



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.

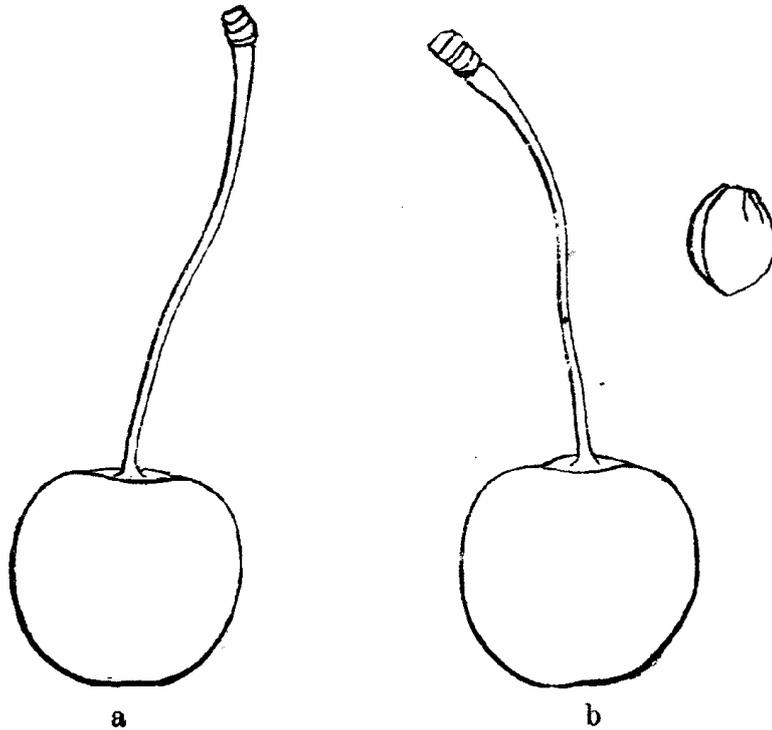
Kirschen No. 1—109. Pflaumen No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 91. Spanische Frühweichsel. III, A. Truchseß; Weichseln.



Spanische Frühweichsel. *†† Ende der 2. W. d. R. Z.

Heimath und Vorkommen: Truchseß erhielt diese Frucht von Siedler und ist über ihre Herkunft nichts bekannt. Verdient häufige Anpflanzung und hat mit der süßen Frühweichsel (Handb. S. 183) ziemlich gleichen Werth, da sie fast ebenso tragbar ist, zu Haushaltszwecken ebenso paßt und bei langsamerem Reifen sich weit länger am Baume hält, was unter Umständen Werth haben kann. Mein Reis erhielt ich von Diel und Siegel überein.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 500 unter obigem Namen. Dittr. II. S. 113; L.D.G. XII. S. 333 Taf. 20, Abbildung viel zu groß, zu rund und ganz unkenntlich; D.D.Cab. Nr. 19 gleichfalls zu rund und D.D.C. Neue Aufl., 3 Sect., 4 Bief. nicht besser; sieht eher der süßen Frühweichsel ähnlich. Von Christ erhielt Truchseß die Sorte als Spanische Weichsel, die Christ von Pflanzung und Wart. 1. Aufl. S. 272 Nr. 13. und 2. Aufl. 1. Theil, S. 263 Nr. 13 auführt und auch Weinkirsche, Schwarze Sauerkirsche nennt, nach Christ's Angaben, der seine Sorten häufig nicht kannte, spät reifen sollte, aber sich mit Obiger identisch zeigte. Auf die von Truchseß gegebene Nachricht von der frühen Reife, nahm Christ im Handb. 2. Aufl. S. 674 Nr. 52 sie als Spanische Weichsel wieder auf, mit Versekung der Reifzeit in den Juli, hat sie im Wörterb. S. 289 wieder als Spanische Frühweichsel, unter Verweisung auf den L.D.G. am obigen Orte und die Nr. der Frucht im Bettenburger Kirschen-Kataloge, mit der Reifzeit Mitte Juni, während er sie in der Vollst. Pomol. wieder weg ließ; — ein Beispiel unter vielen, welchen Werth die Christ'schen Angaben haben. — Truchseß hat S. 505 noch eine Doppelte Weichsel, die er von Christ als doppelte Amarelle erhielt und Christ vom Pflanz. und Wart. 1789 S. 274 Nr. 18, Wörterb. S. 285 und Handbuch 3. Aufl. S. 694 beschreibt. Diese erhielt ich von Siegel und aus Meinungen überein und kann sie nach langjähriger Vergleichung von obiger nicht

