



## 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.

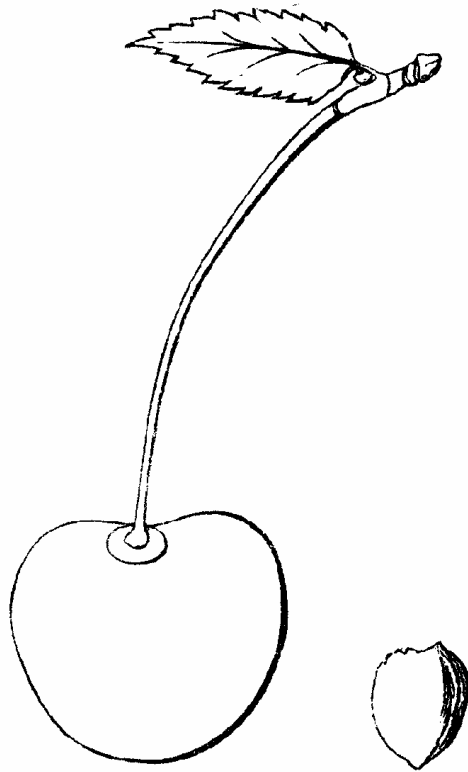
Kirschen No. 1—109.      Pflaumen No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

---

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Schwarze Forellenkirsche. †† 5. bis 6. W. d. R.3.

Heimath und Vorkommen: stammt aus dem Sortiment des Herrn Pastors Henne, und fehlen weitere Nachrichten. Findet sich wohl am meisten als Schattenkirsche angebaut; ob in einiger Verbreitung ist mir nicht bekannt. Mein Reis erhielt ich von Diel und verlor die Sorte beim Umzug hieher, die ich gerne von Pomologen, die sie noch sicher ächt besitzen, wieder hätte.

Literatur und Synonyme: Truchf. S. 593 unter obigem Namen; Dittr. II. S. 141; L.D.G. VII. S. 377 Nr. 10 von Büttner beschrieben. Henne, Anweisung S. 363, der sie schon genauer beschrieb. Christ ganz nach Büttner im Wörterb. S. 288, Handb. 3. Aufl. S. 699 und Vollst. Pomol. S. 231; Heineken S. 210 nach Büttner; jedoch mit dem Zusätze, daß sie in seiner Gegend Holländische oder auch Spanische Weichsel genannt werde (welche Namen andern Sorten zukommen). In der Pariser Nationalbaumschule hatte sie nach Truchseß und Feuille du Cultiv. 1804 p. 139 den Namen Cerise noire des Truites, jedoch mit dem falschen Beisatz *Cerasus pumila*. Die Lothkirsche, Truchf. S. 595, L.D.G. VII. S. 379 Nr. 17, Christ Vollst. Pom. S. 231 und an andern Orten, auch Sauerlothkirsche genannt und nicht zu verwechseln mit andern Lothkirschen, ist höchst wahrscheinlich die Große lange Lothkirsche oder die Obige; wenigstens sagt schon Büttner, daß sie von ihr schwer und nur durch etwas mehr Größe zu unterscheiden sei, und Dittrich scheint dieß aus eigener Erfahrung zu wiederholen. Obige ist nicht zu verwechseln mit der Späten schwarzen Forellenkirsche (Truchf. S. 505), die sich von Obiger durch merklich langen Stein, sowie dadurch unterscheidet, daß sie sich später färbt, härteres Fleisch hat und noch sauer ist, auch immer braunroth bleiben soll. — Im Hannoverschen kommt Obige

auch wohl als Späte Schattenmorrelle vor, welcher Name aber mehreren spät reifenden Schattenkirschen beigelegt wird. Was die Engländer und Franzosen als Morello haben, wird entweder die Obige oder die Große lange Lothkirsche sein.

Gestalt: groß, ziemlich rund, nur wenig breitgedrückt, oft etwas länger als breit. Stempelpunkt sitzt flach vertieft.

Stiel: lang, hat einen Absatz, an dem sich meistens ein Auge und ein Blättchen findet, und sitzt in weiter, mäßig tiefer Höhlung.

Die Farbe der glänzenden Haut ist in der Reife ein schwarzes Roth, welches zuletzt ans Schwarze grenzt.

Das Fleisch ist dunkelroth und zerfließend, der Geschmack stark sauer und wird nur im höchsten Grade der Reife milder.

Der Stein ist mehr gerundet als länglich, fast eiförmig, verhältnißmäßig nicht groß.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt spät, erst im August, in der 7. Woche nach Beginn der Kirschenzeit, und hält sich bis in den September, in tiefem Schatten bis Michaelis. Wegen ihrer zu scharfen Säure nur im Haushalt brauchbar.

Der Baum bleibt nach Büttner und Andern klein. Auf der Bettenburg und bei Dittrich trug er selten (vielleicht weil er zu sonnig stand), bei mir zeigte er sich an einer Nordwand fruchtbar, indeß gibt es auch da vorzüglichere Sorten. Den Namen wird die Sorte davon tragen, daß die Sommertriebe stark gefleckt sind, merklich stärker und in die Augen fallender, als dies bei der Großen langen Lothkirsche der Fall ist.

Dberdieck.