



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

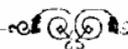
**Dr. Ed. Lucas,**      und      **J. G. C. Oberdieck,**  
Director des Pomol. Instituts in Reutlingen.      Superintendent in Zeinzen bei Hannover.

---

**Dritter Band: Steinobst.**

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

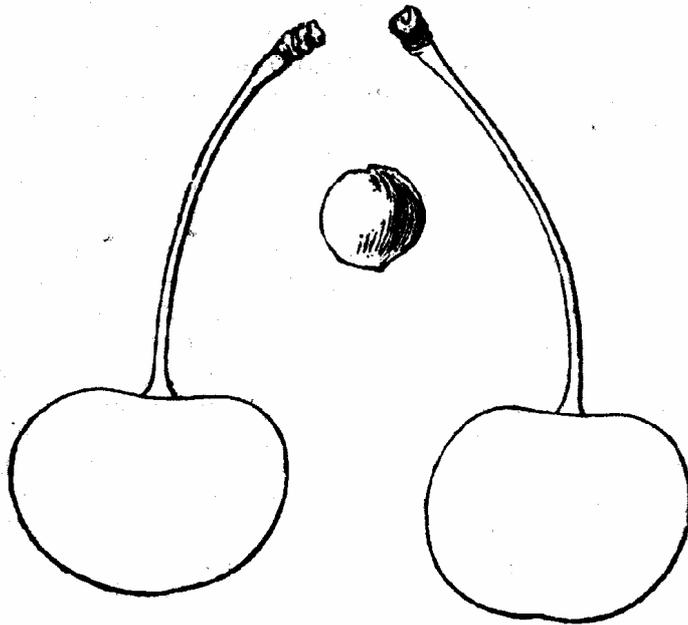
Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 57. Große Glaskirsche von Montmorency. II, B Fruchtseß; Glaskirschen.



Große Glaskirsche von Montmorency. Frucht. \*\* † Ende d. 3. W. d. R.3.

Heimath und Vorkommen: schon bei Duhamel finden sich 2 Cerisiers de Montmorency, 1) S. 134 Cerisier de Montmorency à gros fruit ou Gros Gobet, welches unser Großer Gobet (auch Kurzstielige Montmorency, bei den Engländern Flemish genannt) ist, und 2) S. 136 ein Cerisier de Montmorency ohne Beisatz. Truchseß sucht zu erweisen, daß die späteren Autoren, die eine Montmorency anführen, entweder eine ganz falsche Frucht, oder seine Kleine Glaskirsche von Montmorency haben, die er wohl mit Recht für die zuletzt gedachte Duhamel'sche Frucht hält. Seine Große Glaskirsche von Montmorency erhielt Truchseß von Sicler, und dieser von Braun in Tiefenthal und erblickt, daß Duhamel diese Große Glask. von Montm. nicht kannte, die irgendswo nur, weil sie in Form und Größe dem Großen Gobet gleich, den Namen Montmorency erhalten hat, jedoch sehr verdient erhalten zu werden, da die Sorte groß und gut ist. Mein von Diel bezogenes Reis verlor ich wieder und habe viele Jahre mich vergeblich bemüht, die Sorte wieder zu erhalten, bis ich sie endlich bei Herrn Organisten Müschen in Besitz wieder bekam, der die von Truchseß erhaltenen Kirschensorten zu bewahren gesucht hat und mir 1859 auch Früchte sandte, nach denen obige Zeichnung gemacht ist.

Literatur und Synonyme. Truchf. S. 465 unter obiger Benennung; Dittr. S. 157, der jedoch die ganz falsche Angabe hat, daß sie Ende Juli zeitige. L.D.G. XI. S. 340 Taf. 18 Weichsel von Montmorency, Cerise de Mont-

