



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.

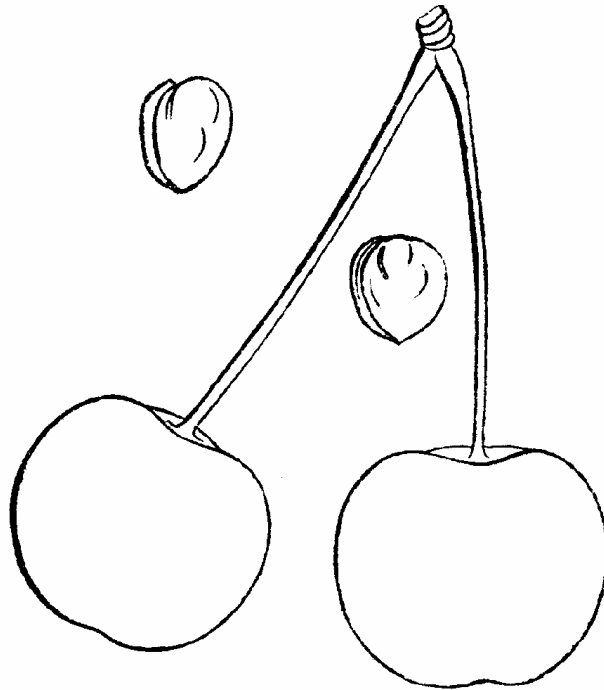
Kirschen No. 1—109. Pflaumen No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 80. Downtonkirsche. I, B a. Fruchtseß; Bunte Herzkirschen.



Downtonkirsche. ** † Ende der 3. W. d. R. J.

Heimath und Vorkommen: diese gute, bei uns noch fast gar nicht bekannte, in England und Amerika aber ziemlich verbreitete Kirsche erzog der bekannte Esq. Knight, Präsident der Londoner Gartenbau-gesellschaft, dem die Pomologie manche gute Sorte verdankt, auf seiner Besizung zu Downton Castle, aus einem Steine, wie angenommen ist, der gleichfalls von ihm erzeugten Eltonkirsche. Sie gehört zu den sehr guten bunten Herzkirschen; wengleich ich sie noch nicht so oft beobachten konnte, um genügend über sie zu urtheilen. Mein Reis erhielt ich durch Herrn Pfarrer Urbanek zu Majthény, von der Horticult. Soc. und zeigte die Sorte sich ächt.

Literatur und Synonyme: Dittrich beschrieb sie schon III. S. 252 als Downton's Herzkirsche. Es scheint, daß man bei den Englischen, von einem Orte benannten Früchten in Deutschland das s lieber wegläßt, wie oben geschehen ist, da der Unkundige sonst leicht glaubt, daß sie nach einer Person benannt seien. Lond. Cat. S. 56 Nr. 30 und Downing S. 172 Downton. Wenn sie in Catalogen zuweilen Bigarreau Downton heißt, so ist das unrichtig und rührt daher, daß man im Auslande unter Bigarreau oft auch nur buntgesprengte Kirschen versteht, nicht gerade hartfleischige, oder überhaupt diese Benennung sehr willkürlich gebraucht. Pogg Manual S. 53, das D.D.Cab. Neue Aufl., 3. Sect. 6. Lief. gibt sie unkenntlich, etwas zu klein und zu fuchsroth.

Gestalt: die Frucht ist groß, und bildet Downing sie noch ganz merklich größer ab, als obige Figur, fast sehr groß; doch hatte ich mei-

nerseits sie bisher nicht größer. Die Gestalt ist rundherzförmig, am Stiele ziemlich abgestumpft, am Stempelpunkte, der etwas vertieft liegt, wenig. Die größte Breite liegt oft ziemlich in der Mitte. Rücken und Bauch sind etwas gedrückt, und hat der Bauch eine flache Furche, oft auch der Rücken eine breite und flache Furche.

Stiel: $1\frac{1}{2}$ —2" lang, dünn, gelbgrün, sitzt in ziemlich tiefer und weiter Höhlung.

Haut: glänzend, ziemlich stark, etwas durchscheinend, Grundfarbe gelblich und die Zeichnung ziemlich ähnlich der Gubener Bernsteinkirsche, roth gestrichelt und punktiert, das zuletzt halb wie getuscht zusammenläuft.

Das Fleisch ist zart, mattgelb, saftreich und der Saft hell. Der Geschmack bei rechter Reife recht süß, durch feine Säure gewürzt und delikat.

Der Stein, an dem nur wenig Fleisch hängen bleibt, ist ziemlich dickbackig, mäßig groß, breiteiförmig, am Stielende abgestumpft und dadurch fast herzförmig; Rückenkanten treten stark hervor, die Mittelkante steht stark vor und erhebt sich nach dem Stielende etwas; vom Stielende ziehen sich ein paar schöne Asterkanten herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt etwas früher als die Gubener Bernsteinkirsche mit der Perlherzkirsche, Ende der 3. Woche der Reifzeit; für die Tafel recht schätzbar und wird auch im Haushalt brauchbar sein.

Der Baum wächst rasch und gesund; über seine Tragbarkeit kann ich aus eigener Erfahrung noch nicht vollständig urtheilen, doch wird sie in England und Amerika gerühmt und ist nicht zu bezweifeln. Der Londoner Catalog setzt sie der Elton an Güte nicht ganz gleich, der ich sie bei uns völlig gleich stelle. Von der zugleich reisenden Perlkirsche unterscheidet sie sich durch mehr Größe und rundere Gestalt, ist aber eben so süß.

Oberdieck.