



## 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 Leinßen bei Hannover.

---

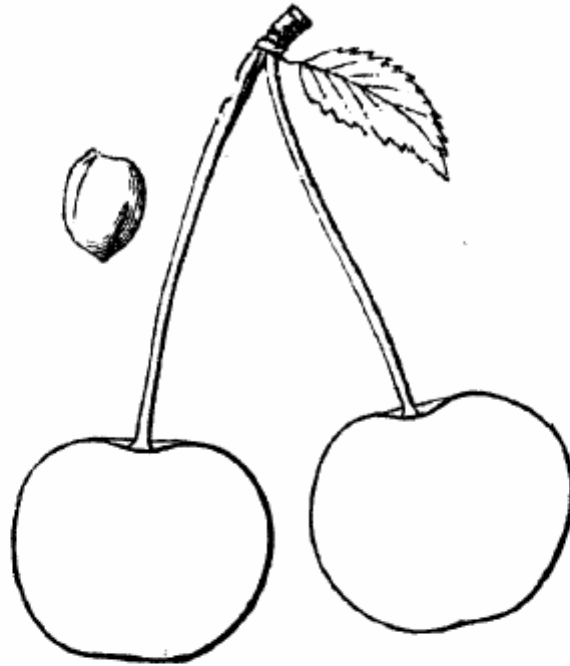
**Sechster Band: Steinobst.**

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



**Große Weinkirsche.** \* + +. 4te Woche d. R.=B.

Heimath und Vorkommen: Im Hannoverschen ist häufig angebaut eine für die Tafel angenehme, aber besonders zu Compot, zum Einmachen und Trocknen (behufs späterer Anfertigung von Kirchsuppen), geschätzte, so wie auch von den Weinhändlern (als Zusatz des Saftes zu Rothweinen) gesuchte Frucht, die von dem letzten Gebrauche man wohl gewöhnlich mir als Weinkirsche benannte. Ein Pächter bei Lüneburg hatte davon in einer Kirschpflanzung wohl 40 Stämme, und rühmte mir öfter, daß diese Frucht, durch Verkauf an Weinhändler, seine einträglichste gewesen sei. Sie wurde mir auch Ostheimer genannt, auch erhielt ich sie durch Herrn Obergerichtsdirector Bödiker zu Meppen aus Frauendorf als Ostheimer, und hat sie mit dieser allerdings viele Aehnlichkeit, reift auch gleichzeitig, unterscheidet sich indes von derselben genügend dadurch, daß der Baum der Obigen groß wird, während die Ostheimer strauchartig wächst. Sie wird häufig durch Wurzelausläufer fortgepflanzt, und bekam ich von meiner besseren Varietät der Frucht durch Ausläufer auch junge Stämme mit gleich großen Früchten. Da indes die Sorte durch aufgelaufene Kerne sich wohl öfter fortgepflanzt hat, gibt es davon größere und wirklich werthvolle, wie auch kleinere Varietäten und muß man sehen, (ähnlich wie bei den Hauszweitschen), nur eine gute, große Varietät davon fortzupflanzen. Ich habe mich vergeblich bemüht, bei Frucht III etwa den richtigen Namen für die obige Sorte aufzufinden, und es ist überhaupt sehr schwer für eine Frucht, deren Name ganz verloren gegangen ist, weil man die Sorte unter ihrem rechten Namen fortzupflanzen unter-

ließ, den richtigen Namen wieder aufzufinden. Von Burchardt erhielt ich ganz meine obige Sorte als Erfurter Augustkirsche; diese Benennung hat sich indeß, wie deren Beschreibung näher nachweist, als irrig erwiesen. Da man als *Cerise à vin* schon andere Sorten bezeichnet, habe ich geglaubt, ihren Namen durch den Beisatz „Große“ näher feststellen zu müssen. Möge sie namentlich als Haushaltsfrucht recht häufig angepflanzt werden! Sie hat mit einigen andern Weichseln den Fehler, daß, wenn im Frühlinge nach der Blüthe kalte, stark windige Witterung eintritt, die jungen Triebe leicht verdorren. Der Ertrag in den meisten Jahren bleibt aber ein reicher, nur muß man sie am Baume nicht zu stark reif werden lassen, indem sonst die Früchte in starken Winden leicht vom Stiele ablassen und zur Erde geworfen werden.

**Literatur und Synonyme:** Mit Bestimmtheit kann hier nichts angeführt werden, und ist sie etwa den Pomologen bisher nicht bekannt geworden.

**Gestalt:** Sie ist, je nach dem Standpunkte, ziemlich oder noch wirklich groß, und erreicht auf günstigem Standorte völlig die Größe einer Kirsche von der Natte. Meistens wird sie etwas kleiner sein, als sie nach recht vollkommenen Exemplaren oben dargestellt ist. Sie ist plattrund, am Stiele ziemlich abgeschnitten, auch am Kopfe noch etwas gedrückt; zu beiden Seiten ist sie wenig oder gar nicht gedrückt, auf dem Rücken meistens doch noch etwas, wo auch mitunter eine flache, breite Furche sich zeigt, während gewöhnlich auch der Rücken an der Stelle der Furche nur eine herabgehende, recht feine Linie zeigt. Der Stempelpunkt sitzt in schönem, oft flachen Grübchen.

**Stiel:** mäßig stark, grün,  $1\frac{1}{2}$ “ lang, hat an einem meist kurzen Absatze mitunter 1, ja 2 Blättchen und sitzt in mäßig weiter und tiefer Höhle. Es sitzen häufig 2, ja manchmal selbst 3 Früchte an demselben Stielabsatze.

**Haut:** fein, doch gegen Druck nicht zu empfindlich, braunroth, in voller Reife schwarzroth.

Das Fleisch ist zart, sehr saftreich, dunkelroth; der dunkelrothe Saft hat eine sehr milde, erquickende Säure, so daß sie auch als Tafelfrucht Werth hat.

Der Stein ist verhältnißmäßig nicht groß, schön eiförmig, welche Form namentlich bei kleineren Exemplaren recht deutlich hervortritt, während Steine aus größeren Früchten auch oft etwas eioval erscheinen. Die mäßig starken Rückenlanten, unter denen die Mittellante etwas vorsteht, erheben sich am Stielende nicht stark und verderben die Form nicht merklicher.

**Reifzeit und Nutzung:** Zeitigt nach der Kirsche von der Natte, gleichzeitig mit der Ostheimer Weichsel und Erfurter Augustkirsche, in der 4ten Woche der Kirschenzeit, nach Kalenderzeit meist um die Mitte des Juli, doch halten sich in kühlen Jahren die Früchte bis in den August hinein.

Der Baum ist gesund, wächst rasch und wird groß, wird auch früh und recht tragbar.

**Anm.** Von der Erfurter Augustkirsche unterscheidet sie sich schon durch die Form des Steins, der bei der Erfurter Augustkirsche sehr rund ist. Die Kirchheimer Weichsel röthet sich erst stärker, wenn die Obige reif ist, auch bleibt die Frucht der Kirchheimer Weichsel kleiner.

Oberdieck.

