books2ebooks.eu

Langethal, L. E. [Hrsg.]

Deutsches Obstcabinet in naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

Neue Auflage, Section 3, Lieferung 1-8

Mauke
Jena
1860

eBooks von / from
eBooks on Demand

Digitalisiert von / Digitised by
Humboldt-Universität zu
Berlin

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung des Gartenbauvereins in Jena, sowie des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

III. Section. 1. Lieferung.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK
Abt. Agrar-wissenschaften
104 BERLIN

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1855.

☞ Die Rückseite gefälligst zu beachten.

Lc 206

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK
Abt. Agrar-
wissenschaften
104 BERLIN

Vorwort

zur Verständigung.

Um die Kirschfrucht recht zu verstehen und ihre Theile richtig zu bezeichnen, müssen wir sie schon bei ihrem Entstehen, nämlich in der Blüthe beobachten. Hier zeigt sie sich als Fruchtknoten, dessen fadenartige Verlängerung, der Griffel genannt, auf seiner Spitze die Narbe trägt. Das ganze Fruchtorgan, nämlich Fruchtknoten, Griffel und Narbe, nennt man Pistill oder Stempel.

Der Stempel stellt eigentlich nichts weiter als ein Fruchtblatt dar: der Fruchtknoten ist die mit ihren Rändern zusammengeschlagene und verwachsene Blattscheide, der Griffel der Blattstiel und die Narbe die verwandelte Blattfläche. Wie in den Winkeln gewöhnlicher Stengelblätter neue Knospen zur Wiederholung der Individu'alität entspringen, so erzeugt sich hier an der Basis des Fruchtblattes der Same zur Fortpflanzung der Species und erhält durch die Befruchtung seinen Keim.

Sobald die Blüthe verwelkt, fällt der Griffel mit seiner Narbe ab und hinterläßt an der Stelle, wo er am Fruchtknoten aufsaß, ein Mahl. Das ist das Griffelmahl, fälschlich Stempelflecken genannt. Der Name Stempelflecken ist ganz unrichtig und wahrscheinlich durch eine Verwechselung des Theils mit dem Ganzen entstanden.

Da, wo am Fruchtknoten die umgebogenen Blattränder verwachsen sind, finden wir eine Vertiefung, welche sich nach dem Schwellen der Frucht meistens sehr deutlich zeigt. Die Stelle der Verwachsung der Blattränder heißt die Naht, die Vertiefung die Furche, die Seite der Frucht, wo sich die Naht befindet, ihre Nahtseite oder der Bauch; die entgegengesetzte Seite nennt man den Rücken. An diesem bemerkt man nicht selten auch eine Linie, welche mitunter sogar in einer Vertiefung liegt; diese ist die Mittelrippe des Fruchtblattes.

Bei allen Steinfrüchten bildet sich das Innere des Fruchtknotens in seiner ferneren Entwickelung auf sehr eigenthümliche Weise aus. Sobald nämlich die

Frucht ihrer Reife zueilt, scheiden sich die drei Schichten des Fruchtknotens und erhalten eine von einander sehr verschiedene Consistenz. Die innere Fruchtschicht wird hart und knochenartig und heißt nun der Stein; die mittlere besteht aus sehr lockeren, saftreichen Zellen und heißt das Fleisch; die äußere ist nur sehr dünn, pergament- oder lederartig und wird die Haut genannt. Es versteht sich von selbst, daß sich Alles, was die Frucht äußerlich zeigt, auch in der inneren Fruchtschicht, nämlich im Steine wiederfindet, wo wir gleichfalls den Bauch mit der Furche und den Rücken bemerken. Die beiden seitlichen, meistentheils breitesten Flächen hat man die Backenseiten genannt und wir behalten diesen Ausdruck bei.

Sobald sich nun die drei Schichten der Frucht völlig geschieden haben, beginnt das Reifen derselben. Durch ihre Schwere biegt sie sich herab und färbt sich bis zur Vollreife täglich schöner. Es versteht sich von selbst, daß das, was früher der obere Theil der Frucht war, durch ihr Herabbiegen nicht der untere Theil derselben geworden sein kann; der Kopf bleibt immer Kopf, die Stellung des Körpers mag senkrecht oder herabgebogen sein. Also nennen wir denjenigen Theil der Kirsche, wo sie am Stiele sitzt, ihre Basis und den entgegengesetzten die Spitze; an der Basis ist das Unten, an der Spitze das Oben. Wenn auch Herr von Truchseß gerade die entgegengesetzten Ausdrücke braucht und Oben nennt, was Unten heißen sollte, so darf uns seine falsche Anschauung hierin nicht zum Muster dienen.

Es gibt nur zwei wirkliche Arten oder Species im Bereiche unserer Culturkirschen, die sich, wie weiter unten näher gezeigt werden soll, in Wurzel, Stamm, Blättern, Blattstielen und Blüthenknospen wesentlich unterscheiden. Wir nennen mit Linné die eine **Prunus avium**, Süßkirsche, die andere **Prunus Cerasus**, Sauerkirsche. Die Süßkirsche ist bei uns wild, findet sich in Waldungen fast überall; ob aber die Sauerkirsche in Deutschland wild gefunden wird, ist noch die Frage. Ihre Entscheidung hängt nämlich davon ab, ob **Prunus Chamaecerasus** die Zwergkirsche mit unserer Sauerkirsche zu einer Art verbunden werden darf, oder ob sie eine eigene Species darstellt. Manche unserer Botaniker sind der ersteren Ansicht, viele der letzteren und ist diese richtig, dann existirt die Sauerkirsche nicht wild bei uns.

Durch Klima und Standort haben sich bei beiden Species noch Subspecies oder Unterarten erzeugt und bei den Subspecies wiederum verschiedene Varietäten oder Spielarten. Durch sie wird uns nun die Bequemlichkeit geboten, unsere mannichfaltigen Kirschsorten in gewisse Klassen und Ordnungen zu bringen; die Charaktere der Subspecies geben die Klassen-Merkmale, die der Varietäten die Ordnungs-Kennzeichen. Die Uebersicht derselben ist folgende:

A. Prunus avium, L., Süßkirsche.

Wurzel ausläuferlos, Stamm stark und gerade, Blätter unterseits feinhaarig, Blattstiele nahe der Blattfläche mit zwei Drüschen, Schuppen der Blüthenknospen blattlos.

I. Klasse, schwarze Süßkirsche, Saft rothfärbend, Haut schwarzbraun bis schwarz.

1. Ordn. schwarze Herzkirschen, Zellmembranen des Fleisches dünn, daher Fleisch weich und meistens sehr saftreich.
2. Ordn. schwarze Knorpelkirschen, Zellmembranen des Fleisches stark, daher Fleisch hart und gewöhnlich nicht saftreich.

II. Klasse, bunte Süßkirschen, Saft farblos, Haut mit gelblicher Grundfarbe und durch Kirschroth mehr oder weniger überdeckt.
1. Ordn. bunte Herzkirschen, Zellmembranen des Fleisches dünn, daher Fleisch weich und meistens sehr saftreich.
2. Ordn. bunte Knorpelkirschen, Zellmembranen des Fleisches stark, daher Fleisch hart und gewöhnlich nicht sehr saftreich.

III. Klasse, gelbe Süßkirschen, Saft farblos, Haut wachsgelb.
1. Ordn. Wachskirschen, Zellmembranen des Fleisches dünn, daher Fleisch weich und meist sehr saftreich.
2. Ordn. Wachsknorpelkirschen, Zellmembranen des Fleisches stark, daher Fleisch hart und gewöhnlich nicht sehr saftreich.

B. Prunus Cerasus, L., Sauerkirsche.

Wurzel Ausläufer treibend, Stamm niedrig, Blätter beiderseits glatt und glänzend, Blattstiele meist drüsenlos, innere Schuppen der Blüthenknospen Blätter tragend.

I. Klasse, Weichseln, Saft färbend, Haut meist dunkelroth.
1. Ordn. Süßweichseln, Zweige stark, aufrecht, Blätter groß.
2. Ordn. Weichseln, Zweige dünn, meist hangend, Blätter klein.

II. Klasse, hellrothe-Sauerkirschen, Saft farblos, Haut hellroth, meist durchsichtig.
1. Ordn. Glaskirschen, Zweige stark, aufrecht, Blätter groß.
2. Ordn. Amarellen, Zweige dünn, hangend, Blätter klein.

Diese Uebersicht stammt im Wesentlichen von dem um die Cultur der Kirschen hochverdienten Herrn von Truchseß und wurde nur von Carlowitz noch mehr vereinfacht. Es giebt aber auch eine andere Darstellung der Klassen und Ordnungen, die man in botanischen Schriften findet und welcher die Franzosen huldigen; sie ist nur eine Verschiebung der unsrigen und ihre Uebersicht stellt sich so:

A. Prunus avium, L., Süßkirsche.
I. Klasse, P. juliana, Herzkirsche, Guigne, mit weichem Fleische. 1. Ordn. schwarze, 2. Ordn. bunte, 3. Ordn. gelbe Herzkirschen.
II. Klasse, P. duracina, Knorpelkirsche, Bigarreau, mit hartem Fleische. 1. Ordn. schwarze, 2. Ordn. bunte, 3. Ordn. gelbe Knorpelkirschen.

B. Prunus Cerasus, L., Sauerkirsche. Cerise.
I. Klasse, mit färbendem Safte.
1. Ordn. P. Aproniana, Süßweichseln.
2. Ordn. P. Chamaecerasus, Schübl., nicht Jacq., Weichseln.
II. Klasse, mit farblosem Safte.
1. Ordn. P. austera, Sauerweichseln.
2. Ordn. P. acida, Amarellen.

Wir haben uns mit Recht an die Eintheilungsweise von Truchseß gehalten, weil der Saft in seiner Färbung oder Farblosigkeit ein weit schärferes und schlagen-

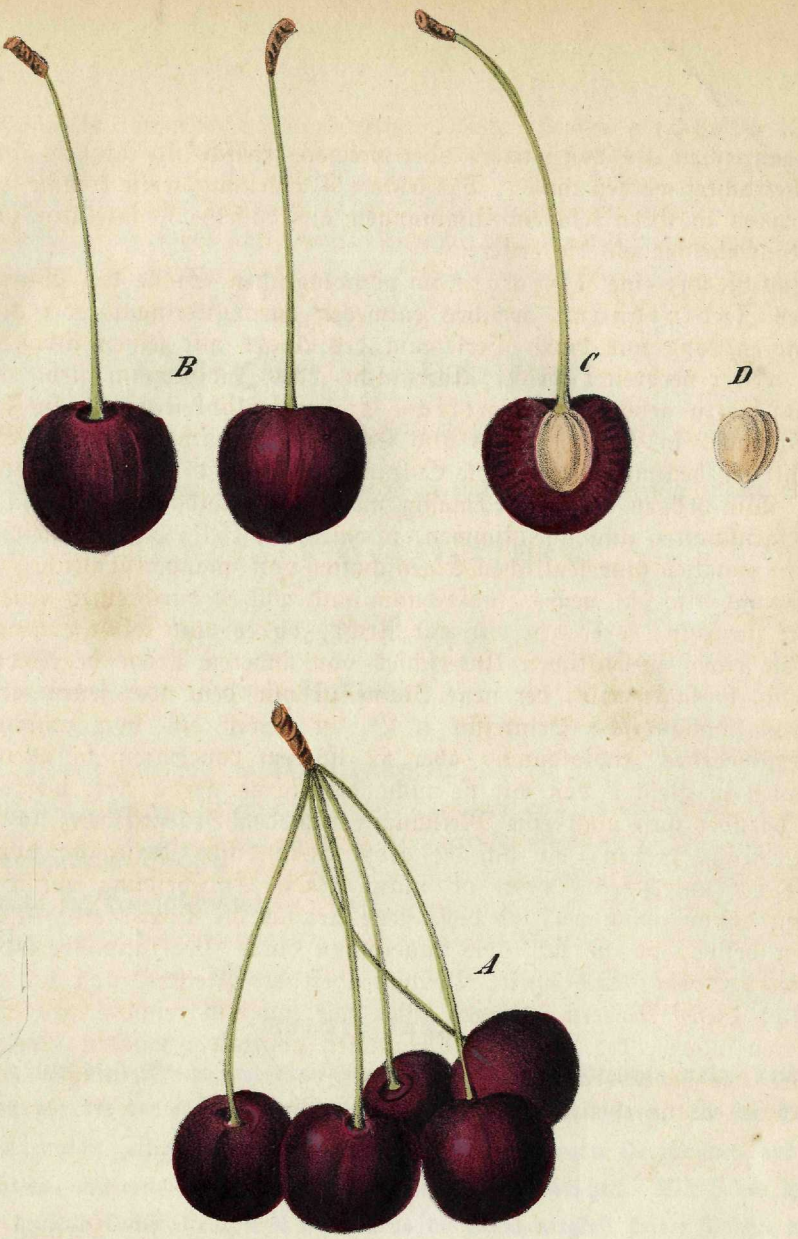
deres Kennzeichen als das härtere oder weichere Fleisch ist, folglich als Klassenkennzeichen betrachtet werden muß. Die letztere Darstellungsweise kommt sogar bei Prunus Cerasus in ihren Klassenbestimmungen auf dasselbe Kennzeichen zurück, ist also auch inconsequenter als die erstere.

Was ist aber eine Kirschart im pomologischen Sinne des Wortes? Eigentlich jedes Individuum, welches entweder durch Kernsaat oder Kreuzung oder sonst wie entstand und durch Versetzung des Auges mit seinen individuellen Eigenschaften weiter verbreitet wird. Aber nicht jedes Individuum giebt eine gute Art ab, denn hierzu gehören wesentliche Eigenthümlichkeiten, die in Zeit der Reife, im Geschmack, in Farbe, Form und Größe der Frucht bestehen. Solche Eigenthümlichkeiten bestimmen theils die Cultur und theils den Gebrauch oder beides zugleich. Wir ordnen daher zweckmäßig mehrere Individuen, welche in ihren wesentlichen Eigenschaften zusammenstimmen, in ein und dieselbe Art, obgleich wir zugeben, daß sie in manchen unwesentlichen Eigenschaften von einander abweichen können. Erzieht Jemand also ein neues Individuum und will es durch einen neuen Namen als neue Art stempeln, so fragen wir mit Recht, ob es auch solche Eigenthümlichkeiten habe, die einen wesentlichen Unterschied von anderen Arten begründen. Hat es diese nicht, so sagen wir, der neue Name ist mit dem oder jenem alten synonym. Die große holländische Prinzessin z. B. ist gewiß ein von unserm Lauermann ganz verschiedenes Individuum, aber sie ist dem Lauermann in allen wesentlichen Merkmalen so gleich, daß wir sie nicht als eigene gute Art anerkennen können. Sollte darüber nun noch eine Meinungsverschiedenheit entstehen, so würde sie sich um die Frage drehen, ob sich die große holländische Prinzessin vom Lauermann wesentlich unterscheide oder ob nicht. Die Entscheidung müßte nach meiner Meinung davon abhangen, ob diese neue Art für die Praxis erhebliche Eigenthümlichkeiten besitze, ob sie sich vom Lauermann durch Vegetationsperiode oder durch Geschmack, Größe, Schönheit, Beschaffenheit des Fleisches u. s. w. erkennen ließe.

Nach diesen Vorerinnerungen lassen wir nun ein reichhaltiges Sortiment von Kirscharten folgen, die nach den Originalen abgebildet wurden, welche wir durch die Güte des wohlbekannten Pomologen Jahn aus Meiningen empfingen und deren Beschreibung theilweise durch seine Erfahrungen vermehrt worden sind.

Jena, den 1. September 1855.

Prof. Dr. **Langethal.**



Guigne Tabascon.

Guigne Tabascon

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

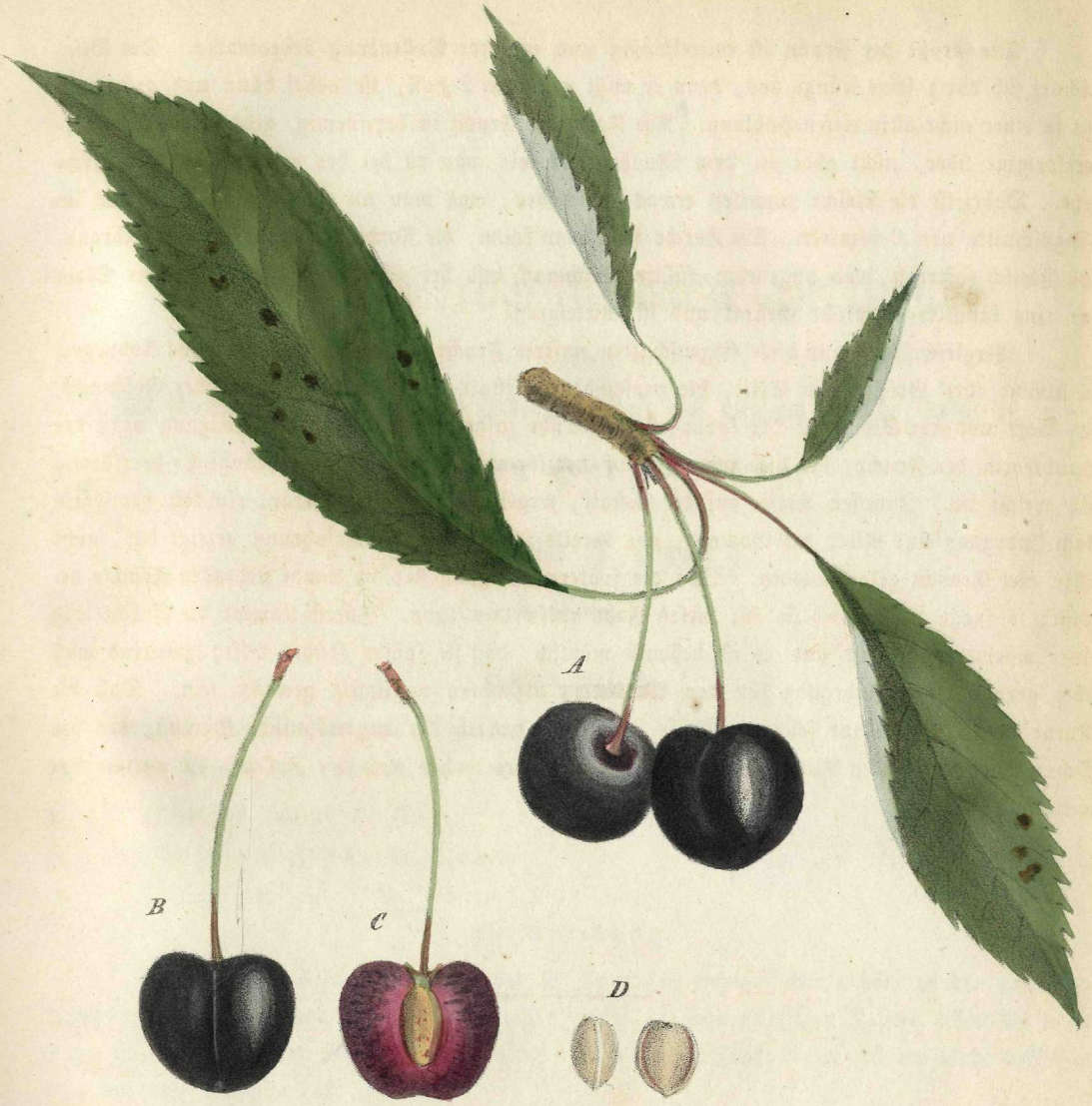
A. Früchte von gewöhnlicher Größe.
B. Früchte vollendeter Größe.
C. Eine Frucht im Längsschnitte.
D. Der Stein.

Beschreibung.

Jahn erhielt diese Frucht von dem Herrn Papelen in Wetteren unter dem obigen Namen; indessen glaubte der Kanzlei-Inspector Fromm aus Meiningen, die im Topfe getriebenen Früchte, welche zeitiger zur Reife kamen, als frühe schwarze Herzkirschen aus Koburg ansprechen zu dürfen, mit welcher sie allerdings sehr viel Gleiches besitzen. Wir haben den französischen Namen deßhalb beibehalten, weil sich erstens die Gleichartigkeit beider Früchte nicht mit Entschiedenheit herausgestellt hat und weil zweitens der Name „frühe schwarze Herzkirsche aus Koburg" kein ursprünglicher ist. Der Becker Wittich in Koburg hatte sie aus Bollweiler erhalten, ihren Namen vergessen und nun bekam sie den Namen Herzkirsche aus Koburg. Die Zeitigung der Topffrüchte fiel etwa 8 Tage nach der anatolischen, in diesem späten Jahre (1855) den 2. Juli, in anderen besseren Jahrgängen würde sie sich also etwa nach der Mitte des Juni stellen, daher hierin mit der Koburger übereinstimmen.

Die Größe der Frucht ist mittelmäßig und in ihrer Vollendung bedeutender. Der Stiel zeichnet sich durch seine Länge aus, denn er mißt oft über 2 Zoll, ist dabei dünn und grün und sitzt in einer nicht allzu tiefen Höhlung. Die Form der Frucht ist herzförmig, geht in das Stumpfherzförmige über, nicht aber in dem Maaße, als wie man es bei der anatolischen Herzkirsche sieht. Dabei ist die Kirsche zuweilen etwas verschoben, was man an einer Frucht bei B und im Längsschnitte von C bemerkt. Die Furche sieht man kaum, die Farbe der Haut ist schwarzbraun, das Fleisch saftreich, von angenehm-süßem Geschmack und der Saft stark färbend. Der Stein hat eine länglich-rundliche Gestalt und ist mittelgroß.

Vergleicht man nun diese Eigenschaften unserer Frucht mit der frühen schwarzen Koburger, so stimmt ihre Größe, ihr Stiel, die verschobene Gestalt, die Furche, Farbe, der Geschmack, der Saft und der Stein mit der koburger Herzkirsche zusammen und nur die Zeitigung nebst der Hauptform der Frucht, die hier mehr stumpf-herzförmig, bei der koburger länglich-herzförmig ist, weicht ab. Indessen dürfte auf die Gestalt, wegen der größeren Veränderlichkeit der Form nach Jahrgang und Alter des Baumes, wie bereits schon die kurze Erfahrung gezeigt hat, nicht allzu viel Gewicht gelegt werden. Was die spätere Zeitigung der im Lande stehenden Früchte betrifft, so fragt es sich, ob sie für dieses Jahr entscheiden kann. Zuerst stammt die Frucht aus einer wärmeren Gegend und es ist deßhalb möglich, daß sie später früher reift; zweitens muß aber gerade dieser Jahrgang für den Ausländer besonders ungünstig gewesen sein. Daß die Natur dieser Kirsche zur früheren Reife sich neigt, beweist der ungewöhnliche Einfluß, den der Schutz vor dem kalten Winde brachte. Wir überlassen daher noch der Zukunft die weitere Ermittelung.



Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche.

Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. I. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht von der Naht- oder Bauchseite.
C. Dieselbe im Längsschnitte.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

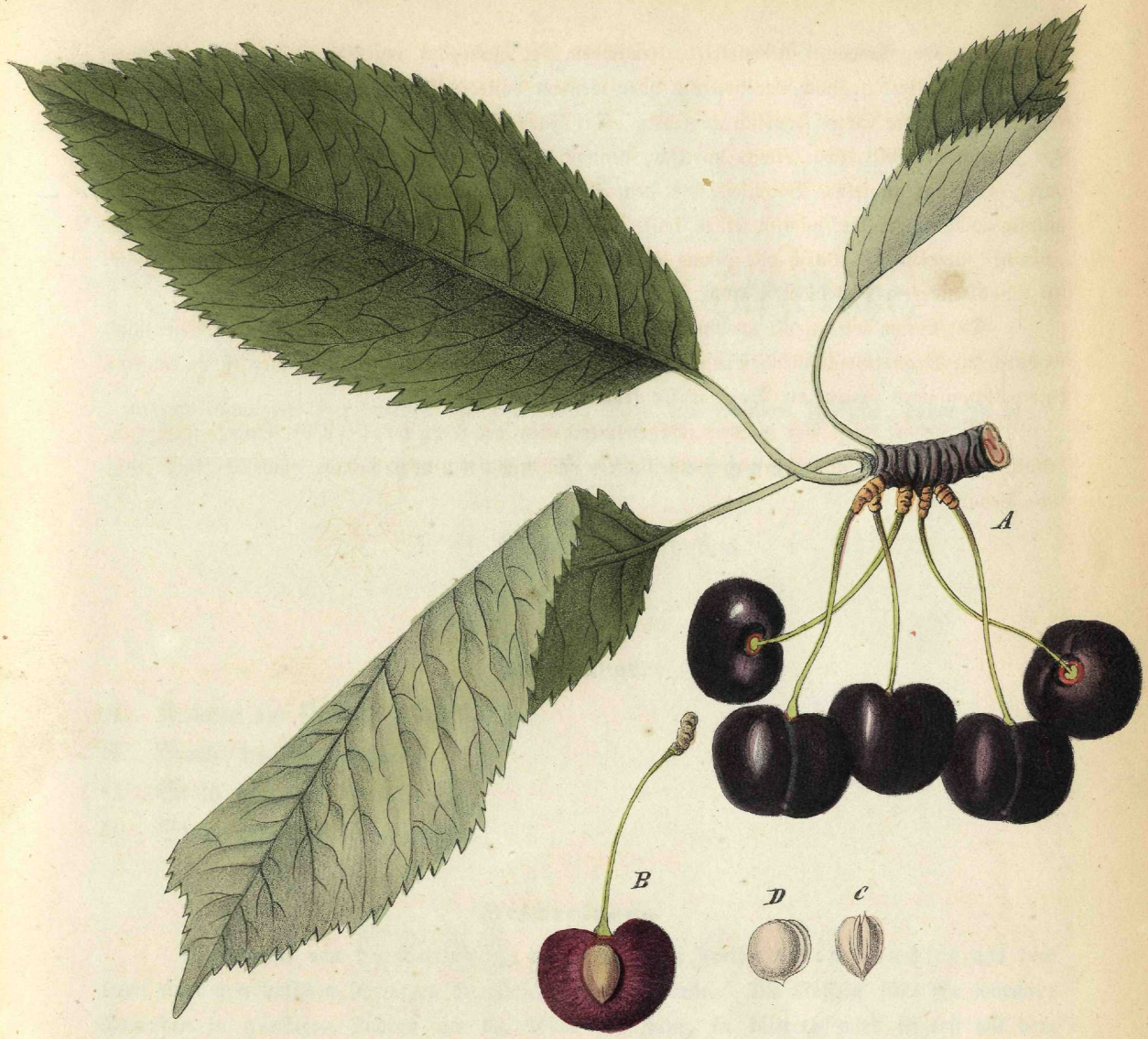
Sie stammt aus Sanssouci, woher sie Truchseß bezog. Sie gehört zu den frühesten Arten und folgt nach der koburger Herzkirsche, reift in sehr günstigen Jahren schon Anfangs Juni, gewöhnlich in der Mitte dieses Monats, in schlechten Jahrgängen erst am Ende desselben oder mit dem Beginne des Juli.

