



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

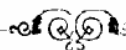
von

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

Dritter Band: Steinobst.

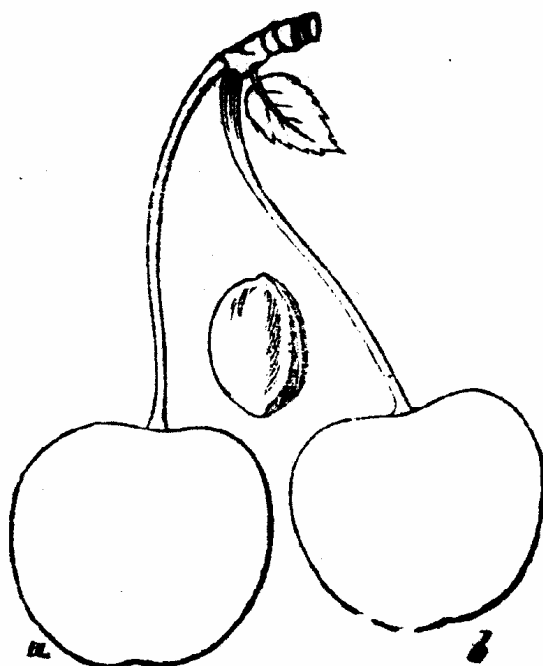
Kirschen No. 1—109. **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Rothe Muskateller. * * † † Anf. d. 4. W. d. R. Z.

Heimath und Vorkommen: diese an Geschmack, Güte und Brauchbarkeit der Rothen Maifirsche und Folgerfirsche gleichstehende Frucht, welche allgemeine Verbreitung verdient, aber noch wenig bekannt scheint, erhielt Truchseß aus der Herrnhäuser Baumschule. Ihre Herkunft ist nicht weiter bekannt. — Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 389 *Rothe Muskateller*; Dittrich S. 94 Nr. 117; Christ Hdb. S. 534 Nr. 2, 2. Aufl. S. 672 Nr. 44. 3. Aufl. S. 690; Wörterb. S. 283, Röfker S. 169 Nr. 14 nach Christ. Die im L.D.G. XIII. S. 358 beschriebene und Taf. 19 abgebildete Späte Maifirsche ist nach Truchseß Beobachtungen höchst wahrscheinlich die Obige, die man in der Abbildung auch wohl erkennt. In der Pariser Nationalbaumschule wurde sie nach Feuille du cultiv. 1804 p. 139 Muskat rouge genannt. Duhamel hat sie vielleicht S. 246 Taf. 16 als *Cerise Guigne*, reift Mitte Juni, deren Stein er als oval bezeichnet und sie mit der *Royale der Gärtner* und der *Cerise nouvelle d'Angleterre* überein hält. Ob der Lond. Cat. und Downing sie unter den verschiedenen Dukes haben, ist ungewiß, und bezweifle ich es. Dochnahl im sichern Führer wirft sie irrig mit der Rothen Maifirsche zusammen und führt sie als eigene Sorte nicht auf.

Gestalt: ist in guten Jahren groß, oft größer als die Rothe Maifirsche, die Form nach Truchseß rund, am Stiele etwas eingezogen, am Stempelpunkte, der in starkem Grübchen steht, zugerundet, auf beiden Seiten etwas, oft merklich breitgedrückt. Von der Seite angesehen erscheint sie häufig breiter als hoch, ist aber nach meinen Beobachtungen

besonders dadurch kennlich, daß sie ebenso wie die Spanische Frühkirche häufig ein etwas abgestumpftes Oval darstellt und selbst hochaussehend ist. Die Vorderseite zeigt flache Furche, die Rückenseite bald nur Linie, bald starke Furche besonders nach dem Stiele hin.

Stiel: mittelstark, von verschiedener Länge, $1\frac{1}{4}$ —2" lang, sitzt in weiter und bei den mehr ovalen in enger Höhlung, deren Rand nach der Rückenseite merklich abfällt. Der Stielabsatz ist nicht selten stark und lang.

Haut: glänzend, in der Reife dunkelbraunroth, ganz wie bei der Rothen Maikirche. An den Furchen ist häufig lichtere Farbe.

Das Fleisch ist am Durchschnitte blutroth, zart, saftreich; der Geschmack bei guter Witterung delicat und dem der Rothen Maikirche ganz ähnlich.

Der Stein, an dem bei rechter Reife wenig Fleisch sitzen bleibt, ist von dem der Rothen Maikirche sehr verschieden, länglich, höher als breit, fast oval, flachbackig, nach dem Stielende hin meist noch flacher als nach der Spitze hin, oder der Bauch liegt auch in der Mitte. Die Rückenkanten sind schmal und verbreitern sich nach der Spitze hin, während sie nach dem Stielende des Steins hin schmaler werden, wo der Stein ein Weniges abgestumpft ist. Die Nebenkanten treten nach der Spitze hin stärker hervor.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt etwas nach der Rothen Maikirche und selbst noch oft nach der Folgerkirche, in der 3. oder Anf. der 4. Woche der Kirchenzeit. Zu jedem Gebrauche.

Der Baum wächst eben so rasch und schön als der der Rothen Maikirche und ist eben so fruchtbar. Von der Rothen Maikirche unterscheidet sie sich nicht nur durch spätere Reife, sondern von dieser und der Folgerkirche besonders durch Gestalt der Frucht und noch mehr des Steines; von der Herzogskirche, die ihr in Gestalt der Frucht und des Steines ähnlich ist, und allermeist merklich später reift als Truchseß angibt, durch mehr Größe.

Oberdieck.