



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

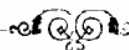
von

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

Dritter Band: Steinobst.

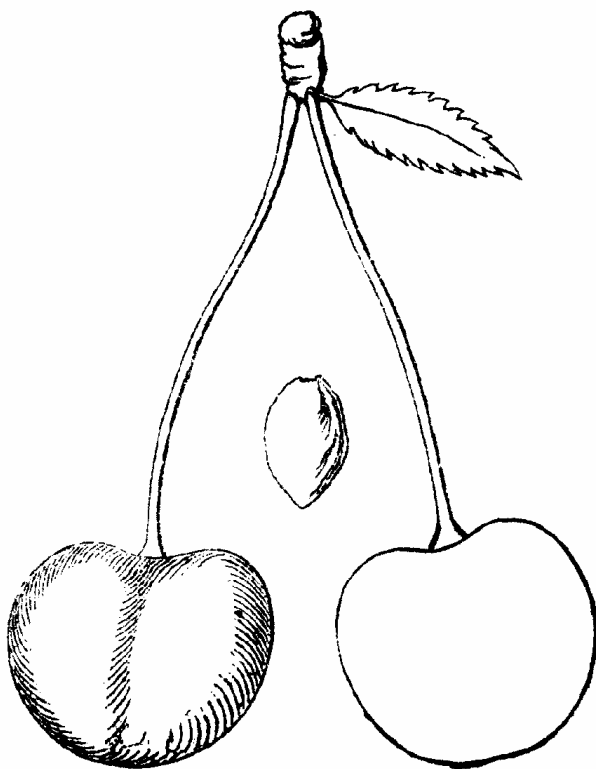
Kirschen No. 1—109. Pflaumen No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Große lange Lothkirſche. **† 5. bis 6. W. d. R.3.
Doppelte Schattenmorelle. (Hannover.)

Heimath und Vorkommen: iſt weit verbreitete Frucht von vorzüglicher Güte, als Schattenkirſche unſtreitig die beſte, und findet man ſie auch meiſtens ſo angebaut; doch ſah ich auch ein Spalier an Südwand mit großen, noch ſchmackhafteren Früchten. Verdient den allgemeinſten Anbau. Mein Reis der Großen langen Lothkirſche habe ich aus Jeruſalem bei Meiningen.

Literatur und Synonyme: Truchſeß S. 599 Große lange Lothkirſche, unter welcher Benennung ſie um Gotha beſonders bekannt ſein ſoll, und Sicler im L.D.G. XIII. S. 156 ſie beſchrieb und Taf. 10 ziemlich gut abbildete. Dittr. II. S. 137. Ob Truchſeß Lothkirſche S. 595 (bei Chriſt auch Sauerlothkirſche genannt) von ihr verſchieden ſei, möchte ich bezweifeln, falls dieſe nicht noch wahrſcheinlicher die Schwarze Forellentkirſche iſt (Truchſ. S. 593). Die Lothkirſchen Hirschfelds (S. 14 Nr. 16) und Zink's (Knoop II. Taf. XI.) können etwa obige ſein, noch eher des Letzteren Michaeliskirſche (Knoop II. Taf. XI.). Chriſt Wörterb. S. 291 unter Sicler's Benennung; ſeine Lothkirſchen Hdb. S. 660 Nr. 3 und 663 Nr. 20 ſind jedoch beide Süßkirſchen. Im Hannover'schen iſt ſie überall unter dem wohl am meiſten paſſenden Namen Doppelte Schattenmorelle, auch Große ſpäte Schattenmorelle verbreitet, deren Identität mit Obiger ſich hinreichend zeigte. Aus Papeleus Collection habe ich ſie durch Zahn als Griotte du Nord, die an demſelben Nordſpalier mit Obiger ſich ganz identiſch zeigte und wird ſie unter dieſem Namen wohl auch anderweit vorkommen, der indeß mehreren Früchten beigelegt wird. Chriſt's Nordamarelle (aus Sansſouci bezogen), von ihm auch Florentiner Weiſſel genannt, iſt die Brüſſeler Braune (ſiehe dieſe);

