



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

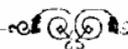
von

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

Dritter Band: Steinobst.

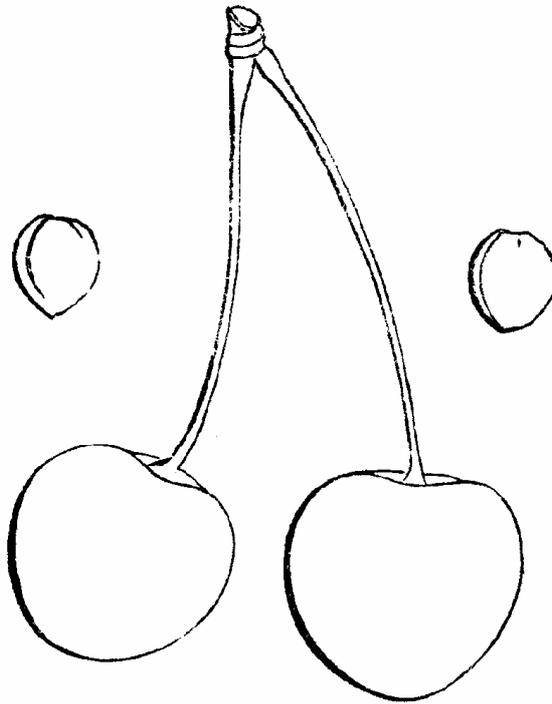
Kirschen No. 1—109. **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Herzförmige Weichsel. *†† Ende d. 4. W. d. R.3.

Heimath und Vorkommen: Fruchtseß erhielt diese schätzbare Sorte 1796 von Sidler und dieser bekam sie aus Tiefenthal bei Weimar. Hat ziemlich gleichen Werth mit der Braunrothen Weichsel, zeichnet sich durch milden, angenehmen Geschmack und Fruchtbarkeit des Baumes aus, und verdient häufige Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich von Dittrich.

Literatur und Synonyme: Fruchtseß S. 573 unter obigem Namen. Dittrich II. S. 126. D.D.Gab., Neue Aufl., 3. Sect., 4. Lief. ziemlich, Form gut, nur etwas zu klein und Farbe etwas zu dunkel. Sidler beschrieb sie im L.D.G. VIII. S. 149 unter den Benennungen Saure Herzkirsche oder Herzkirchweichsel, Griotte de Chaux mit guter, nur etwas zu großer Abbildung. Fruchtseß bemerkt mit Recht, daß Duhamels Deutsche Griotte, Griotte de Chaux, Grosse Cerise de Mr. le Comte St. Maur (Duhamel I. S. 143) die Obige nicht sein könne, da in beider Beschreibungen sich doch zu viel Verschiedenheit finde. — Unsere obige Sorte hat Christ Wörterb. S. 288 als Herzförmige Sauerkirsche mit Sidlers Beschreibung, Handb. 3. Aufl. S. 712 Nr. 94 als Herzförmige Weichsel mit etwas veränderter Beschreibung und irrig unter die Süßweichseln gezählt, unter denen sie auch noch Bollst. Pomol. S. 220 Nr. 53 steht — Köppler, der, wie Fruchtseß öfter bemerkt, nur aus Büchern nachschrieb, ohne gehörige eigene Untersuchung, hat sie S. 184 Nr. 69 als Cerise Guigno. In der Pariser Nationalbaumschule nannte man sie, nach Fouill. du Cultiv. 1804 S. 139 Cerise à Coeur.

Gestalt: stark mittelgroß, hochaussehend, so lang als breit, ziemlich herzförmig; der Bauch ist fast nicht gedrückt, der Rücken, auf dem

eine Linie herabläuft, etwas gedrückt. Der Stempelpunkt steht kaum vertieft und sieht man, ehe die Frucht reif ist, an dem Punkte, wo der Stempelpunkt gefessen hat, eine kleine, auch fühlbare Spitze, die aber, sobald die Kirsche ganz reif ist, wegfällt.

Stiel: dünn, gelbgrün, $1\frac{1}{2}$ —2" lang, sitzt in flacher Höhlung.

Haut: glänzend, in voller Reife schwarzroth.

Fleisch: zart, am Steine dunkler als unter der Haut. Der Saft ziemlich dunkel, reichlich vorhanden, der Geschmack säuerlich süß und erquickend.

Der Stein ist eiförmig, mäßig dickbackig, die Rückenkanten sind schmal, die Mittelkante ist stumpf etwas erhoben und tritt nach dem Stielende hin stärker vor.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Ende der 4. oder Anfangs der 5. Woche der Kirschenzeit. Für die Tafel noch angenehm und für den Haushalt sehr brauchbar.

Der Baum wächst rasch und in der Jugend sehr schön pyramidal, fast noch schöner pyramidal als der der Jerusalemkirsche. Durch diesen Wuchs des Baumes unterscheidet sie sich leicht von der gleichzeitig reifenden Braunrothen Weichsel, der sie in der Frucht ähnlich ist. Die Braunrothe Weichsel ist auch weniger herzförmig, hat hellere Haut und noch etwas milderen Saft.

Anm. Mit den Benennungen Griotte d'Allemagne und Griotte de Chaux ist viel Mißbrauch getrieben, und hat man mancherlei Früchte damit bezeichnet. Von der Societé van Mons erhielt ich als Griotte de Chaux eine delikate, mit der Prager Muskateller reifende Süßweichsel. Ebenso war die Frucht, welche Truchseß (nach S. 457 und Nachtrag S. 688) aus Paris als Griotte d'Allemande, Griotte de Chaux, Grosse Cerise du Comte St. Maur erhielt, eine Süßweichsel, und lieferte nicht weniger die Große deutsche Belzweichsel der Pomona Franc. (S. 40 Nr. 22 Taf. 28), welche die Beinamen Späte Sauerkirsche, Criotte de Chaux, Griotte d'Allemagne führt, auf der Bettenburg eine Süßweichsel, (Truchseß Große deutsche Belzkirsche S. 421) Zahn erhielt als Schöne von Chaux eine Glaskirsche. Duhamels Griotte d'Allemagne, Griotte de Chaux, ist nach Baumwuchs, dunkelrothem Fleisch und Saft und dem, als etwas zu säuerlich, oft selbst sauer bezeichneten Geschmacke allerdings eine Weichsel, und wohl noch am ersten Truchseß deutsche Griotte (S. 569), die er von Kraft erhielt und sich Pomon. Austriaca S. 6 Taf. 16 Fig. 2 als Deutsche Griottenweichsel findet, wengleich Truchseß selbst bemerkt, daß dieß immer noch nicht ausgemacht sei.

D b e r d i e t.