



## 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.

---

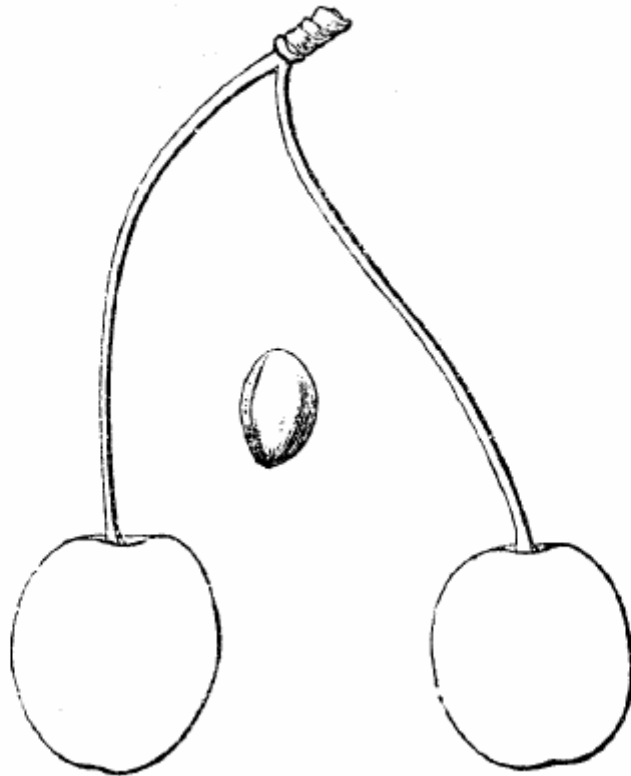
**Sechster Band: Steinobst.**

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

Mit 284 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



**Charlottens Herzkirsche**, faß \*\*. Anfang der 3ten Woche der R.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ueber diese, dem Namen nach wohl aus Frankreich oder Belgien stammende Frucht weiß ich nichts Näheres anzugeben und finde sie nirgend erwähnt, als nur in dem Cataloge der Herrn J. Booth aus Flotbeck, von denen ich das Reis als Guigne Charlotte erhielt. Sie ist durch ihre Gestalt kennlich, von recht gutem Geschmacke, jedoch zu allgemeinem Anbau nicht zu empfehlen, falls sie nicht künftig noch merklich größer und der Baum tragbarer wird, der bisher, nebst dem großen Probezweige nur 1867 wirklich voll trug. In günstigerem Boden für Kirschen wird sie merklich größer ausfallen.

Literatur und Synonyme: fehlen wohl noch.

Gestalt: mittelgroß, wenigstens hatte ich sie bisher, bei fünfmaligem Tragen, nicht größer als obige Figur. Die Gestalt ist langherzförmig, oft oval, an beiden Enden etwas gedrückt, höher als breit. Am Stiele ist sie nur etwas gedrückt, am Stempelpunkte bald auch nur etwas, bald stärker; Bauch und Rücken sind etwas gedrückt; der Bauch zeigt flache, breite Furche, der Rücken fast nur Linie; der Stempelpunkt sitzt auf der Spitze in flacher, und bei den zur Walzenform neigenden Früchten in tieferer Senkung, meist von ein paar Fleischbeulen umgeben.

**Stiel:** mittelstark, recht lang,  $2\frac{1}{4}$  bis selbst  $2\frac{3}{4}$ "', gelbgrün, oft etwas bräunlich angelauten, sitzt in enger, flacher Höhlung.

**Haut:** glänzend, doch nicht empfindlich gegen Druck. Ein schönes Kirschroth überzieht fein punktiert, oft fast getuscht die ganze Frucht und läßt die gelbe Grundfarbe nur stellenweise etwas mehr durchscheinen, die, wo sie reiner bleibt, zuletzt ziemlich hochgelb erscheint.

Das **Fleisch** ist mattgelb, saftreich, ziemlich zart, der Saft farblos, der Geschmack ganz angenehm süß, durch feine Säure gewürzt.

Der **Stein** ist verhältnißmäßig nicht groß, flachbackig, langoval oder lang eiförmig, mit breiten Rückenkanten, die sich nach dem Kopfe hin verbreitern.

**Reifzeit und Nutzung:** Zeitigt mit der Schwarzen Tartarischen, der Schönen von Marienhöhe, Downings Sämling und andern, Anfangs der 3ten Woche der Kirschzeit.

Der **Baum** wächst stark, doch zeigen der junge Baum und der ziemlich große Probezweig sich bisher nur ziemlich fruchtbar.

**Ann.** Durch ihre Gestalt unterscheidet sie sich von andern gleichzeitig reifenden Kirschchen. Ähnlich ist namentlich auch in Form eine Delicieuse, die ich von Herrn Grafen Lambertye in Chaltrait erhielt, die ziemlich um dieselbe Zeit reifte, doch nicht mit ihr identisch war.

Oberdieck.