von Urbanes erhielt ich als Griotte du Nord die Jerusalemkirsche. Französische Cataloge haben bei Du Nord das Synon. à cau de Vie, Picarde, Ratafia, was die rechte Ratafia nicht sein kann, da sie als groß, selbst sehr groß bezeichnet wird. (Ueber Ratafia und deren Synon. im Lond. Cat. siehe die Brüsseler Braune.) Der Lond. Cat. (S. 62) und Downing (S. 197), sowie Hogg im Manual (S. 60) haben sie wohl ohne Zweifel als Morello mit den Synon. Small Morello (of some) Dutch Morello, Large Morello, Black Morello, Late Morello, Ronald's large Morello, Milan, Du Nord, Griotte ordinaire du Nord, Grosse Septemberweichsel, gleichfalls als treffliche Schattenkirsche gerühmt und besser als die Ratafia. Zahn erhielt Obige (Monatsschr. I. S. 160) von Papeleu auch als Griotte seize à la livre.

G e s t a l t: groß, nicht selten noch größer als obiger Umriß, oft hochaussehend, doch breiter als hoch, am Stiele ziemlich stark abgestumpft, nach dem etwas zur Seite der Spitze in kleinem Grübchen sitzenden Stempelpunkte fast oder wirklich zugerundet, zu beiden Seiten etwas, am stärksten auf der Rückenseite breitgedrückt, auch an beiden Seiten mit flacher Furche, die bis zu voller Reife lichtere Farbe zeigt; an der Rückenseite sieht man auch eine Linie. Sitzt am Zweige theils einzeln, theils gepaart.

Stiel: lichtgrün, $1\frac{3}{4}$ — $2''$ lang, ja wenn er dünn ist selbst $2\frac{1}{2}''$, steht in flacher, meist auch enger Höhlung, deren Rand nach der Rückenseite etwas stärker abfällt, und sitzt am Zweige an einem starken, mäßig langen Absatze, der häufig ein oder selbst mehrere kleine Blättchen hat.

Haut: glänzend, fein, dunkelbraunroth, zuletzt fast schwarzroth; doch erscheint sie im Sonnenlichte immer merklich heller, und etwas durchscheinend.

Fleisch: zart, saftreich, und sowie der Saft, dunkelroth. Der Geschmack zeigt milde, in rechter Reife erquickende Säure.

Stein: löset sich ziemlich leicht vom Stiele, ist merklich länger als breit, häufig fast oval, nach beiden Seiten etwas zugespitzt, nicht dickbackig, mit ziemlich breiten Rückenkanten, die nach der Spitze hin sich verbreitern. Beim Genuße erscheint er vom Saft merklich geröthet.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt freistehend (wo die Frucht mir immer merklich kleiner blieb als an Nordwänden) und an meiner Nordwand, die bis 8 Uhr Morgens und von 4 Uhr Nachmittags an Sonne hat, stets schon im August, in der 6. Woche der Kirschenzeit, und hält sich dann nie bis Michaelis, zeitigt aber in tiefem Schatten später und hält sich dann bis Michaelis. Von Woltmann in Zeven erhielt ich um Michaelis schöne Früchte, setzte ein Reis an mein Spalier und zeitigten da die Früchte mit meiner Sorte gleichzeitig. Ist sowohl für die Tafel als auch für die Küche schätzbar.

Der Baum wächst rasch, ist äußerst und fast alljährlich tragbar; die Sommerzweige sind merklich gefleckt, doch matter, als bei der Schwarzen Forellenkirsche.

Anm. Die auch spät zeitigende Brüsseler Braune ist von Obiger durch stärkere Herzform und merklich mehr Säure, die Büttners späte Weichsel durch noch spätere Reife verschieden. Die Schwarze Forellenkirsche hat noch stärker gefleckte Reiser, ist runder und gleichfalls stärker sauer.

O b e r b i e d.