



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.

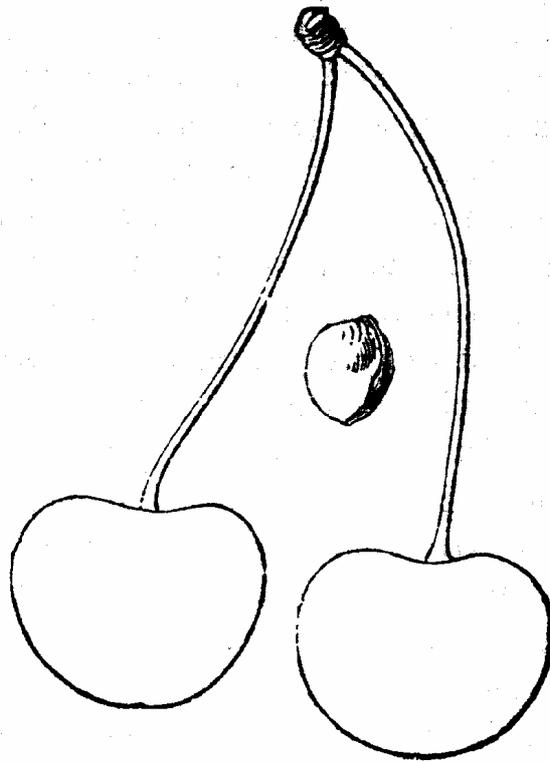
Kirschen No. 1—109. Pflaumen No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 47. Döniffens gelbe Knorpelkirsche. I. C. b. Truchseß; Gelbe Knorpelkirschen.



Döniffens gelbe Knorpelkirsche. ** † 5. W. d. R. Z.

Heimath und Vorkommen: die Herkunft ist nicht ganz bestimmt bekannt, stammt indeß wahrscheinlich her aus den Kernsaaten zu Guben und ist nach ihrem Erzieher benannt. Ebenfalls ist sie deutschen Ursprungs. Sie hat sich durch Dittrich schon etwas verbreitet, ist jedoch noch längst nicht genug bekannt. Unter den gelben Kirschen ist sie wohl die beste, und sind die gelben Kirschen, namentlich mit andern gemengt, eine wahre Zierde des Obstkorbes. Mein Reis erhielt ich überein von Dittrich und aus Meiningen.

Literatur und Synonyme: Truchseß kannte sie noch nicht; Dittrich beschrieb sie unter obigem Namen II. S. 89. Außerdem findet sie sich nur noch aufgeführt in Siegel's System. Anl. zur Kenntniß der vorzügl. Obstf. S. 162 und in meiner Anleitung S. 512. Den Namen könnte man noch kürzer fassen: Die Döniffen.

Gestalt: stumpfherzförmig, häufig selbst nach dem Stempelpunkte fast gerundet, zu beiden Seiten etwas, oft merklich und auf der Rücken-
seite am stärksten breitgedrückt. Die Bauchseite zeigt flache Furche, der Rücken eine Linie oder ganz flache, breite Furche. Am Stiele ist sie stark abgestumpft, nach dem Stempelpunkte gerundet, oder, wenn der

Stempelpunkt in einem Grübchen steht, ein Weniges eingezogen und etwas abgestumpft.

Stiel: mäßig dick, hellgrün, von verschiedener Länge, $1\frac{1}{2}$ —2" lang und selbst oft darüber, sitzt in weiter und flacher Höhlung, deren Rand nach Bauch und Rücken etwas abfällt und niedriger ist als an den Seiten.

Haut: glänzend, straff angezogen etwas durchscheinend, schön gelb, nähert sich bei voller Reife etwas dem Hochgelben, so daß wenigstens die Sonnenseite intensiver oder wie etwas goldgelb erscheint. Schwachen Schimmer von eigentlicher Rötthe, dessen Dittrich gedenkt, sah ich noch nicht als nur bei einiger Ueberreife. Bei starken Winden erhält die Schale leicht etwas Fleckenartiges und verliert die Kirse an Schönheit.

Das Fleisch ist schön gelb, etwas weicher wie bei manchen andern Knorpelkirschen, der Saft wasserhell und der Geschmack bei gehöriger Reife süß, mit etwas Säure gewürzt und sehr angenehm.

Der Stein, an dem beim Genuße etwas Fleisch sitzen bleibt, ist ziemlich eiförmig, mäßig dickbackig; die ziemlich flachen Rückenkanten erheben sich etwas nach dem Stiele hin, wo der Stein ein Wenig abgestumpft ist. Asterkanten sind nur klein.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt ziemlich zugleich mit der Großen schwarzen Knorpelkirsche sowie mit Büttners gelber Knorpelkirsche in der 5. Woche der Kirsenzeit. Ist wohl hauptsächlich nur für die Tafel schätzbar, doch sind mit dem Trocknen der Kirse, um Rosinen zu bereiten, noch keine Versuche gemacht.

Der Baum wächst rasch und gesund, bildet eine schöne, reichverzweigte Krone und wenn Dittrich bemerkt, daß er bei ihm noch nicht reichlich getragen habe, so kann ich sowohl durch die Probezweige in Nienburg, als meinen hiesigen jungen Baum dessen frühe und reichliche Tragbarkeit bestätigen. Durch mehrere Größe unterscheidet sie sich hinreichend von Büttners gelber Knorpelkirsche, und ist selbst wieder etwas weniger groß als Drogans gelbe Knorpelkirsche, die auch die hellgelbeste unter den Dreien ist.

Oberdieck.