



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

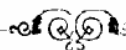
**Dr. Ed. Lucas,** und **J. G. C. Oberdieck,**  
Director des Pomol. Instituts in Reutlingen.    Superintendent in Zeinzen bei Hannover.

---

**Dritter Band: Steinobst.**

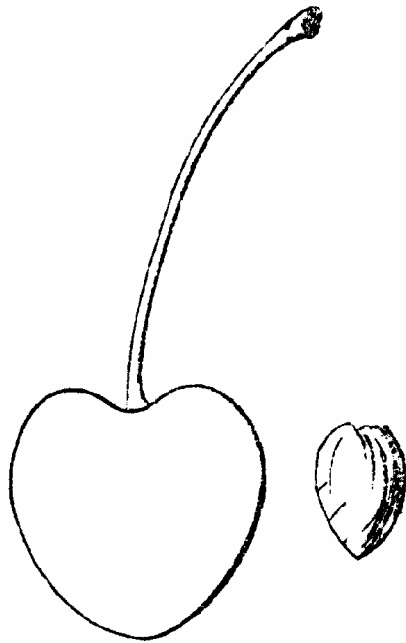
**Kirschen** No. 1—109.    **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



**Stuttgart.** 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Perlkirsche. \* \* Ende der 3. W. d. R. Z.

Heimath und Vorkommen: stammt zunächst aus Herrnhäusen. Gehört zu den schon länger bekannten Sorten und ist ziemlich verbreitet. Empfiehlt sich zur Anpflanzung durch Schönheit, reiche Tragbarkeit und den bei gutem Wetter süßen Geschmack.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 237 unter obigem Namen. Dittrich II. S. 61. Da es auch eine Perlknorpelkirsche gibt, wird obige häufig Perlherzkirsche genannt, indeß sind Perlkirsche und Perlknorpelkirsche, wie schon Truchseß bemerkt, zwei wohl zu unterscheidende Namen. L. Obst. G. XXI. Taf. 24. Perlherzkirsche ist nicht die Obige, sondern die Perlknorpelkirsche; richtig findet sie sich aber im L. O. G. VII. S. 363 Nr. 8 von Büttner beschrieben. Truchseß erhielt sie aus Herrnhäusen als Lange weiße Herzkirsche und Perlkirsche die verschieden sein sollten (wie es denn auch eine Frühe lange weiße Herzkirsche [Frühe bunte Herzkirsche Truchseß] gibt), sich aber überein zeigten. Christ nahm, wie gewöhnlich voreilig, im Handbuche S. 542 und Handbuch 2. Aufl. S. 667 beide Sorten als verschieden auf. In der 3. Aufl. des Handbuchs S. 681 und im Wörterbuch S. 278 sowie Vollst. Pomol. S. 192 hat er sie richtiger als Perlkirsche oder Perlherzkirsche. Gotthard S. 147, Köppler S. 185, Heinenen S. 186 folgen der Büttner'schen Beschreibung. Die Pariser Nationalbaumschule benannte sie nach Fouille du Cultiv. 1804 p. 138 Guigno de Perle. Der Londoner Catalog und Downing scheinen sie nicht zu kennen. Auch die Dunkelmannskirsche wird kleine weiße Perlkirsche genannt.

Gesalt: Truchseß zählt die Kirsche zu den größeren; bei mir hatten in Nienburg und Bardowik nur die vollkommensten Exemplare die Größe obiger Figur. Form sehr schön herzförmig; auf beiden Seiten ist sie breitgedrückt und gefurcht, auf der einen Seite stärker als auf der andern.

Nach dem Stempelpunkte läuft sie sanft abnehmend etwas spitzig zu, so daß man sie als die Mutter der spitz zulaufenden Sorten Tilgener's und Winkler's weißer Herzkirchse betrachten möchte. Durch die starken Furchen wird sie wie in zwei Hälften getheilt, die sich am Stiel in dicke Baden ausdehnen, und über die Stielhöhe erheben. Der Stempelpunkt steht in schwachem Grübchen. Kleinere, nicht recht vollkommene Früchte sind oft etwas höckerig.

Der Stiel ist  $1\frac{1}{2}$ " lang, lichtgrün, etwas gebogen und sitzt in flacher Höhlung, wenig fest auf der Frucht.

Die Farbe der porzellanartig glänzenden Haut ist ein helles Weißgelb, welches am Stiele und auf der Sonnenseite mit einem hellen Roth in feinen verwaschenen Strichen überzogen ist. Die Spitze und die Schattenseite sind oft ganz weiß, während recht besonnte mehr Röthe annehmen.

Das Fleisch ist sehr zart, saftreich, weißgelb, der Saft helle. Der Geschmack bei nasser Zeit fade, bei günstiger Witterung dagegen und rechter Reife süß und erhaben. Durch ihre sanfte, gefällige Färbung, die schöne Herzform und den süßen, von Säure freien Geschmack unterscheidet sie sich von andern gleichzeitig reifenden.

Der Stein ist verhältnißmäßig groß, lang- und spizeiförmig, am Stielende etwas abgestumpft, ziemlich dickbackig und löset sich gut vom Fleische.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt etwas vor der Holländischen Prinzessinkirchse zu Ende der 3. Woche der Kirschzeit. Bei ihrem weichen Fleische hauptsächlich nur Tafelfrucht.

Der Baum wächst gesund und trägt sehr reichlich.

Oberdieck.