



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 Leinßen bei Hannover.

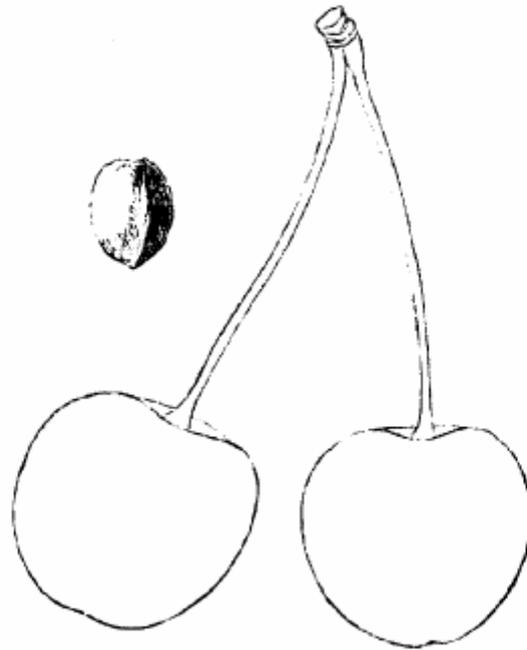
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Wildling von Kronberg. **†† Ende der 1. Woche der Kirschzeit.

Heimath und Vorkommen: diese sehr gute Frucht ist bei Kronberg, dem Wohnorte Christi, erzogen, und wurde zuerst von Christ verbreitet, von dem Truchseß sie 1797 erhielt. Truchseß setzte ihre Reife hinter Büttner's schwarze Herzkirsche, (die ich von Diel und Müschen, der sie direkt von Truchseß erhielt, überein und um so mehr sicher ächt habe;) sie hat sich indeß schon dreimal bei mir gleichzeitig mit der frühen Maiherzkirsche gefärbt und reifte kaum nach dieser, noch einige Tage vor Labors schwarzer Knorpelkirsche, und wenn dies nicht an dem jungen Stamme liegt, den ich von ihr habe, und sie vielmehr bei Truchseß durch den Standort etwas zurückgeblieben wäre, so wäre sie die früheste schwarze Knorpelkirsche, die wir haben, auch wegen ihres vorzüglichen Geschmacks recht schätzbar. Truchseß setzte sie unter die schwarzen Herzkirschen; wie indeß schon Christ sagt, daß sie festeres Fleisch habe, als andere Herzkirschen, so fand ich namentlich 1862, wo sie recht reif wurde, das Fleisch vollkommen so fest, wie es bei andern Knorpelkirschen ist, fester selbst als bei Lampens schwarzer Knorpelkirsche und der Schwarzen Spanischen, so daß ich glaube, sie unter die Knorpelkirschen setzen zu müssen, weshalb auch der Name Kronberger schwarze Herzkirsche in den ursprünglich von Christ ihr gegebenen wieder umgeändert ist. Mein Reis erhielt ich durch Jahn aus Jerusalem; von Dittrich erhielt ich fälschlich für die Obige die Ochsenherzkirsche.

Literatur und Synonyme: Truchseß, S. 124, Kronberger schwarze Herzkirsche; Christ Handwb., S. 274, Kronberger Kirsche, Wildling von Kronberg; Handbuch 2te Aufl., S. 663, Nr. 13 fügte Christ unpassend noch das

Synonym Kronkirsche hinzu; da indeß von manchen Pomologen auch die Cerise Caron Kronkirsche genannt wird, (der Lond. Catal. nennt auch die Carnation Crown Cherry), hat er Handbuch 3. Aufl., S. 674, Nr. 7 und Vollst. Pomol. II, S. 172, Nr. 3 die Benennungen Kronberger Kirsche und Wildling von Kronberg wieder hergestellt. Heineke, S. 179, Nr. 3 Kronberger Kirsche; Dittrich II, S. 27 Kronberger schwarze Herzkirsche. In der Pariser Nationalbaumschule nannte man sie, nach Feuille du Cultivat 1804, S. 136 Sauvageon de Kronberg. Der Londoner Catal. hat sie S. 54, Nr. 18 als Black Heart, Kronberg mit den Synonymen Kronbergs schwarze Herzkirsche und Wildling von Kronberg, bezeichnet gleichfalls das Fleisch als fest und rühmt die Tragbarkeit.

Gestalt: die Frucht ist nach Truchseß von mittlerer Größe, am Stiele abgestumpft, zu beiden Seiten etwas und auf der Rückenseite am stärksten breitgedrückt, übrigens rund, manchmal höckerig und verschoben, auf der Rückenseite schwach gefurcht, am Kopfe mit einem Stempelgrübchen versehen, das meistens seitwärts steht. Ich fand die Größe bisher bei gutgewachsenen Exemplaren, wie oben gezeichnet, die Gestalt meistens wie die Figur links, (auch der Londoner Catal. bezeichnet sie als stumpf-herzförmig), einzeln etwas hochaussehend; am Stempelpunkte gerundet oder nur wenig gedrückt; am Bauche schwache Furche, auf der Rückenseite fast nur Linie oder selbst stellenweise Erhöhung.

Stiel: $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ " lang, (nach Truchseß, der etwas kleinere Früchte gehabt haben wird, $1\frac{1}{2}$ bis 2") ziemlich stark, grün, nur wenig braun angelauten, sitzt in ziemlich starker, (nach Truchseß schwacher, kaum merklicher) Höhlung.

Haut: stark und zähe, glänzend, in voller Reife glänzend schwarz.

Fleisch: fest, und so wie der Saft, sehr dunkelroth; der Geschmack süß, durch feine Säure gewürzt und vorzüglich.

Stein: ziemlich stark, breit-herzförmig oder genauer oval-eiförmig; Rückenlanten breit, ziemlich stark.

Reifzeit und Nutzung: Truchseß setzt die Reife nach Büttners schwarzer Herzkirsche, die bei mir in Zeinsen 1860 und 62 sich erst stärker färbte, wenn obige völlig reif war; der Londoner Catal. setzt die Reife Anf. Juli, was wohl eine Irrung ist, da die Werder'sche frühe Herzkirsche Anf. Juni reifend gesetzt wird. Mir reifte sie schon zweimal in Zeinsen noch mehrere Tage vor der Werder'schen schwarzen Herzkirsche und der trefflichen Labors schwarzen Knorpelkirsche, wenig nach der Frühen Maiherzkirsche. In Wienburg habe ich dagegen 1851 und 1861 in Zeinsen die Reifzeit gleichzeitig mit der Schwarzen Tartarischen und Büttners schwarzer Herzkirsche notirt. Christ sagt, daß sie fast mit der Süßen Maiherzkirsche reife, die auch früh reift. Bei ihrem vorzüglichen Geschmacke und wenn ihre frühe Reife sich auch auf andern Stämmen bestätigt, ist ihr Anbau zu empfehlen, zumal der Baum sehr fruchtbar ist und sie auch zu Haushaltszwecken sich gar sehr eignen muß.

Oberdieck.