



## 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 Zeinßen bei Hannover.

---

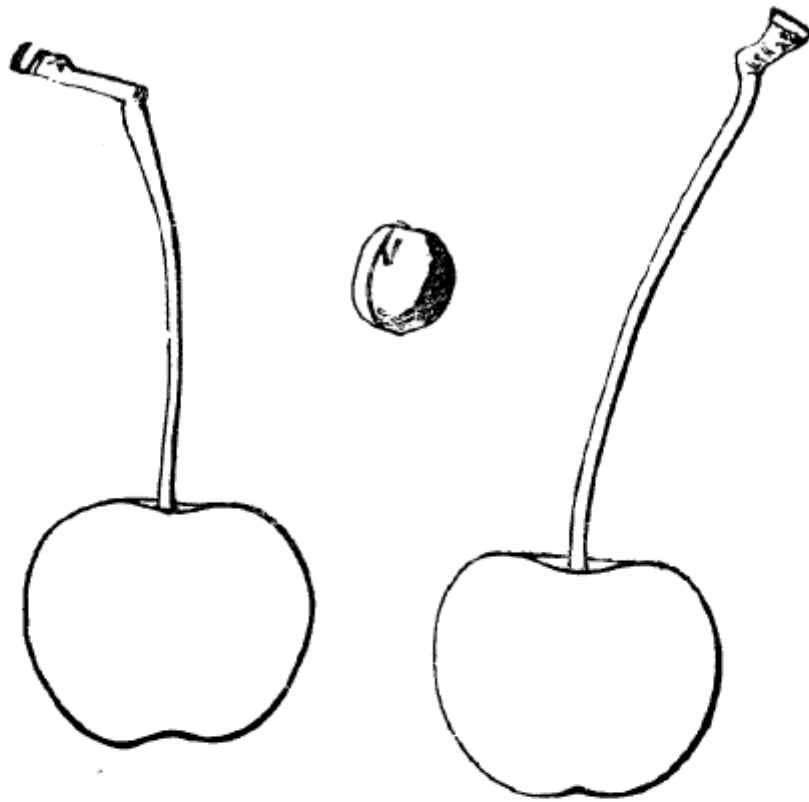
**Sechster Band: Steinobst.**

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

Mit 284 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



**Krügers schwarze Knorpelkirsche.** \*\*†, Ende der 3ten Woche der R.=B.

Heimath und Vorkomen: Ist wieder eine von den so trefflichen, in Guben gewonnenen Samenforten, deren Keis ich durch die Güte des Hrn. Conditors Groth zu Guben erhielt und schon wiederholt treffliche Früchte trug. Es ist bemerkenswerth, wie gerade in Guben, einem Orte mit sehr sandigem Boden, so viele treffliche Kirschenforten gefallen sind. Gleichzeitig untersuchte ich eben die aus dem Kirschorde Neustadt an der Meta in Böhmen, früher von der Societät zu Prag und später nochmals durch Hrn. Schamal in Jungbunzlau bezogenen, und für schätzbar gehaltenen Sorten Kostelnice und Kolaky, (Mefner- und Wagener-Kirsche), die wohl reich trugen, aber stets klein blieben, jene eine schwarze Herzkirsche, diese eine bunte, von denen die letzte selbst ordinären Geschmack hatte, beide aber sehr entbehrlich waren. Die Obige verdient wegen reicher Tragbarkeit, vorzüglichen Geschmacks und Größe recht häufige Anpflanzung. Eine allgemein zu empfehlende Krügers (schwarze) Herzkirsche besitzen wir aus Guben bereits. Die Obige, kürzlich erzogene, wird etwa nach einem Sohne des Krüger, der die Krügers Herzkirsche erzog, benannt sein.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: groß oder sehr groß, stets breiter als hoch, manche Exemplare zu einer viereckigen Form neigend. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, auch am Kopfe stärker gedrückt; desgleichen zu beiden Seiten und am stärksten auf dem Rücken gedrückt; der Bauch zeigt nur flache Furche, der Rücken sehr breite, flache, oft auch keine Furche; der Stempelpunkt sitzt in ziemlich oft wirklich starkem Grübchen, von einigen beulenartigen, einzeln fast höckerartigen Erhöhungen in der Nähe des Stempelpunktes umgeben. Die Figur links oben ist im Holzschnitte wenig gelungen und ist die begrenzende Linie am Kopfe zu flach nur durchgeschleift.

Stiel: stark, schön grün, wenig gebogen,  $1\frac{1}{2}$ —2" lang, sitzt in weitgeschweifter, tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur etwas, oft wenig erhebt, gewöhnlich aber nach dem Rücken hin stärker abfällt. Der Stiel hat häufig einen längern Absatz und sitzen nicht selten 3 und selbst 4 Früchte an demselben Stielabsatze.

Haut: hinreichend stark, um einigen Druck zu vertragen, ziemlich glänzend, schwarzbraun, mit lichterem Stellen, namentlich an den Stellen der Furchen, zuletzt fast schwarz.

Das Fleisch ist dunkelroth, mäßig hart, doch so consistent, daß die Sorte mit zu den Knorpelkirschen gehört; der Saft ist dunkelroth, der Geschmack recht süß, durch etwas Säure gehoben und wirklich vorzüglich.

Der Stein ist ziemlich dickbackig, ganz kurz oval, oder breit eioval, welche Form durch die an der einen Seite vorstehenden starken Rückenkanten, mit vortretender Mittelkante, die sich am Stielende etwas erhebt, verdorben wird. Vom Stielende gehen mehrere starke Asterkanten aus.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Ende der 3. Woche, oder Anfang der 4. der Kirschzeit, einige Tage nach der Bouquetamarelle und Eltonkirsche, ziemlich gleichzeitig mit der Zeisbergischen Kirsche, Büttners und Bettenburger Herzkirsche, auch der Frühen Lemercier. In anhaltendem Regenwetter springt sie, wie leider so viele andere auf, was 1867 geschah; der Geschmack wurde aber dennoch piquant und wirklich vorzüglich. Zum Trocknen muß sie, bei ihrer Süßigkeit, gleichfalls sehr taugen.

Der Baum wächst rasch und ist früh und reich tragbar.

Oberdieck.