



## 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.

---

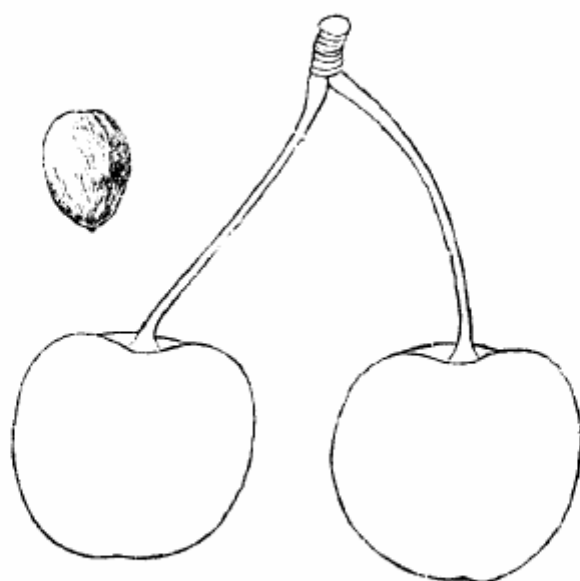
**Sechster Band: Steinobst.**

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



**Festfleischige schwarze Knorpelkirsche.** An sich \*\*††, 5te W. d. R.-B.

Heimath und Vorkommen: Truchseß erhielt diese Sorte von Kraft in Wien, zuerst, durch Reiserverwechslung, unter dem falschen Namen: Weiß- und hellroth gefleckte große Kramelkirsche, (die sich Pomona Austriaca Taf. 6 Fig. 1 findet,) und da später die von Kraft erhaltene dunkelbraune Kramelkirsche, Bigarreau à fruit rouge très foncé, mit der obigen übereinstimmte, so nimmt Truchseß an, daß Kraft sie unter diesem Namen besessen hat, wo sie dann aber in der Pomona Austriaca zu braun abgebildet wäre. Mein Reisz erhielt ich von Zahn, und fand 1861 bestätigt, daß sie bald nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche reift und ein wirklich merklich festeres Fleisch hat, als diese, während 1862, wo Regenzeit war, das Fleisch, als sie dunkelschwarzbraun, fast schwarz war, an Härte das der Großen schwarzen Knorpelkirsche nicht übertraf, ja kaum so hart war. Die Sorte ist an sich sehr schätzbar und kann durch das noch härtere Fleisch zum Trocknen Vorzüge haben; da sie indeß der Großen schwarzen Knorpelkirsche ähnlich ist, und diese in Güte und Tragbarkeit, auch im ökonomischen Gebrauche nichts zu wünschen übrig läßt, so wird sie doch vorerst zweckmäßig wohl nur, zu noch längerer Vergleichung, in pomologischen Gärten angepflanzt, um Verwirrung zu verhüten. Truchseß war der Meinung, daß sie wegen ihres härteren Fleisches noch mehr, als die Große schwarze Knorpelkirsche angebaut werden müsse.

Literatur und Synonyme: Truchseß, S. 193, Große schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleische. Der allzulange Name ist oben doch wenigstens in Etwas abgekürzt. Dittrich II, S. 44; Pomona Austriaca, S. 3, T. 7, Fig. 1 wahrscheinlich die Obige und hat sie Rößler dann auch S. 180, Nr. 54. Vielleicht ist Christi Braune Herzkirsche, Wörterb., S. 277, dieselbe, da er dieser besonders festes Fleisch zuschreibt.

Gestalt: die Frucht ist nach Truchseß ansehnlich groß und oben zwar ein Geringes größer gezeichnet, als ich 1861 und 1862 sie hatte, da indeß der Probezweig auf einem nicht recht wuchshaften Baume sitzt, so würde sie auf besser wachsenden Bäumen die Größe der obigen Figur völlig erreichen. Sie ist am Stiele merklich abgeschnitten, am Kopfe fast stumpf zugerundet, auf dem Rücken etwas breit gedrückt. Furchen sind unbedeutend; der Stempelpunkt sitzt etwas vertieft.

Stiel: ziemlich stark, gern röthlich angelauten,  $1\frac{1}{4}$  bis  $1\frac{1}{2}$ '' lang, sitzt bald in tiefer, bald in flacher Höhlung auf der Frucht.

Haut: fest, in voller Reife schwarzbraun, fast schwarz.

Das Fleisch ist sehr fest, nebst dem Saft schwarzbraun oder dunkelschwarzbraun, der Geschmack sehr süß, durch Beimischung von etwas Säure gehoben. Damit das Fleisch die rechte Festigkeit habe, muß man die Frucht erst recht reif werden lassen.

Der Stein gleicht sehr dem der Großen schwarzen Knorpelkirsche, ist eiförmig oder eioval, verhältnißmäßig nicht groß, und mäßig dickbackig. Die Rückenlanten sind ziemlich flach, die Mittelkante steht stumpf nur wenig vor und erhebt sich nach dem Stielende hin nicht merklich.

Reifzeit und Nutzung: Truchseß setzt die Reife gleich nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche; 1861 zeitigte sie nur einige Tage nach dieser, 1864 6 Tage später. Ist zum frischen Genuße sehr angenehm und für den Haushalt vorzüglich.

Der Baum wächst rasch und ist nach Truchseß sehr tragbar, was auch mein Probezweig darthut.

Oberdieck.