Die Frucht gehört in ihrer vollendeten Ausbildung zu den sehr großen, unsere durch Herrn Jahn in Meiningen bezogenen Exemplare sind aber durch ungünstige Witterung kleiner geblieben, obgleich sie sonst den Charakter dieser Art treu erhalten haben. Der Stiel ist nur mäßig lang, stark, lichtgrün und sitzt in einer tiefen Höhlung. Bei C ist er eingeschrumpft, bei A und B noch frisch. Die Form der Kirsche ist stumpf-herzförmig und daran unterscheidet man sie leicht von der früher zeitigenden frühen Maikirsche, welche länglich-herzförmige Gestalt hat. Die Naht sitzt in tiefer Furche, indessen muß man bedenken, daß hier dieses Merk-

mal stärker oder schwächer hervortritt, jenachdem der Jahrgang wärmer oder kälter, trockener oder näßer ist und je nach der volleren oder weniger volleren Zeitigung der Frucht. Das Griffelmahl ist an der Spitze deutlich zu sehen. Die Farbe der zähen, glänzenden Haut ist schwarz, das Fleisch derselben zwar etwas härtlich, dennoch nicht knorpelig, der Stein rundlich, ziemlich groß; er hängt an seiner Bauchseite mit dem Fleische fest zusammen. Der Geschmack ist süß, gewürzig-pikant, er hat nämlich einen leisen Beigeschmack nach bitteren Mandeln, was man mit „pikant" bezeichnet. Durch das etwas festere Fleisch verliert sich die Höhe des Geschmacks auch bei anhaltenderem Regenwetter nicht.

Der Baum wird groß, zeichnet sich durch seine im spitzen Winkel anstrebenden Aeste aus, wodurch die Krone Geschlossenheit und dichtes Laubdach erhält. Vornehmlich aber ist er an der doppelten und scharfen Serratur seiner Blätter kenntlich.

Es gehört diese Art zu den schätzenswerthesten der Truchseßischen Sorten und verbindet mit den schon angegebenen vortheilhaften Eigenschaften noch baldige, jährliche und reichliche Tragbarkeit.



Bettenburger schwarze Herzkirsche.

Bettenburger schwarze Herzkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Herzkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Frucht im Längsschnitte.
C. Stein von der Bauchseite.
D. Stein von der Backenseite.

Beschreibung.

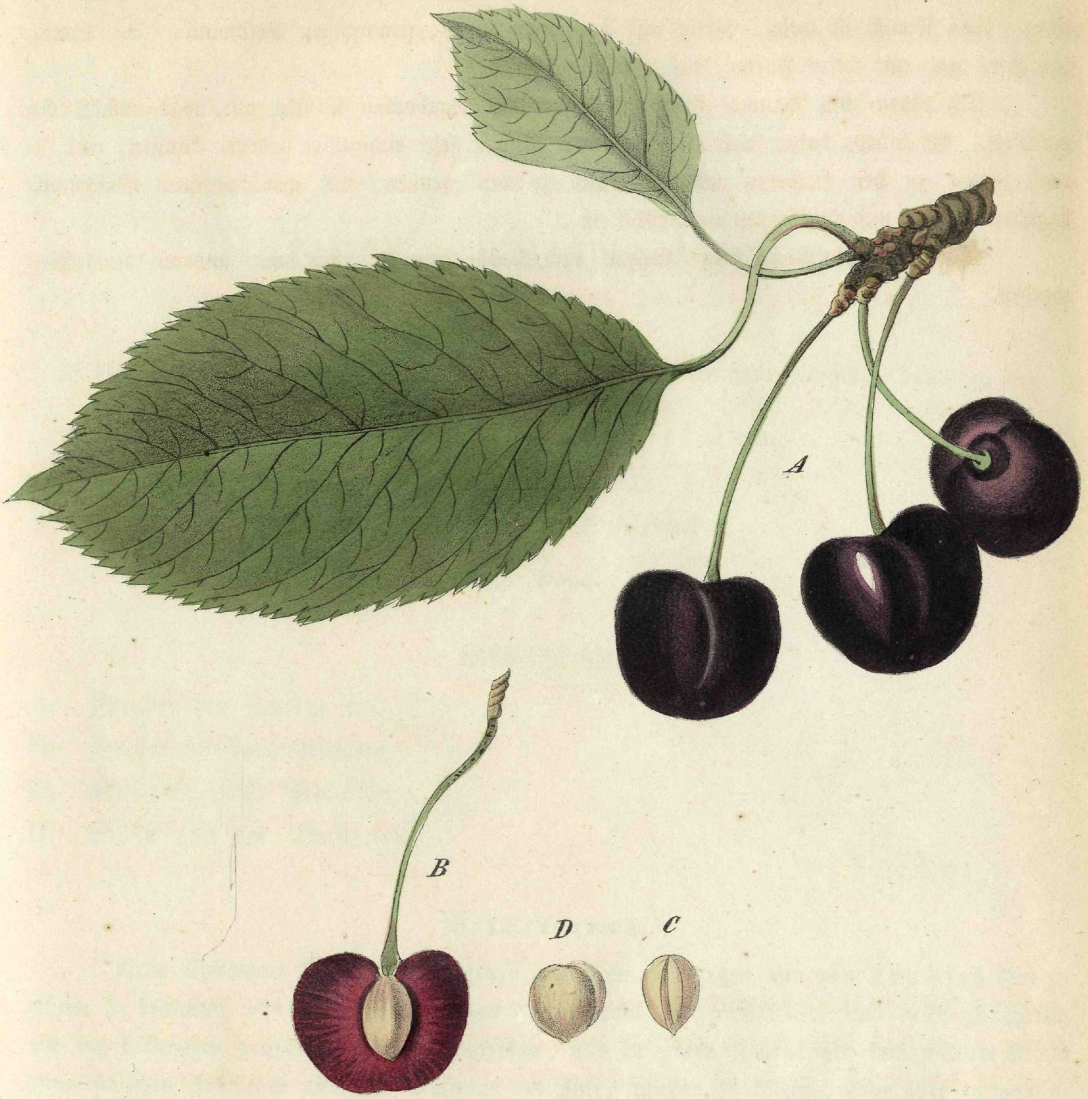
Sie stammt von der Bettenburg, wo sie von dem Freiherrn von Truchseß aus dem Kern einer gewöhnlichen schwarzen Herzkirsche gezogen wurde. Die Reifzeit fällt für wärmere Gegenden in günstigen Jahren um die Mitte des Juni, in kälteren wird sie erst mit dem Beginne des Juli zeitig.

Die Frucht gehört zu den sehr großen. Unsere Exemplare sind, wahrscheinlich wegen des ungünstigen Wetters, etwas zurückgeblieben, doch sonst der Art getreu. Der nach Verhältniß der Fruchtgröße nur kurze, aber lichtgrüne Stiel sitzt nur flach auf der platt-herzförmigen Frucht, welche an beiden Seiten sehr breit gedrückt ist (siehe eine der Kirschen in Fig. A). Besonders zeichnet sich die Spitze durch ihre platte Gestalt aus. Die Furche und das Griffelmahl treten deutlich hervor. Die Farbe der zähen Haut ist tiefbraun und geht in das Schwarze

über. Das Fleiſch iſt weich, ſaftig und hat einen ſüßen, gewürzigen Geſchmack. Der Stein, faſt rund und mit tiefer Furche, beſitzt mäßige Größe.

Die Krone des Baumes iſt ſperrig, aber die Tragbarkeit iſt ſehr gut, was auch Jahn beſtätigt. Es würde daher dieſe Kirſchart zum Anbau ſehr empfohlen werden können, weil ſie noch immer zu den früheren und jedenfalls zu den großen, mit gewürzreichem Geſchmacke begabten gehört und in Ernten vortrefflich iſt.

Durch die plattherzförmige Geſtalt und Größe kann ſie nicht mit anderen verwechſelt werden.



Büttner's schwarze Herzkirsche.

Büttner's schwarze Herzkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Frucht im Längsschnitte.
C. Stein von der Bauchseite.
D. Stein von der Backenseite.

Beschreibung.

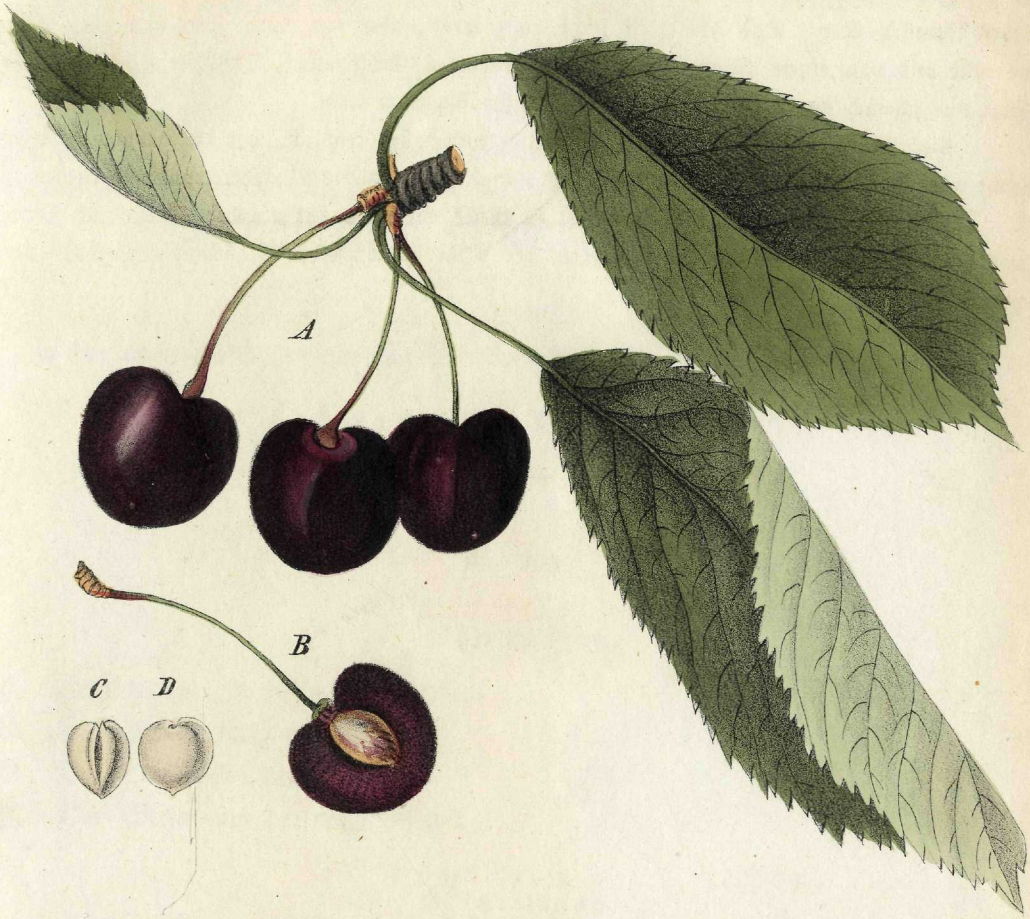
Vom Amtmann Büttner in Halle aus Samen erzogen und von Truchseß ihm zu Ehren so benannt. Unter den Herzkirschen ist sie wohl die größte Art und reift gleichzeitig mit der bekannten großen süßen Maiherzkirsche, also in guten Jahrgängen und mildem Klima etwa zwischen Johannis und dem Anfange des Juli, indessen in kälterer Lage oder in ungünstigern Jahrgängen erst gegen die Mitte des Juli.

Die Größe ist ausgezeichnet, der Stiel im Verhältniß zur Frucht nur mäßig lang, selten $1\frac{1}{2}$ Zoll messend und seine Einsenkung wird durch die an beiden Seiten der Frucht-Basis aufgeworfenen Erhöhungen begränzt. Dadurch bekommt diese Kirsche an der Basis eine tiefer herzförmige Einbucht. Ihre Spitze jedoch ist abgerundet und beide Seiten, besonders aber die Bauchseite, sind breit gedrückt. Man bemerkt nicht allein an der Bauchseite, soudern auch am Rücken eine Furche, welche beide im schwachen Griffelgrübchen zusammenlaufen. Die Farbe

der glänzenden Haut ist schwarz, doch an der Bauchseite geht die Schwärze in einen dunkelrothen Streifen über. Das Fleisch ist nicht ganz weich, aber mit einem stark färbenden Safte angefüllt und von einem süßen, besonders angenehmen Geschmacke. Der Stein ist fast rund, hängt nur schwach am Fleische und ist verhältnißmäßig auch klein.

Der Baum bildet eine stumpfe Pyramide und trägt reichlich, hat die größten Blätter, welche aber in Form vom Eirunden durch das Längliche bis in das Verkehrteirunde übergehen.

Von der großen süßen Maikirsche ist sie theils durch ihre bedeutendere Größe und Form, theils aber auch durch den im Schwarzen an der Naht sich hinziehenden braunen Streifen verschieden.



Kronberger schwarze Herzkirsche.

Kronberger schwarze Herzkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitte.
C. Die Bauchseite des Steins.
D. Der Stein von der Backenseite.

Beschreibung.

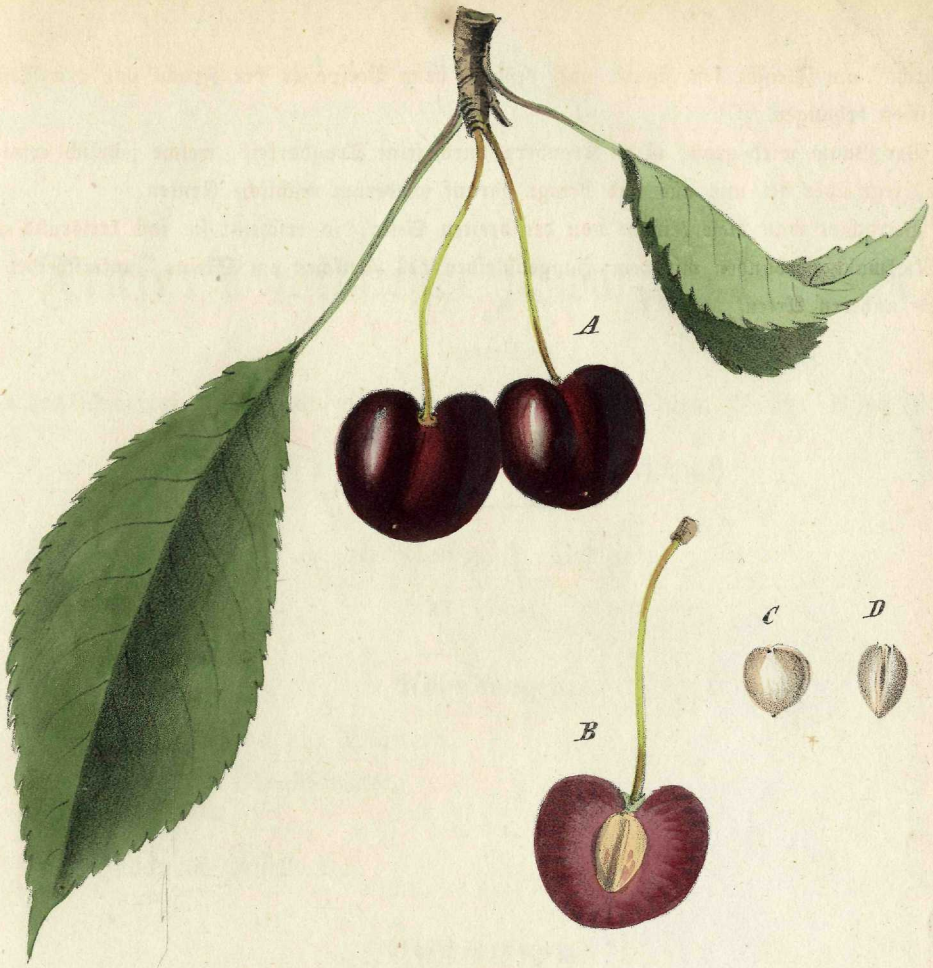
Sie stammt aus der Gegend von Kronberg, dem Wohnsitze des in der Pomologie berühmten Oberpfarrers Christ, und reift gegen das Ende des Juni.

Die Frucht ist von mittlerer Größe, doch gut ausgebildete Kirschen sind fast groß zu nennen. Der Stiel ändert in Länge von 1½ bis zu 2 Zollen, ist stark, grün, seltener roth angelaufen und sitzt in einer kaum merklichen Vertiefung. Die Form der Kirsche ist herzförmig-rund, auf beiden Seiten breit gedrückt, doch auf der Bauchseite stärker und am Stiel abgeplattet. Die Furche ist schwach und endigt im Griffelmahle, welches seitlich steht. Die Farbe der starken glänzenden Haut ist schwarz, an der Furche leichter. Das Fleisch ist etwas fester als es gewöhnlich in dieser Ordnung zu sein pflegt, doch saftig, im Durchschnitte schwarzroth und im Geschmacke süß-gewürzig. Der Stein ist breit-herzförmig, an der Bauchseite

tief gefurcht, am Fleiſche feſt ſitzend und deßhalb beim Verſpeiſen der Frucht von den Reſten des Fleiſches behangen.

Der Baum wird groß, iſt in Kronberg durch ſeine Tragbarkeit, welche jährlich erfolgt, berühmt, ſetzt aber bei uns aus und bringt darauf wiederum reichliche Ernten.

Betrachtet man dieſe Kirſche von der breiten Seite, ſo erſcheint ſie faſt kreisrund und dieſes Merkmal, verbunden mit dem Hangenbleiben des Fleiſches am Steine, unterſcheidet ſie leicht von anderen Arten.



Fraser's tartarische schwarze Herzkirsche.

Fraser's tartarische schwarze Herzkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitte.
C. Der Stein.
D. Die Bauchseite desselben.

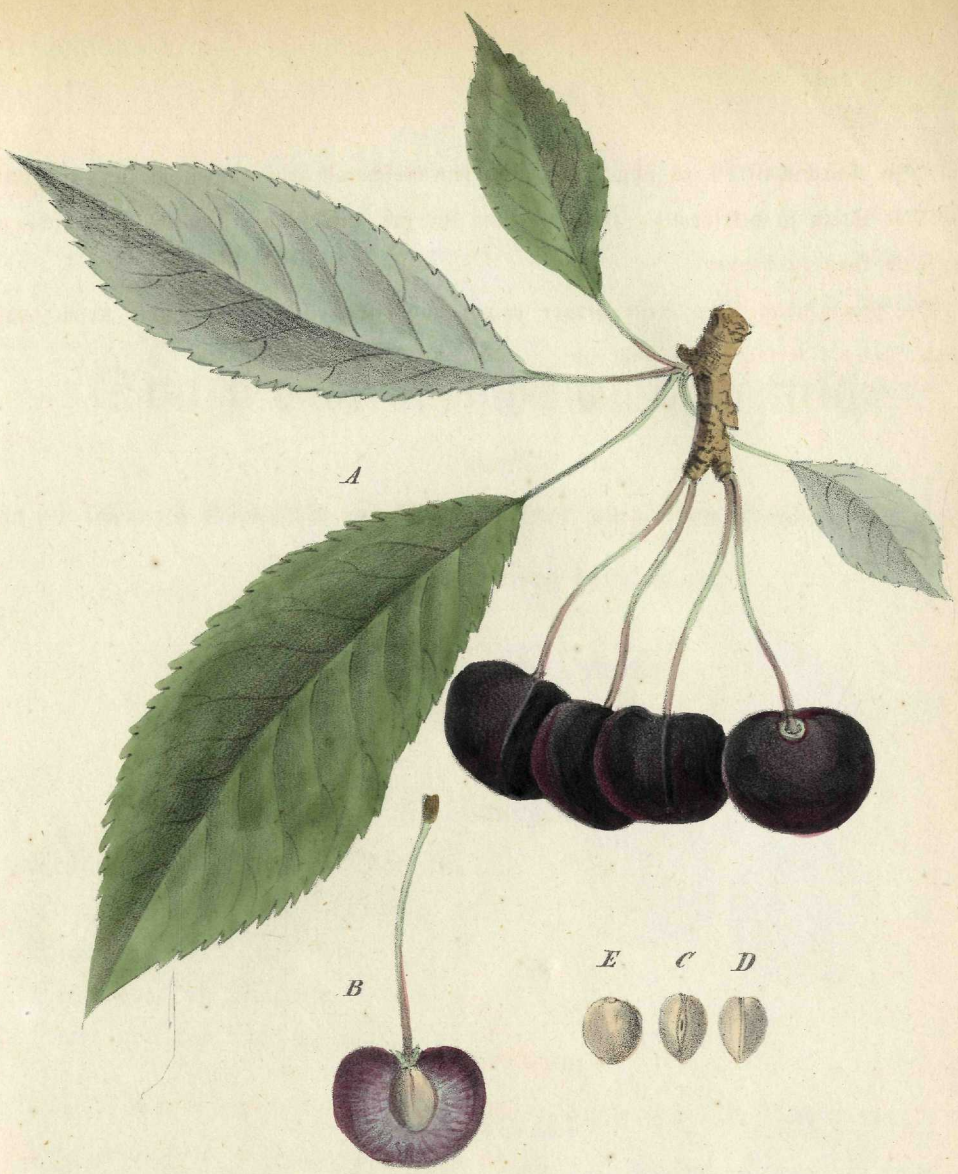
Beschreibung.

Sie stammt aus der Laffert'schen Baumschule zu Leesen in Mecklenburg, woher sie Truchseß erhielt und reift gegen das Ende des Juni.

Die Frucht ist groß, ihr Stiel mäßig lang, mäßig dick, lichtgrün und sitzt in flacher Vertiefung. Die fast dreieckig-herzförmige Gestalt dieser Kirsche zeichnet sie vor allen ihren Verwandten aus; indessen prägt sich diese Form nicht durchgängig bei allen Früchten mit gleicher Deutlichkeit aus. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun bis fast gänzlich schwarz, doch verliert sich das Braune niemals völlig, sondern es bleibt an der Furche auch bei den dunkelsten Früchten noch ein bräunlicher Schimmer. Das Fleisch gehört zwar zu den weichen Arten, aber es ist nicht völlig weich und erinnert, wie Jahn richtig bemerkt, immer an die Knorpel-

kirſchen. Im Durchſchnitt iſt es ſchwarzroth und ſein Geſchmack ſehr angenehm ſüß, nicht aber pikant. Der Stein iſt herzförmig, zwar an und für ſich anſehnlich, doch im Vergleiche zum Fleiſche noch klein zu nennen.

Der Baum trägt ſeine Aeſte gerade empor und bildet eine ſchönbelaubte Krone, trägt aber nach Jahn's Erfahrungen nicht gut.



South's breite schwarze Herzkirsche.

South's breite, schwarze Herzkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitte.
C. Stein von der Bauchseite.
D. Stein von der Rückenseite.
E. Stein von der Backenseite.

Beschreibung.

Eine englische Frucht, welche von Truchseß zwar dem Namen nach angeführt, nicht aber genauer beschrieben wurde. Auch Dittrich fügt ihrem Namen keine Beschreibung bei und darum geben wir diese hier nach Herrn Jahn in Meiningen.

Die Kirsche gehört zu den mittelgroßen Früchten. Der ziemlich starke, steife und grüne Stiel sitzt nur in flacher Vertiefung und ist im Verhältniß zu der weniger großen Frucht lang zu nennen, denn er mißt 1¾ Zoll. Die Form der Frucht ist rundlich-herzförmig, an der Spitze abgeplattet, an beiden Seiten zusammengedrückt, indessen am Bauche weit stärker als am Rücken, so daß die Furche flach und wenig bemerklich erscheint. Das Griffelmahl ist etwas

eingesenkt. Der Geschmack, anfangs bitterlich, wird später erhaben süß, die Farbe der Haut ist dunkel-schwarzbraun, das Fleisch in seiner Reife dunkelblutroth, der Saft färbt stark. Der Stein ist klein, länglich-herzförmig, auf der Bauchseite mit starker Furche, auf dem Rücken mit erhabener Linie.

Wenn auch diese Kirschenart nur zu den mittelgroßen gehört und sich durch ihre Gestalt nicht besonders auszeichnet, so scheint doch der Baum recht tragbar zu sein.

Spitzen's schwarze Herzkirsche.

Spitzen's schwarze Herzkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitte.
C. Der Stein von verschiedenen Seiten.

