



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.

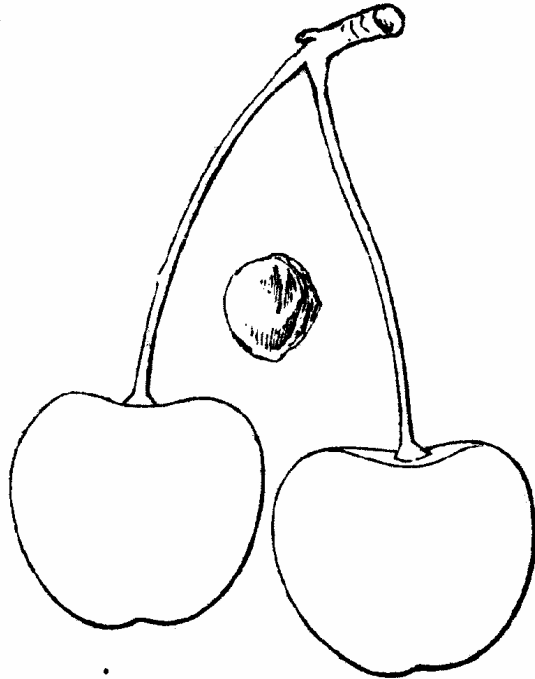
Dritter Band: Steinobst.

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

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Rothe Maikirsche. ** + 2. W. d. R.=3.

Heimath und Vorkommen: Ursprung nicht mehr bekannt; gehört zu den schon sehr alten Früchten, die durch Gesundheit und Tragbarkeit des Baumes die Theorie von dem allmählichen Veraltern der Obstsorten widerlegen. Wie unter den Kirschen Süßweichseln im Allgemeinen die meisten Liebhaber finden, so hat unter den Süßweichseln mit Recht die obige durch Frühzeitigkeit und Güte noch wieder die allgemeinste und weiteste Verbreitung gefunden. Wer diese Kirschen liebt, pflanze, um Reifefolge zu haben, mit obiger besonders noch die Folgerkirsche und Rothe Muskateller. — Mein Reis erhielt ich von Diel und Dittrich überein.

Literatur und Synonyme: Truchß. S. 377; Dittr. S. 93; das L.D.Gab. liefert Nr. 13 eine in Form richtige, nur zu dunkel colorirte Abbildung. Findet sich bei den meisten Autoren, doch häufig unter unrichtiger Benennung. Ich selbst erhielt sie noch als Berliner Maikirsche, Preßburger Maiweichsel, Doppelte Maikirsche (wie sie im Hannover'schen allgemein und auch andermwärts genannt wird) und *Coriso précocce*. Letzterer Name wird mehreren Kirschen gegeben, und bezeichnet nach Truchß und Duhamel zunächst eine merklich später reifende *Amarille*, den *Corisier hativ* auch *Coriso précocce de Mai* genannt (Truchß S. 657 und 574). Auch Doppelte Maikirsche werden mehrere andere Früchte genannt, z. B. bei Christ die Süße Maiherzkirsche und die Große süße Maiherzkirsche. Truchß behielt daher als Namen, der unsere Frucht allein bezeichnet, den obigen, unter dem sie schon haben Büttner, Köhler (S. 168 Nr. 2), Gotthard (S. 149 Nr. 2), Christ nach Büttner, Handb. 2. Aufl. S. 669 Nr. 33, Bollst. Pom. S. 210 Nr. 41; Truchß weist aber S. 384 nach, daß Christ diese Frucht noch unter mancherlei andern Namen wiederholt beschrieben habe, ein Artikel, der zeigt, wie ungenau Christ arbeitete; (in den Beitr. zur 2. Aufl. des Hdb. S. 212 hat Christ seine mannigfaltigen Irrthümer über diese Frucht berichtigt). Duhamel hat unsere Sorte S. 145 nur erwähnt als *Royale hativ*, *Duo de Mai*, und kommt sie bei Noisoth als *Angloterro hativ* vor; der L.D.G. hat sie II. S. 205 Taf. 9 als Große Maikirsche; Hirschfeld S. 11 Nr. 2) als

