



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

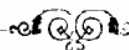
von

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

Dritter Band: Steinobst.

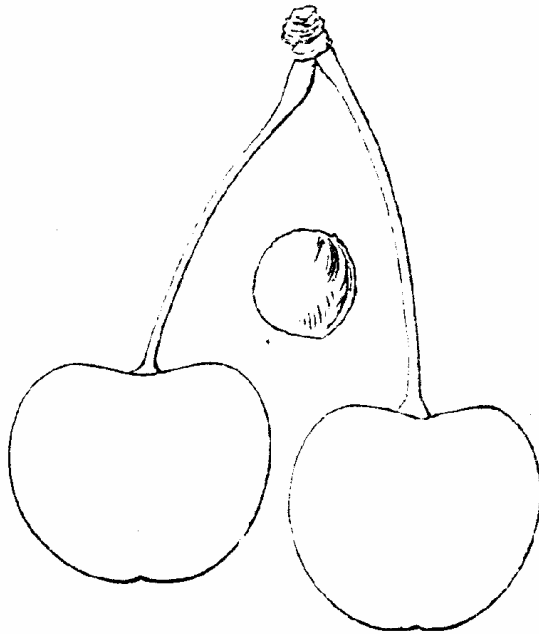
Kirschen No. 1—109. **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Krügers Herzfirsche. ** †† Ende der 3. W. d. R.3.
Krügers schwarze Herzfirsche. Truchseß.

Heimath und Vorkommen: auch diese besonders schätzbare Sorte, die man fast als die beste schwarze Herzfirsche betrachten darf, wurde erzogen in Guben, woher sie Truchseß 1810 erhielt, ihre Güte jedoch noch nicht erkannte. Ist noch wenig bekannt, verdient aber allgemeine Verbreitung. Mein Reis erhielt ich aus Meiningen.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 161, Krügers schwarze Herzfirsche. Da es keine Krügers weiße Herzfirsche gibt, so wird das Beiwort schwarze im Namen wegfallen können. Dittrich II. S. 35 hat, wie in der Regel, nur Truchseß wiederholt. — Ist erst in meiner „Anleitung“ S. 502 mehr empfohlen, und durch Herrn Baumschulenbesitzer Lieve zu Hildesheim im Hannover'schen viel verbreitet, wie sie auch bei Meiningen gleiche Güte zeigte. Der Londoner Catalog führt sie S. 60 Nr. 57 dem Namen nach als Krügers Herzfirsche zu Frankfurt mit auf, hat aber nach den beigezeichneten Merkmalen nicht die Rechte, sondern wohl eine bunte Knorpelfirsche.

Gestalt: die Frucht ist groß, oft noch größer als obige Figur, stumpfherzförmig, meist rundherzförmig, etwas breiter als hoch, am Stiele stark, am Stempelpunkte nur wenig abgestumpft und mehr gerundet, manche etwas mehr stumpfspitz zulaufend; an Bauch und Rücken etwas gedrückt, auf der Bauchseite flache Furche, auf der Rückenseite nach dem nur flach, oft gar nicht vertieft stehenden Stempelpunkte hin oft selbst eine Naht oder Linie.

Stiel: dick, kurz, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ '' lang, lichtgrün, in mäßig tiefer Höhle.

Die Farbe der wenig glänzenden Frucht ist vor voller Reife, genauer gesehen, stark roth gestrichelt, in der Reife fast schwarzroth.

Das Fleisch ist zart und, sowie der reichlich vorhandene Saft, sehr dunkelroth, der Geschmack süß gewürzreich, fast süß weinartig. In manchen Jahren ist das Fleisch consistenter und nähert sich etwas dem der Knorpelkirsche.

Der Stein ist verhältnißmäßig klein, rundlich, zum Oval neigend, mäßig dickbackig, Rückenkanten flach, doch breit, die Nebenkanten etwas vorstehend.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt gegen Ende der 3. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt schätzbar.

Der sehr fruchtbare Baum wächst besonders kräftig und zeichnet durch gerade aufstrebenden Wuchs und starke, nach oben wenig abnehmende gerade und steife Sommertriebe sich aus. Hiedurch, sowie durch Größe und mehr Rundung ist sie unter andern gleichzeitig reifenden schwarzen Herzkirschen kenntlich.

Oberdieck.