



## 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.

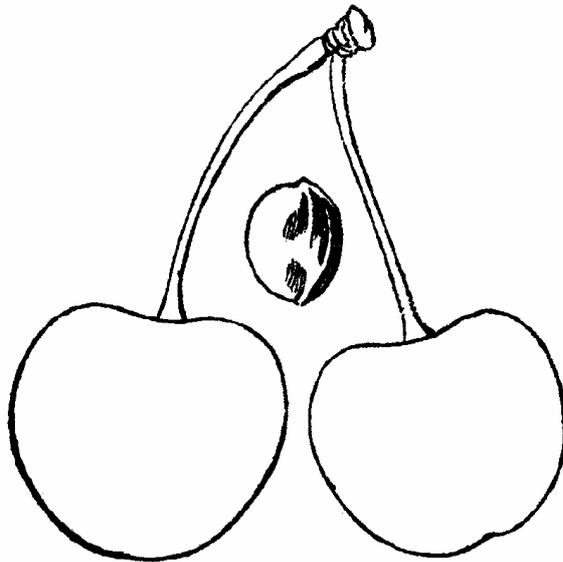
Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

---

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 21. Große schwarze Knorpelkirsche. I, A b. Truchseß; Schwarze Knorpelkirschen.



Größe schwarze Knorpelkirsche. \* †† Ende der 5. W. d. R. Z.

Heimath und Vorkommen: ist durch ihren besondern Werth bereits weit verbreitet, leider wieder unter gar mancherlei Benennungen, und verdient die allgemeinste Anpflanzung. — Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 180 Große schwarze Knorpelkirsche; Dittrich II. S. 43. Die vielen Irrungen, welche über diese Kirsche stattgefunden haben, müssen bei Truchseß nachgelesen werden, und lassen wir die völlig falschen Namen ganz weg. Er bekam sie aus Herrnhausen als Knorpelkirsche, Späte braune spanische Herzkirsche und Gaderopse Kern; von Christ als Schwarze Lothkirsche, auch Prinzenkirsche, Späte braune harte Septemberkirsche und Schwarze bitterliche Herzkirsche; von Mayer als Große schwarze Glanzkirsche (Pomon. Franco. S. 34 Nr. 6 und Taf. 12 nicht recht kenntlich abgebildet), als Blutherzkirsche (die richtiger eine Bunte Herzkirsche ist); von Sicler als Knorpelkirsche, Große schwarze Herzkirsche mit festem Fleische (unter welchem Namen sie im L.D.G. VI. S. 212 steht und Taf. 25 ganz gut abgebildet ist; vom Handelsgärtner Berthier in Wien als Große schwarze Kramelk. Christ hat sie in seinen frühesten Schriften vielleicht als Lederkirsche, wie sie auch im Hannover'schen häufig genannt wird, doch eigentlich alle schwarzen Knorpelkirschen so bezeichnet werden. Da Truchseß die Obige zuerst für die rechte Gaderopse hielt (die wohl eine bunte Herzf. ist) und sie Christ so mittheilte, so hat er Obige als Gaderops Handb. 1. Aufl. S. 549, 2. Aufl. S. 662, aber da Büttner aus Herrnhausen eine andere Gaderopse erhalten hatte, die er im L.D.G. VII. S. 371 beschrieb, hat Christ seine Beschreibung der Gaderopse darnach modificirt Handbuch 3. Aufl. S. 709 und Wörterb. S. 277. Ferner hat sie Christ Handb. 3. Aufl. S. 677 als Große Knorpelk., Große schwarze Herzf. mit festem Fleische (vgl. oben L.D.G.) und vollst. Pomol. S. 178 Nr. 12 mit Truchseß Benennung. Büttner hat sie nach den Truchseß mitgetheilten Reifern im L.D.G. VII. S. 371 als Braune Knorpelk., während er unter dem Namen Große schwarze Knorpelk. daselbst S. 368 Nr. 6 die Schwarze spanische Knorpelk. hatte. Köppler hat sie wohl S. 170 als Schwarze Lothf. und S. 180 als Gaderopse. Die Pariser Nationalbaumschule nannte sie nach Feuil. du Cultiv. 1804 S. 137

Guigne noire cartilagineuse, der Lond. Cat. S. 54 Nr. 20 und Downing S. 188 werden sie haben als Tardescants black heart, mit den Synonymen Elokhorn, Elokhorn of Maryland, Large black Bigarreau, Bigarreau gros noir, Große schwarze Knorpelk. mit saftigem Fleische (wohl verlesen statt festem Fleische). Gewisseres kann man ohne Reiserbeziehung nicht sagen, da der Lond. Cat. Größe, Güte und Tragbarkeit tabelt, während Downing dies Alles sehr rühmt. Gewiß ist, daß das von Dittrich angeführte Synon. Hortfortshire heart cherry nicht auf Obige geht (vgl. Lond. Cat. Nr. 38. — Das L.D.Cab 3. Tief. Nr. 5 gibt schlechte oder falsche Abbildung. Eine von Urbanek erhaltene Zucker schwarze Knorpelkirsche, die Urbanek mir als eine ungarische Nationalfrucht sandte, war 1860 mit Obiger überein.

Gestalt: ist nach Truchseß Bemerkungen mehr als andere nach den Jahren in Größe und Gestalt, selbst Geschmack veränderlich, gut gewachsen: groß, am Stiele stark abgestumpft, die größte Breite etwas nach dem Stiele hin, auf beiden Seiten und am stärksten auf der Rücken- seite breitgedrückt; auf der Bauchseite meistens Furche, auf der Rücken- seite oft nur Linie. In guten Kirschenjahren sind die Furchen minder groß und verschwinden auf der Bauchseite ganz, wo vielmehr der Bauch als stumpfe Schneide sich erhebt, so daß die Frucht dann eine etwas dreieckige Gestalt annimmt. Am Stempelunkte rundet sie sich stumpf zu und hat ein Stempelgrübchen, neben dem oft noch 1—2 andere Grübchen sich finden.

Stiel: kurz, selten über  $1\frac{1}{2}$ " , grün, etwas braun angelaufen, sitzt in nicht tiefer Höhle, deren Rand nach dem Rücken etwas abfällt.

Haut: je nach dem Grade der Reife oder stärkern Besonnung dunkelbraunroth bis zum Schwarzen. Die Stempelgrübchen haben oft etwas schmutzig weiße Bestäubung.

Fleisch: fest, doch nicht so stark als bei einigen bunten Knorpelkirschen, saftreich, nebst dem Saft schwarzroth. Geschmack vorzüglich sehr süß und durch etwas Säure und feine, kaum merkliche Bitterkeit pikant.

Stein: klein, etwas länger als breit, mäßig dickbackig, eiförmig, meist mehr zum Oval neigend, am Stielende nur wenig abgestumpft, Rücken- kanten breit aber flach, erheben sich ein Gerings nach dem Stielende hin.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt spät, Ende der 5. oder in der 6. Woche der Kirschenzeit, Ende Juli oder Anf. August. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wird groß, ist gesund und sehr tragbar.

Anmerkung. Durch den etwas röthlichen Stiel, das festere Fleisch und den weniger breitgedrückten Stein unterscheidet sie sich von der Schwarzen Spanischen, die auch etwas vor ihr reift, durch das nicht ganz so feste Fleisch von der Großen schwarzen Knorpelkirsche mit dem festesten Fleische.

Oberdieck.