



## 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 Neutlingen.      Superintendent in Zeinßen bei Hannover.

---

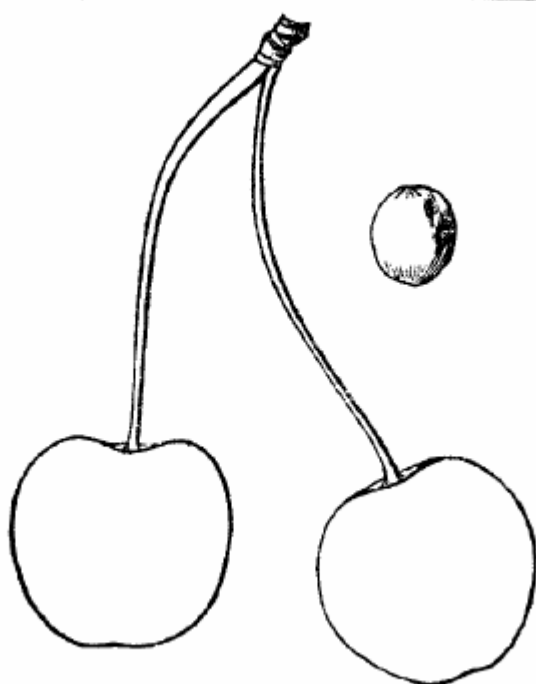
**Sechster Band: Steinobst.**

**Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.**

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



Süße Maiherzkirsche. \*\* †, Ende der 2ten Woche der R.-Z.

Heimath und Vorkommen: Truchseß erhielt die Frucht dieses Namens von Hrn. Pfarrer Christ zu Kronberg im Jahre 1792, und vermuthet wohl mit Recht, daß sie in der Wetterau, vielleicht bei Kronberg entsprossen sein möge. Er bezeichnet sie als mittelgroß, rühmt aber ihre reiche Tragbarkeit, den vorzüglichen Geschmack, der bei Süßigkeit wirklich etwas Pilantes habe, und die Brauchbarkeit auch zum Kochen und Trocknen. — Ich habe lange vergeblich gestrebt, diese Kirsche, die Truchseß noch in seiner 1sten Rubrik, den völlig geprüften und approbirten Sorten, aufführt, ächt zu erhalten. Was ich von Diel als Süße Maiherzkirsche erhielt, konnte ich von der Großen süßen Maiherzkirsche, (Nr. 72, S. 469, unseres Hdb.) nicht unterscheiden. Liegel hatte dafür die Frühe Maiherzkirsche und hielt sie bestimmt für die rechte Sorte, bis ich ihn auf den Unterschied in Reifzeit und namentlich auch im Steine näher aufmerksam machte. Zahn hatte sie nicht. Hr. Clemens Rodt, der mir gleichfalls die Sorte mittheilte, hat dafür auch eine Frucht erhalten, die sich bei mir als die Frühe Maiherzkirsche auswies. Vielleicht habe ich endlich noch aus dem Großen Garten zu Dresden die rechte Sorte erhalten, die muthmaßlich durch Hrn. von Carlowitz direkt von Truchseß nach Dresden kam. Sie stimmt mit Truchseß Beschreibung, nur nicht im Steine, der nicht kugelrund, sondern oval ist. Möglich nahm Truchseß den Ausdruck nicht streng genau; indeß gebe

ich die Beschreibung um so mehr ganz nach der Frucht, die ich aus Dresden besitze. Haben wir gleich jetzt mehrere größere, gleichzeitig reifende Sorten, so verdient die hier vorliegende Frucht doch sehr, weiter angebaut zu werden und schmeckt ähnlich, als die, trotz Mittelgröße, schätzbaren Sorten Schwarzer Adler und Spizens Herzkirsche.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 111, Süße Maiherzkirsche. Truchseß beschrieb sie schon im L. D. G., Bb. 22, S. 151, und bemerkt, daß die Abbildung dort zu braunroth gehalten worden sei. Christ brachte sie schon in seinem Werke von Anpflanzung und Wartung der vorzüglichsten Obstbäume, Frankfurt a. M. 1789, S. 267, Nr. 1, und 2ten Aufl. 1792, Nr. 1, ins Publikum und legt ihr die Namen Cerise Royale, Große Maikirsche, Dunkelbraune Frühkirsche und Doppelte Maikirsche bei, was zeigt, daß die Kunde der Synonymie derzeit sehr mangelhaft war, wo auch die Benennungen Große Maikirsche und Dunkelbraune Frühkirsche nicht passen. Siehe noch Christ's Hdb., 1. Aufl., S. 532, wo er ihr nur den 1ten, 2ten und 3ten Namen beilegt und noch Royale hative hinzufügt, gleichfalls ein irriges Syn., welches entweder der Rothen Maikirsche, (auch Dopp. Maikirsche genannt,) oder, wie wahrscheinlich, der Engl. May Duke gehört. In der 2ten Aufl. des Hdb. S. 662, Nr. 10 und im Wörterbuche S. 274, nennt er sie passender Süße Maiherzkirsche Guigne hative de Mai. In der 3ten Aufl. des Hdb. und in der Vollst. Pomol. II, S. 168, hat er nur die Benennung Süße Maiherzkirsche gelassen. — Dechant Rößler bringt gleichfalls die hier vorliegende Sorte mit mehreren Verwirrungen, worüber man bei Truchseß S. 115 nachsehen möge.

Gestalt: mittelgroß, stumpfherzförmig, am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Kopfe nur etwas gedrückt, wo ein starkes Grübchen steht. Zu beiden Seiten ist sie nur wenig gedrückt; die Furchen auf Bauch und Rücken sind schwach, ja der Rücken ist meistens ohne Furche.

Stiel: schön grün, mittelstark, oft dünn,  $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in schöner Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nicht stark erhebt.

Haut: fein, glänzend, schwarzbraun, zuletzt schwarz.

Fleisch: zart, recht saftreich, in voller Reife dunkelroth, wie auch der Saft diese Farbe hat. Der Geschmack ist süß, durch beigemischte Säure pikant und erfrischend.

Stein: nicht dickbackig, schön oval, oft kurz oval, indem die nicht stark vortretenden Rückenanten am Stielende sich fast gar nicht erheben.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt bald nach der Frühen Maiherzkirsche, kaum nach oder mit der Werderschen frühen Herzkirsche, aber 5 Tage vor der Großen süßen Maiherzkirsche, Ende der 2ten Woche der Kirschenzeit. — Truchseß bemerkt noch, daß sie in anhaltendem Regenwetter aufspringe.

Der Baum wächst rasch und zeigte sich schon reich tragbar.

Oberdieck.