



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

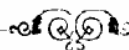
von

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

Dritter Band: Steinobst.

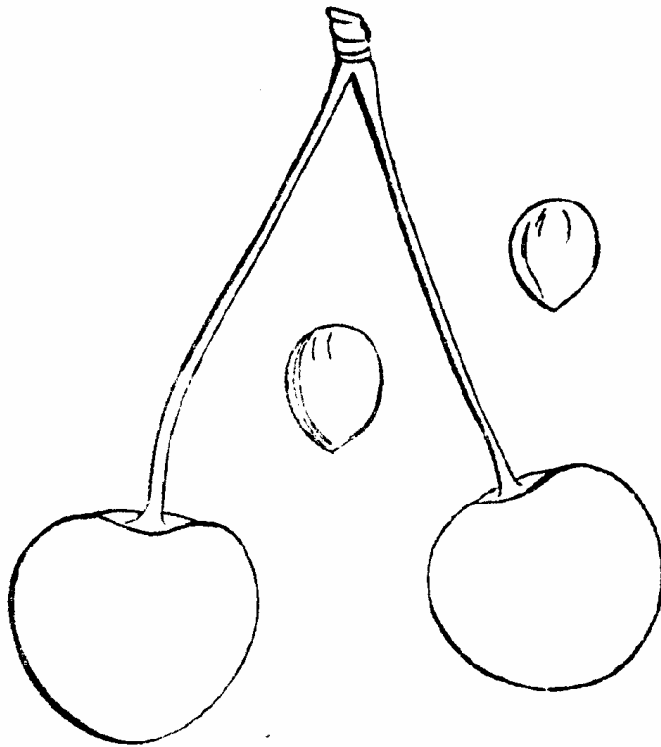
Kirschen No. 1—109. **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Große süße Maiherzkirsche. ** † 3. W. d. R. 3.

Heimath und Vorkommen: wurde zuerst von Christ ins pomologische Publicum gebracht und ist in der Gegend von Kronberg verbreitet, so daß sie dort, wie auch Truchseß vermuthet, aus Samen entstanden sein mag. Sie scheint bisher nur sporadisch verbreitet, verdient aber wegen Tragbarkeit, guten Geschmacks und Brauchbarkeit für die Küche und zum Dörren häufige Anpflanzung, und hat nur, wie leider so viele andere Kirschen, den Fehler, daß sie gern aufspringt, wenn zur Zeit der Reife anhaltendes Regenwetter eintritt. Ich erhielt die Sorte von Diel, Siegel und durch Jahn aus Jerusalem ganz überein und bilden diese 3 die Hauptzweige meines jetzigen Hochstammes.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 126 unter obigem Namen. Das Beiwort Große ist ihr zum Unterschiede von der Süßen Maiherzkirsche gegeben (Truchseß S. 111) die ich von Diel so hatte, daß ich sie von der Obigen nicht unterscheiden konnte, mir wieder einging, und ich seitdem nicht ächt wieder bekommen konnte. Dittrich II. S. 26. Christ brachte sie in seinen Schriften zuerst unter dem Namen Schwarze Maikirsche, im Handb. 1. Aufl. S. 532 unter dem noch unpassenderen Namen Doppelte Maikirsche, *Cerise nouvelle d'angleterre*, nach Duhamel *Cerise Guigne*, welcher erstere Name richtig eine Süßweichsel und zwar die Rothe Maikirsche bezeichnet, welche auch Duhamels *Cerise Guigne* sein wird, und die Kraft'sche *Cerise Guigne* (Kraft I. S. 6 Taf. 14) bei Truchseß wirklich war. Als *Cerise nouvelle d'angleterre*, *Cerise Guigne ou Royale ou Nouvelle d'angleterre*, *Cerise Guigne*

variété, erhielt Truchseß (S. 484 ff.) drei Glaskirschenarten, vielleicht jedoch nur irrig so benannt, da Duhamel am Schlusse seiner Cerise Guigne sagt, daß die Gärtner sie auch Cerise nouvelle d'angleterre nenneten, Mit Nouvelle d'angleterre bezeichnet man jetzt in England die Rothe Dranienkirsche. — Im Handb. 2. Aufl. S. 662 Nr. 11, 3. Aufl. S. 673 Nr. 4, Wörterb. S. 274 und vollst. Pomol. II. S. 171 Fig. 4 hat sie Christ unter Truchseß Benennung, mit fast richtiger Beschreibung (siehe Truchseß Bemerk.) nur am letzten Orte. L.D.G. XXII. S. 157 Taf. 15. L.F.G. VII. Taf. 34. Sowohl Christs als Siedlers Abbildungen sind in Form zu rund. — In der Pariser Nationalbaumschule nannte man sie, nach Feuille du Cultivat 1804 S. 136, La grosse Guigne douce de Mai; doch ist von Allem, was Truchseß dorthin sandte, wahrscheinlich in Frankreich nichts mehr bekannt.

Gestalt: Die Kirsche ist nach Truchseß groß, und ist mir erinnerlich, daß ich sie in Sulingen auch merklich größer hatte als obige Figur, die ich gezeichnet habe, wie die Sorte 1859 und 60 auf volltragemdem Baume sich hier gab. Sie ist am breitesten etwas nach dem Stiele hin, zu beiden Seiten des Stiels etwas aufgeworfen, nimmt nach der Spitze allmählig ab und rundet sich zu einer stumpfen Spitze zu. Der Stempelpunkt sitzt in einem schönen Grübchen, und manche recht große Exemplare ziehen sich auch bei dem Stempelpunkte ein Weniges ein. Der Rücken ist stärker gedrückt als der Bauch; auf diesem findet sich etwas von Furche, dort nur Linie.

Stiel: $1\frac{1}{2}$ " lang, oft länger, ziemlich stark, nimmt bei recht reifen Früchten etwas Röthe an, und sitzt in enger nicht tiefer Höhlung.

Haut: dunkelbraun, in voller Reife fast schwarz, etwas zähe.

Fleisch: zart, im Durchschnitt schwarzroth und der Saft sehr dunkelroth. Der Geschmack ist schon wenn sie dunkelbraun ist, süß, nimmt bei voller Reife an Süßigkeit zu und wird pikant und gewürzreich.

Stein, verhältnißmäßig nicht groß, mäßig dickbackig, etwas breit- und zugleich spitz eiförmig, die Rückenkanten sind breit und stark und werfen sich noch dem Stielende hin etwas auf.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt etwas nach der Werber'schen schwarzen Herzkirsche, ziemlich gleichzeitig mit der Tartarischen Schwarzen, etwas vor Fromms Herzkirsche, in der 3. Woche der Kirschenzeit. Für die Tafel und den Haushalt schätzbar.

Anm. Von Büttners schwarzer Herzkirsche und der Schwarzen Tartarischen, mit denen sie reift, auch von Fromms Herzkirsche unterscheidet sie sich durch etwas weniger Größe und weniger starke Furchen; die Ochsenherzkirsche reift später, ist größer, länger und spitz herzförmiger, hat auch consistenteres Fleisch.