



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.

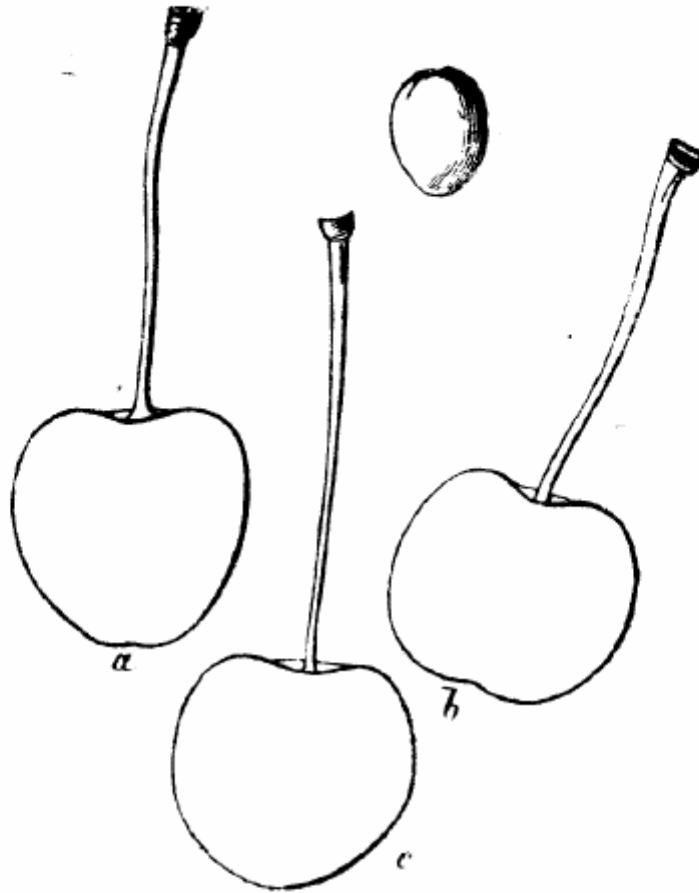
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Die Logan. **†, Anf. der 3ten, 1867 schon Mitte der 2ten Woche der R.-Z.

Heimath und Vorkommen: Auch diese gute, von Elliott zwar nur als mittelmäßig fruchtbar bezeichnete, aber durch gewürzreich süßen, vorzüglichen Geschmack sich auszeichnende Kirſche, erzog 1842 Hr. Prof. Kirkland zu Rockport in Amerika, und ist sie wahrscheinlich nach einer Person benannt. Sie verdient es sehr, vorerst von den Pomologen bei uns noch weiter beobachtet zu werden. Mein Reis erhielt ich von der Societät zu London, und stimmten die erbauten Früchte mit den kurzen Angaben bei Elliott und Hogg überein. Hogg und Elliott bezeichnen das Fleisch als fast fest, da die Frucht indeß, wenn sie schwarz wird, weiches Fleisch bekommt, zählt man sie wohl am besten zu den Herzkirſchen, nach der von Fruchseß angegebenen Regel, daß das Fleisch der wahren Knorpelkirſche bei zunehmender Reife fester wird, bei Herzkirſchen dagegen weicher.

Literatur und Synonyme: Elliott S. 214. Hogg im Manuale. Downing hat die Frucht erst in der Ausgabe von 1866, S. 264, doch nur nach Elliott.

Gestalt: mehr als mittelgroß, und wird sie in gutem Boden noch größer werden, stumpfherzförmig, nach Elliott oft auch regelmäßig herzförmig, wie Fig. c oben, oft auch nach dem Kopfe nur wenig stärker abnehmend als nach dem Stiele, an dem die Kirsche dann nur mäßig stark abgeschnitten ist, so daß manche Exemplare von der Bauchseite abgesehen, ein ganz kurzes, an beiden Enden gedrücktes Oval bilden, (oben Fig. b), welches auch die Figur bei Elliott darstellt. Auf der Bauchseite ist sie wenig, auf dem Rücken etwas stärker gedrückt; der Bauch zeigt keine oder eine schwache Furche; der Rücken hat bald eine flache Furche, bald auch nicht; der Stempelpunkt liegt, ein Weniges unterhalb der Spitze der sich etwas mehr erhebenden Bauchseite, etwas nach der Rückenseite hin, in bald flachem, bald stärkerem Grübchen.

Stiel: mittelstark, grün, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " lang, sitzt auf der Frucht in ziemlich weiter und tiefer, (oft enger und flacher) Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur wenig erhebt, und etwas merklicher nur nach der Rückenseite hin abfällt.

Haut: ziemlich stark, glänzend, in der Reife schwarzbraun, in der Ueberreife ganz schwarz.

Das Fleisch ist ziemlich dunkelroth, in vollster Reife schwarzroth, (Elliott bezeichnet es als leberfarben), mäßig fest; der reichlich vorhandene Saft schmutzig dunkelroth; der Geschmack weinartig, sehr süß und erhaben. Wenn die Kirsche schwarz ist, hat der Geschmack schon an Güte verloren.

Der Stein ist für die Frucht ziemlich groß, eioval oder eiförmig, die ziemlich breiten Rückenanten erheben sich nach dem Stielende hin nur wenig und haben häufig starke Asteranten.

Reifzeit und Nutzung: Die Reifzeit gibt Elliott an Mitte bis Ende Juli, Hogg Mitte bis Ende Juli, was aber, wenn man die Verschiedenheit des Engl. Klimas gegen das Amerikanische berücksichtigt, nicht hinlänglich mit einander stimmt, und etwa Druckfehler ist. Bei mir reifte sie eben nach der Schwarzen Tartarischen mit der Lucienkirsche, noch etwas vor der Frühen Lemercier, Mitte der 3ten Woche der Kirschenzeit; 1867 war sie schon mit der Werderschen Herzkirsche reif.

Den Baum bezeichnet Elliott als gesund und stark wachsend und zeigt er sich bisher so auch in meiner Baumschule.

Oberdieck.