



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

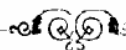
**Dr. Ed. Lucas,** und **J. G. C. Oberdieck,**  
Director des Pomol. Instituts in Reutlingen.    Superintendent in Zeinzen bei Hannover.

---

**Dritter Band: Steinobst.**

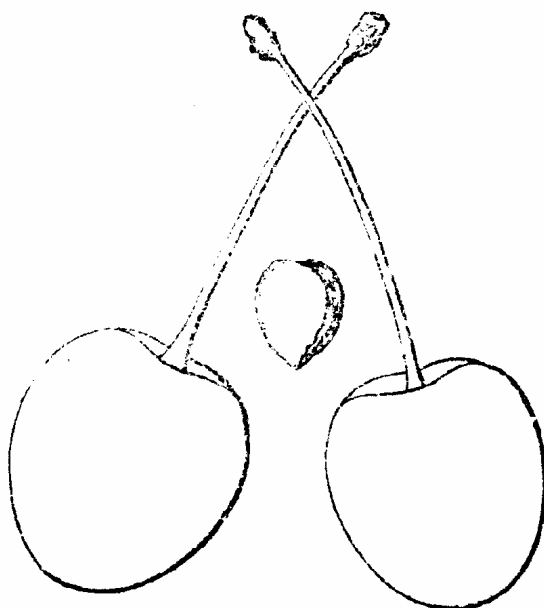
**Kirschen** No. 1—109.    **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



**Stuttgart.** 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Die Speckfirsche. \* \* † 3. W. d. K. 3.

Heimath und Vorkommen: Truchseß erhielt sie 1785 aus Herrnhäusen unter der Benennung Cerise Caron. Unter diesem Namen hatte aber Büttner im L.D.G. VII. S. 368 die von Truchseß S. 149 beschriebene Englische schwarze Kronherzkirsche abgehandelt und Truchseß hielt es für gut, sie unter dem deutschen Namen Speckfirsche zu beschreiben, da Caron auf Französisch ebenfalls Speck bedeutet. Auch diese Kirsche gehört mit zu den besten, und verdient wegen ihrer reichen Tragbarkeit in jedes Kirschenfortiment aufgenommen zu werden.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 287; Dittrich II. S. 71; Siegel's Anl. S. 158; Oberd. S. 527. — In der Pariser Nationalbaumschule nannte man sie, wie Truchseß (nach Feuille du Cultiv. 1804 p. 138) mittheilt, Bigarreau du Lard (was Speckknorpelfirsche ausdrückt).

Gestalt: sie ist nicht gleich. Auf einem und demselben Baume finden sich viele Früchte von beträchtlicher Größe, andere viel kleiner und letztere haben auch eine andere Form. Die größeren sind breitgedrückt, doch auf der einen Seite mehr als auf der andern und runden sich unten stumpfherzförmig zu. Die kleineren dagegen sind beinahe kugelförmig, nur am Stiele ein wenig platt, auf der einen Seite aber kaum merklich breitgedrückt.

Stiel: gegen  $1\frac{1}{2}$ " lang, gelblich grün, ohne Noth, sitzt in flacher Höhlung auf der Frucht.

**Haut:** dunkelblutroth, mit hellrothen und unten an der Spitze mit gelblichen Flecken, worin sich in dem Roth schwache gelbweiße und in dem Gelb ganz weiße Punkte befinden.

**Fleisch:** bei noch nicht völliger Reife ist es noch etwas weich und nur die Haut fest und zähe. Die Härte des Fleisches nimmt aber zu, je vollkommener sie reift, wie es bei allen Knorpelkirschen der Fall ist. Es ist weißgelblich und läßt wenig Saft fahren, wenn man die Frucht durchschneidet. Der Geschmack hat bei völliger Reife etwas Süßsäuerliches und erhält dadurch eine gewisse Erhabenheit.

**Stein:** ziemlich groß, langeirund (langeisförmig D.), mit schönen, feinen Akerkanten, für eine hartfleischige Kirsche gut ablöslich.

**Reife und Nutzung:** die Kirsche reift Mitte Juli\* und ist wegen ihres harten Fleisches zur weitem Versendung besonders geeignet, worauf besonders bei größeren Kirschenpflanzungen Rücksicht zu nehmen ist.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe zeichnet sich in meinem Garten besonders durch seinen vertikal aufstrebenden Wuchs aus, ist gesund, ziemlich stark und reichlich tragbar.

**Bemerkungen:** die Speckkirsche unterscheidet sich, wie Truchseß noch bemerkt, von der Rothten Maitknorpelkirsche, die ihr in seinem Kirschenwerke vorausgehend abgehandelt ist, durch vermehrte Größe und spätere Reife und von andern bunten Knorpelkirschen durch die veränderliche Gestalt der Früchte an dem nämlichen Baume. — Der Gärtner Egers auf Jerusalem hat auf diese Sorte wegen ihrer großen Fruchtbarkeit stets ein großes Stück gehalten. — Ihr sehr ähnlich ist Eltons bunte Knorpelkirsche, wie ich sie als Bigarreau d'Elton aus Wetteren besitze. Doch war diese letztere etwas früher zeitig und das Fleisch schien etwas weniger fest. Diese kommt als Eltonkirsche im Handbuche vor.

Jahn.

\* 3. Woche der Kirschenzeit. D.