



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

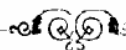
von

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

Dritter Band: Steinobst.

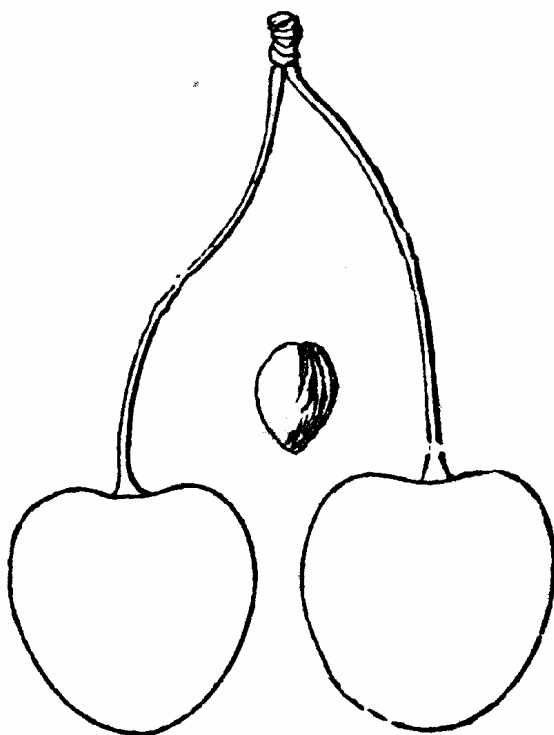
Kirschen No. 1—109. Pflaumen No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Lucienkirsche. * * † 3. W. d. R. Z.

Heimath und Vorkommen: diese treffliche Sorte, welche zu den besten und delikatesten Kirschen gehört, und in keinem Garten fehlen sollte, da sie durch sehr zartes Fleisch und süßen, vorzüglichen Geschmack sich auszeichnet, erhielt Truchseß 1806 von dem Rentmeister Uellner auf dem von Scheuter'schen Gute Alt Lüneburg im Herzogthum Bremen, der sie in der dortigen Gegend aufgefunden hatte. Im Auslande scheint sie noch gar nicht bekannt, und selbst im Inlande nur wenig verbreitet zu sein. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 228 Lucienkirsche; Dittrich II. S. 58 nur nach Truchseß. Sonst gedenkt ihrer noch Liegel lobend in der Anl. S. 157.

Gestalt: die Frucht ist von ansehnlicher Größe, oft noch etwas größer als obige Figur, stumpfherzförmig, meist hochaussehend, auf beiden Seiten, doch auf der Rückenseite etwas stärker, breitgedrückt. Der Stempelpunkt steht meistens oben auf, oder nur in einem sehr kleinen Grübchen. Auf der Bauchseite, die Truchseß als ungesurcht bezeichnet, fand ich doch meist eine flache Furche; die Rückenseite zeigt allermeist nur Linie.

Stiel: nach Truchseß kurz, war bei mir doch immer ziemlich lang, $1\frac{3}{4}$ —2", ziemlich dünn, gelbgrün, nur zuweilen an seiner Basis etwas

roth, und steht in fast seichter Höhlung, deren Rand nach dem Rücken hin etwas stärker abfällt.

Haut: glänzend, zart doch zähe, trüb weißgelb, nach Eruchseß stark mit einem trüben Roth vermischt, das gegen den Stiel gestrichelt, auf dem übrigen Theile der Frucht etwas marmorirt (d. h. nach Eruchseß mehr gefleckt) ist. Ich notirte, daß eine etwas trübe Röthe gestrichelt und punktirt, und später stärker mit durchscheinenden Punkten und Strichelchen der Grundfarbe, stärker besonnte Früchte fast rundum überziehe, während beschattete heller gefärbt bleiben und stellenweise die Grundfarbe fast rein zeigen.

Das Fleisch ist äußerst zart, voll lieblichen Saftes, am Durchschnitte etwas gelbgrau; der Saft nicht färbend; der Geschmack süß, fast pikant, ohne Bitterkeit und vorzüglich.

Der Stein ist klein, langeiförmig, theils dick, theils breitlich, am Kopfe mit schwacher Spitze, am Stielende nur wenig abgestumpft mit nicht breiten, aber ziemlich starken Rückenanten und etlichen Aferkanten. Es bleibt ein Weniges Fleisch an ihm sitzen.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt ziemlich gleichzeitig mit Fromms schwarzer Herzkirsche, kurz nach Winklers weißer Herzkirsche in der 3. Woche der Kirschenzeit. Hauptsächlich wohl Tafelfrucht, doch werden mit dem Dörren noch keine Versuche gemacht sein.

Der Baum wächst rasch und gut und ist reich tragbar. Bildet mit der Zeit etwas hängende Nester. Von der Perlkirsche, die eben so zartes Fleisch hat, unterscheidet sie sich leicht durch etwas frühere Reife, mehr Größe, und weniger stark herzförmige Gestalt.

Oberdeck.