



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

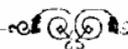
von

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

Dritter Band: Steinobst.

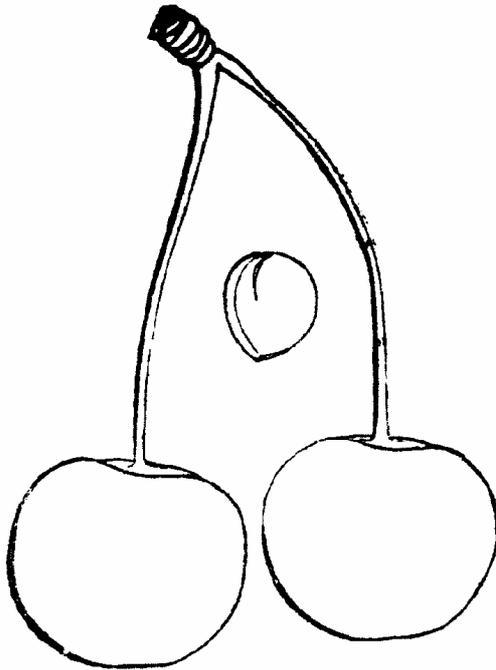
Kirschen No. 1—109. **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Rothe Molkenkirsche. **† 3. W. d. R. 3.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte wurde zuerst von Christ bekannt gemacht, von dem Truchseß auch das Reis erhielt, und ist in der Gegend von Kronberg sehr verbreitet, so daß Truchseß glaubt, daß sie dort aus Samen entstanden sein möge. Truchseß schätzte sie sehr wegen vorzüglicher Güte des Geschmacks. Ganz so viel Lob kann ich ihr nicht beilegen, da sowohl in Sulingen als Nienburg und hier der Geschmack zwar gut, doch nicht vorzüglich war. Vielleicht hätten die Früchte am Baume noch länger hängen müssen, als die Sperlinge es mir erlaubten, doch hielt ich sie für reif. Sie ist indeß eine gute Sorte. Im Auslande scheint sie noch unbekannt. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 229 unter obigem Namen; Dittrich II. S. 57; Christ von Wartung und Pflanzung S. 269 Nr. 4 unter dem Namen Rothe Weinkirsche; in Kronberg Rothe Molkenkirsche genannt; Handbuch S. 542 Nr. 3; 2. Aufl. des Handb. S. 667 Nr. 3; Wörterb. S. 276; Volkst. Pomol. S. 189 Nr. 23, Fig. 23 ziemlich gut; L.D.G. XXII. S. 254 liefert eine von Truchseß gefertigte Beschreibung und Taf. 24 etwas dunkel gehaltene Abbildung; L.F.G. VIII. T. 4; D.D.Cab., Neue Aufl., 3. Sect., 3. Lieferung in Form ziemlich richtig, Colorit zu dunkel. — Zu bemerken ist, daß auch die große schwarze Walbkirsche (Truchseß S. 119) Schwarze Molkenkirsche benannt ist, und daß die Doppelt tragende kleine rothe Spätkirsche (Truchseß S. 282) bei Christ auch den Beinamen Rothe bittere Molkenkirsche hat, mit welchen Sorten, die auch keinen Werth haben, sie also nicht verwechselt werden muß. In der Pariser Nationalbaumschule hatte sie, nach Feuille de Cultiv. 1804 S. 138,

den Namen *La Guigne rouge au lait clair, la meilleure de ce genre* (!) ist aber schwerlich in Frankreich noch bekannt.

Gestalt: kommt über Mittelgröße nicht hinaus; am Stiele und am Stempelpunkt ist sie stark abgestumpft, auch an den Seiten stark gedrückt, so daß sie oft breiter als hoch ist, und ziemlich ein längliches, an den Ecken abgerundetes Viered darstellt. Furchen sind auf der Bauchseite merklicher, als auf der Rückenseite. Der Stempelpunkt sitzt meistens in einem schönen Grübchen.

Stiel: meistens $1\frac{1}{2}$ " lang, mittelstark, nimmt viele Röthe an, besonders in warmen Jahren, und sitzt flach vertieft.

Haut: dünn, glänzend, überall mit einem etwas lichten Roth überlaufen, das auf der Sonnenseite ziemlich dunkel wird.

Fleisch: sehr zart, saftreich, blaßgelb, der Saft nicht färbend, der Geschmack hat vor der Reife etwas Bitteres, wird in der Reife süß, und setzt Truchseß hinzu, daß, wenn man dann die Früchte noch einige Zeit auf den Bäumen lasse, zu der sich mehrenden Süßigkeit sich eine so pikante Erhabenheit geselle, daß dadurch diese Kirschen zu den vorzüglichsten ihrer Klasse zu rechnen seien.

Stein: ziemlich rund, zur kurzen und breiten Eiform neigend; an den Ranten röthlich getüpfelt, löset sich gut vom Fleische. Rückenkanten flach. Eine starke Asterkante zieht sich vom Stielende herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt ziemlich gleichzeitig mit der Schwarzen Tartarischen, der Großen süßen Maiherzkirsche, Eltonkirsche und andern in der 3. Woche der Kirschenzeit. Truchseß bemerkt, daß die Frucht sich auch sehr zum Trocknen eigne, bezweifelt aber, sicher mit Recht, ob sie sich möchte gut verfahren lassen.

Der Baum, dessen Fruchtbarkeit Truchseß rühmt, war auch bei mir gesund und sehr fruchtbar.

Anm. Unterscheidet sich von andern gleichzeitig reifenden Kirschen ihrer Klasse theils durch die ganz rothe Färbung, theils durch die vieredrige Gestalt.

D e r b i e d.