



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

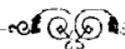
von

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

Dritter Band: Steinobst.

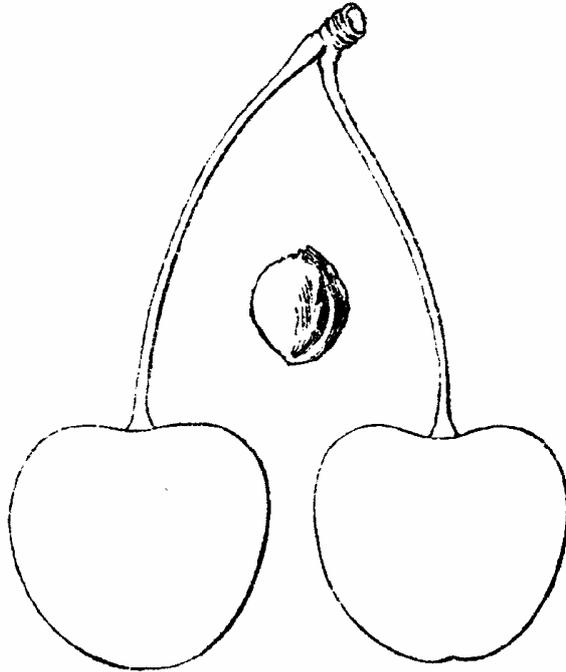
Kirschen No. 1—109. **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Spizens Herzkirsche. ** †† Ende der 3. W. d. R. Z.

Spizens schwarze Herzkirsche. Truchseß.

Heimath und Vorkommen: stammt aus den Kernsaaten in Guben, wo sie nach ihrem Erzieher benannt ist, und gehört zu den schätzbarsten Gubener Sommerforten. Ist noch längst nicht so verbreitet, als sie durch ihre Güte es verdient. Kam 1810 an Truchseß, der sie nur erst so weit beobachten konnte, daß er wenigstens ihre Güte erkannte. Das Reiz erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 160 und Nachtrag S. 673 Spizens schwarze Herzkirsche. Dittrich II. S. 32 beschrieb sie schon vollständiger. Nach einer Mittheilung Zahns ist die Abbildung im N. Obst-Cab. nicht gerathen.

Gestalt: stumpfherzförmig, zu beiden Seiten etwas, doch auf der Rückenseite stärker, breitgedrückt, am Stiele merklich, meistens selbst stark abgestumpft und nach dem nicht ganz in der Mitte sitzenden gelbgrauen, nur wenig und oft wirklich nicht vertieften Stempelpunkte in etwas erhabener Circellinie zugerundet und meist nur wenig, oft auch ziemlich abgestumpft. Sigt der Baum nicht allzu voll, so ist die Frucht wirklich groß; Dittrich nennt sie sehr groß, was ich nicht fand, vergleicht sie aber auch nur in Größe mit der Großen schwarzen Knorpelkirsche, die an Größe von manchen Andern noch übertroffen wird. Die Bauchseite zeigt flache Furche, die Rückenseite häufig nur Linie oder selbst Naht.

Stiel: mittelstark, 2" lang, hellgrün, an seiner Basis oft etwas röthlich, in weiter flacher Höhlung.

Haut: glänzend, nicht stark, läßt sich jedoch abziehen; Farbe dunkel-schwarzbraun, mit lichterem Stellen an den Furchen, bei voller Reife fast schwarz.

Das Fleisch, wie der reichlich vorhandene Saft, sind dunkelroth, und der Geschmack des zarten, fast zerfließenden Fleisches schon in der Zeit der Braunröthe zuckersüß und sehr angenehm, in voller Reife gewürzreich süß, durch eine feine erquickende Säure erhaben und dem des Schwarzen Adlers ziemlich ähnlich.

Der Stein ist für die Frucht nur mittelmäßig groß, glatt, ziemlich dickbackig, eiförmig oder fast oval, mit feiner Spitze. Es bleibt beim Genusse ein Weniges Fleisch an ihm hängen. In obiger Figur ist er etwas zu groß dargestellt.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt mit der Ochsenherzkirose und etwas vor der Späten Maulbeerkirrose, Ende der 3. Woche der Kirrosenzeit. Daß sie zu den früh zeitigenden gehöre, wie Truchseß im Nachtrage angibt, ist ein Irrthum, der dadurch entstanden sein wird, daß die Sorte allerdings, was schon die Gubener bemerkt haben, etwas Folgerartiges hat, was jedoch bei mir nicht stärker hervortrat als bei mehreren andern Herzkirosen, so daß das Reifen der Früchte doch häufig ziemlich gleichzeitig eintritt. Für Tafel und Haushalt sehr schätzbar und verdient in jedem Garten eine Stelle.

Der Baum wächst rasch und gesund, bildet eine schöne, reichverzweigte, aber nicht in die Breite gehende, sondern mit den Nestern rasch in die Luft strebende Krone, und ist früh und äußerst fruchtbar. Durch die starke Abstumpfung am Stiel, ihr zartes, saftreiches Fleisch und die erquickend feine, süße Säure im Geschmack, wie auch durch den Wuchs des Baumes unterscheidet sie sich von andern gleichzeitig reifenden.

Oberdieck.