



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

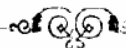
von

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.

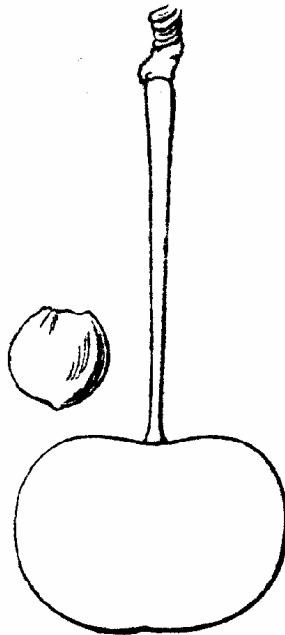
Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 56. Doppelte Glaskirsche. II, B Truchseß; Glaskirschen.



Doppelte Glaskirsche. * * † Ende der 3. W. d. R.3.

Heimath und Vorkommen: auch bei dieser Kirsche zeugen ihre weite Verbreitung und ihre mancherlei Benennungen für ihren großen Werth. Gehört zu den alten Früchten, über deren Ursprung nichts mehr bekannt ist. Mein Reis habe ich überein von Diel und aus Meiningen.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 440 Doppelte Glaskirsche; Dittrich S. 145; Christ Hdb. S. 292; Vollst. Pom. S. 243; L.D.G. IV. S. 298 Taf. 14 als Große Amarelle, Abbildung nicht recht gelungen; das D.D.Cab. Nr. 36 gibt leidlich gute Abbildung. Wirkliche Synon., unter denen sie vorkommt und ich selbst sie erhielt, sind: Polnische Kirsche, Polnische große Weichsel* (Kraft Taf. 20, Abbildung zu klein), Amerikanische Gewürzkirsche, Rothe Glanzkirsche (beide Letzteren erhielt ich von Dittrich und gaben ganz die Obige), Roi de Prusse (so bekam ich sie aus Mezgers Collection von Prag); Truchseß erhielt sie weiter als Volgers Swolse, Zwolsekens (Pastor Winter zu Günsleben), Christ Wörterb. S. 292, Vollst. Pom. S. 238 Nr. 68, Knoop S. 15, Salzmann S. 46. In der Pariser Nationalbaumschule hatte sie, wie Truchseß nach Feuille du Cultiv. 1804 S. 149 bemerkt, den Namen Cerise double de Verre, heißt auch Double Transparente und Guindolière. Der Name Glaskirsche von der Matte entstand nur durch Reiserverwechslung (Truchseß S. 470). Falsche, richtiger andern Früchten zukommende Benennungen, unter denen Truchseß sie erhielt, sind: Große Frühkirsche, Englische Erzherzogskirsche (Christ; man muß wieder bei Truchseß S. 448 nachlesen, welche Verwirrung in Christs Schriften über unsere Frucht herrscht), Große Amarelle, Cerisier à gros fruit rouge pâle (Sickler; nach Dittrich wird sie noch jetzt in Thüringen allgemein die Große Ammer genannt), Frühe rothmelirte Amarelle (Nebrig'sche Baumschule),

* Der Name, unter dem auch ich sie von Urbanek bezog, rührt daher, daß sie in Polen und namentlich der Buffowina sich in den Wäldern von selbst fortpflanzen soll; doch wird Polnische Weichsel auch die Griotte de Kleparow genannt.

Cerise à courte queue (Reichart zu Weimar), Große Glaskirsche (Senne, Anweisung S. 341; die Große und die Doppelte Glaskirsche werden noch jetzt öfters gegenseitig verwechselt und ist die Abbildung im L.D.G. XXII. Taf. 7 eher die Große Glaskirsche). Der Londoner Catalog scheint Obige so wenig als die Große Glaskirsche zu haben, es sei denn im Nachtrage S. 10 als *De Prusse, Roi de Prusse*. Auch Downing kennt sie nicht.

Gestalt: die Frucht ist groß, am Stiele stark, am Stempelpunkte etwas weniger plattgedrückt, zu beiden Seiten etwas und auf der Rückenseite am stärksten breitgedrückt. Der Stempelpunkt sitzt in einem schönen Grübchen, meistens nicht ganz auf der Spitze der Frucht, sondern etwas nach der Rückenseite hin, und läuft von der Stielhöhle zu ihm herab allermeist eine Furche, die oft rascher abfällt, tiefer wird und die Kirsche wie in 2 Hälften theilt. Die Bauchseite ist mehr gerundet.

Stiel: stark, gerade, lichtgrün, meist nur $1\frac{1}{4}$ "", doch auch $1\frac{1}{2}$ " lang, bei recht großen Früchten gewöhnlich am kürzesten, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhlung. Er ist an den Zweig nur mit einem kurzen Abfaze befestigt, und sitzen die Früchte an diesem Abfaze theils einzeln, theils gepaart.

Die Farbe der glänzenden durchsichtigen Haut, die sich abziehen läßt und unter der man die Fleischfibern liegen sieht, ist Anfangs lichtroth, bei voller Reife ziemlich dunkelroth und ist alsdann der Saft auch schwach geröthet und das gelbliche Fleisch nach der Haut hin schwach röthlich. Die Furche behält immer eine etwas lichtere Farbe.

Das Fleisch ist zart, sehr saftreich, und hat in voller Reife eine zwar noch sehr merkliche, doch milde, erfrischende, von Vielen besonders geliebte Säure.

Der Stein ist ziemlich groß, gerundet, mit einem feinen Spitzchen am Kopfe und einer Vertiefung am Stielende; die Rückenkanten sind flach, doch tritt die Mittelkante merklich vor. Vor voller Reife bleibt er beim Genuße der Frucht am Stiele hängen, läßt aber in voller Reife leicht davon ab.

Reifzeit und Nutzung: die Reifzeit tritt ein gleich nach der Bouquetamarelle gegen Ende der 3. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt sehr schätzbar. Die Frucht hält sich lange am Baume, kann auch leicht ausgesteint und so mit Zucker eingemacht oder gedörret werden.

Der Baum wird groß, kommt überall, wo Kirschen wachsen, gut fort, ist gesund und fruchtbar.

Oberdieß.