



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

# Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

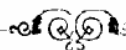
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Reutlingen.      Superintendent in Zeinzen bei Hannover.

---

Dritter Band: Steinobst.

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

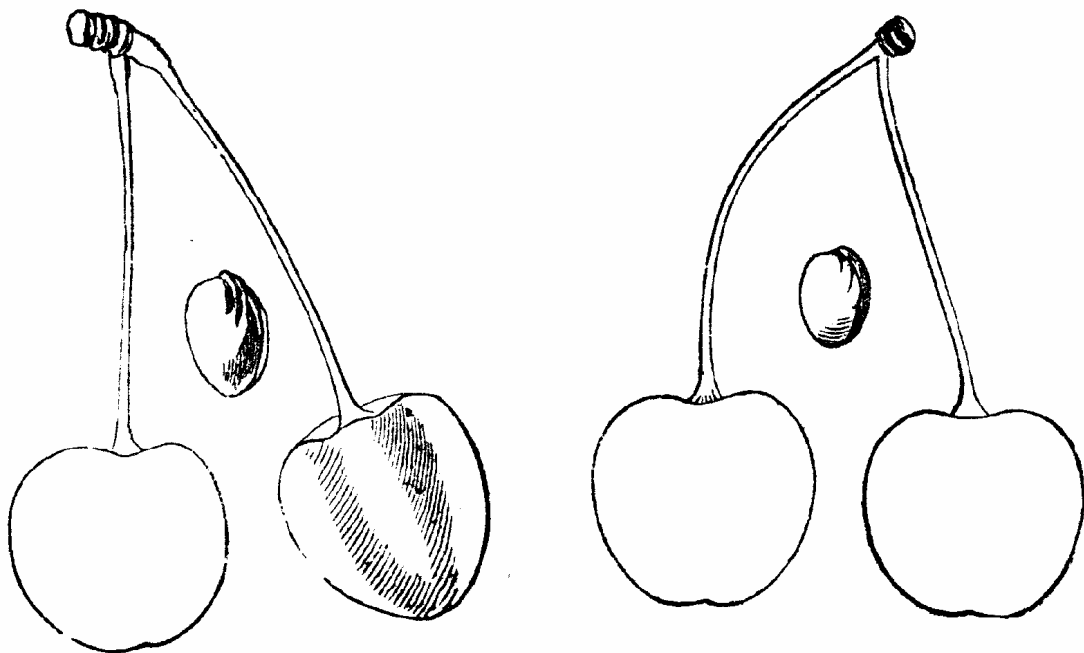
Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

## No. 1. Frühe Maiherzkirsche. I, A a. Fruchtseß; Schwarze Herzkirschen.



Frühe Maiherzkirsche. \*\* + 1. W. d. R. Z.

Heimath und Vorkommen: Ursprung nicht mehr bekannt. Empfiehlt sich sehr dadurch, daß sie nebst 2 andern bisher die früheste Kirsche des Jahres ist. Ist weit verbreitet, leider unter sehr vielerlei Namen.

Literatur und Synonyme: Fruchtseß S. 140; Dittrich II. S. 21. Kraft, von dem sie Fruchtseß erhielt, hat sie P. A. I. T. 1 als Große frühe Maiherzkirsche (Guignier hatif de Mai à gros fruit noir), jedoch mit zu großer Ausbildung, die auch nicht die rechte Form hat. Fruchtseß ließ das „Große“ mit Recht weg, doch findet es sich noch wieder in Diels Catalog. Christ, wie gewöhnlich mit mehreren Abänderungen des Namens und der Beschreibung als Frühe Maiherzkirsche, Frühe Maiherz. Köppler, S. 183, Nr. 65. In der Pariser Nationalbaumschule (die wohl nicht mehr existirt) hieß sie nach Fruchtseß Grande guigne de Mai précoce. Im Lond. Cat. Nr. 49 und bei Downing findet sie sich wahrscheinlich als Bigarreau de Mai, wie sie auch in Deutschland öfter, z. B. in Herrnhausen, heißt. Die Early purple Guigne trug 1860 und ist sicher eine andere. Downing identificirt Bigarreau de Mai mit Wilders Bigarreau de Mai und Baumanns Mai, welche Sorte von Baumann nach Amerika kam, bildet diese zwar etwas kleiner ab, beschreibt sie aber wie obige. Nach Dochnahls Führer S. 19 wäre jedoch Bigarreau de Mai und Baumanns Mai die Coburger frühe schwarze Herzkirsche (Handbuch Coburger Maiherz.). Von der Societät zu Prag erhielt ich obige als Guigne nouvelle hativo (Neue frühe Maiherz. in meiner Anleitung), Prager Frühkirsche, Hallas große frühe schwarze Herzkirsche (aus Köpplers Collection); bekam sie auch als Straßburger frühe Maiherzkirsche, welche alle ich von der Obigen, wie ich sie von Diel hatte, durch regelmäßig mehrere Tage früher eintretende Reife unterscheiden wollte, was doch nicht wesentlich gewesen sein wird, da, nachdem ich Diels Sorte verlor und sie von Liegel wieder habe, hier (größtentheils auf demselben Baume) alle zugleich reifen. Auch Liegels Süße Mai-

