



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

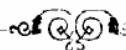
von

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

Dritter Band: Steinobst.

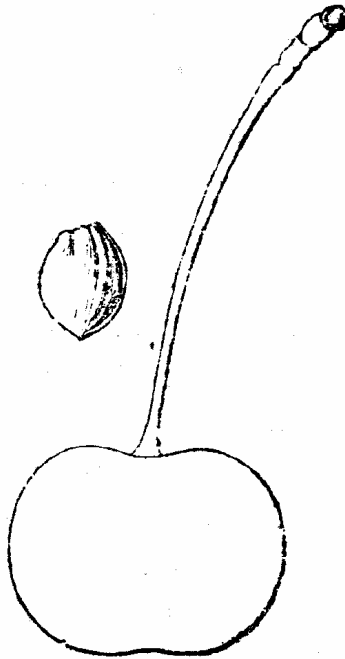
Kirschen No. 1—109. Pflaumen No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Frühe Lemercier. * * † 3. W. d. R. 3.
Cerise Lemercier. Noisette.

Heimath und Vorkommen: diese delikate und sehr schätzbare Kirsche ist neuerlichst in Frankreich erzogen, und kam von Noisette zu Paris zuerst nach Meiningen, woher ich das Reis habe. Sie steht einigermaßen zwischen den Glaskirschen und Süßweichseln in Geschmack und Färbung in der Mitte; sie ist schon sehr schmackhaft, wenn sie glaskirschenroth ist, wird aber zuletzt so dunkel als eine reife rothe Muskateller, und hat dann auch so stark gefärbten Saft, daß man sie völlig zu den Süßweichseln zählen muß. — Ist nur erst von Meiningen aus und durch mich in Deutschland verbreitet und noch sehr wenig bekannt, verdient aber allgemeine Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: ist in deutschen pomol. Schriften noch nicht beschrieben. In den Annales de Pomologie 1854 p. 19 ist eine Cerise Lemercier abgebildet und von Hrn. Aug. Hennau beschrieben, deren Erzieher Hr. M. C. Jamain zu Paris sei, welche zwar mit der Obigen manche Ähnlichkeit hat und bei der namentlich über die Vegetation des Baumes Ähnliches bemerkt wird, als hier weiter unten, die indeß doch schwerlich dieselbe sein kann, da sie zuletzt fast schwarz werden und selbst in Belgien erst um die Mitte des August zeitigen und sich bis Ende August am Baume halten soll. Ich habe diese Lemercier der Annales bisher noch nicht bekommen können. Aus Hrn. Papeleus Collection zu Wetteren erhielt Hr. Medicinalassessor Zahn eine Bigarreau Lemercier, in der er Winklers weiße Herzkirsche erkannte (Mon. Schr. I. S. 120 und 162); dieß mag jedoch auf einer Reiserverwechslung beruhen, da in Papeleus Catalog die Sorte als dunkel schwarz

angegeben ist. — Außerdem kommt aber Lemercier auch noch hin und wieder (z. B. im Catalog von Jamain Durand zu Bourg la Reine) als Synonym von Reine Hortense und Monstreuse de Bavay vor. Man wird also den berühmten Namen wohl mehreren guten Kirschen beigelegt haben und kann vor der Hand über Obige noch nichts weiteres gesagt werden, doch wird es zweckmäßig sein, um sie von andern Sorten des Namens, und namentlich den spät zeitigenden zu unterscheiden, sie die Frühe Lemercier zu nennen. Nach freilich nur wenigen 1860 geernteten Früchten wollte die Royal Duke der Engländer mir mit Obiger identisch scheinen.

Gestalt: die Frucht ist groß, vor rechter Reife einer doppelten Glaskirsche etwas ähnlich, doch etwas größer und mit längeren Stielen. Am Stiele und am Stempelpunkte ist sie stark abgestumpft und erscheint oft etwas wie ein abgerundetes Viereck. Zu beiden Seiten ist sie etwas und auf der Rückenseite am stärksten breitgedrückt. Auf der Bauchseite ist eine flache Furche, die häufig aber auch sehr wenig bemerklich ist; auf der Rückenseite zeigt sich meistens nur eine dunkler rothe Linie und erst gegen den Stempelpunkt hin feine Furche. Der starke Stempelpunkt sitzt in weitem, flachen Grübchen.

Farbe der glänzenden, feinen Haut Anfangs glaskirschenroth, so daß sie einer Glaskirsche sehr ähnlich sieht, und zeigt dabei dann sehr feine Pünktchen und Strichelchen; bei längerem Hängen der Kirsche am Baume wird sie aber dunkelroth.

Das **Fleisch** ist blaßroth, zart, mit weitmaschigen Adern durchzogen; der reichlich vorhandene Saft ist Anfangs fast hell, später aber fast eben so dunkel gefärbt als bei einer Rothen Muskateller. Der schon früher süß weinartige erquickende Saft gewinnt in voller Reife noch merklich an Süßigkeit und Gewürz und ist dann sehr delikat.

Der **Stein**, welcher selbst schon im ganz reifen Zustande der Frucht sich noch mit dem Stiele aus der Kirsche herausziehen läßt, ist fast umgekehrt eiförmig, nach dem Stielende etwas verjüngt und abgestumpft, wo sich auf der abgestumpften Kante eine rundliche, flache Höhlung findet. Die Mittelkante tritt unter den breiten und flachen Rückenkanten etwas vor und wirft am Stielende sich etwas auf.

Reifezeit und Nutzung: ist schon sehr schmackhaft Anfangs der 3. Woche der Kirschenzeit, völlig reif aber in der 4., einige Tage vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche und Döniffens gelber Knorpelkirsche.

Der **Baum** wächst gut, scheint jedoch auf Wildlingen von Sauerkirschen nicht gut fortzukommen. Er ist dadurch kenntlich, daß die Zweige der Krone in ziemlich spitzen Winkeln dicht neben einander in die Höhe gehen, so daß die Krone sich erst nicht recht ausbreiten will und man mit dem Messer nachhelfen muß. Die Sommertriebe sind stark, sehr gerade und nehmen an Dicke nach oben wenig ab. In der Blüthezeit gehört er zu den spät blühenden Kirschen und färbt die Blüthe im Abblühen sich etwas roth. Nach den bisherigen Fruchtproben ist der Baum früh und recht fruchtbar.

Oberdieck.