Doppelte oder Große Mairirsche, und so wohl auch Salzmann; Kraft (Taf. 14 Fig. 2, wo die Abbildung aber zu lang und zu hell colorirt ist) als Herzkirschweichsel, Cerise Guigne. Truchseß erhielt sie noch unter den wirklichen Synonymen Cerise d'escarlante, Scharlachkirsche (Herrnhäuser, aus Frankreich stammend), Große rothe Messlerkirsche (Rebrig'sche Baumschule), Rothe Lothkirsche (Wellner), Wanfrieder rothe Frühkirsche (Christ), Successionskirsche (Henne), sowie unter den ganz anderen Früchten zukommenden Benennungen Cerise a vin (Herrnhäuser), Holländ. Weichsel und Coularde (Mayer), Pragische Muskateller (Henne S. 333), Royale, Royale ancienne (Christ), Royal muscat (Wilhelmshöhe), Arch. Duke (Wellner aus England bezogen). Die Pariser Nationalbaumschule nannte sie, nach Truchseß, Grosse Cerise de Mai. Der Lond. Catalog und Downing (S. 191) haben sie ohne Zweifel (besonders nach Downings Beschreibung, nach der sie auch in Amerika überall sich findet) als May Duke mit einer ziemlichen Anzahl wirklicher, sowie auch unrichtiger Synonyme, und wird Arch. Duke mit dem Synonym Late Duke und bei Downing noch Griotte de Portugal eine später reisende Kirsche sein. Als Mai Duke erhielt Truchseß auch seine Frühe Mairirsche (S. 391). Was aber die Engländer unter ihren verschiedenen Dukes haben, ist mir noch nicht vollständig bekannt. Late Duke ist nach Vegetation und Frucht unser Großer Gobet; Arch. Duke eine herrliche, der Rothen Mairirsche ähnliche, etwas später zeitigende, vielleicht mit unserer Folgerkirsche zusammentreffende Frucht; Royal Duke sehr ähnlich der frühen Le Mercier, Down. theilt die im Lond. Catal. bei May Duke angegebenen Synonyme in solche, die in Frankreich, und solche, die in England üblich seien. Zu jenen zählt er: Royale native, Cerise Guigne, Cherry Duke (of some) Coularde, de Hollande, d'Espagne, Griotte grosse noire, Griotte d'Espagne (of some), Griotte précöce (of some). — Zu diesen rechnet er: Early Duke, Large Mai Duke, Morris Duke, Morris early Duke, Benhams fine early Duke, Thomsons Duke, Portugal Duke, Buchanans early Duke, Millets late heart Duke. Der Londoner Catalog hat außer diesen Synon. noch Early Mai Duke und Anglaise.

Gestalt: die Frucht zählt in günstigen Jahren zu den großen. Am Stiele ist sie etwas plattgedrückt (abgestumpft); nach dem Stempelpunkte, der in einem häufig ziemlich tiefen Grübchen sitzt, ist sie zugerundet und durch das starke Stempelgrübchen allermeist merklich eingezogen, so daß sie wie etwas gespalten erscheint. Auf beiden Seiten, und auf der einen mehr als auf der andern, ist sie etwas breitgedrückt. Furchen finden sich nicht immer, doch häufig auf der stärker breitgedrückten Seite, und zeigen meist lichtere Färbung der Haut. In ungünstigen Jahren ist die Frucht weniger breitgedrückt, mehr rundlich, auch gern weniger breit, als hoch.

Der Stiel ist von verschiedener Länge und Stärke, selten über 2" lang. An einem kurzen gemeinschaftlichen Stiele, der häufig 1—2 kleine Blättchen hat, sind allermeist mehrere Früchte mit ihren Stielen befestigt, welche auf der Frucht in enger, nicht tiefer Höhlung sitzen.

Die Farbe der glänzenden, ziemlich feinen Haut ist bei voller Reife dunkelbraunroth.

Das Fleisch zart, und, sowie der reichlich vorhandene Saft, dunkelroth, der Geschmack weinartig süß, gewürzreich und erfrischend.

Der Stein ist meistens nicht groß, gerundet und etwas breitgedrückt, andere sind dickbackiger. Die Rückenkanten sind mäßig breit und flach; Afterkanten gehen hauptsächlich vom Stielende aus.

Reifzeit und Nutzung: die volle Reife tritt ein Anfangs der 3. Woche der Kirschenzeit oder Ende der 2.; aber wenn sie noch kirschroth ist, was gleich nach Reife der allerfrühesten Kirschen der Fall ist, ist sie zum Genuße brauchbar. Es reifen nicht alle Früchte zugleich und hat sie im Reifen etwas Folgerartiges. So schätzbar für die Tafel als zu manchen Haushaltswegen.

Der Baum kommt überall gut fort, wird ziemlich groß und zeichnet durch Gesundheit, Dauerhaftigkeit und Tragbarkeit sich aus.