herzk., wie sie zu mir nach Meiningen kam, ist (nach viermaligem Tragen) ganz dieselbe, kann jedoch nicht die rechte Süße Maiherzk. sein, da Truchseß diese nicht nur merklich später zeitigen läßt, sondern auch den Stein dickbackig und kugelrund nennt. Meine Süße Maiherzk. von Diel konnte ich von der Großen süßen Maiherzk. nicht unterscheiden. Die Abbildung, die Truchseß im L.D.G. 22, T. 14 von der Süßen Maiherzk. gibt, so wie deren Name in der Wetterau Erste- und Frühkirsche, spricht wohl für obige, doch steht die Form des Steins zu sehr entgegen. Vielleicht ist auch die Rothe Maiherzk. des Hohenheimer Catal. (Dittrich II. S. 24) die Obige, und hat die Angabe der spätern Reifzeit etwa nur ihren Grund darin, daß die Reifzeit meist nach Monaten angegeben wird. Endlich erhielt ich sie noch unter dem wohl verfälschten Namen Blakrothe Anatolische Herzk., bei der ich schrieb: „falsch, ist schwarz und Frühe Maiherzk.“, sie jedoch nicht länger beobachtete. Sahn unterscheidet eine Anatolische schwarze Herzk. von Obiger durch mehr Größe, was, wenn es sich constant zeigt, dieser Sorte viel Werth gäbe.

**Gestalt:** Größe mittelmäßig, variiert nach den Jahren; vollkommene Früchte haben die Größe obiger Figur. In ungünstigen Jahren entstellen Höcker und Beulen oft die Form. Gestalt etwas veränderlich, stumpfherzförmig, am Stiele merklich, am Stempelpunkte, der in starkem Grübchen steht, etwas gedrückt. Andere werden hochaussehend, oder wirklich etwas höher als breit, nach dem dann fast nicht vertieften Stempelpunkte mehr spitz zulaufend, während andere etwas breiter als hoch sind. Die etwas gedrückte Bauchseite zeigt flache Furche; die Rückenseite dagegen nur Linie oder allermeist eine aufgeworfene höckerartige Erhöhung, die bei der Stielhöhe am stärksten ist und am meisten bei voller Reife hervortritt, so daß, von der Stielhöhe ab angesehen, die Frucht oft merklich dreieckig erscheint.

**Stiel:** mäßig stark, oft auch stärker,  $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " lang, grün, in ziemlich tiefer, etwas enger Höhle.

**Haut:** glänzend: in der Reife sehr dunkelbraun und bei voller Reife fast schwarz.

**Fleisch:** zart, saftreich, und so wie der Saft dunkelroth. Geschmack bei voller Reife gewürzreich süß und sehr angenehm, aber schon, wenn sie erst dunkelbraun ist, süß mit feiner, erfrischender Säure.

**Der Stein** löset sich gut vom Fleische, ist länglich, meist fast oval, nicht dickbackig, ziemlich glatt, mit nur kleinen Aterkantten. Bei den spitz zulaufenden Früchten liegt seine größte Breite mehr nach dem Stielende hin, und ist er lang-eiförmig. Einzeln verschmälert er sich auch nach dem Stielende hin. Ich machte die Bemerkung, daß in manchen Jahren die Steine recht merklich kleiner waren, als in andern.

**Reifzeit und Nutzung:** zeitigt ziemlich zugleich mit der frühesten bunten Herzkirsche, vor allen andern Kirschen, und übertrifft letztere an Geschmack. Für Tafel und Markt! Nach den verschiedenen Jahren, sowie in Süd- und Norddeutschland, variiert die Reife nach Kalenderzeit sehr. In hiesiger Gegend reift sie zwischen 15.—30. Juni.

Der Baum wächst stark und gesund und trägt reichlich.

Oberdieck.