken zeigt meistens flache Furche, die nach dem Stiele hin stärker und breiter wird. Der Stempelpunkt sitzt in weiter flacher Senkung, bald auf der Spitze, bald erhebt die Bauchseite der Frucht sich etwas über ihn.

**Stiel:** ziemlich stark, grün, in heißen Jahren oft etwas roth angelaufen, meist gegen 2" lang, oft jedoch nur 1½", sitzt in weiter flacher Senkung, deren Rand nach der Bauchseite meist nicht, nach der Rückenseite aber stark abfällt.

**Haut:** glänzend, zähe, straff angezogen, in voller Reife rundum mit Roth so stark punktiert und gestrichelt, daß das Roth zusammenläuft und die besonntesten Stellen braunroth, ja in heißen Jahren dunkelroth werden. Beschattete Früchte sind weniger stark geröthet.

**Fleisch:** gelblich, härter als bei andern bunten Knorpelkirfchen, in voller Reife der Frucht in warmen Jahren fehr fest, saftreich, von süßem, durch Säure hinreichend und angenehm gewürzten Geschmacke.

Der Stein, an dem beim Genuffe ziemlich viel Fleisch sitzen bleibt, ist mehr oval als eiförmig, ziemlich dickbackig, mit breiten, doch flachen Rückentanten, die sich nach dem Stielende hin etwas erheben. Aftertanten sind nur schwach. Er erscheint beim Genuffe auf seiner Oberfläche rothpunktiert, welche Röthe sich jedoch mit dem Fleische abreiben läßt.

**Reifzeit und Nutzung:** zeitigt ziemlich gleichzeitig mit der Holländischen Prinzessinkirfche, Ende der 4. und in der 5. Woche der Kirfchenzeit, ist stark reif eigentlich erst in der 6., fo daß fie sich lange am Baume hält. Färbt sich gleichzeitig mit der Holländischen Prinzessin, früher als Büttners rothe Knorpelkirfche, ist auch früher eßbar als diese. Für die Tafel ist fie am angenehmsten vor vollster Reife, mit welcher fie für Haushaltungszwecke ohne Zweifel gewinnt.

**Ann.** Ist am kenntlichsten durch ihr in voller Reife fehr consistentes Fleisch, worin fie alle andern bunten Knorpelkirfchen übertrifft, und durch ihre eigenthümliche Form. In letzter ist hier die dunkelrothe Knorpelkirfche fehr ähnlich, hat aber weniger hartes Fleisch und reift etwas früher, wird auch noch stärker roth.

Oberdieß.