



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 Seisen bei Hannover.

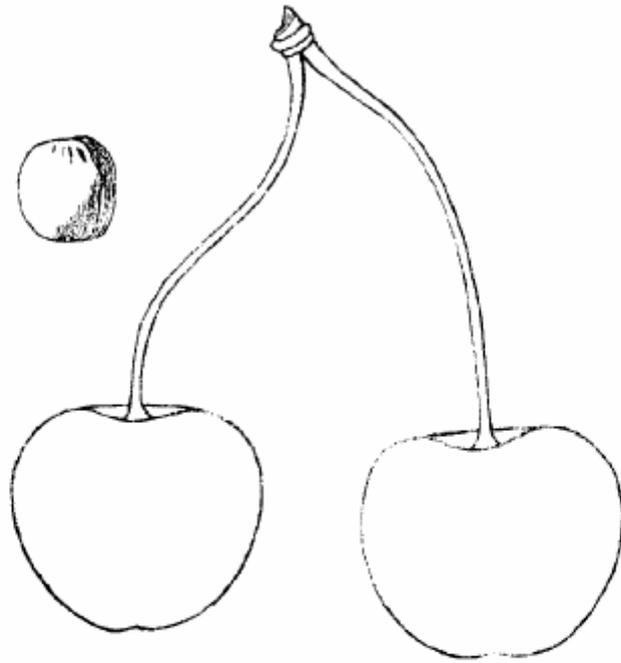
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Knights *) frühe Herzkirsche. ** † 2te Woche d. R. = Z.

Heimath und Vorkommen: Auch diese, zu den besten Kirschen gehörende und allgemeine Anpflanzung verdienende Frucht, erzog um 1810 der bekannte Esq. Knight, Präsident der Gartenbaugesellschaft zu London. Sie soll, ebenso wie der Schwarze Adler und die Waterloo-Kirsche, entstanden sein durch Kreuzung der Graffion mit der May Duke. Jene ist ohne Zweifel unsere Große Prinzessinkirsche, diese eine, unserer Rothen Maitirsche sehr ähnliche Süßweichsel. Da Truchseß zahlreiche Versuche, (Siehe Einleitung, S. 38,) die Möglichkeit, eine Süßweichsel mit einer Sorte aus dem Süßkirschenbaum-Geschlechte zu kreuzen, verneinen, muß diese Angabe Knights, bis zu erneuerten, sorgfältigen und genauen Versuchen um so mehr dahin gestellt bleiben, als auch obige Frucht wenig die Kennzeichen beider Eltern trägt und man die May Duke höchstens in dem zarten Fleische und Geschmacke die Graffion entfernt in der Kronenbildung des Baums wieder finden könnte. Ist bei uns wohl noch wenig bekannt, verdient aber durch frühe Reife, gleichzeitig mit der Werder'schen frühen Herzkirsche, Tragbarkeit des Baums und Güte des Geschmacks, allgemein bekannt zu werden. Ich erhielt das Reis überein von J. Booth zu Flotbeck und von der Hort. Soc. durch Urbanek, und habe die mit Downings und Hoggs Angaben stimmende Frucht um so mehr ächt.

*) Für die des Englischen Unkundigen sei bemerkt, daß der Name wie Neith ausgesprochen wird.

Literatur und Synonyme: bei uns beschrieb sie nur erst Dittrich III, S. 247, der sie irrig unter die Knorpelkirschen setzt und nicht selbst gekannt haben wird. Downing S. 175, Knight's early black, lobt gleichfalls ihre besondere Güte und frühe Reife; Lindley Pomologia Britannica II, Taf. 93 giebt gute Abbildung; Hogg Manual, S. 57; Pomolog. Magaz. II, Nr. 93; Londons Encycl. S. 947, Nr. 3; Lond. Catal. S. 60, Nr. 58, bezeichnet, wie Hogg und Downing, das Fleisch als zart, während er bei der Knights late black festes Fleisch angiebt, was Dittrich etwa verwechselt hat.

Gestalt: die Frucht ist groß, etwas kürzer gebaut, als die Werder'sche frühe Herzkirsche, von der sie sich auch noch durch stärkere Rundung am Kopfe, stärkeren, weniger sperrigen Wuchs des Baums, und dadurch unterscheidet, daß man sie wegen guten Geschmacks schon reif nennen könnte, wenn sie erst dunkelbraun ist. Sie ist stumpf-herzförmig, am Stiele stark abgeschnitten, am Stempelpunkte ziemlich gerundet, zu beiden Seiten, auf dem Rücken am stärksten, breit gedrückt. Die Bauchseite zeigt schmale Furche, neben der meist ein paar stumpfe Erhöhungen herlaufen; der Rücken zeigt meist nur Linie oder selbst stellenweise Erhöhung, seltener flache breite Furche. Der Stempelpunkt sitzt in flachem Grübchen. In Nienburg wollte sie mir in ihrem Außern weniger höckerig erscheinen und schöner geformt, als die Werder'sche frühe Herzkirsche, bei der wieder Eruchseß nichts Höckeriges angiebt, zeigte aber in Feinsen öfter gleichfalls etwas Höckeriges, während andere ebener waren, so daß dies wohl nach Boden und Jahren abändert.

Stiel: etwas gelblich grün, wenig geröthet, ziemlich stark und wenn er, wie oft, kürzer ist, als in obiger Figur, wirklich stark, sitzt in weitgeschweifter, tiefer Höhlung, deren Rand nach Bauch und Rücken stärker abfällt und zu beiden Seiten sich herzförmig erhebt.

Haut: etwas fein, mattglänzend, dunkelbraunroth, wird zuletzt fast schwarz, wo mir aber die Frucht dann schon etwas passirt scheint.

Fleisch: dunkelroth, zart, doch ein Weniges consistenter, als bei der Werder'schen frühen Herzkirsche, vor vollster Reife, so wie der Saft, etwas heller roth, als bei andern schwarzen Herzkirschen; der Geschmack ist vorzüglich, süß, während zugleich doch auch eine feine Säure merklich ist und ihn hebt, die mehr verschwindet und bloß süßen Geschmack läßt, wenn die Frucht schwarz wird.

Der Stein ist ein Geringes runder und mehr zum Kurzovalen geneigt, als der breiteiförmige der Werder'schen frühen Herzkirsche; die Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin etwas. Der Stein ist aber klein, und oben zu groß und allzu viereckig dargestellt.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt gleich nach den frühesten Kirschen, gleichzeitig mit der Werder'schen frühen Herzkirsche, vor Büttner's schwarzer Herzkirsche und der Schwarzen Tartarischen. Für Tafel und Haushalt.

Der Baum wächst rasch, ist früh und sehr fruchtbar, da die Früchte in Büscheln ansetzen und bildet nach dem Wuchse der großen Probezweige eine schönere Form als der der Werder'schen frühen Herzkirsche.

Oberdieck.

