



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 Zeinßen bei Hannover.

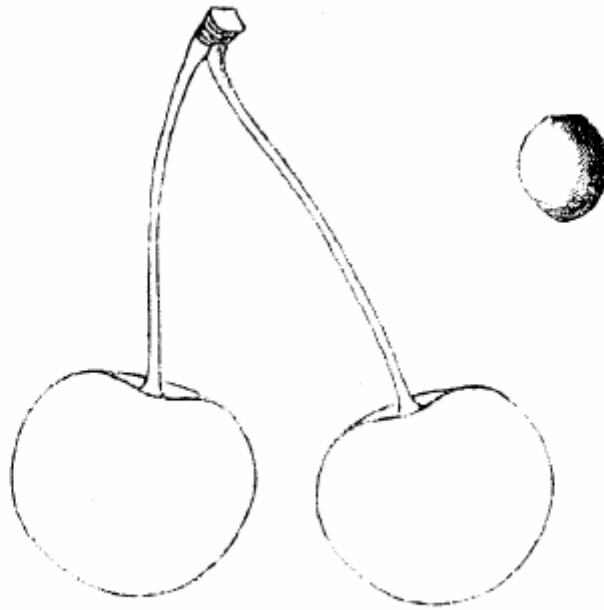
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Neue Englische Weichsel. *††. 4te B. d. K.-B.

Heimath und Vorkommen: Ob sie aus England stammt, steht dahin; sie kam von Mayer in Würzburg zunächst an Büttner in Halle. Mayer scheint sie in der Pomona Franconica nicht aufgeführt zu haben. Ist wohl noch wenig bekannt, gehört aber zu den für den Haushalt sehr schätzbaren Weichseln und ist selbst zum frischen Genuß sehr angenehm. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 542 unter obigem Namen; Dittrich II, S. 117; L. D. G. VII, S. 379, als Neue Englische Kirsche, von Büttner beschrieben. Christ Wörterb. S. 286, Vollst. Pomol. 224, unter Büttners Benennung; die beigegebene Figur 57 ist wenig kenntlich; L. D. Gab., 4te Lief. Nr. 43 gibt ganz gute Abbildung. Ob sie im Londoner Cataloge, oder in Hoggs Manuale unter irgend einem Namen vorkommt, läßt sich für jetzt nicht entscheiden; beide haben eine Nouvelle d'Angleterre, aber als Synonym der Carnation, welche nach den andern Synonymen und nach Downings Beschreibung die Rothe Oranienkirsche, oder nach Jahns Ansicht vielmehr die Bleichrothe Glaskirsche ist. (Siehe die Beschreibung von dieser Nr. 147 des Handb.) In Leroy's zu Angers Cataloge ist Nouvelle d'Angleterre Syn. von Belle de Choisy und Duhamel bezeichnet II, S. 147 seine Cerise Guigne, die etwa die Rothe Muskateller ist, als identisch mit einer Sorte, die die Gärtner die Royale, oder auch Cerise novells d'Angleterre nennen.

Gestalt: In guten Jahren groß, am Stiele etwas abgeschnitten, sonst fast rund, nur auf dem Rücken etwas breit gedrückt, nach Büttner häufig etwas höckerig, was Truchseß und ich nicht fanden. In den meisten Jahren ist sie jedoch auf beiden Seiten noch bemerklich gedrückt mit flacher Furche auf der Bauchseite. Der Stempelpunkt sitzt in flachem Grübchen.

Stiel: gerade, grün, kurz, meist $1\frac{1}{4}$ " lang, sitzt in mäßig weiter und tiefer Senkung.

Haut: glänzend, ziemlich zart, in voller Reife fast schwarz.

Das **Fleisch** ist zart, zerfließend und nebst dem Saft sehr dunkelroth; der Geschmack anfangs merklich säuerlich, bei rechter Reife aber sehr angenehm, süßsäuerlich, erhaben und erquickend.

Der **Stein** ist mäßig dickbackig, nicht groß, fast oval, am Stiel-Ende ein wenig abgeschnitten. Die ziemlich breiten Rückenanten sind flach, die Mittelkante steht stumpf etwas vor. Meistens gehen mehrere feine Asterkanten vom Stielende aus.

Reifzeit und Nutzung: färbt sich ziemlich früh, ist aber erst in der 4ten Woche der Kirschzeit, etwas vor der Großen Morelle, (die weniger schätzbar ist), und vor dem Großen Gobet, ziemlich gleichzeitig mit der Ostheimer Weichsel reif. Hält sich mehrere Wochen am Baume. Büttner nennt sie eine der besten und delikatesten Kirschchen; ist das wohl etwas viel gesagt, so ist sie doch auch zum frischen Genuß höchst angenehm.

Der **Baum** wird nach Büttner nicht groß und fand Truchsess ihn auf der Bettenburg nicht fruchtbar. Bei mir trug er gern und sind die jungen Stämme, wie jetzt auch ein auf die Doktorkirsch ge-setzter Probezweig, stark gewachsen.

Anm. Von der etwas später reifenden Großen Morelle unterscheidet sie sich durch etwas mehr Größe, weit milderen Geschmack, etwas frühere Reife und namentlich im Wuchse des Baumes, da der Stamm nicht ganz so gerade in die Höhe geht und eine lustige, mit den Zweigen mehr auseinander gehende Krone gegen die sehr dicht verzweigte Krone der Großen Morelle macht.

Oberdieck.