



## 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.

---

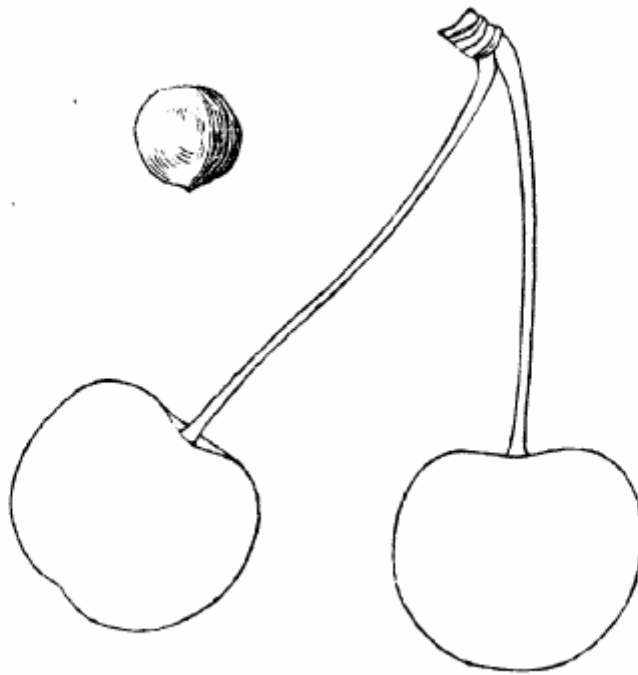
**Sechster Band: Steinobst.**

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



**Knorpelkirsche von Cleveland. \*\*†. 2te Woche d. K.-J.**

**Heimath und Vorkommen:** Auch diese treffliche, frühreifende, sehr tragbare Kirsche stammt her aus der von Professor Kirtland zu Rockport, unweit Cleveland, im Staat Ohio in Amerika, 1842 gemachten Kernsaat, und ist insofern eine Bereicherung der Pomologie, als sie früher reift als die bisher bekannten frühesten bunten Knorpelkirschen. Mein Reis erhielt ich von der Societät zu London, und stimmen die erbauten Früchte mit Elliotts Beschreibung überein.

**Literatur und Synonyme:** Elliot S. 208, Cleveland Bigarreau, ohne Figur. Emmons S. 176, Nr. 19. Hogg Manual Cleveland Bigarreau.

**Gestalt:** Groß, sehr stumpf-herzförmig; etwas breiter als hoch; am Stiele ist sie stark abgeschnitten, auch am Stempelpunkte merklich gedrückt, oder sie rundet sich daselbst mehr zu; zu beiden Seiten ist sie etwas und auf der Rückenseite am stärksten gedrückt. Die Bauchseite zeigt flache Furche, die Rückenseite allermeist nur Linie. Nach Elliott und Hogg findet sich zuweilen auf der einen Seite (wird genauer Rückenseite heißen müssen), eine Erhöhung nach dem Stiele hin, die ich an meinen Früchten bisher noch nicht sah, (indefß öfter bei Kirschen vorkommt, die häufig auf der Rückenseite nur eine Linie zeigen). Der Stempelpunkt liegt in flacher, meist auch weiter Vertiefung, oder fast oben auf.

Stiel ziemlich stark,  $1\frac{1}{2}$  bis  $1\frac{3}{4}$ " lang, schmutzig grün, nimmt bei Regenwetter viele Röthe an und sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas aufwirft und nach der Rückenseite meistens stark und weit stärker, als nach der Bauchseite abfällt.

Haut ziemlich stark, straff angezogen; Grundfarbe ein etwas mattes Gelb, das mit Karmosinroth oft fast rund herum sanft punkirt und gestrichelt ist, so daß wenig oder nichts von der Grundfarbe rein erscheint. Bei starker Besonnung ohne Regenwetter, welches zweimal bei mir während ihres Reisens herrschte, wird die Röthe wohl noch intensiver werden. Hogg bezeichnet die Färbung als blaßgelb, with bright red next the sun, and mottled with crimson.

Fleisch mattgelb, fest, saftreich, der Saft wasserhell, der Geschmack schwach weinig süß und sehr angenehm. Hogg bezeichnet das Fleisch als half tender, es hatte indeß bei mir vollkommen die Consistenz der Knorpelkirschen und auch Elliott bezeichnet es als almost firm.

Der Stein ist dickbackig, ziemlich groß, so daß nach demselben in günstigem Boden die Kirsche noch größer werden wird, als sie oben dargestellt ist, die auch Emmons beträchtlich größer, und am Stiele stark herzförmig eingezogen darstellt.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt noch etwas vor Winklers und Bordans bunten Herzkirschen, bald nach den allerfrühesten Sorten, Ende der ersten Woche oder Anfangs der zweiten Woche der Reifezeit. Elliott setzt die Reife 8 Tage vor der Reife der Eltonkirsche, was auch bei mir ziemlich zutrifft.

Der Baum wächst recht stark und gesund, ähnlich stark wie der von Governor Wood und verspricht groß zu werden. Elliott bezeichnet ihn als höchst fruchtbar, was meine Probezweige auch für hiesige Gegend bestätigten, die sehr voll ansetzten, und in heißen Tagen im Juni die jungen Früchte nicht fallen ließen.

Oberdieck.