



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

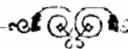
von

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

Dritter Band: Steinobst.

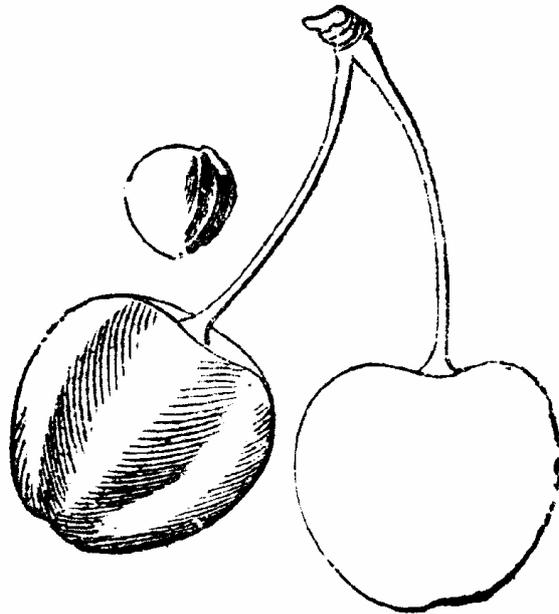
Kirschen No. 1—109. **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Schwarze Tartarische. ** †† Anf. d. 3. B. d. R. Z.

Fraser's Tartarische schwarze Herzkirsche. Truchseß.

Heimath und Vorkommen: stammt aus Taurien. Truchseß erhielt diese höchst schätzbare Sorte aus der von Laffert'schen Baumschule zu Leesen im Mecklenburgischen unter der Benennung Fraser's Tartarische schwarze Herzkirsche, und bemerkt, daß sie weder dem Namen noch der Beschreibung nach in irgend einer pomologischen (müßte heißen deutschen pomologischen) Schrift sich finde, er sich jedoch erinnere, in einem Journale von einer schwarzen und einer rothen Tartarischen Kirsche gelesen zu haben, die ein Engländer aus Taurien mitgebracht haben solle. Daß sie zuerst in England eingeführt ist, ist richtig; denn nicht nur hat sie der Londoner Catalog als Black Tartarian, und kommt sie auch bei andern engl. Schriftstellern vor, sondern Downing, der sie unter demselben Namen hat, bemerkt auch näher, daß sie russischen oder westasiatischen Ursprungs sei, und um 1796 nach England, sowie 20 Jahre später nach Amerika gebracht sei, wo sie bereits in allen Gärten beliebt sei. Fraser wird sie zuerst in England verbreitet haben. Mein Reis erhielt ich von Diel und aus Meiningen überein.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 150, Fraser's Tartarische schwarze Herzkirsche. • Nach dem Vorgange des Londoner Catalogs und ähnlichen Namen, z. B. Weiße Spanische, wird es erlaubt sein, den zu langen Namen wie oben abzukürzen. Dittrich II. S. 26; Lond. Catal. S. 64, Nr. 72 und Downing S. 170 Black Tartarian, beide mit den Synonymen; Tartarian, Fraser's black, Fraser's Tartarian, Fraser's black Tartarian, Fraser's black heart, Ronalds black heart, Ronalds

heart, Ronalds large black heart, Circassian, Black Circassian, Superbe Circassian, Black Russian, Fraser's Tartarische schwarze Herzkirsche. Downing bemerkt noch, daß sie Black Russian in englischen, aber nicht in amerikanischen Gärten heiße. Auch in Frankreich kommt sie als Circassienne und Guigne noire de Russie vor. Vivorts Album bildet sie III. S. 107 recht gut ab, mit der Benennung Noire de Tartarie, Tartarian black. Auch die Annales VI. S. 59 geben ziemlich gute Abbildung.

Gestalt: die Frucht ist groß und hatte ich sie schon noch etwas größer, als obige Figur, so wie Downing sie merklich größer darstellt, wie ich sie jedoch eben so groß bisher nicht hatte. Am Stiele ist sie stark abgestumpft und ein wenig herzförmig eingezogen. Nach dem Stempelpunkte nimmt sie stumpfherzförmig, oft auch mit erhobenen gerundeten Linien ab und steht der Stempelpunkt nur sehr flach vertieft. Die Rückenseite ist stark breitgedrückt und zeigt meist nur eine Linie ohne Furche, oder nur stellenweise Spuren einer Furche. Die Bauchseite erhebt sich zu einer stumpfen, gegen den Stiel hin am stärksten und breitesten hervortretenden Schneide (wie dies durch einige Schattirung in obiger Figur nur angedeutet ist), deren beide Seitenflächen fast ganz flach sind, wodurch die Kirsche, besonders vom Stielende ab angesehen, eine merklich dreieckige Form annimmt, was die Frucht charakterisirt, wieweil manche und namentlich kleinere Früchte diese Form auch wieder weniger haben.

Stiel: mittelstark, lichtgrün, mehr kurz als lang, sitzt in flacher Höhlung.

Haut: glänzend, in voller Reife fast schwarz.

Das Fleisch ist zart, und so wie der reichlich vorhandene Saft sehr dunkelroth; der Geschmack angenehm süß und vorzüglich.

Der Stein ist stumpfherzförmig, ziemlich dickbackig, am Stielende ziemlich stark abgestumpft mit ziemlich starken Rückenkanten.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt etliche Tage nach Büttners schwarzer und Winklers weißer Herzkirsche, oft mit diesen ziemlich gleichzeitig zu Anfang der 3. Woche der Kirschenzeit, gehört also noch zu den ziemlich frühen Sorten. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Der Baum wächst rasch und gesund und trägt sehr reichlich. Die Frucht steht im Werthe den besten schwarzen Herzkirschen gleich und unterscheidet sich von den gleichzeitig reifenden durch ihre eigenthümliche Form.

Oberdieck.