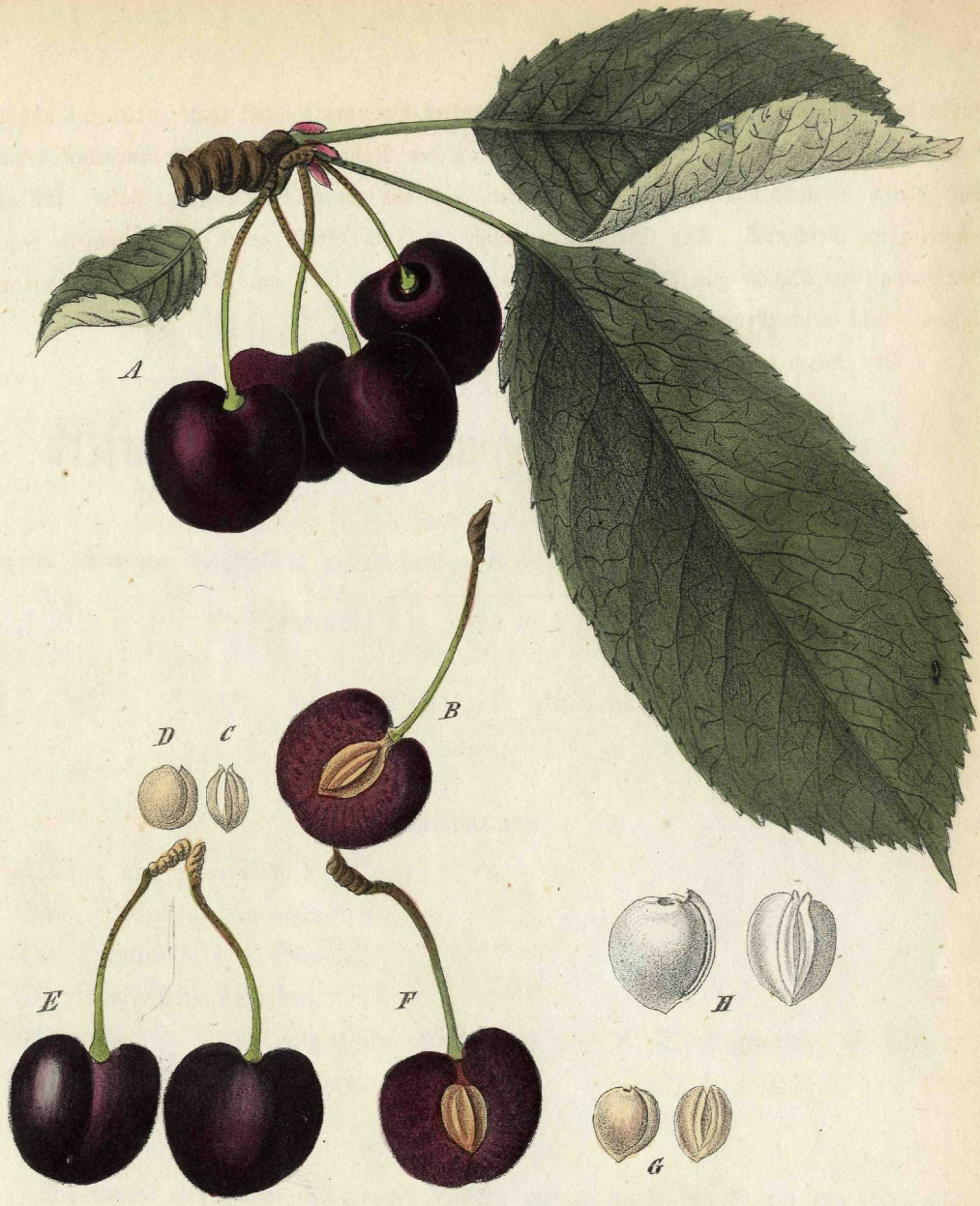
Beschreibung.

Sie stammt aus Guben, reift erst in der Mitte des Juli, zeichnet sich aber dadurch aus, daß sie zu den Folgekirschen gehört, welche nur allmählich ihre Früchte zur Reife bringen und zugleich reife, halbreife nebst völlig grünen Kirschen am Baume tragen. Solche Eigenschaft kann ihren Anbau unter Umständen sehr empfehlen und sehr widerrathen.

Die Kirsche ist groß und sehr groß, ihr Stiel nur $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, ziemlich stark, grün und mit Braunroth besprengt. Er sitzt in einer ziemlichen Vertiefung. Die Form der Frucht ist stumpf- oder rundlich-herzförmig, an der Stielseite eben, an der Spitze breit-abgestumpft, auf beiden Seiten breit gedrückt, doch besonders auf der Bauchseite und auf dem Rücken etwas eckig und ungleich. Auf der Bauchseite sieht man im helleren Roth die Naht als dunkele Linie in sehr flacher Furche, seitlich an der Spitze das Griffelmahl im geräumigen Grübchen. Die

Farbe der glänzenden Haut ist anfangs ein dunkles Braunroth, erst später tritt bei völliger Reife das Schwarzroth ein, das aber immer an der Naht noch etwas Braunrothes behält. Das Fleisch ist nicht völlig weich, sehr dunkel, voll von einem dunkelrothen Safte, süß und gewürzig im Geschmack. Der Stein ist rundlich, hat am Stiele gegen die Bauchseite einen Vorsprung, am Bauche eine Furche mit erhabenen Rändern nebst zwei Nebenfurchen und trägt einiges Fleisch beim Verspeisen.

Der Baum trägt bald und ziemlich gut.



Krüger's schwarze Herzkirsche
und
Wimmer's grosse ungarische Herzkirsche

Krüger's schwarze Herzkirsche

und

Wimmer's große ungarische Herzkirsche,

gehören:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitte,
C. Die Bauchseite des Steins.
D. Die Backenseite desselben.
E. Wimmer's große ungarische Herzkirsche mit F. Durchschnitt, G. Steine und H. deren Vergrößerung.

Beschreibung.

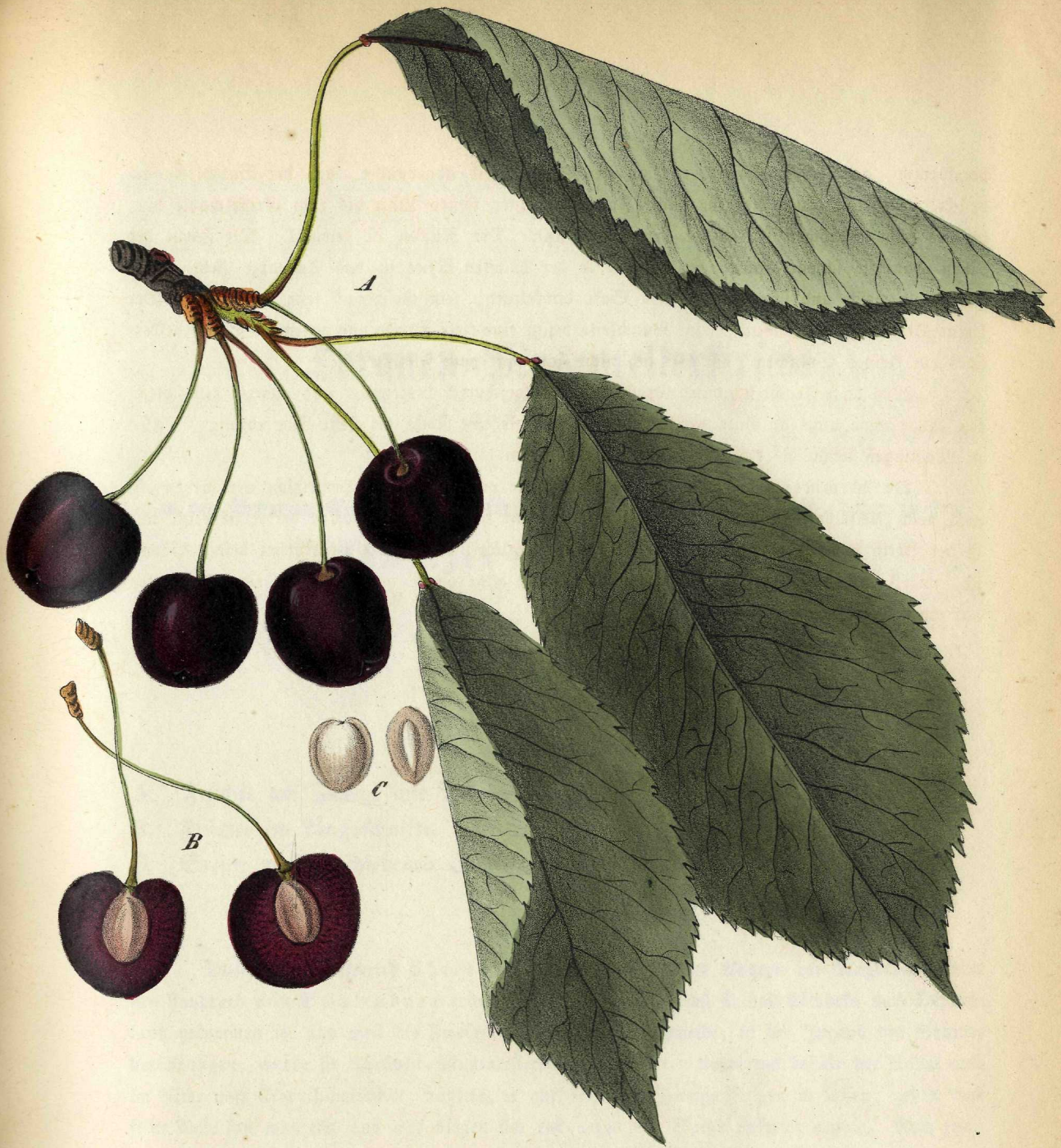
Sie stammt aus Guben, wo sie aus Samen gezogen wurde und ist eine der besten und schönsten unter den Truchseßischen Sorten. Ihre Reifzeit fällt über die Mitte des Juli hinaus und kommt in kälteren Strichen erst gegen das Ende dieses Monats.

Diese schöne Kirsche gehört zu den großen Arten und zeichnet sich vor ihren Verwandten namentlich durch die auffallend kurzen Stiele aus, welche nur 1 bis 1¼ Zoll, seltener 1½ Zoll messen. Sie sind grün, etwas gebogen und sitzen in flacher Vertiefung. Die Form ist stumpf-

herzförmig, an der Stielseite eben, an der Spitze breit-abgerundet, auf der Bauchseite gedrückt. Daselbst läuft die sehr flache Furche in einer feinen Linie bis zum Griffelmahle hin, welches ohne Grübchen seitlich an der Spitze sitzt. Der Rücken ist gewölbt. Die Farbe der zähen Haut ist schwarzbraun, welches sich in der höchsten Reife in das Schwarze zieht. Das Fleisch ist weich und schwarzroth, sein Saft dunkelroth, sein Geschmack sehr vorzüglich. Der kleine Stein ist fast rundlich, seine Bauchseite besitzt eine tiefe Furche und unten am Stiele beiderseits ein kleines Spitzchen. Er löst sich nicht ganz gut vom Fleische.

Weil diese Frucht sich durch Größe und Wohlgeschmack auszeichnet und auch in den schlechten Jahrgängen nicht an Güte verliert, so verdient sie mit Recht die beste Empfehlung. Jahn in Meiningen nennt sie eine der besten älteren Arten.

Ob Wimmer's große ungarische Herzkirsche von Krüger's Herzkirsche verschieden ist, mag noch zweifelhaft bleiben. Allerdings stimmen die meisten Eigenschaften beider überein, nur ist der Stein von Wimmer's Herzkirsche etwas länglich und auch die Vegetation beider Bäume ist, wie Jahn berichtet, theilweise einander nicht ganz gleich. Wir geben beide Kirscharten auf einer Tafel neben einander.



Thränen-Muskatellerkirsche
aus Minorka.

Thränen-Muscatellerkirsche

aus Minorka,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und festem Fleische, daher zu den

schwarzen Knorpelkirschen.

I. Klasse. 2. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Früchte im Längsschnitte.
C. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Diese Frucht beschrieb Christ zuerst. Er hatte sie aus Angern bei Magdeburg durch den Landrath von Schulenburg erhalten, welcher angab, daß sie von Minorka nach Deutschland gekommen sei und weil die Zweige, ähnlich der Trauerweide, in der Jugend des Baumes herabhangen, wurde sie Thränen-Muscatellerkirsche genannt. Uebrigens behält der Baum auch im Alter noch Eigenthümlichkeit; obgleich er aufhört, seine Zweige hängen zu lassen, gehen doch seine Aeste fast wagrecht aus und biegen sich erst gegen die Spitze aufrecht empor. Auch zeichnen sich seine Zweige durch einen starken Glanz aus und die Blätter sind ansehnlich groß, etwas schmäler als die anderen Arten.

Die Stiele sind lang, ziemlich dünn, gekrümmt, oberseits röthlich und sitzen an der Frucht flach auf. Diese ist groß, rundlich-herzförmig, am Stiele abgestutzt, an der Spitze zu-

gerundet, an beiden Seiten wenig gedrückt, an der Bauchseite gefurcht. In der Vollreife wird die Fruchthaut tief-braunroth ins Schwärzliche sich neigend. Das dunkelrothe Fleisch ist zwar fest, doch nicht so hart als bei anderen Knorpelkirschen und deßhalb steht sie an der Gränze derselben. Der Geschmack ist ausgezeichnet, denn er verbindet Süßigkeit und Gewürz in einem hohen Grade. Auch ist der Stein nur klein, eirundlich-herzförmig. Die Reifzeit fällt in die Mitte des Juli.

Durch Farbe, geringere Härte und Gewürzreichthum des Fleisches unterscheidet sich diese Art von anderen Knorpelkirschen, ist allerdings eine der edelsten, nur ist die Blüthe empfindlich und der Baum nicht dauerhaft.

Zur gefälligen Beachtung.

Nachdem unterzeichnete Verlagshandlung wegen der vorjährigen Mißerndte gezwungen war, die Fortsetzung des Obstcabinets zu sistiren, gereicht es ihr zur großen Freude, hiermit versichern zu können, daß binnen Jahren keine Pause wieder eintreten wird, indem nicht allein von den bekannten Pomologen Jahn in Meiningen, Liegel in Braunau, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstädt bereits ausgezeichnete, festbestimmte Obstsorten eingetroffen, wofür hiermit der größte Dank ausgesprochen wird, sondern auch von den Pomologen Hörlin in Sindringen, Oberdieck in Nienburg dankenswerthe Zusagen für Einsendungen guter Obstsorten, welche naturgetreu abgebildet und nach den besten Hülfsmitteln beschrieben werden, eingegangen sind. Dessen ungeachtet ist jede Sendung von Obstsorten von anderen Seiten, wenn sie als ächt anerkannt sind, höchst willkommen und wird sich die Verlagshandlung dafür nach Kräften dankbar beweisen.

Für alle Sectionen sind Originale vorhanden und werden nun abwechselnd Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Beerenobst geliefert werden. Hierbei wird nochmals angedeutet, daß die verehrlichen Abnehmer der I. Section nicht verpflichtet sind, die übrigen, wofür vielleicht kein Interesse vorhanden ist, zu nehmen, nur wird um baldige Abbestellung bei der betreffenden Buchhandlung gebeten.

Dem pomologischen Publicum für die rege Theilnahme an dem Obstcabinet besten Dank sagend, zeichnet

Jena, den 1. October 1855.

Hochachtungsvoll

die Verlagsbuchhandlung von

Friedrich Mauke.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Guigne Tabascon	Bei Herrn Medicinal-Assessor Jahn in Meiningen.
Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche .	
Bettenburger schwarze Herzkirsche	
Büttner's schwarze Herzkirsche	
Kronberger schwarze Herzkirsche	
Fraser's tartarische schwarze Herzkirsche .	
South's breite, schwarze Herzkirsche . .	
Spitzen's schwarze Herzkirsche	
Krüger's schwarze Herzkirsche und	
Wimmer's große ungarische Herzkirsche .	
Thränen-Muscatellerkirsche	

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

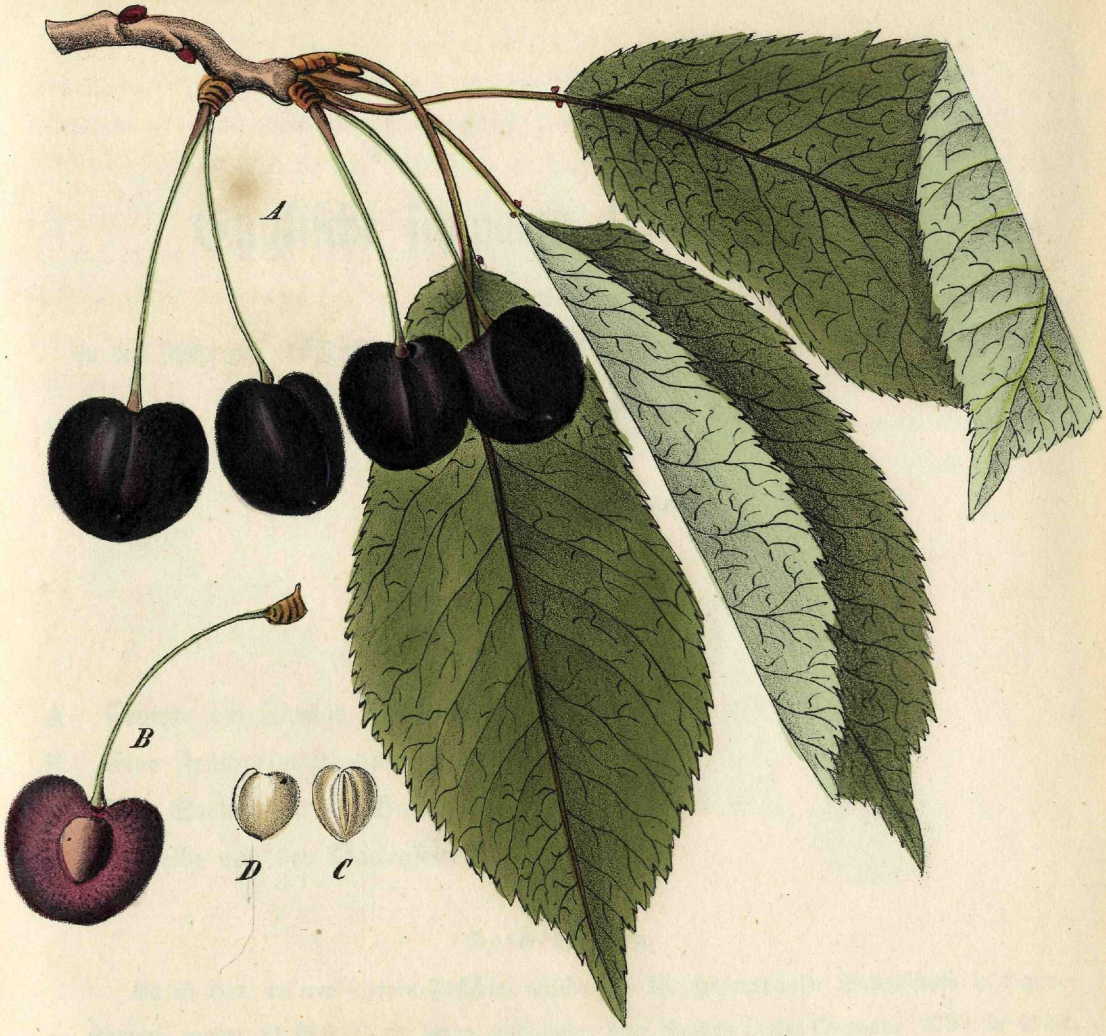
III. Section. 2. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1855.

☞ Die Rückseite gefälligst zu beachten.



Englische schwarze Kronherzkirsche.

Englische schwarze Kronherzkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und festem Fleische, daher zu den

schwarzen Knorpelkirschen.

I. Klasse. 2. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitte.
C. Der Stein von der Bauchseite.
D. Derselbe von der Backenseite.

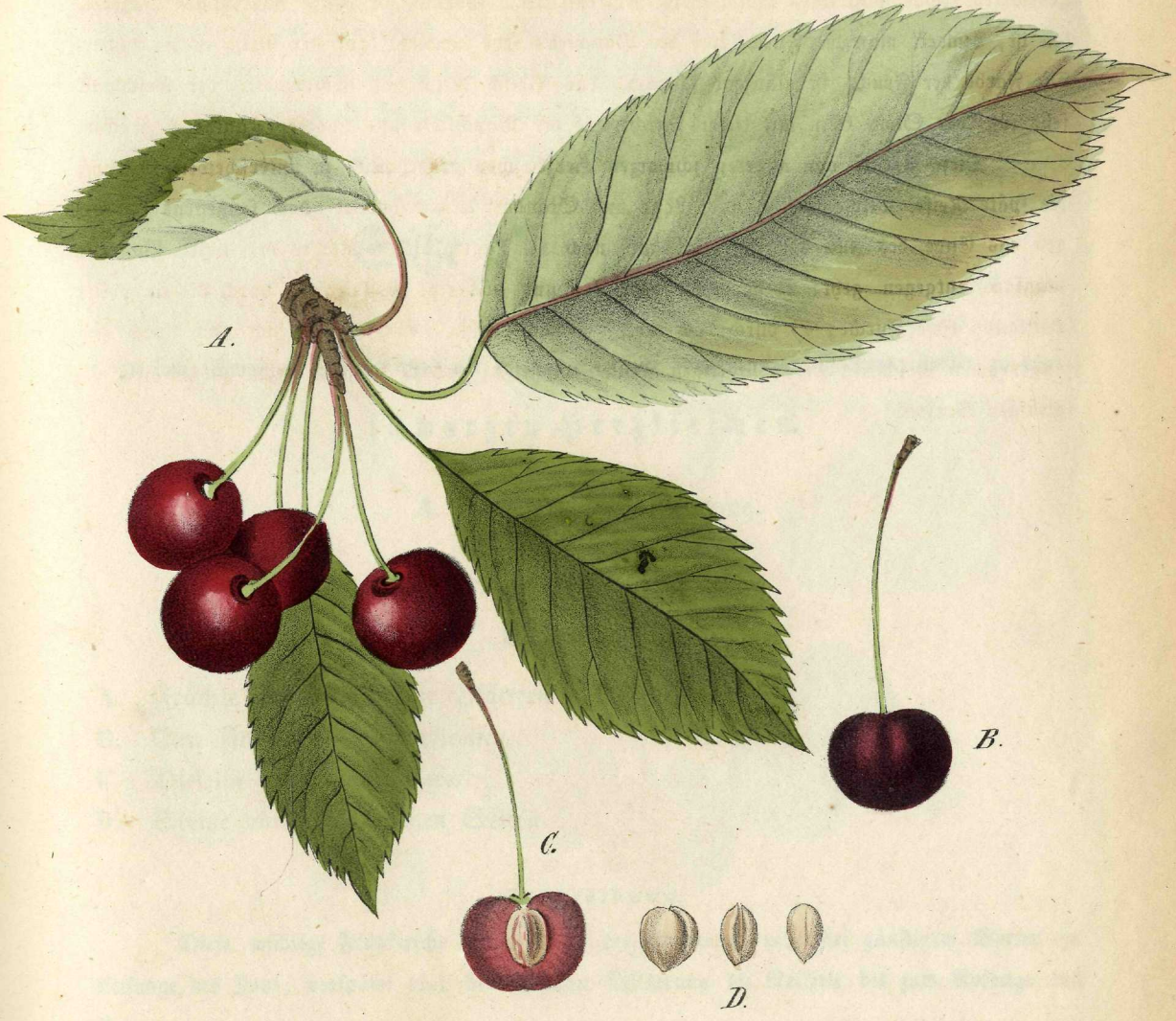
Beschreibung.

Es ist eine unserer älteren Früchte, welche aus der Herrenhäuser Baumschule in Hannover stammt, woher sie Büttner bezog und unter dem Namen Cerise Couronne 1797 in Sickler's deutschem Obstgärtner bekannt machte. Ihre Größe scheint nach Standort zu wechseln, weil sie Büttner und Truchseß zu den kleinen Arten rechnet, unsere Früchte jedoch, vom Herrn Jahn gezogen, zu den mittleren gezählt werden müssen. Sie zeichnet sich durch späte Reife aus, denn sie zeitiget erst im August.

Der Stiel ist lang, dünn und grün, die Form herzförmig, der breiteste Theil liegt über dem Stielende nach der Mitte zu. Ausgezeichnet ist sie durch ihre auf beiden Seiten sehr

gedrückten etwas buckeligen Bauch- und Rückenseiten. Sobald die Reife vollkommen eingetreten ist, bemerkt man die Furche auf der Bauchseite sehr deutlich, vor der Reife ist sie flacher. Die Farbe der Frucht ist glänzend schwarz, das Fleisch weich und schwarzroth, der Geschmack sehr süß, der Stein klein mit tiefer Furche auf der Bauchseite und scharfer Kante am Rücken.

Diese Art ist von anderen schwarzen Herzkirschen vornehmlich zu unterscheiden 1) durch die späte Reife, welche freilich nach Lage und Standort etwas variirt, doch frühestens erst gegen das Ende des Juli eintritt und dann nach 14 Tagen bis 3 Wochen der tiefen Vollreife langsam entgegen geht; 2) durch die gedrückte und höckerige Gestalt; 3) durch die in voller Zeitigung tiefe Furche; 4) durch das zarte, weiche Fleisch. So sehr sie sich auch durch den angenehmen Geschmack der vollsaftigen Frucht empfiehlt, gehört sie doch nicht zu den sehr ergiebigen Sorten.



Süsse Mai-Herzkirsche.

