



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.

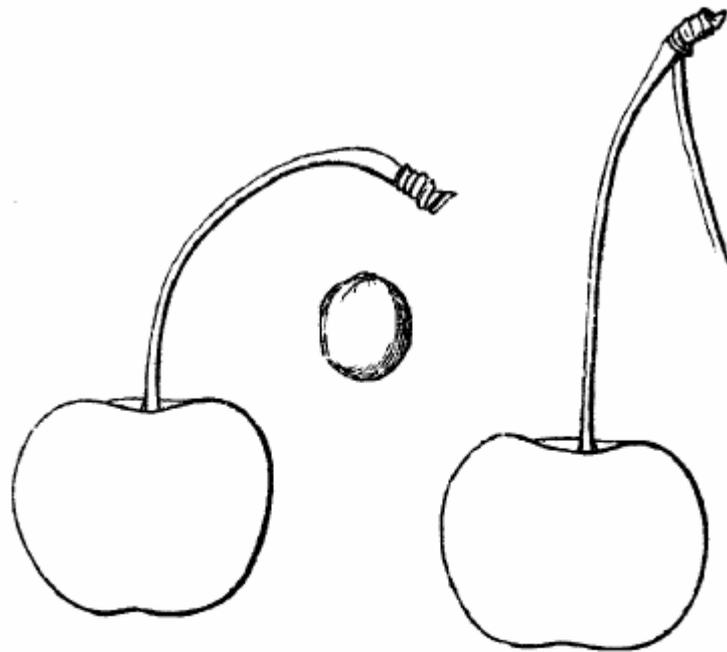
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Schneiders frühe Herzkirsche. **†, Ende der 2ten Woche der R.-Z.

Heimath und Vorkommen: In der Monatschrift von 1863, S. 55 ff., gab Hr. von Langsdorf zu Carlsruhe Nachricht von 3 der frühesten, bei Heidelberg und an der Bergstraße besonders geschätzten und viel gebauten Kirschenforten, unter denen die Röschers Kirsche als die früheste bezeichnet wurde. Hr. von Langsdorf ließ mir von diesen Sorten freundlich ein Reis zugehen und habe ich in der Monatschrift von 1864, S. 225, bereits Beschreibung der Röschers Kirsche gegeben, (welche auch im 4ten Steinobsthefte des Handbuchs wiederholt ist) nach welcher dieselbe zwar recht früh zeitigt, jedoch erst 4—5 Tage nach den bisher in der Pomologie bekannten, frühesten Sorten, denen sie auch in Größe etwas nachsteht. Die Schneiders Kirsche ist nun die 2te der gedachten 3 Sorten und muß, da wir aus Guben auch noch eine sehr werthvolle, spätreifende Schneiders Kirsche haben, durch den Beisatz: frühe, von der Namensschwester geschieden werden. Der kräftig wachsende junge Baum und der Probezweig brachten mir zuerst 1867 etwa 3 Duzend Früchte, nach denen die Obige auch noch zu den frühen Kirschen gehört, auch eine gute schätzbare Sorte ist, jedoch vielleicht nicht völlig den Werth der ganz gleichzeitig reifenden Sorten: Werdersche schwarze Herzkirsche und Knights frühe schwarze Herzkirsche haben dürfte. Sie verdient aber sehr weitere Verbreitung. Von beiden unterscheidet

sie sich genügend schon durch die ziemlich viereckige Gestalt. Es sind oben die größten Exemplare dargestellt, die ich hatte; doch dürfte die Frucht in günstigem Kirschboden diese Größe durchschnittlich erlangen. — Die Sorte wird ebenso, wie die Köschers Kirsche, nach dem Erzieher des Mutterbaumes benannt sein.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Gehört selbst in meinem, für Kirschen nicht günstigen Boden noch zu den Großen. In Form ist sie stets sehr stumpf herzförmig, in den vollkommensten Exemplaren merklich viereckig. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, auch am Kopfe stärker gedrückt, nimmt jedoch nach dem Kopfe etwas stärker ab, als nach dem Stiele und sind kleinere Exemplare mehr stumpf herzförmig. Zu beiden Seiten ist sie gedrückt, am stärksten auf der Rückenseite. Der Bauch zeigt sehr flache, oft unbedeutende Furche, der Rücken hat bald kleine, bald breite und flache, oft selbst breite und tiefe Furche, durch welche dann die Kirsche etwas in 2 Hälften getheilt erscheint. Der starke Stempelpunkt liegt auf der Spitze in tiefem, weitem Grübchen.

Stiel: schön grün, meist $1\frac{1}{2}$ " lang, mittelstark, meist sanft, oft stark gebogen, sitzt in weiter, ziemlich tiefen Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt.

Haut: stark, zähe, so daß sie dem Zahne mehr Widerstand entgegensetzt, als andere Herzkirschen, glänzend schwarzbraun, zuletzt fast schwarz.

Fleisch und Saft sind dunkelroth, besonders durch die zähe Haut ist das Fleisch etwas consistent, so daß man sie wohl zu den Knorpelkirschen zählen könnte. Der Geschmack ist süß, durch beigemengte Säure gehoben und sehr angenehm.

Der **Stein** ist mäßig dickbackig, fast kurz oval; die ziemlich breiten und starken Rückenanten erheben sich nach dem Stielende hin etwas, doch nicht stark.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit den schon vorgedachten Sorten, der Winklers bunten Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Labors schwarzen Knorpelkirsche und andern, gegen Ende der 2ten Woche der Kirschzeit. Durch ihre starke Haut eignet sie sich sehr zum Verfahren, und wird sie auch zum Trocknen sehr gut sein.

Der **Baum** wächst recht kräftig, und wird auch in meiner Gegend sehr fruchtbar sein.

Oberdieck.