unterscheiden, wie man denn auch in Meiningen, wohin die Sorte von Truchseß kam, dieselbe Identität fand. Truchseß legt der Doppelten Weichsel beinahe kugelförmige Form bei und will sie von der Spanischen Frühweichsel, mit der sie reife, durch mehr Größe, längeren Stiel, mehr Säure im Geschmack und dadurch, daß Obige bei Masse mehr leide, unterscheiden. Alle diese Unterschiede fand ich an meiner doppelten Weichsel nicht, die obige Figur b darstellt. — Die hat im Cataloge die Frucht als Schwarze Spanische Frühweichsel; das Beiwort kann aber füglich wegfallen. In der Pariser Nationalbaumschule nannte man sie, nach Feuille du Cultiv. 1804 S. 139, Cerise d'Espagne hative.

Gestalt: Größe oft mehr als mittel, doch hängt die Größe merklich vom Boden ab. Am Stiele ist sie etwas platt, auf dem Bauche meist etwas, auf der Rückenseite stärker breit gedrückt, wo sich eine Linie oder flache Furche findet, am Stempelpunkt ist sie etwas gedrückt und bildet eine etwas schiefe Fläche, indem das Stempelgrübchen mehr neben als in der Mitte der Spitze steht. Sie erscheint zuweilen ziemlich rund, neigt sich aber nach meinen Wahrnehmungen doch öfter noch zu einer etwas länglichen Gestalt.

Stiel: $1\frac{1}{4}$ —2" lang, mittelstark, grüngelblich, manchmal etwas roth angelaufen, sitzt in flacher Höhlung.

Haut: ziemlich zähe, dunkelbraunroth, nach Truchseß zuletzt ganz schwarz mit lichterer Farbe an der Furche, in welcher ganz schwarzen Färbung ich sie hier noch nicht sah, da sie auch bei langem Hängen am Baume zuletzt nur schwarzbraun wurde.

Fleisch: zart, saftreich dunkelroth, der ausgebrückte Saft etwas heller, der Geschmack zwar merklich säuerlich, doch nicht herbe und in wirklicher Reife angenehm.

Stein: ist verhältnißmäßig nicht groß, neigt etwas zum Elliptischen, am Stielende ist er etwas abgeschnitten, nach der Spitze kurz zugespitzt. Die Mittellinie des Rückens steht stumpf vor.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt mit der süßen Frühweichsel, etwas vor der Kirche von der Matte in der 2. Woche der Kirchenzeit; doch wird die süße Frühweichsel früher mild und rascher reif; während Obige sich, nachdem sie schon zu Haushaltszwecken brauchbar ist, 10—12 Tage länger am Baume hält. Ist vorzüglich für den Haushalt schätzbar.

Anm. Braunere Farbe, etwas mehr Säure im Geschmacke, längere Dauer am Baume, und die Neigung zu einer etwas länglichen Gestalt unterscheidet sie von der gleichzeitig reisenden Süßen Frühweichsel. Am kenntlichsten ist sie durch den Baum, der ganz das meist etwas gelblichgrüne, schmale, umgekehrt langeiförmige, oft fast umgekehrt eilanzettliche Blatt mit auslaufender Spitze und die Triebe des großen Gobet hat, jedoch schon früher als dieser hängende Zweig macht.

D b e r d i e f.