Süße Mai-Herzkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern in der ersten Reife.
B. Eine Frucht in der Vollreife.
C. Dieselbe im Längsschnitte.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

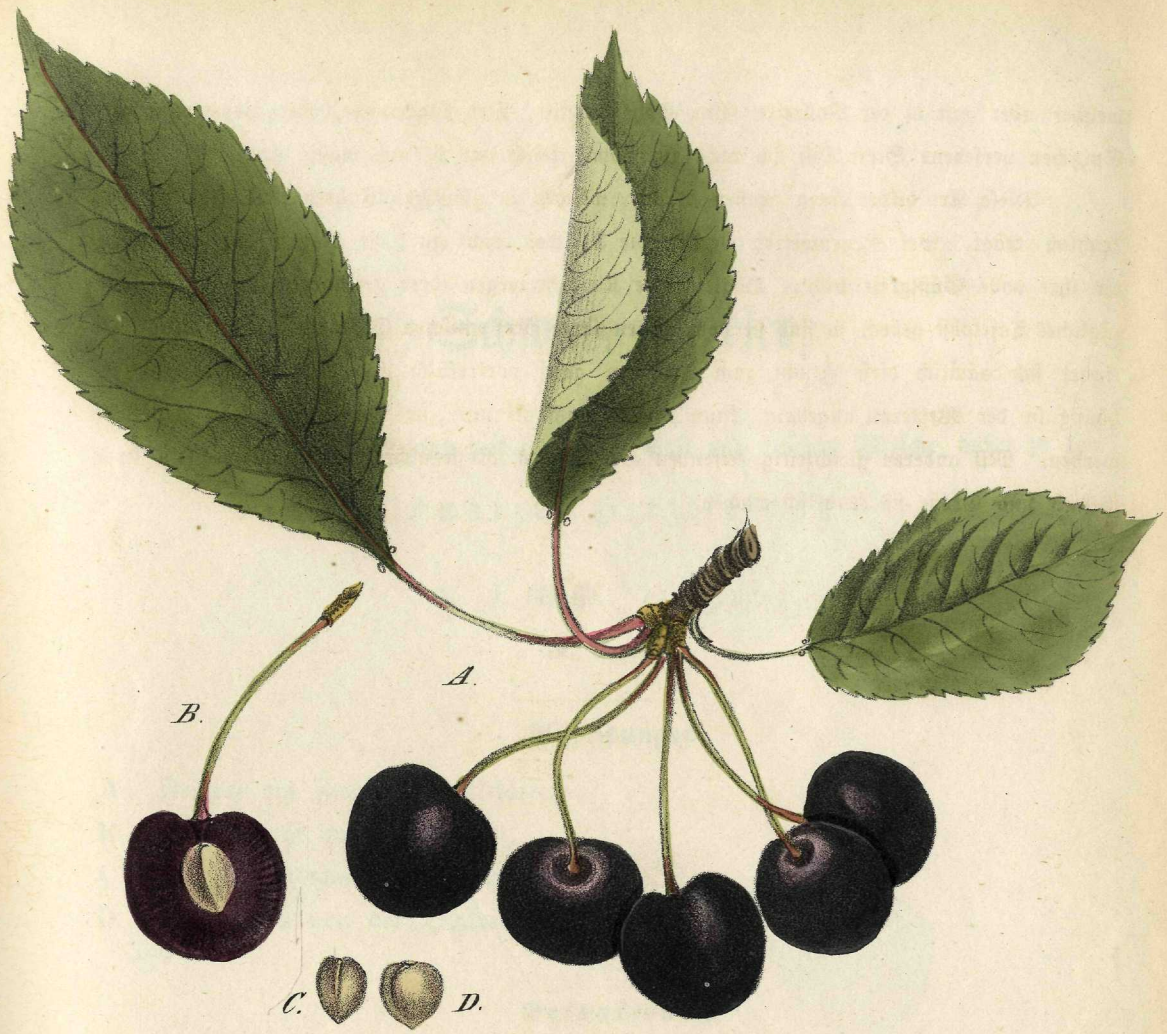
Beschreibung.

Diese wichtige Frühkirsche stammt aus der Wetterau, reift bei günstigem Wetter zu Anfange des Juni, verspätet aber bei schlechter Witterung die Reifzeit bis zum Anfange des Juli.

Sie ist nur mäßig groß, hat einen mittellangen (1½ Zoll) Stiel, der sich an einer Seite etwas röthet und in enger Höhlung steht. Die Form ist kugelherzförmig, also für eine Herzkirsche auffallend rund, die Furche nur schwach oder bloß durch hellere Farbe angedeutet. Die abgerundete Spitze zeigt das graue Fleckchen des Griffelmahls. Die Fruchthaut färbt sich in der Vollreife röthlichschwarz, ihr Fleisch ist vollsaftig, hat einen süßen, pikanten Geschmack,

welcher aber erst in der Vollreife seine Höhe erhält. Der kugelrunde, mit einem merklichen Spitzchen versehene Stein löst sich recht gut vom Fleisch und ist nur mäßig groß.

Diese Art bildet einen großen Baum, welcher in günstigen Jahren frühzeitig und sehr reichlich trägt. Bei Regenwetter werden die Kirschen nicht gut, sie platzen auf und erhalten ihre volle Süßigkeit nicht. Obgleich die Kirschen wegen ihrer geringeren Größe kein vorzügliches Tafelobst geben, so sind sie doch wegen ihres öconomischen Gebrauchs sehr wichtig. Es eignet sich nämlich diese Frucht zum Trocknen ganz vortrefflich und deßhalb wird sie sehr häufig in der Wetterau angebaut, kann darum auch bei uns zur Anpflanzung sehr empfohlen werden. Mit anderen gleichzeitig reifenden Herzkirschen ist sie nicht leicht zu verwechseln, weil Gestalt und Größe sie kenntlich machen.



Schwarzer Adler.

Schwarzer Adler,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitt.
C. Der Stein von der Rückenseite.
D. Der Stein von der Backenseite.

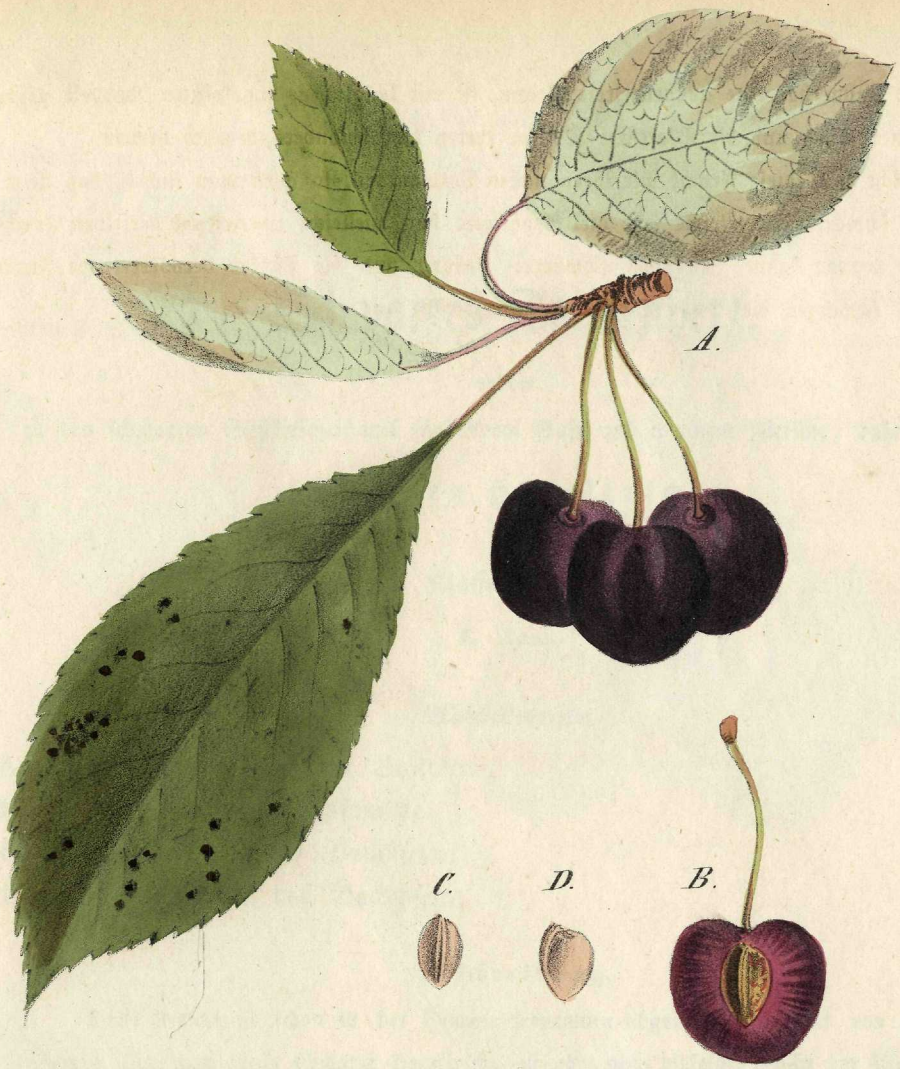
Beschreibung.

Von Knight durch Kreuzung der May Duke mit der spanischen gelben Herzkirsche erzeugt und im Anfange des Juli oder noch etwas später reifend.

Die Frucht ist groß und sehr groß, der starke $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lange Stiel ist grün mit Braunroth besprengt und sitzt in einer ziemlichen Vertiefung. Die Form der Kirsche ist stumpf- bis rundlich herzförmig, an der Stielseite eben, an der Spitze abgerundet, auf der Bauchseite breitgedrückt und ziemlich stark gefurcht und an der Spitze findet sich das Griffelmahl im geräumigen Grübchen. Die Farbe der glänzenden Haut ist fast völlig schwarz, nur in der Furche braun, das Fleisch weich, zart und purpurfarbig und der Geschmack sehr angenehm süß.

Der Baum hat eine ausgebreitete Krone, ist mit länglichen, zugespitzten, doppelt gesägten Blättern belaubt und die Blattstiel-Drüsen treten hier besonders deutlich hervor.

Vergleicht man diese Frucht mit ihren nahen Verwandten, so wird man finden, daß sie mit Spitzen's schwarzer Herzkirsche sehr viel Aehnliches hat, vielleicht zu ein und derselben Frucht-Art gezählt werden kann. Nur das schwärzere Colorit und die stärker hervortretende Furche zeichnen den schwarzen Adler vor Spitzen's Herzkirsche aus.



Schwarzes Taubenherz.

Schwarzes Taubenherz,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

1. Rang.

Abbildungen.

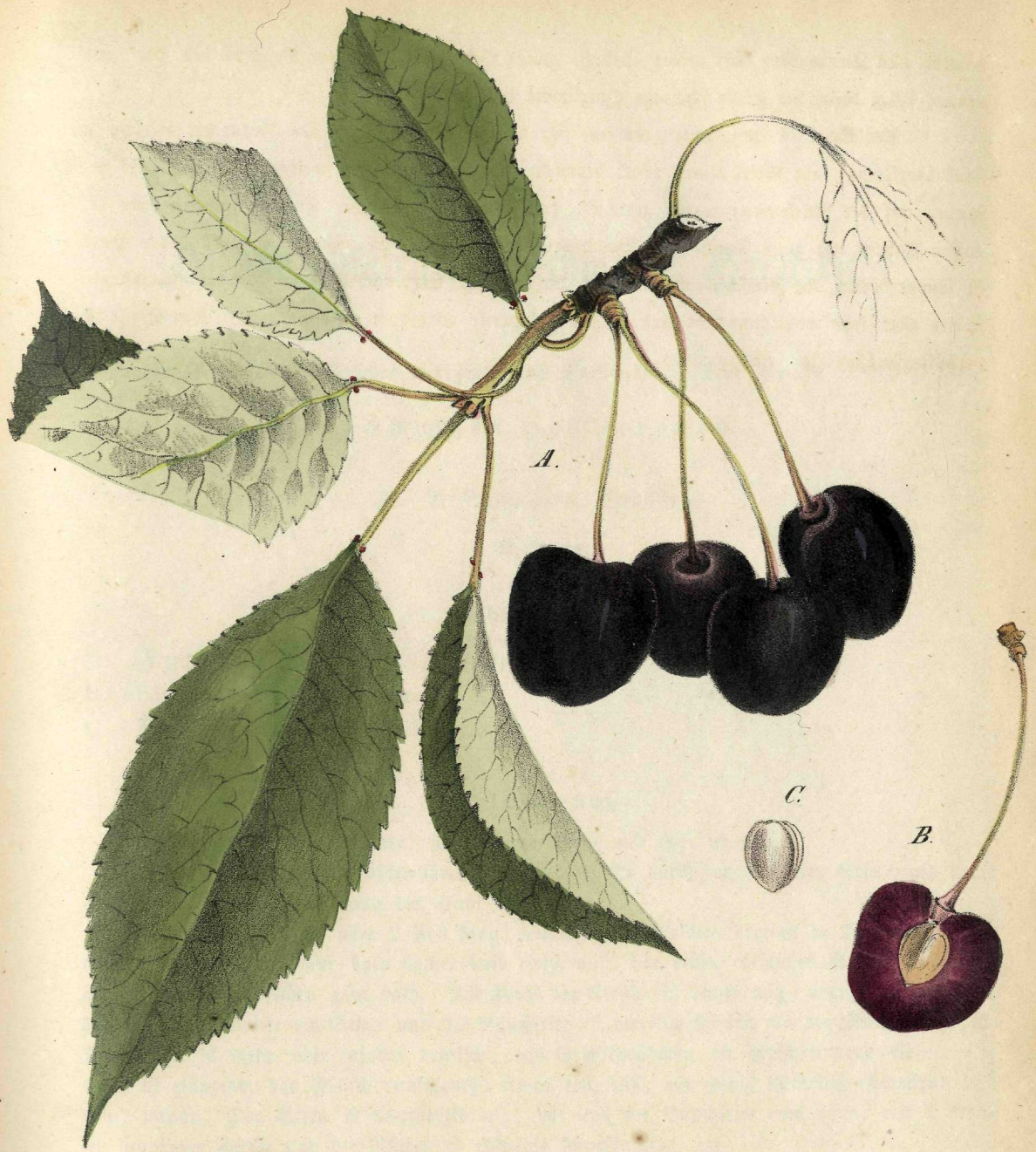
A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitte.
C. Der Stein von der Bauchseite.
D. Der Stein von der Backenseite.

Beschreibung.

Diese Kirsche ist schon in der Pomona franconica abgebildet, stammt von Mayer aus Würzburg, hieß auch große schwarze Herzkirsche, ist aber nicht dieselbe, welche der Pfarrer Henne die frühe Herzkirsche, Sickler die große schwarze Herzkirsche nennt und welche letzterer im IV. Bande seines Obstgärtners abbildete, obgleich dort in der Beschreibung die Mayer'sche große schwarze Herzkirsche als Synonym angeführt wird. Truchseß gab ihr, um Verwechselungen vorzubeugen, dem Namen Taubenherz, welchen schon Mayer als Synonym beigefügt hatte. Sie besitzt allerdings mit der großen schwarzen Herzkirsche in Thüringen, einer allgemein bekannten Frucht, viel Aehnliches, doch wird sie von ihr leicht durch das Fleisch unterschieden, das beim Taubenherz völlig weich, bei der großen, schwarzen Herzkirsche aber härtlich ist, im Regenwetter sogar aufspringt. Beide Früchte reifen übrigens auch nicht ganz zur gleichen Zeit.

nämlich das Taubenherz reift etwas früher, gewöhnlich gleich mit dem Beginne des Juli und darauf folgt dann die große schwarze Herzkirsche bald nach.

Der Stiel ist kurz, ganz grün und sitzt in einer Vertiefung. Die Form der Kirsche ist stark herzförmig, am Stiel etwas platt gedrückt, an der Bauchseite breitgedrückt und stark gefurcht, auf der Rückenseite wenig gedrückt, doch mit noch merklicher Furche; indessen wird bei nassen Jahren die tiefe Furche der Bauchseite weit flacher. Die Frucht ist groß, ihre Haut ist schwarzbraun, ihr Fleisch weich und zart, anfangs sehr stark nach bitteren Mandeln schmeckend, später aber sehr wohlschmeckend und in der Ueberreife wiederum unschmackhaft. Der Stein ist verhältnißmäßig klein und rundlich.



Grolse glänzende schwarze Herzkirsche.

Große, glänzende, schwarze Herzkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Längsschnitt einer Frucht.
C. Der Stein von der Backenseite.

Beschreibung.

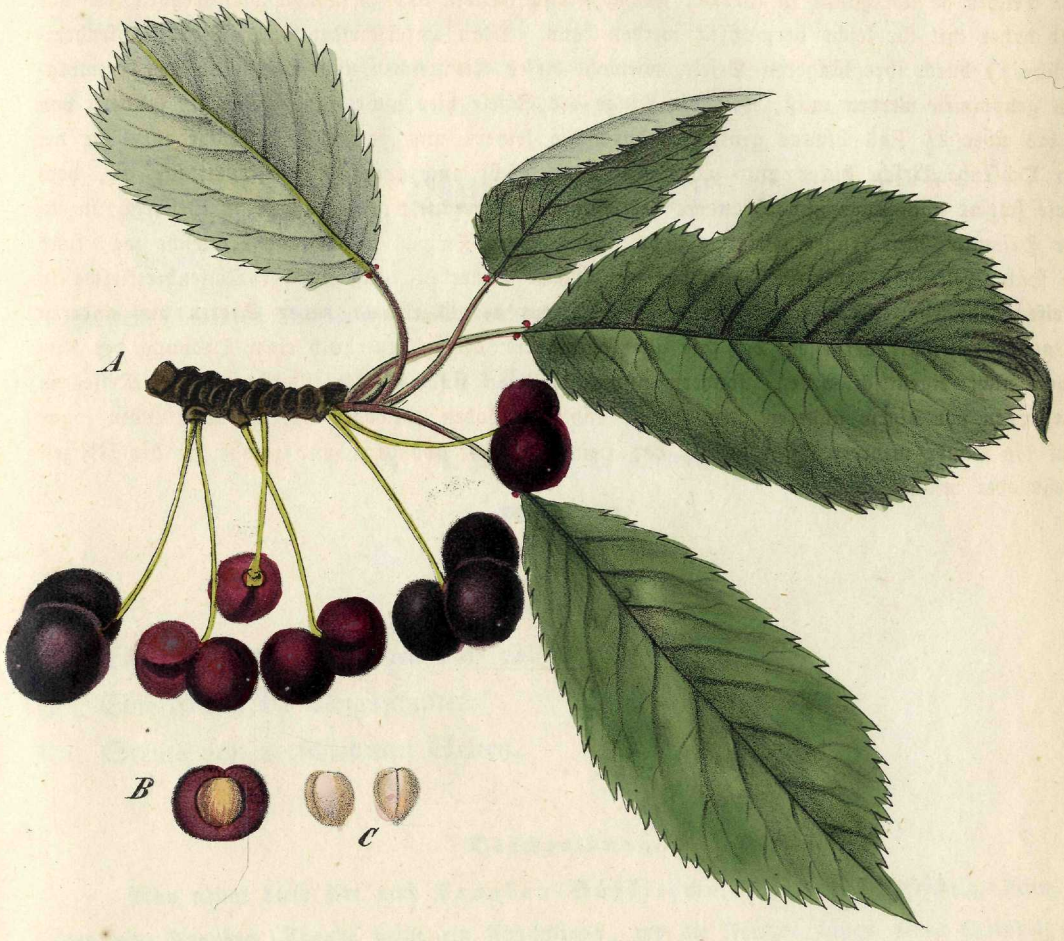
Sie ist eine neuere Sorte, stammt aus Wien und reift im Juli.

Sie gehört zu den größten ihrer Art, zeichnet sich durch lange, dünne Stiele und durch eine glänzend schwarze Färbung der Haut aus.

Der Stiel ist oft über 2 Zoll lang, bei manchen Kirschen erreicht er $2\frac{1}{2}$ Zoll. Er ist dünn, etwas gebogen, sitzt bald flacher bald tiefer auf, hat einen röthlichen Anflug und wird beim Liegen der Kirschen ganz roth. Die Form der Kirsche ist herzförmig, vorn spitz zulaufend, hat die größe Breite am Stiele und die Bauchseite ist merklich stärker als der Rücken gedrückt. Die Furche ist mehr oder minder deutlich, das Griffelgrübchen oft verschwindend klein. Die Haut ist glänzend, das Fleisch dunkelroth, etwas fest, süß, ein wenig bitterlich schmeckend und daher pikant. Der Stein ist breitherzförmig, hat auf der Bauchseite eine tiefe, mit 2 Kanten begränzte Furche und der Rücken ist ebenfals scharfkantig.

Diese schöne Kirschart unterscheidet sich von der großen schwarzen Herzkirsche wesentlich durch ihr festeres Fleisch und durch das letztere ist sie mit der Ochsenherzkirsche nahe verwandt,

mit welcher sie überhaupt in Größe, Form, Fleisch, Stein und Geschmack viel Aehnlichkeit hat und daher mit ihr leicht verwechselt werden kann. Man unterscheidet sie von der Ochsenherzkirsche 1) durch ihre längeren Stiele, wiewohl dieses Kennzeichen nicht nach einzelnen Exemplaren genommen werden muß, weil die Länge der Stiele hier nicht ganz gleich ist, sondern von 2 bis über 2½ Zoll hinaus geht. 2) durch die feinere und gespanntere Fruchthaut, die bei der Ochsenherzkirsche dicker und zäher ist. Man giebt auch noch 3) die Fruchtreife an, doch diese scheint nach Lage und Standort des Baumes zu wechseln, so, daß sie in Oestreich, in ihrer Heimath, weit früher zeitigt als bei uns. Herr Jahn, welcher diese Kirsche zog, fand sie später reifend als die Ochsenherzkirsche; Andere bemerken, daß sie der Ochsenherzkirsche in Reife vorangehe. Man sollte bei der Beobachtung der Merkmale neuer Sorten aus anderen Gegenden niemals vergessen, daß fast alle sogenannten Arten innerhalb einer Ordnung der Kirschen nicht eigentlich Arten, sondern nur Individuen sind, die bei Versetzung des Reises in Gegenden von einem anderen Klima und anderem Boden entweder nur Anfangs oder sogar auf die Dauer mehrere Eigenschaften der Heimath leicht abändern und zumal in der Reifzeit mehr oder minder variiren.



Bouquetkirsche.

Bouquetkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit weichem Fleisch und färbendem Safte, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

III. Rang.

Abbildungen.

A. Ein Zweig mit halbreifen und völlig gereiften Früchten.

B. Eine Frucht im Längsschnitte.

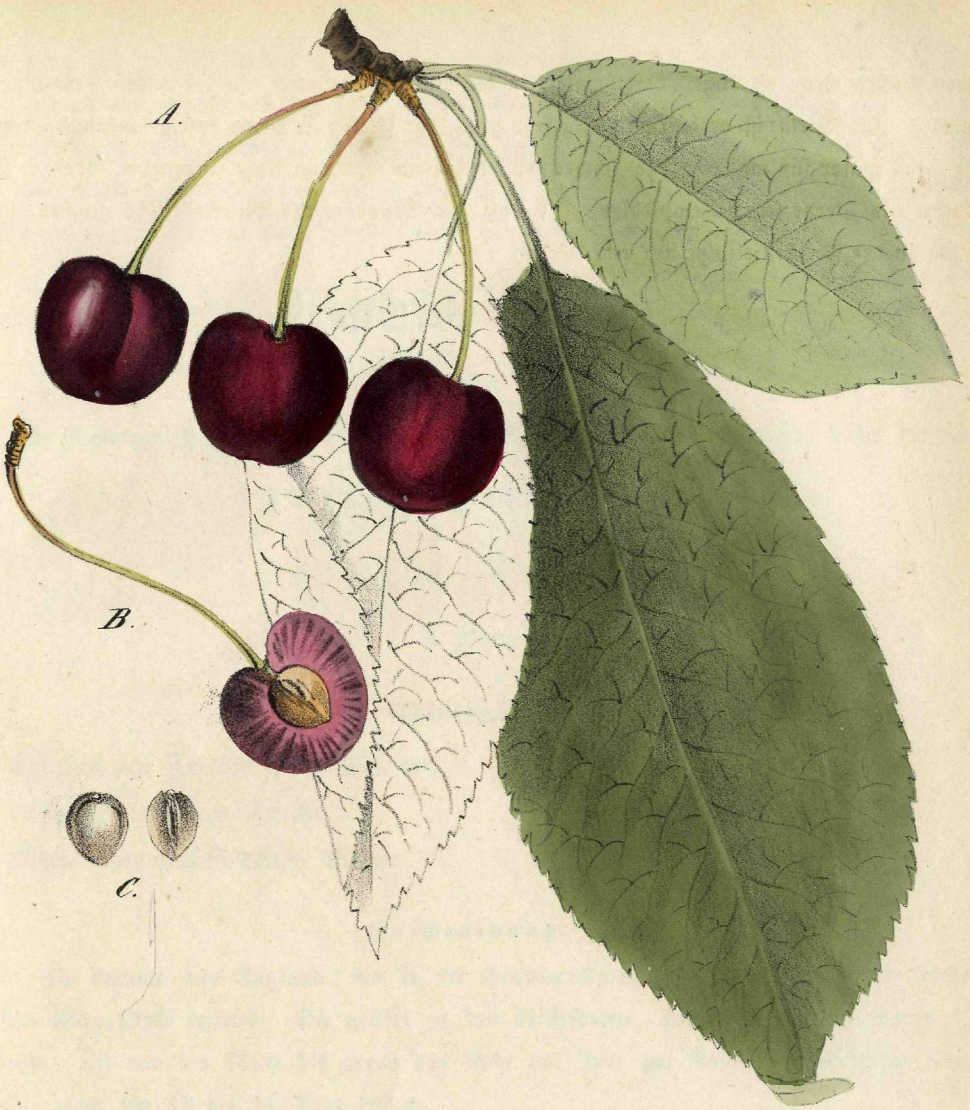
C. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Man nennt diese Art auch Trauben-Süßkirsche, aber das ist unrichtig, denn sie bildet keine Trauben (Traube heißt ein Fruchtstand, wo die Früchte längs einer Spindel an Stielen sitzen, z. B. bei Prunus Padus, der Traubenkirsche, oder bei der Johannisbeere). Sie kam unter dem Namen Trauben-Amarelle aus Weimar nach Meiningen, doch dieser Name ist doppelt falsch, denn sie gehört nicht zu den Amarellen und muß auch von der Bouquet-Amarelle wohl unterschieden werden. Die Reifzeit fällt in die Mitte des Juli.

