



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

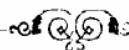
von

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

Dritter Band: Steinobst.

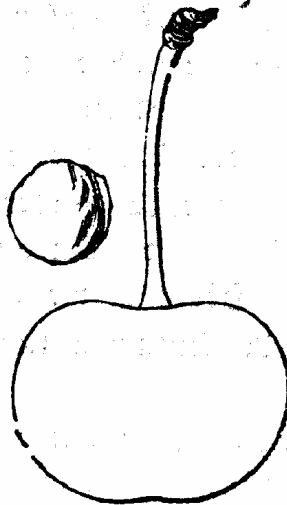
Kirschen No. 1—109. **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Große Glaskirsche. * * † 5. B. d. R. 3.

Heimath und Vorkommen: diese schätzbare, der Doppelten Glaskirsche an Werth gleichstehende, doch größere und etwas später zeitigende Sorte, erhielt Truchseß 1796 von Büttner mit der Bemerkung, daß er sie vom Pastor Henne habe, und sie von dessen Großer Glaskirsche (bei Truchseß Doppelte Glaskirsche) verschieden sei. Büttner beschrieb sie im L.D.G. VII. S. 371 Nr. 9 als Große Glaskirsche, welcher Name sehr paßt, da sie merklich größer als die Doppelte Glaskirsche ist. Sie ist ziemlich verbreitet, z. B. auch im Hannover'schen, wird aber, wie schon bei der Doppelten Glaskirsche gezeigt ist, mit letzterer häufig verwechselt. Mein Reiz erhielt ich von Hrn. Dr. Siegel, und dieser von Truchseß.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 473 Große Glaskirsche; Dittrich II. S. 156; L.D.G. VII. S. 371; Siegels Anl. S. 168; Christ 2. Aufl. des Hdb. S. 678 Nr. 6 nach Büttner's Beschreibung, setzt aber irrig als gleichbedeutend Doppelte Glaskirsche hinzu. Im Wörterbuch S. 292, wo Christ die Große Glaskirsche beschreiben wollte, verwickelte er sich in Widersprüche, worüber Truchseß S. 445 nachgelesen werden muß. Mit Christ's Fehlern hat sie auch Heineken S. 214 Nr. 44. Auch der Große Sobet wird zuweilen irrig Große Glaskirsche benannt, gewöhnlicher jedoch Kurzstielige Glaskirsche, sowie Unkundige auch die Obige wieder Kurzstielige Glaskirsche nennen.

Gestalt: die Frucht ist groß, oft selbst sehr groß, am Stiele und am Sempelpunkte stark gedrückt; die Bauchseite ist meist ohne alle Furche und rund, die Rückenseite merklich gedrückt und zeigt eine Furche. Der Stempelpunkt steht in weiter, flacher Vertiefung.

Stiel: stark, kurz, sitzt in geräumiger Höhlung. Truchseß bestätigt

nicht Büttners Angabe, daß auch bei rechter Reife der Stiel so fest am Steine hänge, daß er den Stein mit aus der Frucht herausziehe.

Haut: glänzend, ziemlich stark, Anfangs hellroth, wird zuletzt, so wie die Doppelte Glaskirsche, ziemlich dunkelroth.

Fleisch: mattgelblich, zart und zerfließend; der reichlich vorhandene Saft hat in gehöriger Reife der Frucht eine milde, pikante und angenehme Säure, und wird zuletzt etwas färbend.

Der Stein ist fast kugelförmig, dickbackig, am Stielende wie abgesehen mit einer flachen Höhlung, wo der Stiel inserirt war, gegenüber fühlbares Spitzchen. Rückenkanten ziemlich breit, die Mittelkante steht merklich vor.

Reifezeit und Nutzung: fängt erst an, sich zu färben, wenn die Doppelte Glaskirsche fast reif ist, färbt sich dann ziemlich schnell und zeitigt 8—10 Tage nach der Doppelten Glaskirsche. Für Tafel und Haushalt schätzbar. 1860 fiel die rechte Zeitigung erst in den August, über 14 Tage nach der Doppelten Glaskirsche.

Der Baum wächst rasch, wird groß und trägt nach Büttner nie ganz voll, was ich auch an hiesigen auf Süßkirschenwilblingen veredelten Bäumen der Obigen und der Doppelten Glaskirsche wohl bemerkte (wobei indeß bei der Größe der Früchte die Erndte doch immer eine ganz gute ist), während beide Sorten auf Unterlage von Sauerkirschen mir schon in der Baumschule jährlich voll, oft sehr voll trugen und ebenso die Probezweige an gewöhnlichen Weicheln. Die Früchte sitzen gewöhnlich einzeln. — Von der Doppelten Glaskirsche unterscheidet sie sich durch kürzeren Stiel, mehr Größe und spätere Reife; vom Großen Gobet dadurch, daß diese nicht so groß ist, noch kürzeren Stiel und noch stärkere Säure hat und die Zweige des Baumes des Großen Gobet mit dem Alter sich hängen; die Große Glaskirsche von Montmorency ist theils in der Form, theils durch mehr Süßigkeit, theils durch den größeren und noch dickeren Stein von ihr verschieden (siehe Letztere).

Oberdieck.