



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

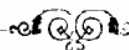
von

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

Dritter Band: Steinobst.

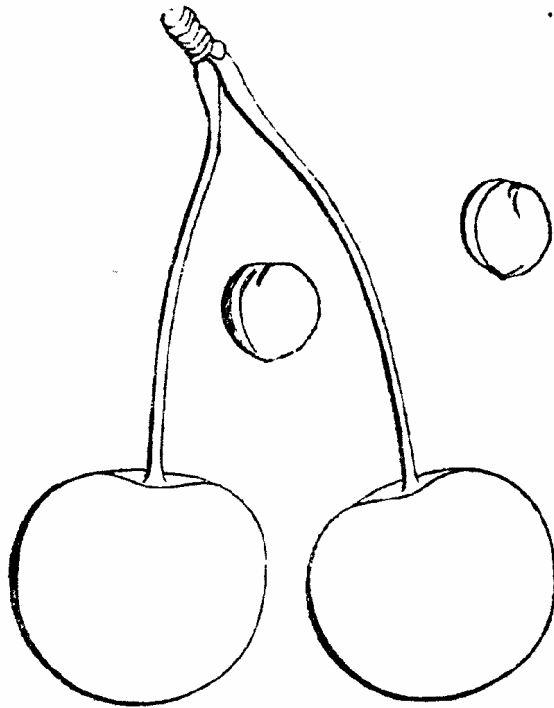
Kirschen No. 1—109. **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Pragische Muskateller. ** † Anf. d. 5. W. d. R.3.

Heimath und Vorkommen: kam an Truchseß und Büttner aus Herrnhausen. Wie der Name Muskatellerkirsche für die so benannten Süßweichseln wenig passend ist, da sie gar nichts von dem in andern Obstklassen so genannten Muskatellergeschmacke haben, so ist sehr die Frage, ob man den Namen der Obigen von Prag herleiten darf (weßhalb auch Truchseß nicht Prager, sondern Pragische Muskateller schreibt), da schon Knoop sie als Praagse Muscadell Kers hat, und hat Rößler vielleicht Recht, der sie für eine Holländerin hält. Sie ist wohl ziemlich, doch nur sporadisch verbreitet, und gehört unter den spät reifenden Süßweichseln zu den vorzüglichsten; auch zeigte der Baum, der mir in Mienburg nicht recht hatte tragen wollen, und vielleicht unpassenden Standort hatte, sich in Feinsen fruchtbar, wie mir auch Hr. Organist Müschen ihre Fruchtbarkeit rühmt, von dem ich die Sorte eben so erhielt, als von Diel, beide weiter direkt von Truchseß bezogen.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 308 Pragische Muskateller. Ditt- rich II. S. 101; L.D.G. VII. S. 384 Nr. V. beschrieben von Büttner, und L.D.G. XVIII. S. 315 Taf. 16 beschrieben von Sidler, mit schlechter, zu kleiner Abbildung. Ebenso unkenntlich L.Fr.G. VI. Taf. 26 und auch im L.D.Cab. Nr. 14 zu schwarz gehalten. Christ Handb. 2. Aufl. S. 671 und Wörterb. S. 283, Handb. 3. Aufl. S. 629 (umgeformt nach Sidlers Beschreibung) und Bollst. Pom. S. 218 Fig. 50

auch zu dunkel. Gotthard S. 150 Nr. 7 (mit Büttners Beschreibung) und Köppler S. 167 Nr. 5 haben sie als Prager Muskateller. Hennes und wahrscheinlich auch Salzmanns Prager Muskateller sind falsch benannt und die Rothe Maikirsche (siehe diese). Der Lond. Cat., Downing und Hogg im Manual haben Muscat de Prague als Synonyme der Kentish, welche nach Hoggs Manual S. 47 zu den Amarellen gehört, welche Klasse er überhaupt mit dem Namen Kentish bezeichnet, so daß dies Synonym bei der Kentish ganz falsch ist. — Truchseß erhielt aus Herrnhäusen auch noch eine Cerise blanche und eine Cerise Guigne, die Hr. Plantagenmeister Baars aus Frankreich bezogen hatte, so wie eine Große Ungarische Kirsche, welche Alle die Obige gaben, — ein Beispiel, welche gewaltige Verwirrung in der Kirschenkunde geherrscht hat.

Gestalt: die Frucht gehört in günstigen Jahren zu den großen. Form ist ziemlich rund; am Stiele ist sie nur wenig gedrückt, am Stempelgrübchen gerundet. Auf beiden Seiten gleichfalls etwas gedrückt, auf der Rückenseite merklicher, wo eine feine Linie herabläuft. Der Stempelpunkt steht nicht ganz in der Mitte der Spitze.

Stiel: ziemlich stark, lichtgrün, nur selten etwas braun gefleckt, mit dem Absatz, der zuweilen bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang ist, oft aber auch fehlt, 2 Zoll lang, sitzt in enger, nicht tiefer Höhlung, deren Rand nach dem Rücken hin stärker abfällt.

Haut: ziemlich fein, von Farbe gleichfarbig braunroth, das in vollster Reife sich zum Schwarzen neigt.

Das Fleisch ist zart, saftreich, schmelzend, am Durchschnitt etwas lichter roth als bei andern Süßweichseln, der Saft violettroth, und der Geschmack ist derselbe süßweinige erhabene, den die Rothe Maikirsche hat. Truchseß bemerkt jedoch, daß sie bei vielem Regen wässrig werde.

Der Stein ist ganz kurz oval, stark zum Runden neigend, nicht groß; die Rückenanten sind mäßig stark und flach.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt mit der Wahren englischen Kirsche, Provencer Süßweichsel, der Frühen Lemercier zc. Ende der 4. und in der 5. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt schätzbar.

Der Baum macht eine buschige, schön belaubte Krone und ist kenntlich durch seine gedrungenen, geraden Sommertriebe mit dicht sitzenden, stark geschwollenen Augen.

Anm. Von der Doctorkirsche unterscheidet sie sich nach Truchseß durch weiches Fleisch, dünnere Haut und etwas lichtere Farbe; von der Wahren englischen Kirsche durch rundere Form, lichtere Farbe des Fleisches und Saftes und etwas größeren Stein. Ich konnte gegen die Doctorkirsche kaum einen mit Worten gehörig zu bezeichnenden Unterschied finden, als daß diese, die sich einige Tage später röthete, viel weniger ansetzt und der Baum einen andern Wuchs und weniger gedrungenen, dickäugigen Trieb hat, was auch bei der Wahren englischen Kirsche nicht der Fall ist, die noch etwas später zeitigt und sperriger die Zweige ansetzt. Die Griotto von Chaux, wie ich sie aus London erhielt, war ein Weniges kleiner und etwas süßer; die Guindoux de Provence hat im jungen Baume einen gewaltigen Trieb, starke lange Reiser und recht große Blätter und die Frucht ist ein Geringes kleiner und hat etwas consistenteren Haut und Fleisch, auch etwas mehr Säure im Geschmack.

Oberdieß.