



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

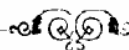
von

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.

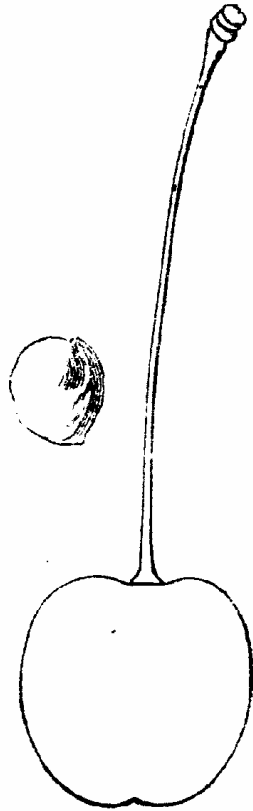
Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 2. Coburger Maiherzkirsche. I, A a. Truchseß; Schwarze Herzkirschen.



Coburger Maiherzkirsche. **† 1. W. d. R. B.
Coburger frühe schwarze Herzkirsche. Dittrich.

Heimath und Vorkommen: stammt vielleicht aus Frankreich, scheint jedenfalls neueren Ursprungs zu sein. Ist wohl noch wenig verbreitet, verdient aber die häufigste Anpflanzung, da sie mit der Frühen Maiherzkirsche und oft noch etliche Tage früher zeitigt. Das Reis erhielt ich als Coburger frühe schwarze Herzkirsche aus Meiningen und von Urbanek überein.

Literatur und Synonyme: Truchseß kannte sie noch nicht; Dittrich II. S. 22 Frühe schwarze Herzkirsche aus Coburg, welcher zu lange Name zweckmäßig wie oben abgeändert wurde. Sie hat nach Dittrich den Namen nur davon, daß sie ohne Namen bei einem Bäckermeister Wittich zu Coburg sich fand, der den Baum von den Gebrüdern Baumann zu Bollweiler erhalten hatte. Nach Dochnals Führer kommt der Name als Synonym vor von seiner Wahren frühen Herzkirsche Nr. 9 (welchen Namen ich nicht passend finde), die er als identisch angibt mit Bigarreau Mai, Baumanns Mai, Noire hative de Coburg und Trepée précoce und abstammend aus Frankreich. Leider stehen bei der großen Kürze des Dochnal'schen Werkes derartige Angaben immer nur als Behauptungen da, deren Richtigkeit erst wieder nachgeforscht werden muß. Im Lond. Cat. ist obige im Nachtrage bloß genannt. Early purple Guigne des Lond. Cat. ist nach etlichen Früchten wahrscheinlich Obige.

Gestalt: sie ist durchschnittlich ein wenig größer als die Frühe Maiherzkirsche, etwas stumpfherzförmig, meist hochaussehend und bildet

oft ein längliches, am Stiel und Stempelpunkt abgestumpftes Oval, so daß die größte Breite in der Mitte liegt. Zu beiden Seiten und oft auch nur auf der Bauchseite ist sie etwas breitgedrückt mit flacher Furche, die auf der Rückenseite nur durch eine Linie angedeutet wird. Der starke Stempelpunkt steht in einem schönen Grübchen, oft auch etwas zur Seite der ein wenig sich erhebenden Spitze der Frucht.

Der Stiel ist lang und dünn, meist 2 bis 2 $\frac{1}{4}$ " lang und sitzt in ziemlich tiefer und weiter Höhle. An dem kleinen gemeinschaftlichen Stielabsatze hängen meistens mehrere Früchte.

Die Farbe der glänzenden Haut ist schwarzbraun, in voller Reife fast schwarz.

Das Fleisch ist zart, saftreich und so wie der Saft sehr dunkelroth; der Geschmack ist angenehm süß, durch eine feine Säure gewürzt.

Der Stein ist in der Mehrzahl breiteisförmig, ziemlich dickbackig und merklich mehr gerundet und dickbackiger auch mit etwas stärkeren Rückenkanten als der der Frühen Maiherzkirsche, der mehr länglich und oval ist. Durch den Stein, sowie den durchschnittlich längeren Stiel und etwas mehr, doch liebliche Säure im Geschmack, vielleicht auch noch durch durchschnittlich etwas frühere Reife, unterscheidet sie sich von der Frühen Maiherzkirsche.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt ganz zu Anfange der Kirschenzeit mit und oft noch etwas vor der Frühen Maiherzkirsche. Vielleicht übertrifft sie diese noch an Güte, was weiter beobachtet werden muß und ist für die Tafel und den Markt sehr schätzbar. Seit die Eisenbahnen die Früchte rasch weit verschleppen, sind freilich sehr frühe und zugleich weniger große Kirschen, wenn sie zu Markt gebracht werden sollen, hauptsächlich nur in Süddeutschland in der Nähe von Bahnen anzupflanzen, dann aber auch gar sehr rentabel. 1859 sah ich von der Frühen Maiherzkirsche in Hannover am 26. Mai ganze Körbe voll schon stark brauner Früchte, das Schock zu 4 Silbergr., und kommend aus der Gegend von Frankfurt, während diese Sorte hier erst am 20—23. Juni wirklich reif war.

Der Baum wächst gut und ist fruchtbar.

D e r b i e c k.