Sie hat das Eigenthümliche, daß häufig zwei und drei, seltener vier Kirschen an der Spitze des Stieles bei einander sitzen und dieser Eigenthümlichkeit allein verdankt sie ihre Aufnahme in Gärten. Die Frucht gehört nämlich zu den allerkleinsten Arten, wird nicht größer als die

wilden Süßkirschen, ist kugel-herzförmig, in der Vorreife hellroth, in der vollen Zeitigung fast schwarz. Ihr Stein ist verhältnißmäßig sehr groß, ihr Fleisch ist wenig saftig, anfangs bitterlich-herb, erst später süßlich, doch fad schmeckend, daher nur für das Auge angenehm, aber in Parkanlagen als Zierde sehr zu empfehlen. Ist aber der Standort des Baumes nicht günstig, so bildet sich an der Fruchtstielspitze nur eine Frucht.



Waterloo - Kirsche.

Waterloo-Kirsche,

gehört:

zu den schwarzen Herzkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

1. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.

B. Längsschnitt einer Frucht.

C. Kerne von verschiedenen Seiten.

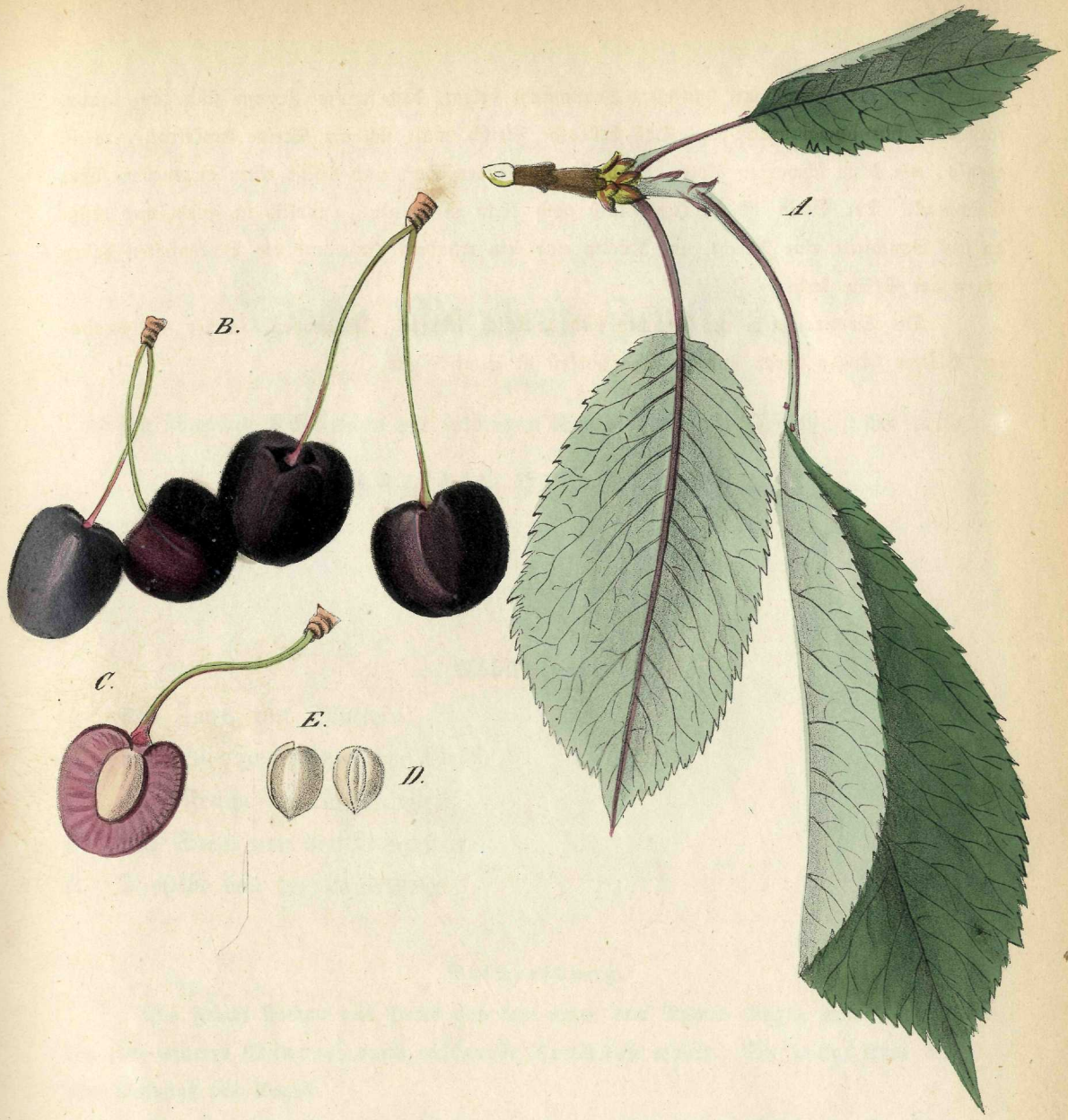
Beschreibung.

Sie stammt aus England, wo sie der Esquire Knight durch Kreuzung der Graffion mit der May-Duke erzielte. Sie gehört zu den Spätsorten, kommt in höheren Lagen, wie in Gotha, erst von der Mitte bis gegen das Ende des Juli zur Reife, in wärmeren Gegenden aber etwa um 10 bis 14 Tage früher.

Die Frucht gehört zu den großen Arten. Der dünne, 2 Zoll lange, hellgrüne Stiel sitzt in einer seichten Vertiefung. Die Gestalt der Kirsche ist stumpf-herzförmig, am Stiele platt, an der Spitze abgestumpft und mit kleiner Ebene, an beiden Seiten breitgedrückt und an der Bauchseite so, daß die Furche ihre Naht als einen dunkelrothen Streifen zeigt, der sich unten am Griffelmahle endigt. Dieses Mahl steht nicht in der Mitte der Spitze, sondern befindet sich als weißgrauer Flecken seitlich in einer kleinen Vertiefung. Die Farbe der dünnen

Haut ist ein Violettroth mit dunkelem Braunrothe belegt, doch sonnige Früchte sind ganz braunroth oder fast schwarzbräunlich. Das hellrothe Fleisch malt sich am Steine dunkelroth, es ist ebenso, wie beim schwarzen Adler, weich, hat färbenden Saft und besitzt einen angenehm-süßen Geschmack. Der Stein ist im Verhältniß noch klein zu nennen, rundlich in Form und besitzt an der Bauchseite eine Furche, am Rücken eine fein erhabene Linie und die Backenseiten haben unten am Stiele mehrere Falten.

Die Sommertriebe des Baumes sind graulich bedustet, die großen, langen, tiefgezahnten Blätter hängen herab und die Tragbarkeit ist ziemlich gut.



Späte Maulbeer-Herzkirsche.

Späte Maulbeer-Herzkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

1. Rang.

Abbildungen.

A. Ein Zweig mit Blättern.
B. Kirschen von verschiedener Größe.
C. Eine Frucht im Längsschnitte.
D. Ein Stein von der Bauchseite.
E. Derselbe von der Backenseite.

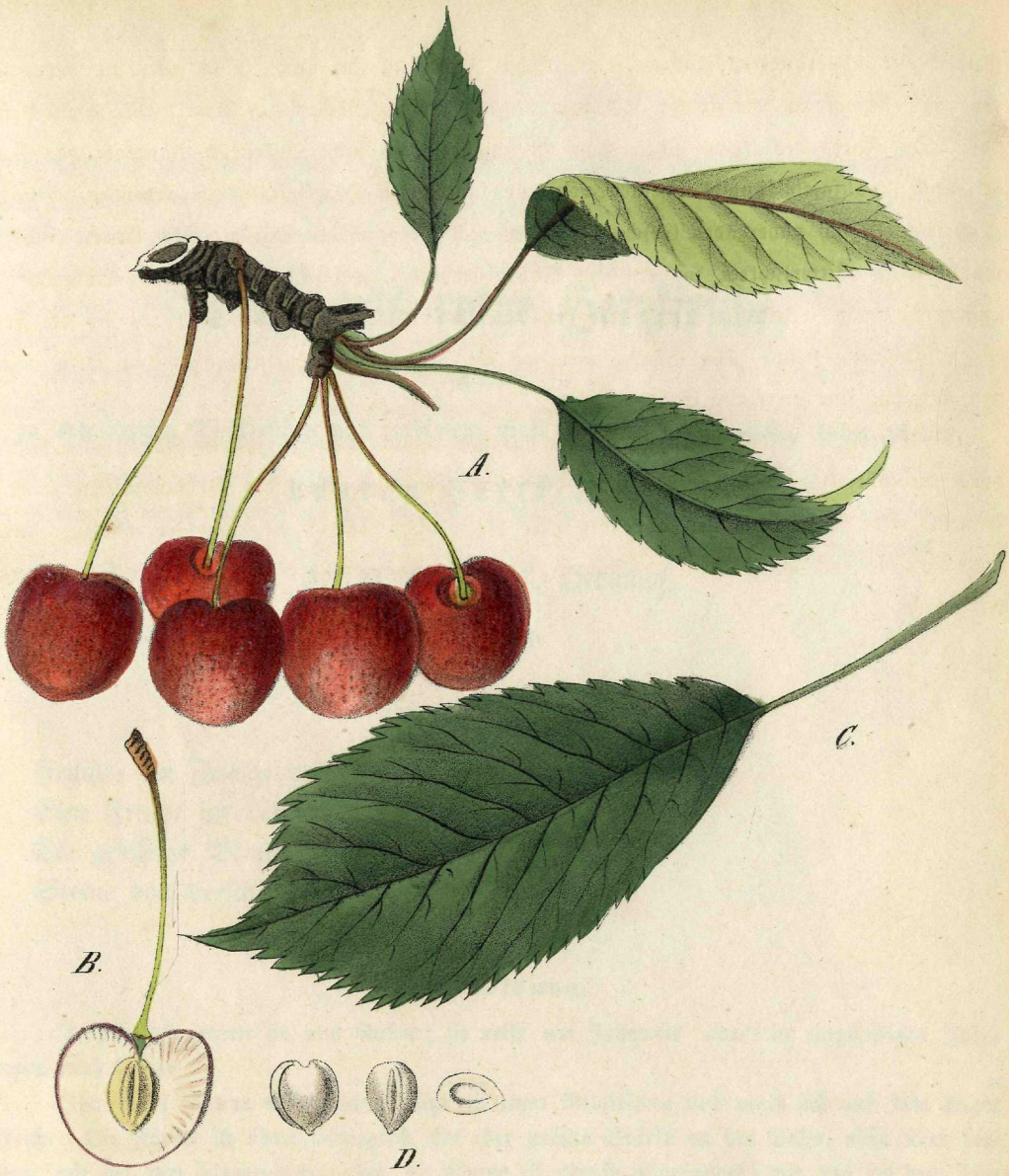
Beschreibung.

Die Frucht stammt aus Paris und kam unter dem Namen Guigne mure nach Gunsleben zum Pfarren Winter, durch welchen sie Truchseß erhielt. Sie zeitigt Ende des Juli oder Anfangs des August.

Der Stiel ist mäßig lang und steht in einer weiten, seichten Höhlung. Die Größe der Früchte wechselt, denn es giebt solche, die zu den großen und andere, welche bloß zu den mittleren gezählt werden können, die Form aber ist hier sehr characteristisch. Am Stielende wie abgeschnitten, geht ihre Gestalt, nach der platten Spitze hin, herzförmig zu, doch sind die beiden Seiten so stark gedrückt, daß sie fast viereckig erscheint und im Querschnitte ein längliches

Viereck mit abgerundeten Kanten zeigt. Ihre Furche ist nur flach, läuft aber an beiden Seiten rund herum um die Frucht. Ebenso ist das Griffelgrübchen nur klein, aber dennoch sichtbar. Die Farbe der etwas zähen Haut ist schwarz, doch nicht auffallend glänzend, das Fleisch ist weich, vollsaftig und hat einen von allen schwarzen Herzkirschen abweichenden, mehr den Süßweichseln sich näherenden Geschmack, indem sich hier mit der Süßigkeit der Frucht nicht eine mandelartige Bitterlichkeit, sondern eine Säure verbindet, welche die vorwaltende Süßigkeit sehr angenehm macht. Indessen tritt dieser erhabene Geschmack nicht früher auf, als bis die Frucht in der Vollreife steht. Der Stein, zwar an sich groß, ist verhältnißmäßig doch klein zu nennen und hat eine merkliche Spitze.

Diese Art bildet einen nur mäßig großen, aber recht tragbaren Baum und läßt sich durch die würfelige Gestalt der Frucht, wie durch den eigenthümlichen Geschmack sehr leicht erkennen. Die Kirschen müssen aber bei ihrer Reife nicht sogleich abgenommen werden, sondern man läßt sie noch einige Zeit am Baume, bis sie den oben beschriebenen Geschmack völlig erhalten haben.



Tilgner's rothe Herzkirsche.

Tilgner's rothe Herzkirsche,

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

bunten Herzkirschen.

A. II. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitt.
C. Ein größeres Blatt.
D. Steine von verschiedenen Seiten und gespalten.

Beschreibung.

Truchseß erhielt sie aus Guben; sie reift um Johannis oder in ungünstigen Jahrgängen auch später.

Ihr Stiel ist nur mäßig lang, sitzt in einer Vertiefung und malt sich auf dem Lager röthlich. Die Frucht ist über mittelgroß, hat ihre größte Stärke an der Basis, nicht über derselben, wie bei dem Flamentiner, aber die Spitze ist ebenso abgerundet, wie das bei dem Flamentiner der Fall ist. Dadurch wird sie weniger rundlich als der Flamentiner. Die Fruchthaut besitzt eine Incarnatröthe, die durch vollkommen in einander geflossene Streifen und Punkte entsteht. Nur auf der gedrückten Bauchseite sieht man an der Stelle der verschwundenen Naht einen leichteren Streifen und ebenso ist die Spitze hin und wieder lichter in Farbe. Das Fleisch hat keine Röthe, denn es ist gelbweiß, besitzt aber in seiner Vollreife einen sehr angenehmen Geschmack, dem auch das Gewürzige nicht mangelt. Der Stein ist fast klein zu nen-

nen, hat eine breit herzförmige Gestalt mit merklicher Spitze und löst sich sehr schlecht vom Fleische.

Man unterscheidet diese Art von dem Flamentiner 1) durch ihre mehr herzförmige Gestalt, die ihre höchste Stärke an der Basis zeigt; 2) durch ihre weit stärkere Röthung, welche auch tiefer ist als bei dem Flamentiner; 3) durch die fast oder gänzlich verschwindende Furche; 4) durch den kleineren Stein; 5) durch die Reifzeit, die in guten Jahren etwas später eintritt. Von der Blutherzkirsche unterscheidet sie sich durch die Abwesenheit ihrer Furche und durch die Art ihres Rothes, welches nicht in Carmin übergeht und großentheils durch Punkte entsteht. Auch ist die Blutherzkirsche nicht so regelmäßig herzförmig gestaltet. Die Molkenkirsche kann nicht leicht mit ihr verwechselt werden, denn diese ist breiter als hoch, fast viereckig in Form.

Der Baum ist sehr tragbar und da die Kirsche in Vollreife sehr wohlschmeckend ist, auch nicht so leicht als die vorigen überreif wird, gehört sie zu unseren besseren Arten und ist daher sehr zu empfehlen. Uebrigens ist sie nicht so bekannt als die früheste bunte Herzkirsche und der Flamentiner.

Schwarze spanische Knorpelkirsche.

Schwarze spanische Knorpelkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und hartem Fleische, daher zu den

schwarzen Knorpelkirschen.

A. I. Klasse. 2. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitte.
C. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Sie ist mit der großen Knorpelkirsche nahe verwandt, wurde von Christ große schwarze Herzkirsche mit festem Fleische genannt, reift etwas früher als unsere große schwarze Knorpelkirsche mit festem Fleisch, ist sonst noch durch ihr weicheres Fleisch und durch kleineren Stein unterschieden.

Der kurze, grüne Stiel sitzt bald tiefer bald flacher, hat am Baume wenigstens gar nichts vom Roth und ist etwas dick. Die Frucht ist groß, an der Stielseite am stärksten, vorn an der Spitze stumpflich zugerundet, namentlich an der Bauchseite stark gedrückt und gefurcht, am Rücken mehr oder weniger stark gewölbt. Sie gehört zu den großen Arten, ihre Farbe ist dunkelbraunroth bis schwarz, doch an den Furchen lichter. Das Fleisch zeichnet sich vor anderen Knorpelkirschen durch seine Weichheit aus und deßhalb ist sie von Tilgner's rother Herzkirsche bald zu unterscheiden. Der schwarzrothe Saft hat eine besondere Süßigkeit und ihre Reifzeit schwankt, je nach dem Jahrgange und Stande, von der Mitte des Juli bis zur Mitte des August. Indessen kann man sagen, daß sie immer etwas früher als die große schwarze Knorpelkirsche reift. Ihr

Stein ist auffallend klein und breit gedrückt, ihr Baum stark. Die Aeste bilden eine mehr kugelartige Krone und die großen, rothstieligen Blätter sind tief gezahnt.

Diese Frucht hat im Wachsthume des Baumes, der sich durch Stärke und Dauer auszeichnet, durch Ergiebigkeit, durch Größe, Form und Farbe der Kirschen viel Aehnlichkeit mit der großen schwarzen Knorpelkirsche mit festem Fleische, indessen sind schon am Eingange der Beschreibung größere Weichheit des Fleisches, kleinerer Stein und frühere Reife als Merkmale genannt. Sie hat auch kürzere Stiele und höhere Süßigkeit des Saftes. Durch diese letztere Eigenschaft macht sie sich überhaupt noch vor allen anderen Knorpelkirschen kenntlich und empfiehlt sich dadurch als eine unserer besten Früchte.

Die Reifzeit scheint nach Lage und Stand sehr zu ändern; am gewöhnlichsten erscheint sie von der Mitte des Juli bis gegen das Ende desselben als zeitig, doch wird sie auch etwas früher oder später reif. Die Mitte des Juni, wie Einige angeben, ist zu früh, das Ende des August's, wie Andere wollen, kann nur ausnahmsweise richtig sein.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Englische schwarze Kronherzkirsche . . .	Bei Herrn Medicinal-Assessor Jahn in Meiningen.
Süße Mai-Herzkirsche	
Schwarzer Adler	
Schwarzes Taubenherz	
Große, glänzende, schwarze Herzkirsche . .	
Bouquetkirsche	
Waterloo-Kirsche	
Späte Maulbeer-Herzkirsche	
Tilgner's rothe Herzkirsche	
Schwarze spanische Knorpelkirsche	

Zur gefälligen Beachtung.

Wir erlauben uns, die Obstfreunde darauf aufmerksam zu machen, daß von einer großen Anzahl der edelsten Kernobstfrüchte, wovon schon über 500 geprüft sind, Edelreiser von Herrn Hörlin, Stadtpfarrer zu Sindringen bei Oehringen im Königreiche Würtemberg, richtig bezeichnet und gut verpackt, das Hundert, jenachdem es ältere oder neuste Sorten sind, von 3—5 Thlr., einzelne Stücke à 1—2 Sgr. bezogen werden können. Das Verzeichniß der von Herrn Hörlin cultivirten Obstsorten ist er auf portofreie Anfrage den Obstfreunden portofrei zur Einsicht mitzutheilen erbötig.

Jena, im October 1855.

Die Verlagsbuchhandlung von
Friedrich Mauke.

☞ Das nächste Heft wird **Birnen** enthalten.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Brannau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

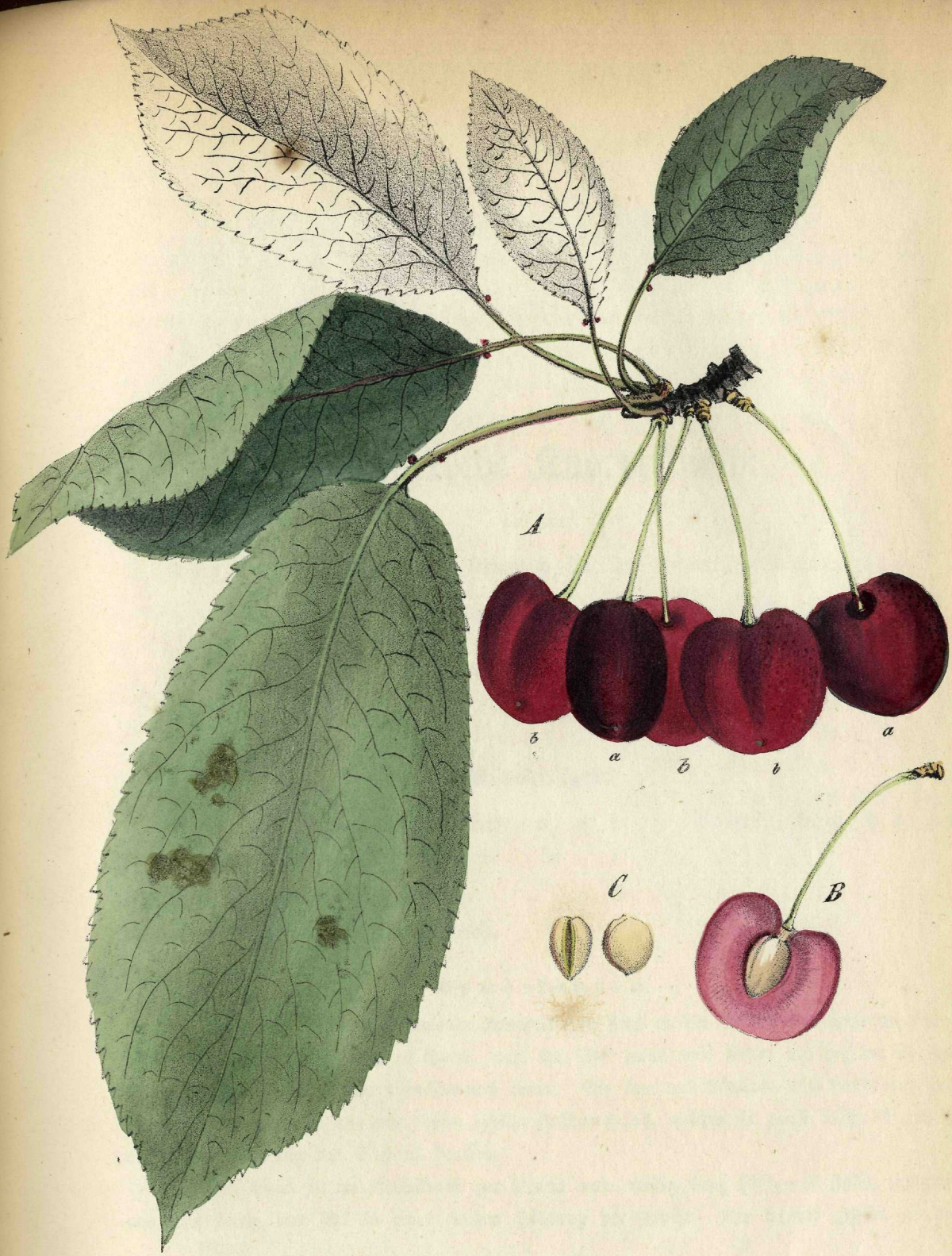
Neue Auflage.

III. Section. 3. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1856.



Purpurrothe Knorpelkirsche.

Purpurrothe Knorpelkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und hartem Fleische, daher zu den

schwarzen Knorpelkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

1. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern, a, a in der Vollreife, b, b, b in der Vorreife.

B. Eine Frucht im Längsschnitte.

C. Kerne von verschiedenen Seiten.

Bemerkungen.

