



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

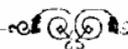
von

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

Dritter Band: Steinobst.

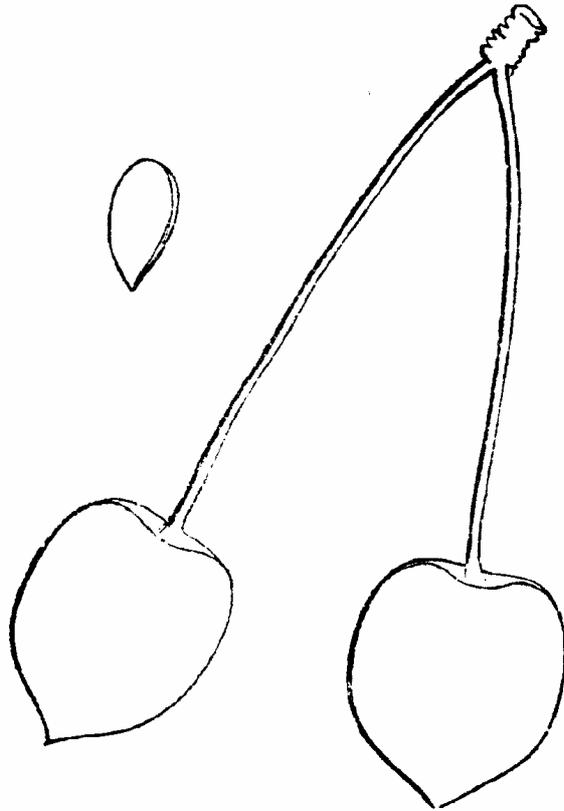
Kirschen No. 1 — 109. **Pflaumen** No. 1 — 117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Wellingtons Weichsel. * 5. W. d. R. 3.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich ist es eine neue Kernfrucht Englischen Ursprungs. Dittrich bezog den Baum aus der städtischen Baumschule zu Fulda. Scheint in Deutschland noch ziemlich unbekannt zu sein, findet sich auch nicht im Lond. Cat. und bei Hogg.

Literatur und Synonyme: Dittrich beschrieb sie in Bd. II. S. 117 als Wellingtons Kirsche; ich selbst gab in den Verhandlungen des Ver. für Pom. u. Gartenb. in Meiningen V. Heft S. 51 einige Nachricht von ihr. — Anzuführen ist hier wohl, daß in England häufig die bekannte Große bunte Knorpelkirsche Lauer mann: Wellington, Bigarreau Wellington genannt wird, die ganz verschieden von der vorliegenden ist, weshalb wir diese Wellington Weichsel genannt haben.

Gestalt: vollkommen herzförmig, am Stiele platt, in der Mitte des Umfangs etwas bauchig, oben in eine auffällig vorspringende Spitze auslaufend, auf welcher der weißgraue Stempelpunkt sichtbar ist. Auf der einen Seite ist sie etwas breitgedrückt und hier läuft eine haarfeine Linie von der Stielhöhle bis zum Stempelpunkte hin, doch ist es keine eigentliche Furche. — Die Größe der Kirsche ist mehr als mittelmäßig.

Stiel: dünn, 2 bis 2½" lang, lichtgrün, mit röthlichbraunen

Flecken, oben oft mit einem Absatz, er steht in einer kleinen, flachen Höhlung.

Haut: dünn, läßt sich leicht abziehen, in voller Reife glänzend schwarz, wie die einer schwarzen Herzkirche, doch sind auf der breitgedrückten Seite einige röthlich-braune oder lichtere Stellen bemerklich.

Fleisch: ziemlich fest, schwärzlichroth, nicht übrig saftig, von einem säuerlich süßen, angenehmen Geschmaek, ohne viel Sauer; der ausgedrückte Saft ist lichtroth, stark färbend.

Stein: sehr langherzförmig, auf beiden Seiten breitgedrückt, da, wo der Stiel gefessen, breit abgerundet, unten mit einer langen scharfen Spitze versehen. Die breite Kante hat in der Mitte eine erhabene Furche, daneben 2 flache Seitenfurchen, die Gegenkante ist eine feine scharfe Linie, die Backenseiten sind glatt. — Der Stein löst sich gut vom Fleische.

Reife und Nutzung: die Frucht reift nach Dittrich im Anfang oder gegen die Mitte des Juli, in Meiningen reifte sie 1858 den 1. August; es ist immer schon eine spätere Kirche, und meist erst nach den Ostheimer Kirschen zeitig.*

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird nicht groß, gehört seiner Vegetation nach zu dem Weichselgeschlechte, er wächst pyramidenförmig, die Blätter stehen ziemlich steif an den dünnen Zweigen und sind nicht überflüssig vorhanden. Der Baum ist daran vor allen andern Weichselbäumen kenntlich, daß seine Blätter alle an den Seiten halb nach oben gefaltet, also schifförmig gebogen sind. Leider ist die Sorte wenig tragbar und selbst in guten Kirschenjahren sind einige wenige Früchte meist die ganze Erndte.

Bemerkungen: die Wellingtons Weichsel zeichnet sich besonders durch ihre herzförmige Gestalt und durch die vorspringende Stempelspitze aus, ebenso durch ihre glänzend schwarze Farbe, die bei Weichseln nur wenig vorkommt. Die Früchte sind zwar gut, aber sie bleiben öfters etwas klein, und da der Baum so sparsam trägt, so verdient die Sorte nur als Merkwürdigkeit vom Sortensammler gepflanzt zu werden.

J a h n.

* Würde die 5. Woche der Kirschenzeit geben. D.