morency, Common red Kentish Cherry. Die Abbildung ist ziemlich gut, nur zu dunkel gehalten. Die Synonyme aber sind insofern unrichtig, als Duhamels Cerisier de Montmorency ohne Beisatz die Obige nicht sein kann, und auch die Kentish der Engländer (Lond. Cat. S. 60, die daselbst zu Synonymen hat Common Red, Kentish red, Flemish [of many] Virginian Mai, Early Richmond, Pic Cherry, Sussex, de Montmorency, Montmorency à longue queue, commune à trochet, commune, und ganz irrig auch noch Muscat de Prague) weit eher die Kleine Glaskirsche von Montmorency ist (möglich auch der frühe Gobet), da sie auch nach dem Lond. Cat. rund und von 2. Größe ist, so daß also die sämtlichen gedachten Synonyme auf Obige nicht passen. Nach Abercrombie in Lüders Uebersetzung S. 661 soll die Kirsche von Kent selbst schwarzroth werden. Kraft Taf. 15 Fig. 1 ist gleichfalls die Kleine Glask. v. Montmor.; Pom. Franco. S. 39 Nr. 17 die Kleine Glask. v. Montmor. oder eine Weichsel. Die in der Pom. Franco. S. 38 Nr. 16 vorkommende Engl. Weichsel oder Montmorency, die Truchseß von Mayer erhielt, ist der Frühe Gobet. Truchseß weist S. 468 nach, wie Christ auch bei den von ihm beschriebenen Montmorency's sich mancherlei Unrichtigkeiten hat zu Schulden kommen lassen, und die Obige richtig nur habe Wörterb. S. 292, wo er die im L.D.G. XI. S. 340 gegebene Beschreibung wieder gibt, aber dabet alles citirt und durcheinanderwirft, was nur irgend den Namen Montmorency enthält, und Hdb. 3. Aufl. S. 702 Nr. 74, und Vollst. Pom. S. 242 Nr. 73. Ob unter Salzmanns 2 Montmorency's S. 45 Obige sei, läßt sich nicht entscheiden. Köppler S. 175 hat die Kleine Montmor. In der Pariser Nationalbaumschule wurde Obige, wie Truchseß nach Feuille du Cultiv. 1804 S. 146 bemerkt, La cerise de Montmorency genannt. — Ob die Cerisier de Montmorency L.D.Cab. 31. u. 32. Lieferung, Obige ist, steht dahin.

**Gestalt:** ist groß und nach Nüsschen durchschnittlich größer als die Doppelte Glaskirsche, breiter als hoch und nicht so dick als breit; am Stiele stark gedrückt, oft wie abgeschnitten, am Stempelpunkte weniger stark gedrückt, ja weil der kleine flach vertiefte Stempelpunkt mehr nach der Rückenseite hin sitzt, wölbt sie sich, von der Bauchseite angesehen, nach der Spitze ziemlich flach gerundet zu; zu beiden Seiten etwas gedrückt, auf der Rückenseite meist stark, wo bei der Mehrzahl sich eine breite flache oder tiefere Furche zeigt.

**Stiel:** mittelstark, grün, in flacher, bei großen Früchten weiter Höhlung.

**Haut:** glänzend, fein, von Farbe einer Doppelten Glaskirsche ganz ähnlich.

**Fleisch:** mattgelblich, zart und saftreich, doch etwas consistenter als das der Dopp. Glask.; Saft hell; Geschmack von sehr milder Säure, bei recht reifen fast süß.

**Stein:** löset sich gut vom Fleische, doch fand ich an Nüsschens Früchten nicht bestätigt, daß er mit dem Stiele sich aus der Frucht ziehen lasse; er ist fast kugelförmig, am etwas abgestumpften Stielende zeigt sich eine flache, längliche Vertiefung; Rückenkante breit; die Mittellante steht flach vor und am stärksten nach der Spitze hin. Die Steine der Großen Glask. und Doppelten Glask. sind weniger groß und dickbackig und tritt die Mittellante stärker und am stärksten nach dem Stiele ihn vor. Hiedurch, sowie durch etwas spätere Reife und mehr Süßigkeit unterscheidet sie sich von der kurz vor ihr reifenden Doppelten Glaskirsche.

**Reifzeit:** 3. Woche Ende, oder Anfang der 4. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt.

Der Baum, der bei Truchseß wenig trug, trägt auch bei Nüsschen nicht eigentlich voll, doch ziemlich gut, ist aber auf Süßkirschenunterlage veredelt, und ist zu versuchen, ob die Sorte auf Unterlage von Sauerkirschen nicht tragbarer wird. Die mir gesandten kurzen, steifen, wenig abnehmenden Reiser mit dicker Spitzknospe gleichen denen der Prager Muscateller. Oberdied.