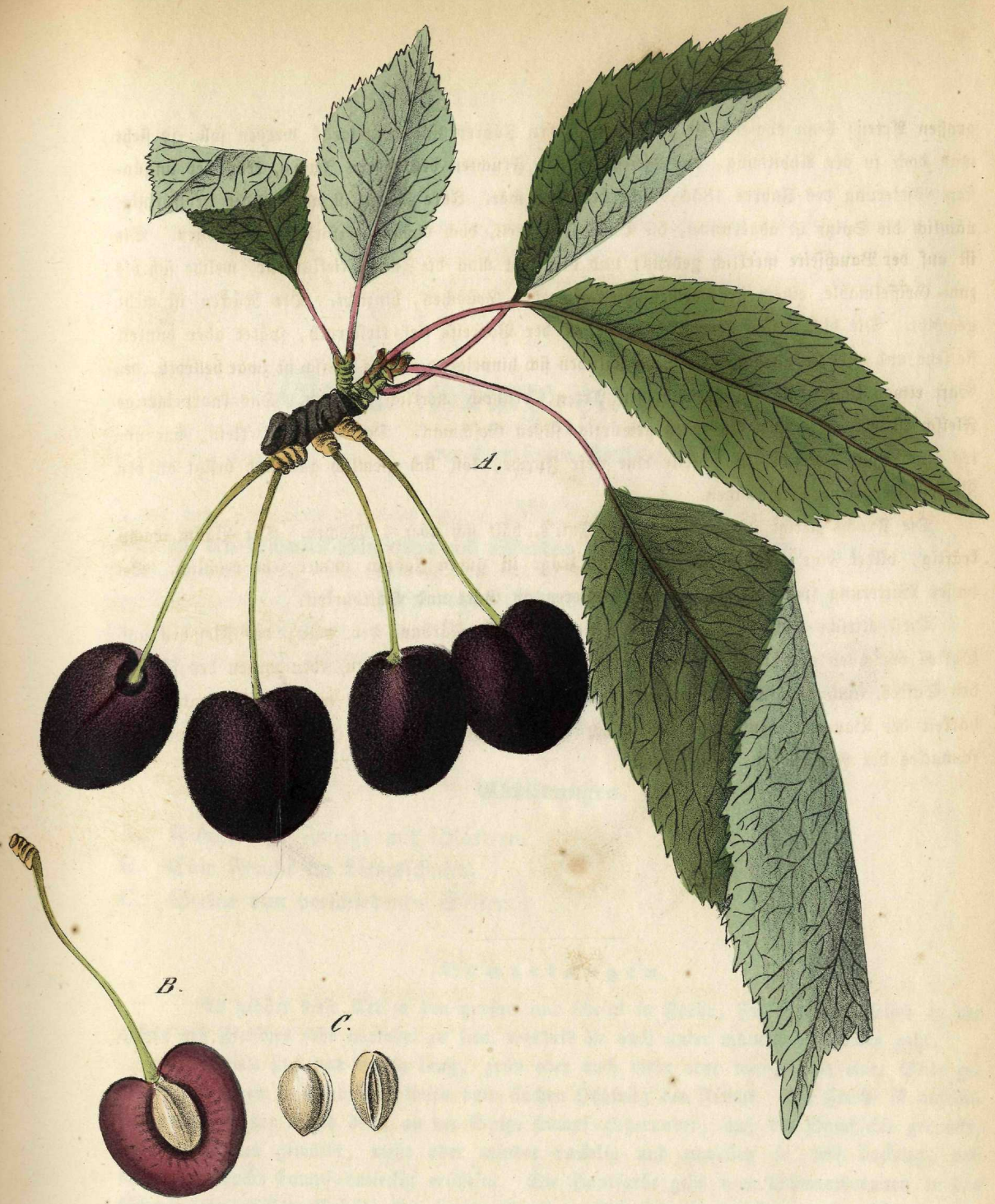
Diese aus Glascow stammende Knorpelkirsche steht an der Gränze der schwarzen Knorpelkirschen, gehört aber noch zu ihnen, weil ihr Saft zwar weit lichter als der der übrigen Knorpelkirschen ist, aber demungeachtet noch färbt. Sie kam aus Glascow nach Landsberg zum Justizrath Burkardt und von diesem erhielt sie Truchseß, welcher sie zuerst beschrieb und in die richtige Stellung des Systems brachte.

Der Stiel ist im Verhältniß zur Frucht nur mäßig lang ($1\frac{1}{2}$—2 Zoll), lichtgrün und braunfleckig und sitzt in einer flachen Höhlung der Frucht. Die letztere gehört zu den

großen Arten; denn obgleich sie in ungünstigeren Jahren nur mittelgroß werden soll, so sieht man doch in der Abbildung, daß dieses an den Früchten des Herrn Jahn, trotz der ungünsten Witterung des Jahres 1855, nicht der Fall war. Ihre Form ist abgerundet herzförmig, nämlich die Spitze ist abgerundet, die Basis sehr breit, doch etwas herzförmig eingebogen. Sie ist auf der Bauchseite merklich gedrückt und hier sieht man die Furche tieflaufend, welche sich bis zum Griffelmahle, einem grauweißen Fleckchen ohne Grübchen, hinzieht. Der Rücken ist mehr gewölbt. Die dicke, zähe Fruchtschale ist in der Vorreife tief-kirschroth, später aber dunkelt sie sehr und wird braunroth, dem Schwärzlichen sich hinneigend. Das Fleisch ist zwar hellroth, der Saft etwas lichter als bei den übrigen Arten, dennoch merklich färbend. Das knorpelartige Fleisch ist vollsaftig und hat einen gewürzig-süßen Geschmack. Der Stein ist klein, hat unten eine Spitze, an der Bauchseite eine tiefe Furche, löst sich ziemlich gut und besitzt an den Backenseiten feine Zeichnungen.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Juli's, hält sich aber 4 Wochen. Der Baum wächst kräftig, bildet eine geschlossene Krone und trägt in guten Jahren immer sehr reichlich. Bei nasser Witterung springen die Früchte, verlieren an Güte und Haltbarkeit.

Diese Kirsche zeichnet sich durch die eigenthümliche Färbung der Haut, des Fleisches und Saftes vor allen andern schwarzen Knorpelkirschen sehr aus und kann, eben wegen des färbenden Saftes, auch nicht mit den rothen verwechselt werden. Sie ist aber wegen Größe und Tragbarkeit des Baumes ebensowohl als durch Größe, Haltbarkeit und Vortrefflichkeit des Geschmackes der Früchte sehr zu empfehlen.



Grosse schwarze Knorpelkirsche mit dem festen Fleische.

Große schwarze Knorpelkirsche

mit dem festen Fleische,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und festem Fleische, also zu den

schwarzen Knorpelkirschen.

A. I. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitt.
C. Steine von verschiedenen Seiten.

Bemerkungen.

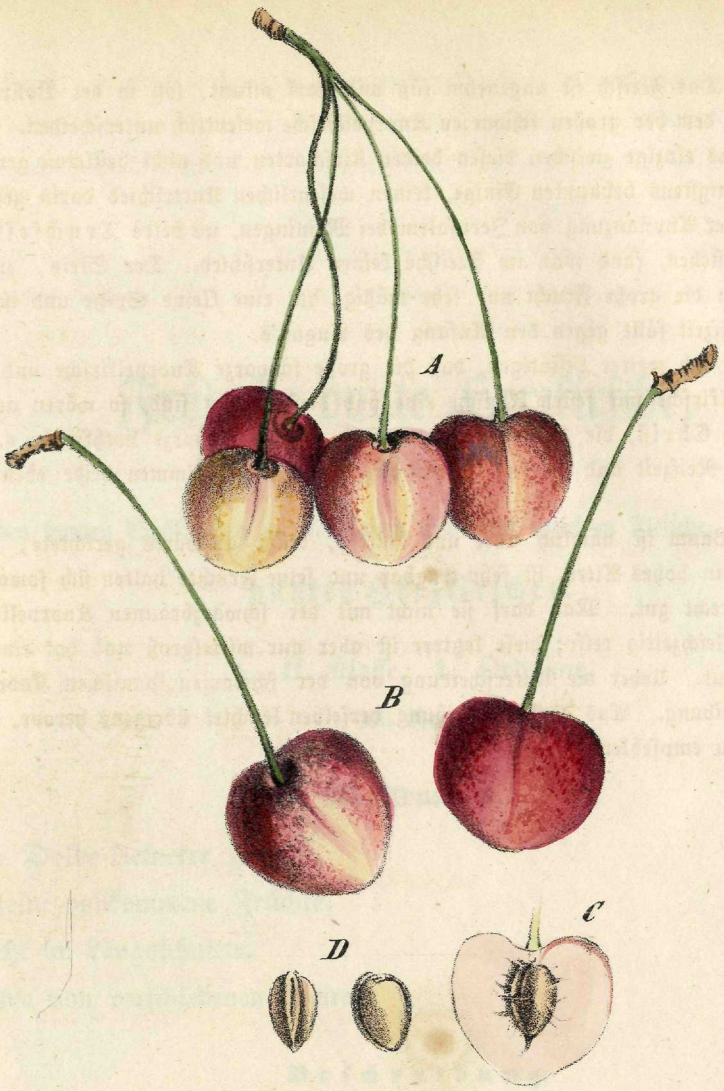
Es gehört diese Art zu den großen und scheint in Farbe, Füllung und selbst in der Härte des Fleisches sehr variabel zu sein, weshalb sie auch unter mancherlei Namen geht.

Die Stiele sind nur mäßig lang, grün oder auch mehr oder weniger an einer Seite geröthet und sitzen in einer bald tiefen bald flachen Höhlung der Frucht. Die Frucht ist ansehnlich groß, an der Basis dick, an der Spitze stumpf-zugerundet, auf der Bauchseite gedrückt, auf dem Rücken gewölbt, mehr oder minder buckelig und zuweilen so spitz buckelig, daß die ganze Frucht stumpf-dreieckig erscheint. Die Hautfarbe geht vom Schwarzbraunen in das Schwärzliche; hellere Früchte sind in der Regel merklich gefurcht, dunklere nur unscheinbar bis

fast gar nicht. Das Fleisch ist angenehm süß und stark pikant, soll in der Vollreife sich durch seine Härte von dem der großen schwarzen Knorpelkirsche wesentlich unterscheiden. Dieses Merkmal ist jedoch das einzige zwischen diesen beiden Kirscharten und nicht bestimmt genug, um beide zu trennen; wenigstens behaupten Einige, keinen wesentlichen Unterschied darin gefunden zu haben. Auch in der Anpflanzung von Jerusalem bei Meiningen, wo beide Truchsessische Sorten neben einander stehen, fand man im Fleische keinen Unterschied. Der Stein, zwar ansehnlich groß, doch gegen die große Frucht nur sehr mäßig, hat eine kleine Spitze und ist eirund-herzförmig; die Reifzeit fällt gegen den Anfang des August's.

Sollte sich weiter bestätigen, daß die große schwarze Knorpelkirsche und unsere große schwarze Knorpelkirsche mit festem Fleische eine und dieselbe Art sind, so wären auch die braune Herzkirsche nach Christ, die Kramelkirsche der Wiener, die schwarze Lothkirsche u. s. w. Synonyme. In der Reifzeit und in der Vegetation des Baumes stimmen beide ebenfalls ganz zusammen.

Der Baum ist nämlich stark und kräftig, trägt aufwärts gerichtete, stark belaubte Aeste, erreicht ein hohes Alter, ist sehr tragbar und seine Früchte halten sich sowohl am Baume wie im Keller recht gut. Man darf sie nicht mit der schwarzbraunen Knorpelkirsche verwechseln, die fast gleichzeitig reift; diese letztere ist aber nur mittelgroß und hat eine zähe, lederartige Fruchthaut. Ueber die Unterscheidung von der schwarzen spanischen Knorpelkirsche siehe in deren Beschreibung. Aus der Beschreibung derselben leuchtet übrigens hervor, daß diese Kirschenart recht zu empfehlen ist.



Früheste bunte Herzkirsche.

Früheste bunte Herzkirsche,

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

bunten Herzkirschen.

A. II. Klasse. 1. Ordnung.

III. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Dolde kleinerer Früchte.
B. Einzelne vollkommene Früchte.
C. Frucht im Längsschnitte.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

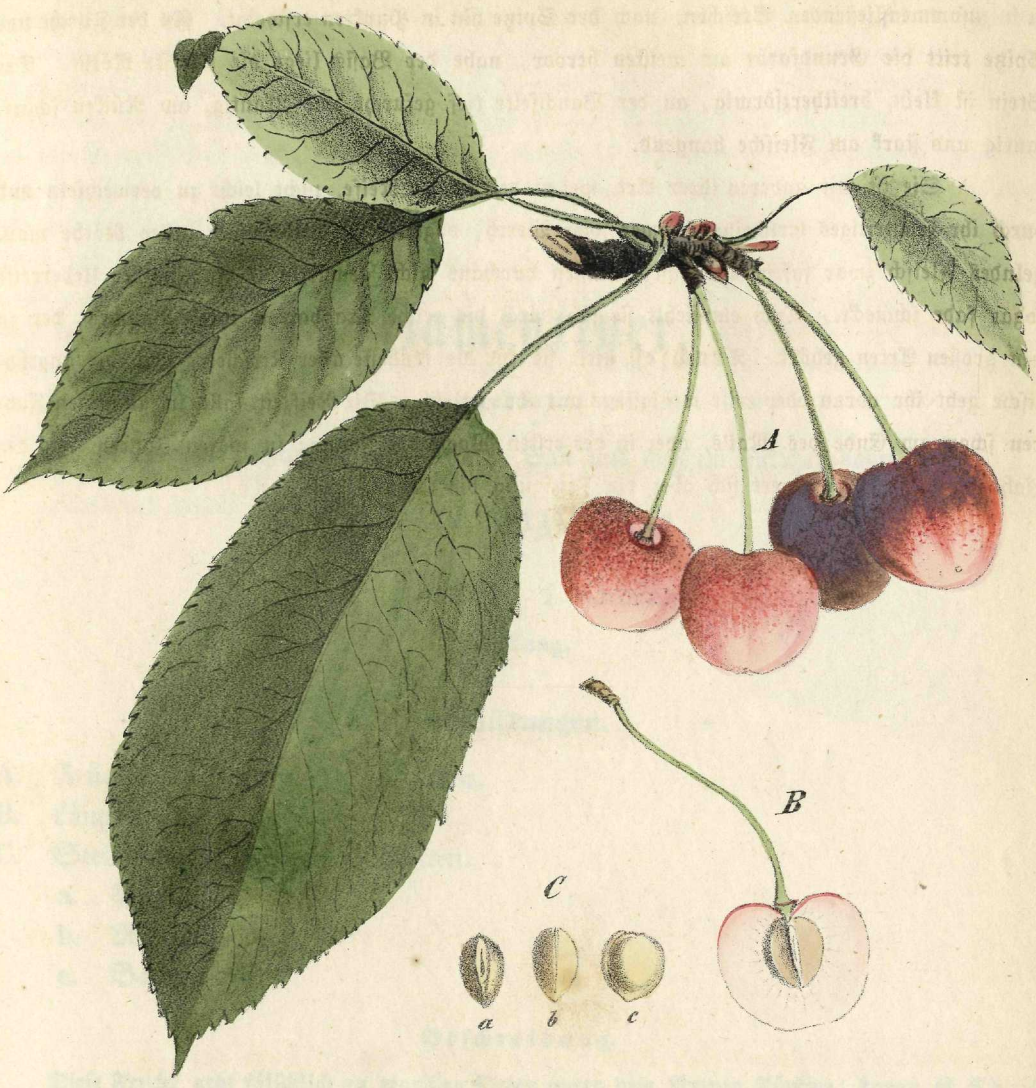
Beschreibung.

Eine alte Sorte, welche durch ihre frühe Reife allen bunten Kirschen vorangeht und, wenn man die anatolische schwarze Herzkirsche ausnimmt, auch früher als sämmtliche schwarze Herzkirschen reift, daher immer die erste auf dem Markte ist.

Der Stiel ist grün, malt sich nur in der Ueberreife etwas roth, sitzt in einer tiefen Höhle und ist nicht immer kurz, sondern von $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang. Die Frucht ist nur mittelgroß, stumpflich-herzförmig, an der Bauchseite gedrückt und gefurcht, über der Basis am stärksten. Ihre Grundfarbe ist weißgelb, aber darüber liegt ein Roth, welches nach der Basis

zu in zusammenfließenden Strichen, nach der Spitze hin in Punkten erscheint. An der Furche und Spitze tritt die Grundfarbe am meisten hervor, nahe der Basis liegt die stärkste Röthe. Der Stein ist klein, breitherzförmig, an der Bauchseite tief gefurcht und 2kantig, am Rücken scharfkantig und stark am Fleische hangend.

Sie ist mit anderen ihrer Art, wegen der frühen Reife, nicht leicht zu verwechseln und durch ihr frühzeitiges Erscheinen immer von Werth, obgleich ihr gelbweißes, aller Röthe mangelndes Fleisch zwar saftig und süß, indessen durchaus nicht gewürzig ist und in der Ueberreife sogar fade schmeckt. Auch empfiehlt sie sich durch die reiche Tragbarkeit ihres Baumes, der zu den großen Arten gehört. Truchseß hielt sie für die früheste aller Kirschen, doch die anatholische geht ihr voran oder reift wenigstens mit ihr zugleich. Die Reifzeit fällt in günstigen Jahren schon am Ende des Mai's, oder in der ersten Woche des Juni's; in späten Jahren, wie der Jahrgang 1855, verzögert sich aber die Zeitigung bis Anfang des Juli's.



Flamentiner.

Flamentiner,

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

bunten Herzkirschen.

A. II. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Längsschnitt.
C. Steine von verschiedenen Seiten.
   a. Bauchseite.
   b. Rücken.
   c. Backen.

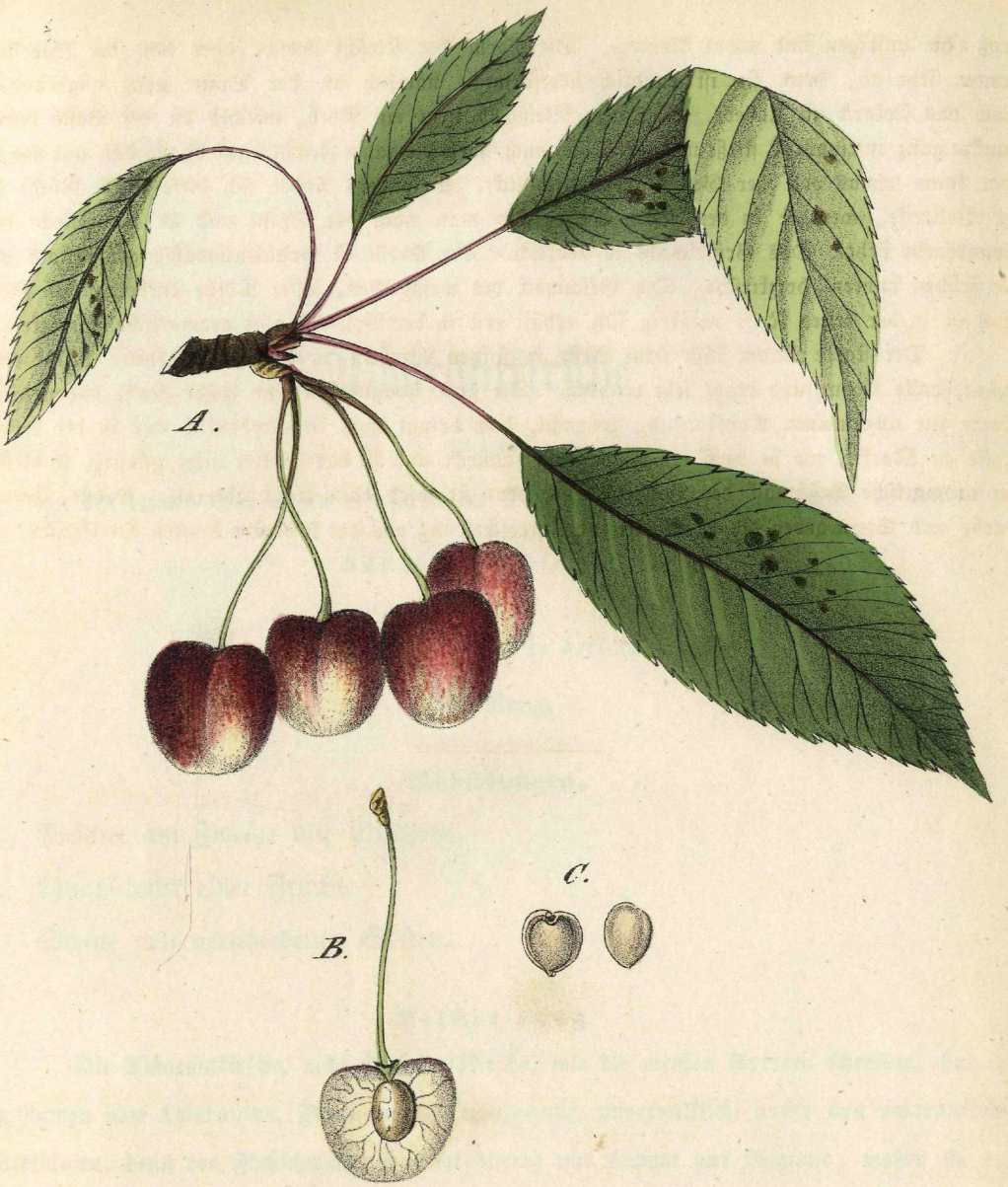
Beschreibung.

Diese Frucht geht fälschlich an manchen Orten unter dem Namen Türkine; daran ist Christ Schuld, welcher an Sickler ein Pfropfreis des Flamentiner unter dem Namen Türkine schickte. Sickler bildete sie 1801 in seinem teutschen Obstgärtner ab und auf diese Weise kam der Name in die Welt. Indessen müssen wir beide Sorten scharf trennen, denn die Türkine ist eine spätere Frucht, der Flamentiner aber gehört zu den frühesten, folgt gleich nach der frühesten bunten, reift mit der Maiherzkirsche zugleich und ist schon wegen ihrer frühen Reife empfehlenswerth.

Der Stiel ist mäßig lang, grün, sitzt in einer ziemlichen Vertiefung und ist der frühesten bunten Herzkirsche sehr ähnlich. Die Größe ist bei ausgewachsenen Früchten über mittel-

groß (die unsrigen sind etwas kleiner). Die Form der Kirsche weicht aber von der früheſten bunten sehr ab, denn sie ist rundlich-herzförmig, nämlich an der Spitze ganz abgerundet. Auch das Colorit ist anders. Auf dem Weißgelb liegt ein Roth, welches an der Basis durch Punkte ganz in einander fließt und öfters sich auch über die ganze Frucht hinzieht, so daß nur wenig oder kaum etwas von der Grundfarbe durchblickt. Besonders findet sich diese starke Röthe in der Vollreife, weniger in der ersten Reife, wo man nach der Spitze und an der Furche die Grundfarbe sieht. Das Griffelmahl ist deutlich. Der Stein ist verhältnißmäßig größer als bei der frühen bunten Herzkirsche. Der Geschmack des weißgelben, aller Röthe entbehrenden Fleisches ist in der ersten Reife wässerig süß, erhält erst in der Vollreife eine aromatische Süßigkeit.

Der starke Baum läßt seine Aeste in spitzen Winkeln in die Höhe gehen, bildet eine schöne, volle Krone und trägt sehr reichlich. Die gute Tragbarkeit und frühe Reife haben diese Sorte zur allgemeinen Anpflanzung gebracht, doch bringt man sie gewöhnlich nur in der ersten Reife zu Markte, wo sie noch etwas wässerig schmeckt und ist das Wetter nicht günstig, so bleibt der aromatische Geschmack der Vollreife aus, denn sie wird dann leicht überreif. Größe, Form, Farbe und Stein geben die Merkmale zur Unterscheidung von der früheſten bunten Herzkirsche.



Amarantkirsche.

Amarantkirsche,

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

bunten Herzkirschen.

A. II. Klasse. 1. Ordnung.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.

B. Längsschnitt einer Frucht.

C. Steine von verschiedenen Seiten.

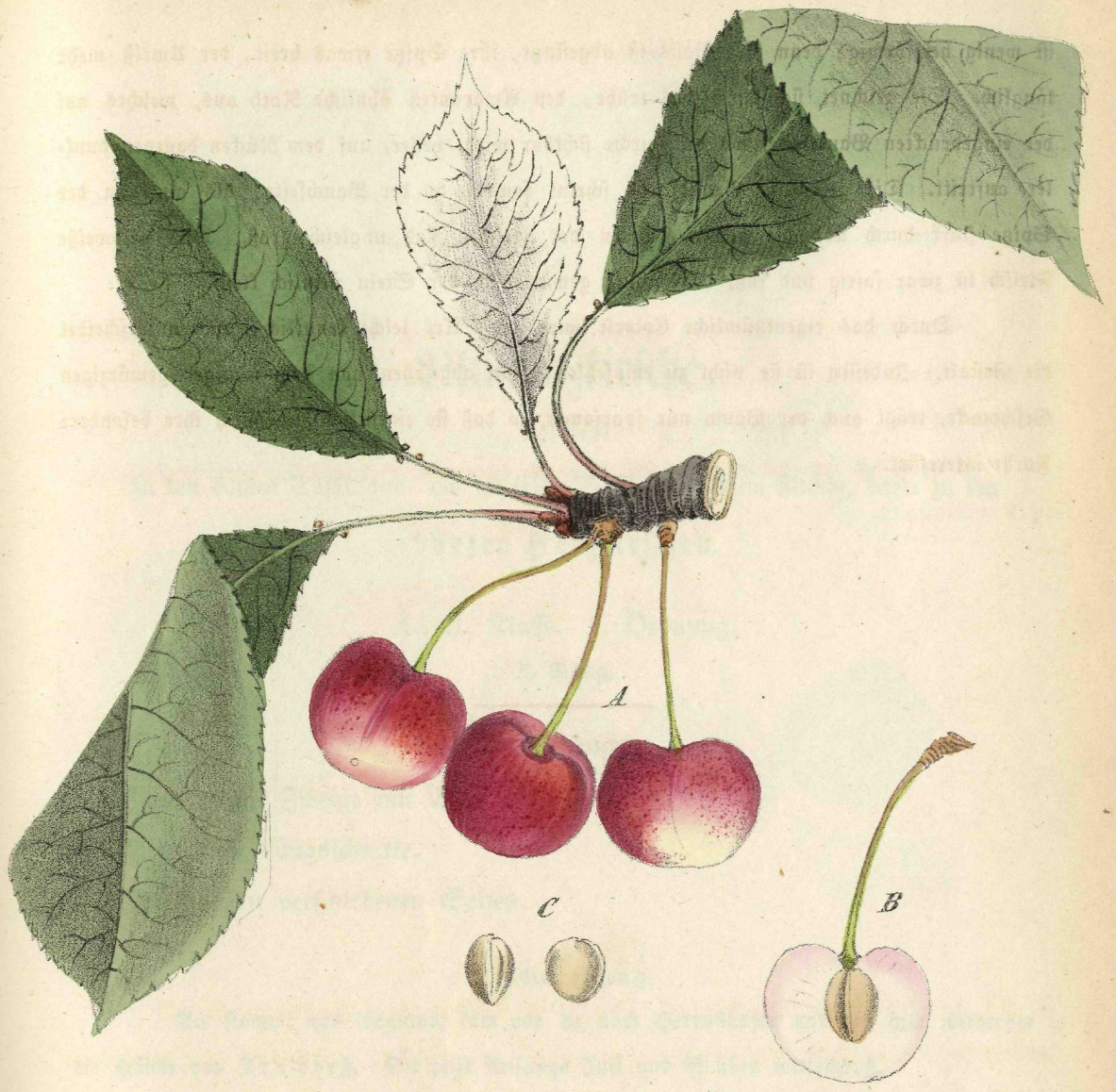
Beschreibung.

