



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Hllustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehreren Bomologen herausgegeben

nou

Dr. Ed. Lucas, und 3. G. C. Dberdied,

Director bes Bemel. Infitiute in Reutlingen. Cuperintenbent in Jeinfen bei Sannober.

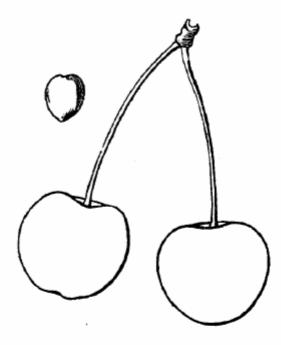
Bedister Band: Steinobft.

Rirfden Aro. 110-202. Pflaumen Aro. 118-217. Pfirfice & Mectarinen. Mit 281 Beidreibungen und Abbilbungen

Stuttgart. 1875.

Berlag von Engen Ulmer.

No. 186. Downings Samling. Trudfeg I, B. a. Bunte Bergfirichen.



Downings Sämling. ** +, Anf. ber 3ten Boche ber R.= 3.

Heimath und Borkommen: Ist, wie schon der Name besagt, von dem bekannten Pomologen Downing in Amerika erzogen, von dem Herr Behrens zu Travemünde die Sorte erhielt und sie auch mir mittheilte. Scheint neueren Ursprungs und noch nirgend beschrieben zu sein, da ich sie bei keinem Pomologen sinde, es müßte denn die von Downing in seinem Werke, S. 186, aufgeführte Downings Red Check sein, die ähnlich beschrieben wird, jedoch nur wenige Tage vor der Bigarreau reisen und dieser ähneln soll. Der Mutterstamm hat vielleicht größere Früchte gebracht, als obige Figur, oder es werden kunstig auch bei mir die Früchte noch größer, wie denn Hr. Behrens in seinem Castaloge sagt, daß sie bei ihm schöne, große Früchte gebracht habe; indeß verdient die Sorte wegen ihres angenehmen Geschmacks doch selbst bei Wittelgröße alle Beachtung und springt im Regen nicht auf.

Literatur und Synonyme: werden noch fehlen, falls fie nicht, wie oben gebacht, die Downings Red Check ift.

Gestalt: mittelgroß, stumpsherzförmig, die größte Breite liegt etwas nach dem Stielende hin; am Stiele ist sie ziemlich stark abgesschnitten, am Stempelpunkte, der in einem starken Grübchen auf der Spitze steht, nur etwas gedrückt, auf Bauch und Rücken merklich gedrückt. Der Bauch zeigt eine schöne schmale Furche, der Rücken flache, breite, oft keine Furche.

Stiel: gelbgrün, mittelftark, oft etwas geröthet, 11/2" lang, sitt in enger, ziemlich flacher Senkung, beren Rand nach bem Bauche und noch mehr nach bem Rücken stärker abfällt.

Haut: fein, boch ziemlich zähe, sehr glänzend, über und über mit einem schönen freundlichen Kirschroth überzogen, das nur stellenweise die Grundfarbe mehr durchscheinen läßt und punktirt aufgetragen ist, an den rechten Sonnenstellen dunkler und wie getuscht ist, so daß die Grundfarbe nur in ganz feinen Pünktchen durchscheint.

Das Fleisch ist blaßgelb, etwas consistent; ber Saft hell; ber Geschmack vorzüglich, gewürzt, suß, mit Beimischung seiner, angenehmer Säure.

Der Stein ist mittelftart, kurzseioval, am Stielende, oft auch am Ropfe etwas gedrückt, mit flachen Rückenkanten.

Reifzeit und Nutung: Zeitigt eben nach der Werderschen frühen Herzkirsche und ist noch eher suß und schmackhaft als Winklers weiße Herzkirsche. Für die Tafel angenehm und sicher auch zum Dörren brauchbar.

Der Baum icheint febr fruchtbar gu fein.

Unm. Un Gußigfeit ficht ihr unter ben frühen bunten Bergfirschen bie Abams Bergfiriche nabe, ift aber nicht fo glangenb und nicht fo ftart geröthet.

Oberbied.