Die Amarantkirsche, nicht Amaranthkirsche, wie die meisten Autoren schreiben, hat ihren Namen vom Amarantus, Fuchsschwanz (ἀμαράντος, unverwelklich, nicht von amaranthus, Bitterblume, denn der Fuchschwanz ist nicht bitter) und stammt aus England, woher sie der Herrnhausener Garten erhielt. Die Reifzeit fällt gewöhnlich gegen das Ende des Juni's und den Anfang des Juli's.

Die Stiele sind lang und dünn und sitzen flach auf. Die Form der mittelgroßen Frucht

iſt wenig herzförmig, denn ihre Baſis iſt abgeſtutzt, ihre Spitze etwas breit, der Umriß mehr länglich. Sie zeichnet ſich durch das trübe, den Amaranten ähnliche Roth aus, welches auf der eingedrückten Bauchſeite, wo die Furche ſichtbar wird, heller, auf dem Rücken dagegen dunkler auftritt. Die gelbweiße Grundfarbe ſcheint ſowohl an der Bauchſeite, als auch an der Spitze ſtark durch und die beiden Hälften der Kirſchen ſind ungleich-groß. Das gelbweiße Fleiſch iſt zwar ſaftig und ſüß, doch wenig gewürzreich, der Stein ziemlich klein.

Durch das eigenthümliche Colorit wird dieſe Art leicht kenntlich, auch unterſcheidet die Geſtalt. Indeſſen iſt ſie nicht zu empfehlen; denn abgeſehen von dem weniger gewürzigen Geſchmacke, trägt auch der Baum nur ſparſamer, ſo daß ſie eigentlich nur durch ihre beſondere Farbe intereſſirt.



Blutherzkirsche.

Blutherzkirsche,

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

bunten Herzkirschen.

A. II. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.

B. Frucht im Längsschnitte.

C. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Sie stammt aus England, kam von da nach Herrnhausen und von hier wiederum in die Hände von Truchseß. Sie reift Anfangs Juli und ist über mittelgroß.

Der Stiel ist von mittlerer Länge, einerseits röthlich angelaufen und sitzt in einer ungleich eingebogenen Höhlung. Die Frucht ist rundlich-herzförmig, hat ihre stärkste Breite ziemlich in der Mitte, nimmt aber weder nach dem Stiele, noch nach der Spitze hin stark ab, bildet am Stiele eine breite, schwach-herzförmige Einbucht und wölbt sich an der Spitze flach

zu. Die Grundfarbe ist weißgelb, doch ein Bluthroth, aus Strichen zusammengeflossen, bedeckt den Rücken, während auf der Bauchseite sich das Roth in die Grundfarbe verliert. Daselbst ist sie auch breit gedrückt und zeigt eine Furche. In der Vollreife wird das Roth dunkler. Das Fleisch ist weißgelb, weich und saftig, hat einen süßen, mit etwas Säure vermischten Geschmack, dem das Gewürzige abgeht. Der Stein ist klein, herzförmig und bleibt am Fleische hangen. Der Baum trägt gut.

Sie unterscheidet sich von den übrigen wesentlich durch die beigemischte Säure im Geschmacke. Doch bemerkt man auch, daß sie in Form von vielen sehr abweicht und daß ihr Roth nicht aus Punkten, sondern aus Strichen besteht.

Wegen der Tragbarkeit ihres Baumes gilt diese Sorte immer als eine in Anpflanzungen willkommene.

Rothe Molkenkirsche.

Rothe Molkenkirsche,

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

bunten Herzkirschen.

A. II. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitte.
C. Der Stein von der Bauchseite.
D. Derselbe von der Backenseite.

Beschreibung.

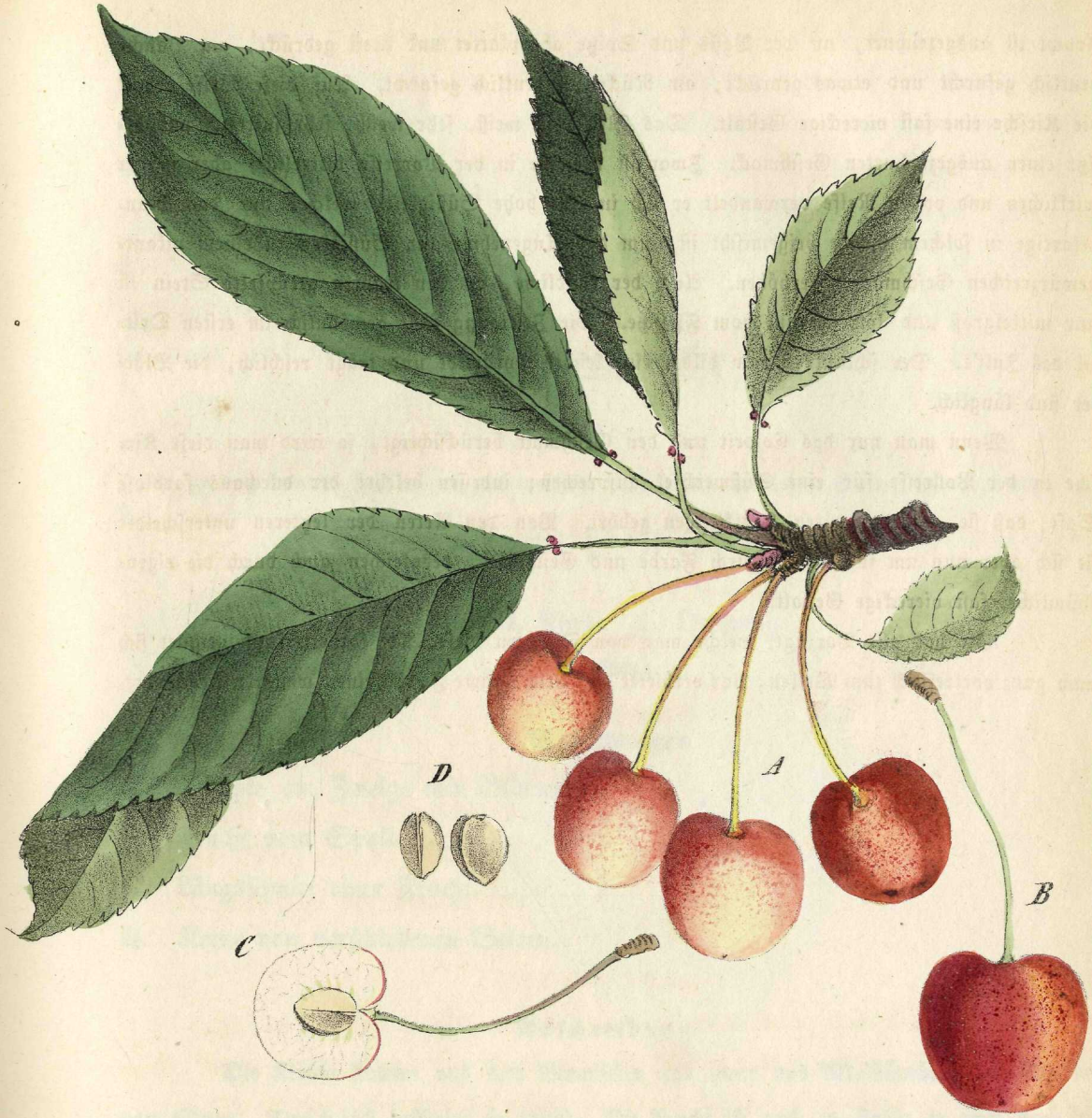
Christ beschrieb diese Art zuerst, nannte sie rothe Wein- oder Molkenkirsche und bemerkte, daß sie in der Gegend von Kronberg unter dem letzteren Namen vorkäme.

Sie ist eine unserer verzüglichsten bunten Herzkirschen, oder vielmehr die beste dieser Ordnung, sieht äußerlich durch das tiefere Roth, welches ringsum die Frucht umzieht und nur an der Bauchseite leichter wird, einer Süßweichsel sehr ähnlich und nur das Fleisch bekundet sie als eine dieser Klasse und Ordnung. Die Größe der Kirsche ist über mittel, die mittellangen, etwas stärkeren Stiele sind grün, nehmen aber in heißen Jahrgängen viel Röthe an. Die Form der

Frucht ist ausgezeichnet, an der Basis und Spitze abgeplattet und breit gedrückt, am Bauche deutlich gefurcht und etwas gedrückt, am Rücken undeutlich gefurcht. Auf diese Weise erhält die Kirsche eine fast viereckige Gestalt. Das Fleisch ist weiß, sehr weich, sehr saftreich und besitzt einen ausgezeichneten Geschmack. Zwar ist derselbe in der Vorreife bitterlich, aber in der wirklichen und vollen Reife verwandelt er sich in eine hohe Süßigkeit, welcher nur das Mandelartige in solchem Grade beigemischt ist, um das Angenehme der Süßigkeit zu einem pikantgewürzreichen Geschmack zu erhöhen. Auch der rundliche, an den Kanten getüpfelte Stein ist nur mittelgroß und löst sich gut vom Fleische. Die Zeitigung fällt gewöhnlich im ersten Drittel des Juli's. Der schlanke Baum bildet eine leichte Pyramide und trägt reichlich, die Blätter sind länglich.

Wenn man nur das Colorit und den Geschmack berücksichtigt, so wird man diese Kirsche in der Vollreife für eine Süßweichsel ansprechen; indessen belehrt der durchaus farblose Saft, daß sie zu den bunten Herzkirschen gehört. Von den Arten der letzteren unterscheidet sie sich aber nun um so leichter durch Farbe und Geschmack, desgleichen auch durch die eigenthümliche, fast viereckige Gestalt.

Sie hat alle Vorzüge, welche man von Früchten dieser Art fordern kann, eignet sich auch ganz vortrefflich zum Welken; nur verbietet das weiche zarte Fleisch einen weiteren Transport.



Lucienkirsche.

Lucienkirsche,

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit weichem Fleisch und farblosem Safte, daher zu den

bunten Herzkirschen.

A. II. Klasse. 1. Ordnung.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern,

B. Frucht vom Spaliere.

C. Längsschnitt einer Frucht.

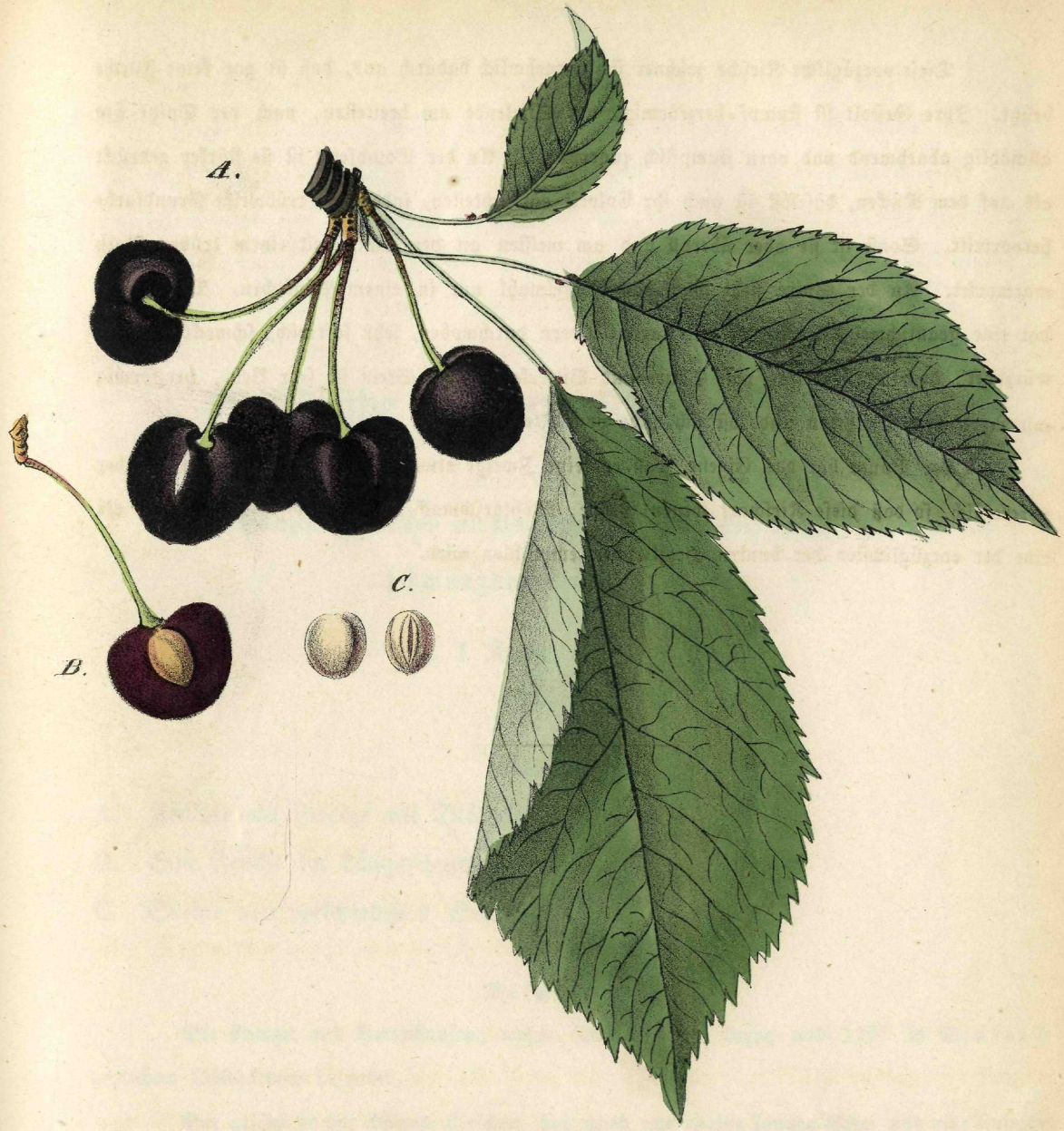
D. Kerne von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Die Kirsche stammt aus dem Bremischen und zwar aus Alt-Lüneburg, 6 Stunden vom Meere. Truchseß beschrieb sie zuerst. Die Frucht ist auch in Größe je nach Lage des Baumes und des Jahrganges verschieden, wechselt von übermittler Größe, bis zur ansehnlichen Größe, was man auf der Abbildung bemerken wird. Die Zeitigung fällt in das erste Drittel des Juli's.

Diese vorzügliche Kirsche zeichnet sich vornehmlich dadurch aus, daß sie gar keine Furche besitzt. Ihre Gestalt ist stumpf-herzförmig, am Stielende am breitesten, nach der Spitze hin allmählig abnehmend und vorn stumpflich zugerundet. An der Bauchseite ist sie stärker gedrückt als auf dem Rücken, daselbst ist auch ihr Colorit am lichtesten, indem die trübweiße Grundfarbe hervortritt. Sonst ist sie aber überall und am meisten an der Basis mit einem trüben Roth marmorirt. An der Spitze sieht man das Griffelmahl nur in einem Pünktchen. Das Fleisch hat eine graulichweiße Farbe, ist mit starken Adern durchwoben, sehr saftreich, schmeckt süß-gewürzhaft, doch ohne Beisatz von Säure und Bitterkeit. Der Stein ist sehr klein, herzförmig mit merklichem Spitzchen und löst sich nicht vom Fleische.

Der Baum hat das Eigene, daß er seine Zweige etwas herabhangen läßt, trägt aber vortrefflich, so daß diese Kirschart wegen Größe, Wohlgeschmack und Ergiebigkeit mit Recht als eine der vorzüglichsten der bunten Herzkirschen empfohlen wird.



Frühe schwarze Knorpelkirsche.

Frühe schwarze Knorpelkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Herzkirschen mit färbendem Saft und festem Fleische, daher zu den

schwarzen Knorpelkirschen.

A. I. Klasse. 2. Ordnung.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.

B. Eine Frucht im Längsschnitte.

C. Steine von verschiedenen Seiten.

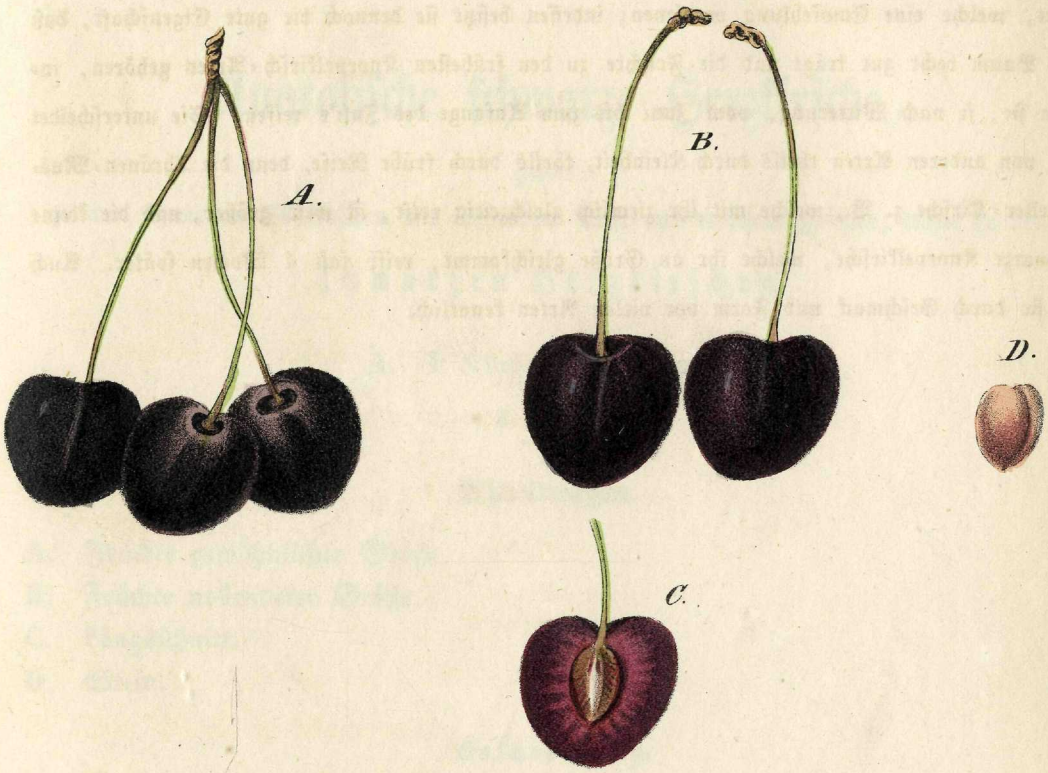
Beschreibung.

Sie stammt aus Herrnhausen, woher sie Büttner bezog und 1797 in Sickler's teutschem Obstgärtner beschrieb.

Sie gehört zu den kleinen Kirschen, hat einen nur mäßig langen Stiel und eine stumpfherzförmige Gestalt. Sie ist auf beiden Seiten breit gedrückt, am Stiele am breitesten und dort merklich herzförmig ausgeschweift, an der Spitze stumpf. An der Bauchseite ist die Furche sehr bemerkbar. Die Schale ist schwarz und glänzend, das Fleisch hart, der Geschmack ist zwar

süß, doch verbindet er dabei eine sehr stark hervortretende Bitterkeit, durch welche die Frucht zum zweiten Range herabsinkt, zumal sie klein ist und einen ziemlich großen Stein besitzt.

Aus diesem Allen geht hervor, daß die frühe Knorpelkirsche nicht zu den Arten gehört, welche eine Empfehlung verdienen; indessen besitzt sie dennoch die gute Eigenschaft, daß ihr Baum recht gut trägt und die Früchte zu den frühesten Knorpelkirsch-Arten gehören, indem sie, je nach Witterung, vom Juni bis zum Anfange des Juli's reifen. Sie unterscheidet sich von anderen Arten theils durch Kleinheit, theils durch frühe Reife, denn die Thränen-Muscateller-Kirsche z. B., welche mit ihr ziemlich gleichzeitig reift, ist weit größer, und die kleine schwarze Knorpelkirsche, welche ihr an Größe gleichkommt, reift fast 4 Wochen später. Auch ist sie durch Geschmack und Form vor vielen Arten kenntlich.



Anatholische schwarze Herzkirsche.

Anatolische schwarze Herzkirsche,

gehört:

zu den schwarzen Süßkirschen mit färbendem Saft und weichem Fleische, daher zu den

schwarzen Herzkirschen.

A. I. Klasse. I. Ordnung.

1. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte gewöhnlicher Größe.
B. Früchte vollendeter Größe.
C. Längsschnitt.
D. Stein.

Beschreibung.

Herr Jahn in Meiningen erhielt sie von dem Oberförster Schmidt aus Blumberg. Sie ist die früheste aller bekannten Sorten, zeitigt selbst etwas früher noch als die früheste bunte Herzkirsche, wurde im Jahre 1855, welches bekanntlich alle Früchte in Reife sehr verspätet hatte, dennoch in Meiningen schon am 26. Juni gepflückt, kam also mit den ersten Erdbeeren zugleich.

Die Frucht ist mittelgroß, doch in ihrer vollendeten Ausbildung groß zu nennen, hat einen 1½ Zoll, also nur mäßig langen Stiel, welcher dünn und grün ist und in einem kleinen Grübchen lose aufsitzt. Die Form ist rundlich- oder stumpf-herzförmig, beiderseits etwas platt gedrückt, das Griffelmahl steht in einer fast unmerklichen Vertiefung, die Furche ist flach. Die Farbe der glänzenden Haut neigt sich fast ganz in das Schwarze und der Saft ist stark gefärbt. Der Geschmack hat eine angenehme Süßigkeit, doch ohne mandelartigen Zusatz. Der

Stein ist im Betreff des Fruchtumfangs nur mäßig groß und ausgezeichnet durch seine nicht herzförmige, sondern eirunde Gestalt. Er löst sich von dem Fleische ziemlich gut ab.

In Berücksichtigung ihrer so zeitigen Reife verdient die Frucht sehr empfohlen zu werden; Jahn giebt ihr das Prädicat recht gut. Dittrich führt sie nur mit Namen, ohne alle Beschreibung, in dem Anhange zu seinen schwarzen Herzkirschen auf.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Purpurrothe Knorpelkirsche	Bei Herrn Medicinal-Assessor Jahn in Meiningen.
Große schwarze Knorpelkirsche	
Früheste bunte Herzkirsche	
Flamentiner	
Amarantkirsche	
Blutherzkirsche	
Rothe Molkenkirsche	
Lucienkirsche	
Frühe schwarze Knorpelkirsche	
Anatolische schwarze Herzkirsche	

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topf in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

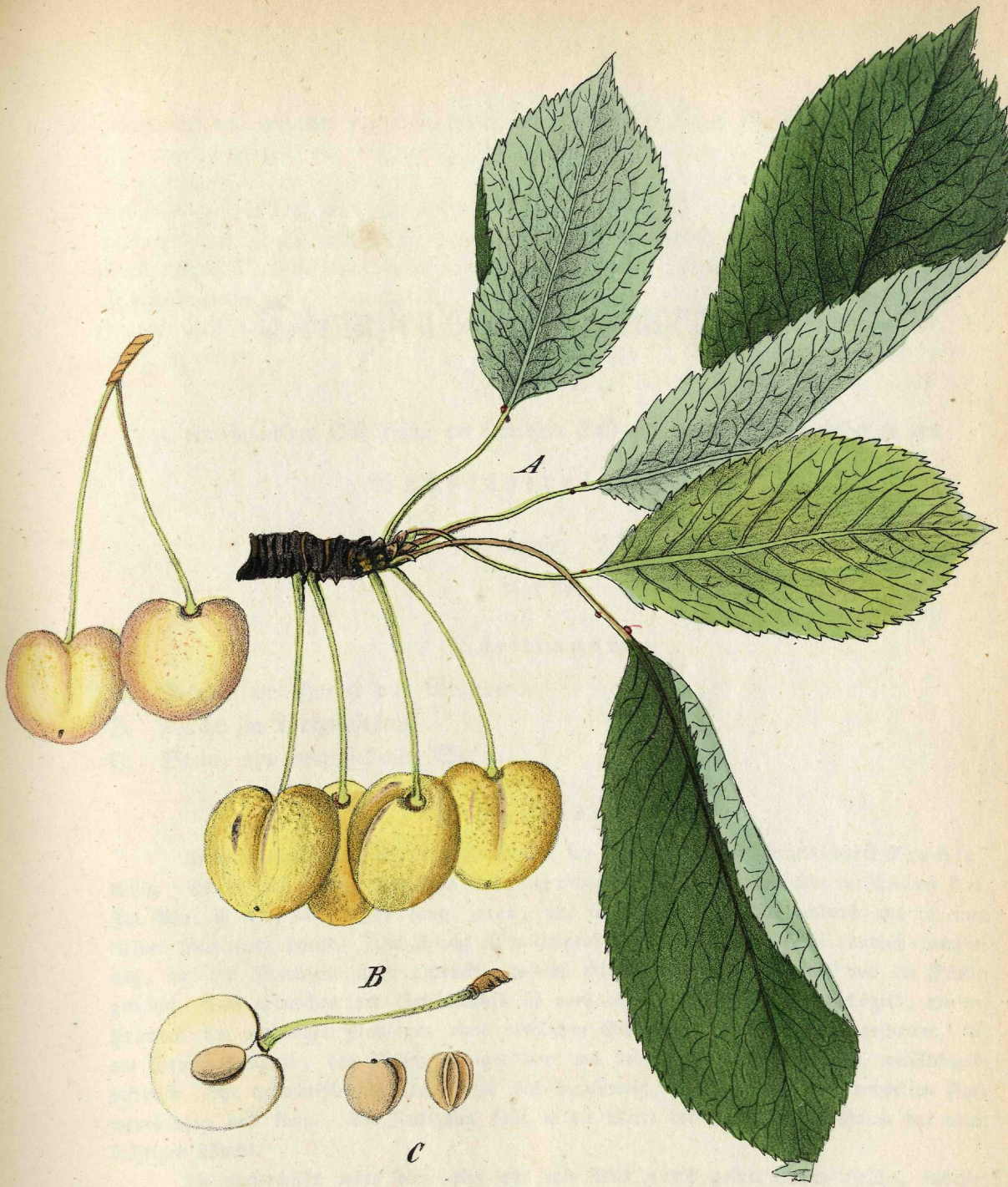
Neue Auflage.

III. Section. 4. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1858.



Dönnissen's gelbe Knorpelkirsche.

Dönniſſen's gelbe Knorpelkirſche

gehört:

zu den einfarbigen Süßkirſchen mit farbloſem Saft und hartem Fleiſche, daher zu den

Wachsknorpelkirſchen.

A. III. Klaſſe. 2. Ordn.

I. Rang.

Abbildungen.

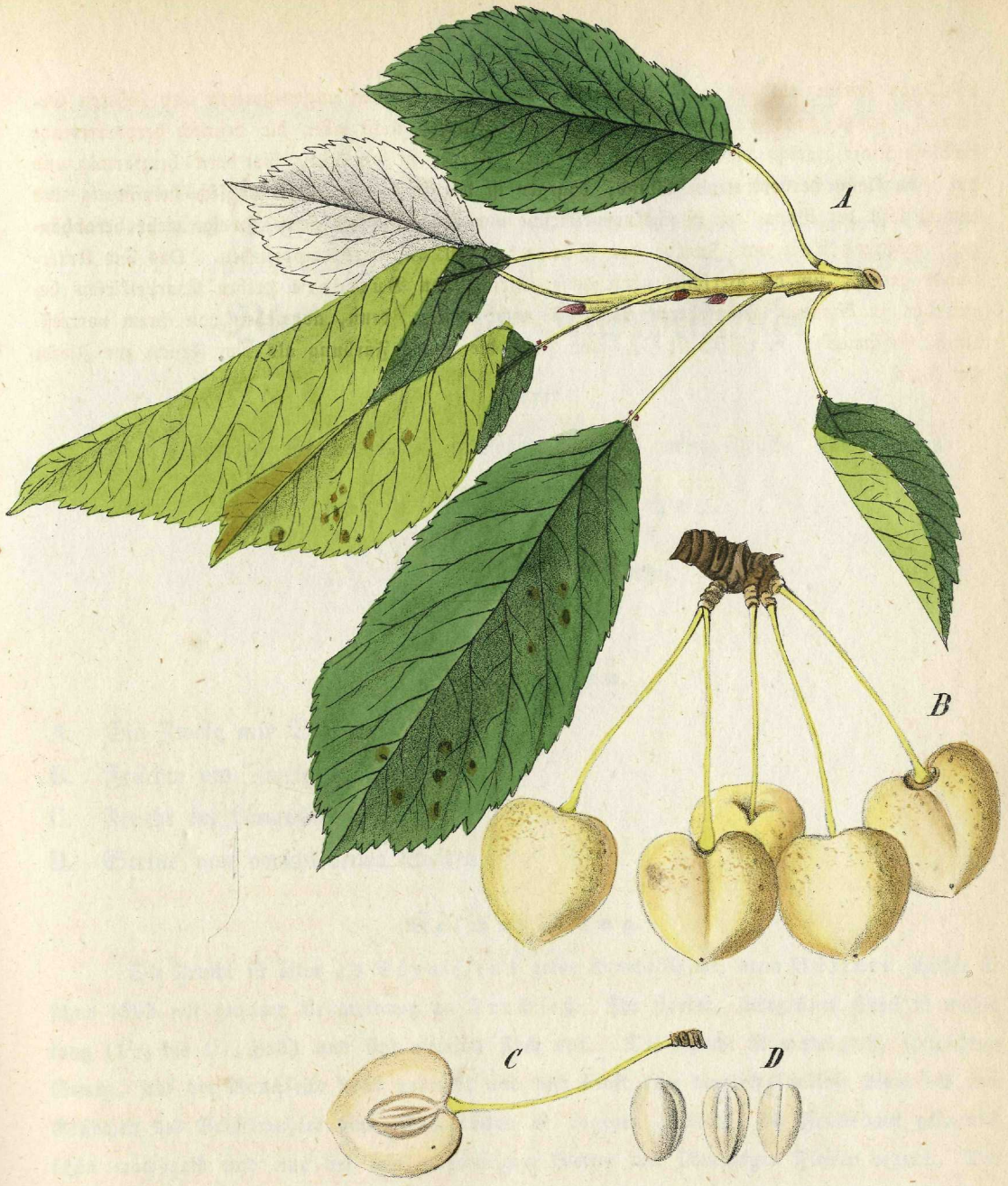
A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Frucht im Längsſchnitte.
C. Steine von verſchiedenen Seiten.

Beſchreibung.

Unſere Früchte ſtammen von Jeruſalem bei Meiningen und kamen durch Truchſeß dahin. Es iſt eine neuere und von Büttner's gelber Knorpelkirſche ſehr verſchiedene Art. Ihr Stiel iſt 1½ bis 2 Zoll lang, grün, nur im Liegen unten ſich röthend und in einer kleinen Vertiefung ſitzend. Die Frucht iſt mittelgroß, herzförmig, auch wohl rundlich-herzförmig, auf der Bauchſeite breit gedrückt, daſelbſt mit verſchwindender Furche und am Rücken gewölbt. Das Grübchen des Griffelmahls iſt vorhanden. Die Farbe iſt wachsgelb, an den Früchten der meininger Plantagen ohne röthlichen Schimmer, die Fruchthaut geſpannt, feſt am Fleiſche hangend, das Fleiſch weniger hart wie bei anderen Knorpelkirſchen, weißlichgelb, ſaftreich, ſehr aromatiſch-ſüß, der Stein dick-herzförmig, flach gefurcht, mit doppelten Furchenrändern und klein. Die Zeitigung fällt in die Mitte des Juli und der Baum hat einen kräftigen Wuchs.

Zu verwechſeln wäre dieſe Art nur mit Büttner's gelber Knorpelkirſche, indeſſen giebt es viele Merkmale der Unterſcheidung. Die von Dönniſſen reift zuerſt 10 bis

14 Tage früher als die von Büttner, hat zweitens einen angenehmeren und süßeren Geschmack, besitzt zwar eine verschwindend flache Furche, nicht aber die deutlich hervortretende farblose Linie, welche die von Büttner hat. Ferner ist der Stein hier breit-herzförmig und hat eine kleine hervortretende Spitze, dagegen ist der Stein von jener länglich-herzförmig und endlich läßt der Baum der Wachsknorpelkirsche von Dönnissen seine Zweige mehr herabhängen, während Aeste und Zweige der Büttner'schen aufwärts emporstehen. Das sind Unterschiede genug, um die Verschiedenheit dieser Kirsche von Büttner's gelber Knorpelkirsche begründen zu können. Empfehlung bedarf sie nicht weiter, denn, abgesehen von ihrem vortrefflichen Geschmacke, empfiehlt sie sich schon durch die schöne Färbung als eine Frucht zur Zierde der Tafel.



Büttner's gelbe Knorpelkirsche.

Büttner's gelbe Knorpelkirsche

gehört:

zu den einfarbigen Süßkirschen mit farblosem Saft und hartem Fleische, daher zu den

Wachsknorpelkirschen.

A. III. Klasse. 2. Ordn.

I. Rang.

Abbildungen.

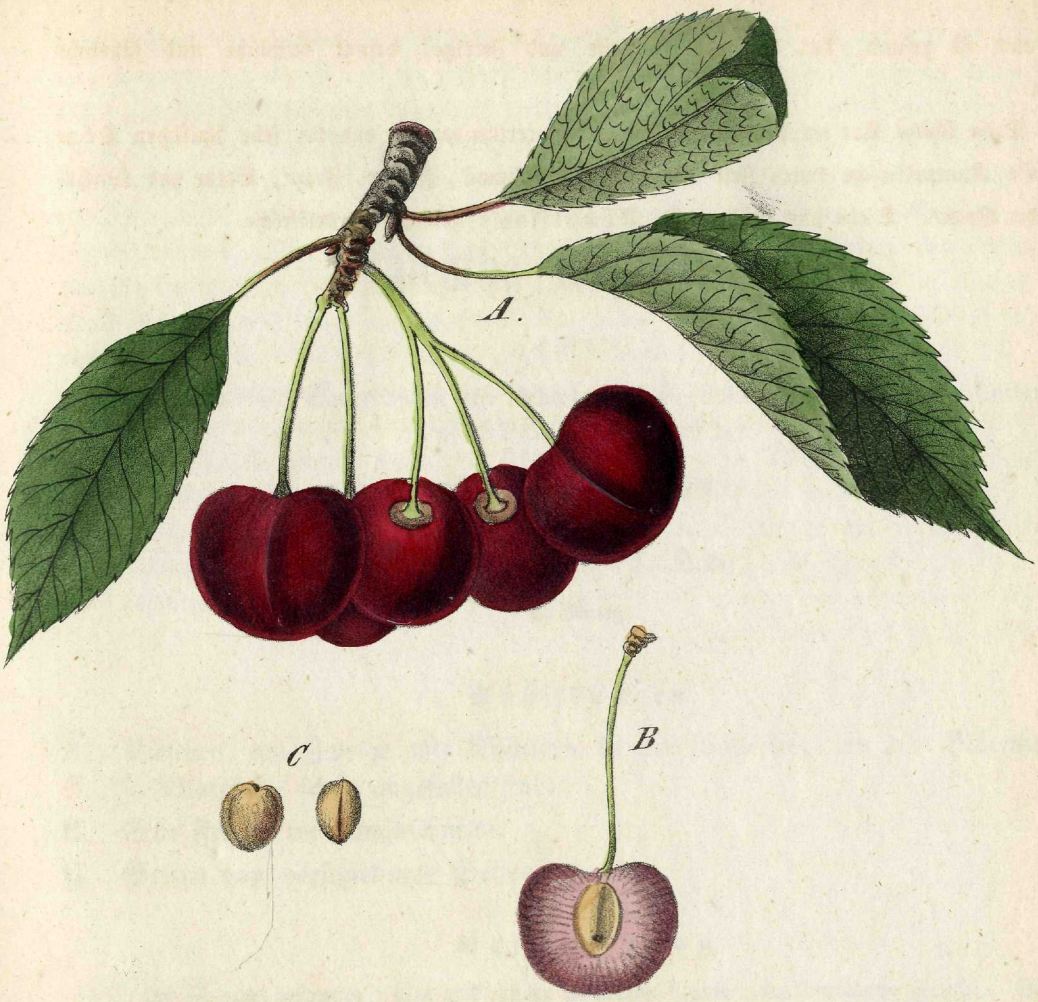
A. Ein Zweig mit Blättern.
B. Früchte am Zweige.
C. Frucht im Längsschnitte.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Die Frucht ist älter als Dönnissen's gelbe Knorpelkirsche, denn Büttner schickte sie schon 1803 mit genauer Beschreibung an Truchseß. Ihr starker, lichtgrüner Stiel ist mäßig lang ($1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll) und sitzt ziemlich flach auf. Die Frucht ist mittelgroß, spitz-herzförmig, auf der Bauchseite breit gedrückt und hier läuft eine deutlich-farblose Linie bis zum Grübchen des Griffelmahles hin. Der Rücken ist dagegen gewölbt, die Fruchthaut gespannt, schön wachsgelb und nur bei sehr ungünstigem Wetter mit schmutzigen Flecken begabt. Das Fleisch ist weißgelb, sehr fest, hat einen gewürzig-süßen Geschmack. Der Stein ist klein, länglich-herzförmig und löst sich ziemlich gut vom Fleische. Auf der Bauchseite ist der Stein tiefrinnig, am Rücken mit feiner Kante begabt. Die Fruchtreife ist gegen das Ende des Juli,

der Baum ist gesund, hat aufstrebende Aeste und Zweige, bringt reichliche und jährliche Ernten.

Diese schöne Art empfiehlt sich selbst und unterscheidet sich von der sehr ähnlichen Dönniſſen's Knorpelkirsche durch Zeit der Reife, Geschmack, Furche, Form, Stein und Wachsthum der Krone. Siehe das Nähere bei Dönniſſen's gelber Knorpelkirsche.



Rothe Maikirsche.

Rothe Maikirsche

gehört:

zu den dunkelfarbigen Sauerkirschen mit färbendem Saft, aufrechtstehenden starken Zweigen und großen Blättern, daher zu den

Süßweichseln.

B. I. Klasse. 1. Ordn.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Kirschen am Zweige mit Blättern in der Vollreife, wo die Blättchen der Blattstiele schon abgefallen sind.

B. Eine Frucht im Längsschnitte.

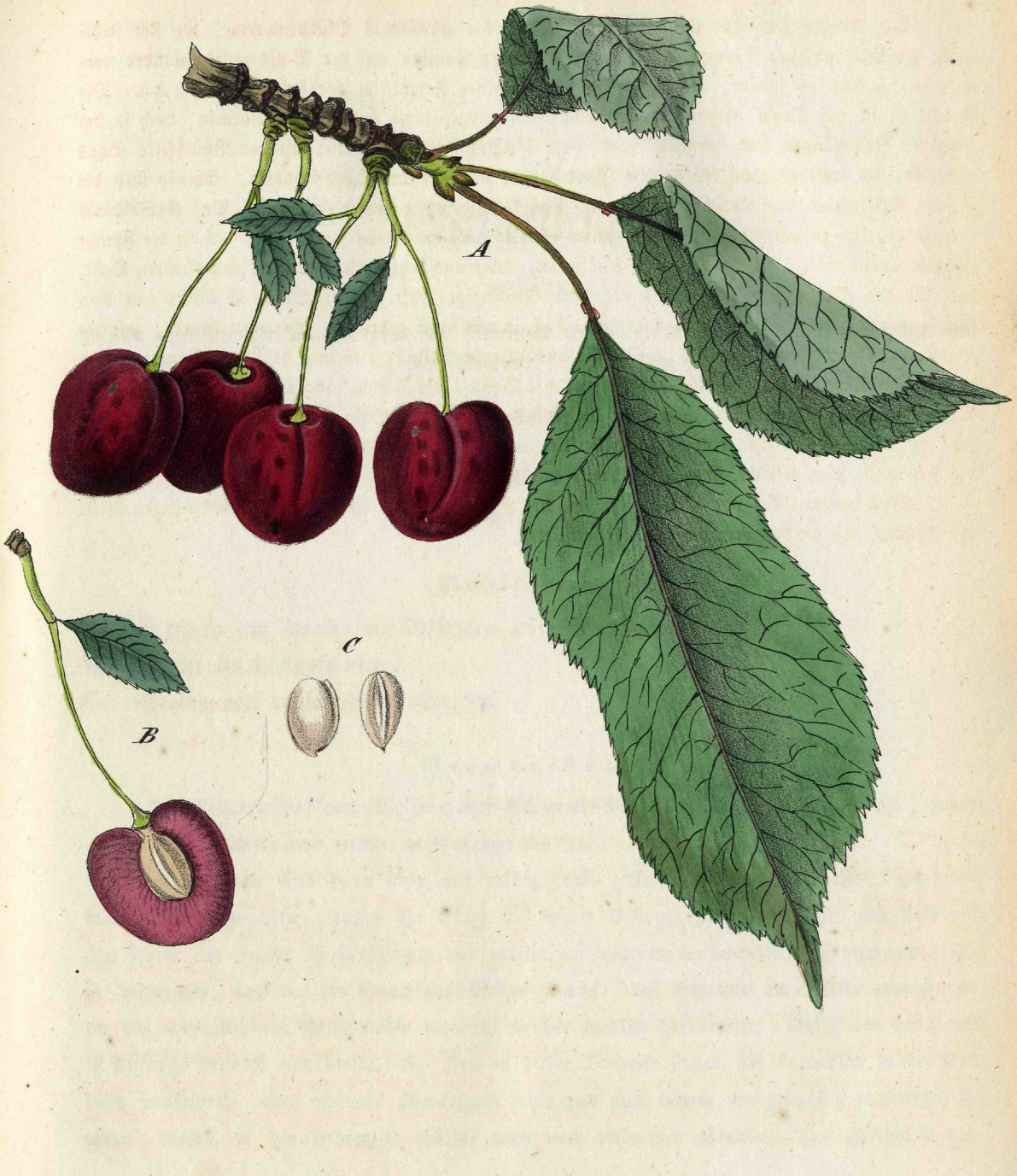
C. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Es ist eine bekannte, alte und unter mehreren Namen vorkommende Frucht. Sie heißt Scharlachkirsche, holländische Kirsche, Coularde, Prager Muscatellerkirsche nach Henne, süße Frühweichsel nach Mayer, bekundet schon ihre Güte, daß sie in vielen Gegenden gezogen wird. Sie gehört zu den Folgekirschen, das heißt, sie zeitigt ihre Früchte nicht mit einem Male, sondern allmählig. Diese haben in ihrer Frühreife eine helle, unseren Amarellen ähnliche Farbe und schmecken säuerlich. In diesem Zustande sind die meisten Früchte des Baumes in gnten Jahrgängen schon im Mai eßbar. Darauf folgt die Mittelreife, in welcher sie blutroth und süß von Geschmacke werden. Zuletzt tritt endlich die Vollreife ein. In dieser malen sie sich tiefroth, fast schwärzlichroth und bekommen einen säuerlich-süßen, erhabenen Geschmack. Letztere erhalten wir bei den ersten Früchten gewöhnlich erst Anfangs Juni, worauf dann die übrigen im Verlaufe des Monats nachreifen. In der Vollreife sind die kleinen Blättchen an den Stielen schon abgefallen.

Die Kirsche hat das Eigenthümliche, daß bei günstigem Blüthenwetter, wo sich zahlreiche Früchte ansetzen können, die Stiele mehrerer Früchte an der Basis mit einander verwachsen, so daß es scheint, als wenn sich ein einzelner Fruchtstiel verästelte (siehe bei A.). Die Frucht ist in der Regel abgeplattet-rundlich, oder abgeplattet rundlich-herzförmig, doch in besonderen Jahrgängen auch ziemlich rund oder länglich gebaut, immer an der Bauchseite etwas gedrückt, an welcher man die Furche schwach oder nur verschwindend bemerkt. Ebenso sind die grünen Stiele von verschiedener Länge und Stärke und sitzen immer flach auf. Das Griffelmahl springt deutlich in die Augen, sitzt in einer Spalte, welche öfters so tief ist, daß sie die Frucht in zwei Theile theilt. Das Fleisch ist sehr weich, locker und sehr roth, hat ziemlich gefärbten Saft, dem in der Vollreife niemals das erhabene Gewürzige fehlt. Der Stein ist öfters mit dem Stiele verwachsen, in Gestalt veränderlich, doch immer breit gedrückt. Der mittelstarke, gesunde Baum bildet eine durch ziemlich regelmäßig auslaufende Aeste kegelförmig gebildete Krone, welche das Eigenthümliche hat, daß sie, durch die an der Basis 1 bis 2 Fuß lang einfachen (unverästelten) Aeste, etwas gestutzt aussieht. Sie ist die fruchtbarste unserer Sauerkirscharten und in jeder Hinsicht zu empfehlen. Die einzige Schattenseite derselben möchte die Nachstellung der Vögel sein, die sich diese gute Kirsche, wegen Frühreife und Weichheit des Fleisches, besonders ausersehen.

Man erkennt sie vor anderen in gleicher Zeit reifenden 1) an der ungleichzeitigen Reife der Früchte, 2) an den verwachsenen Fruchtstielen.



Velserkirsche.

Velserkirsche

gehört:

zu den dunkelfarbigen Sauerkirschen mit färbendem Saft, aufrechtstehenden starken Zweigen und großen Blättern, daher zu den

Süßweichseln.

B. I. Klasse. 1. Ordn.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Kirschen am Zweige mit Blättern in der Vollreife.
B. Frucht im Längsschnitte.
C. Steine von verschiedenen Seiten.

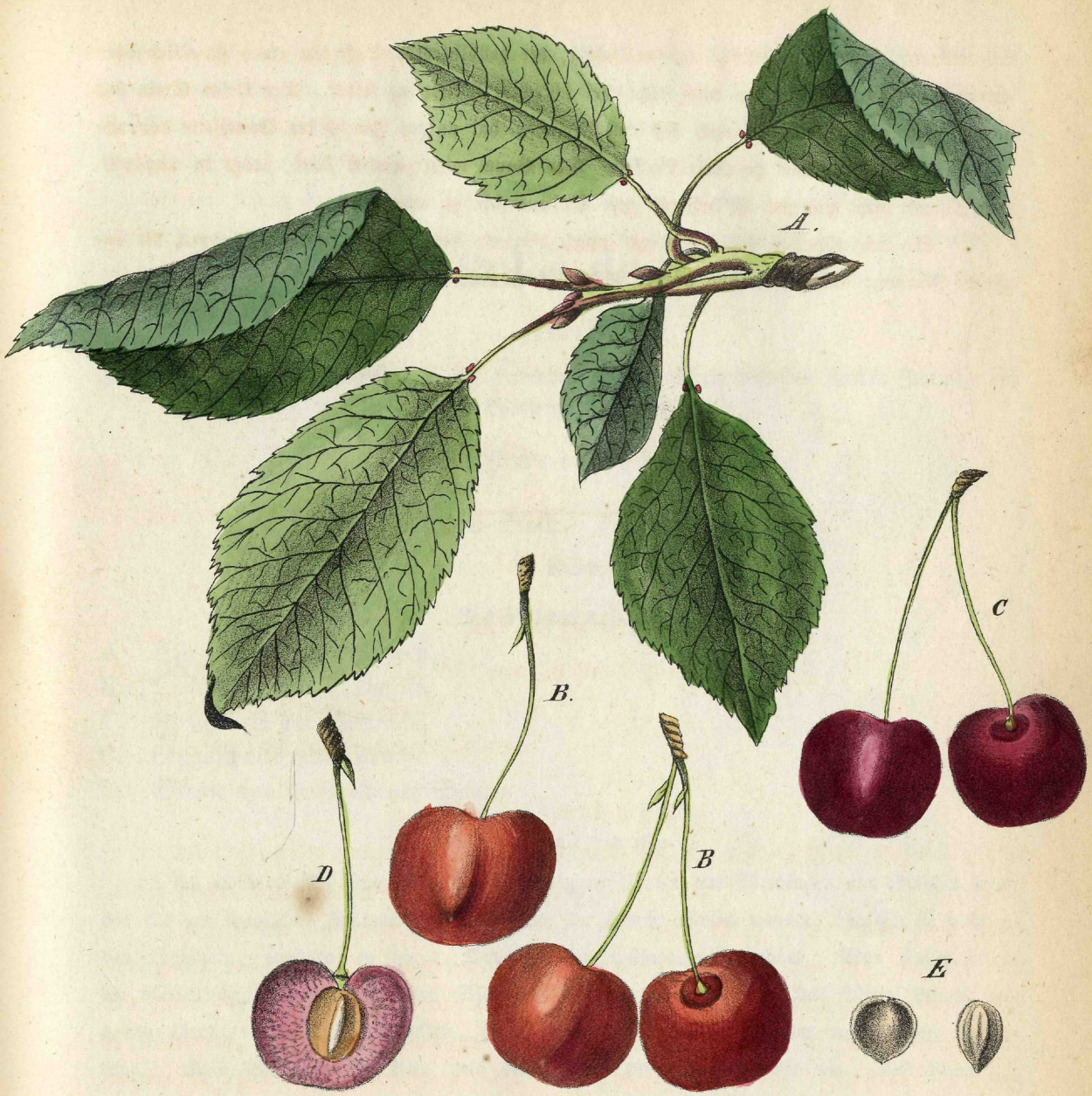
Beschreibung.

Die Velserkirsche, auch Welser- oder Pfälzerkirsche, Wanfrieder Kirsche genannt, gehört zu den großen Arten und zeitigt im Anfange des Juli.

Ihre Stiele sind dünn oder nur mäßig stark, grün, öfters an der Basis je zwei oder drei etwas verwachsen, tragen ihr Blatt bis in die Vollreife hinein und sitzen nur flach auf. Die Form der Frucht ist herzförmig und darum vor anderen Süßweichseln ausgezeichnet. Sie ist beiderseits, doch an der Bauchseite stärker gedrückt, hat hier und am Rücken eine Furche, die sich vorzüglich am Griffelmahle vertieft, welches deutlich hervortritt. Die Farbe der Frucht ist Anfangs hellroth und bleibt lange Zeit in dieser Vorreife stehen, bis sie endlich in der Vollreife dunkelroth, aber niemals schwarzroth wird und auch immer unregelmäßig dunkelroth sich malt. Selbst in der Ueberreife erblickt man noch viele helle Stellen. Das Fleisch ist dun-

kel-trübroth, etwas grobfaserig und vollsaftig, der hellblutrothe Saft hat einen säuerlich-süßen aromatischen Geschmack, der auch nicht bei schlechter Witterung leidet. Der kleine Stein sitzt sowohl fest am Stiele als auch fest am Fleische, hat an der Furche der Bauchseite doppelte Kanten und selbst etwas gefaltete Backen. Der Baum wird ziemlich stark, trägt in ungünstigen Jahren recht gut und ist deßhalb zum Anbaue sehr zu empfehlen.

Sie unterscheidet sich besonders durch die rein herzförmige Gestalt und durch die ungleiche Färbung der Frucht von andern Süßweichselarten.



Süßweichsel.

Cerise Belle de Cheaux

gehört:

zu den dunkelfarbigen Sauerkirschen mit färbendem Saft, aufrechtstehenden starken Zweigen und großen Blättern, daher zu den

Süßweichseln.

B. I. Klasse. 1. Ordn.

1. Rang.

Abbildungen.

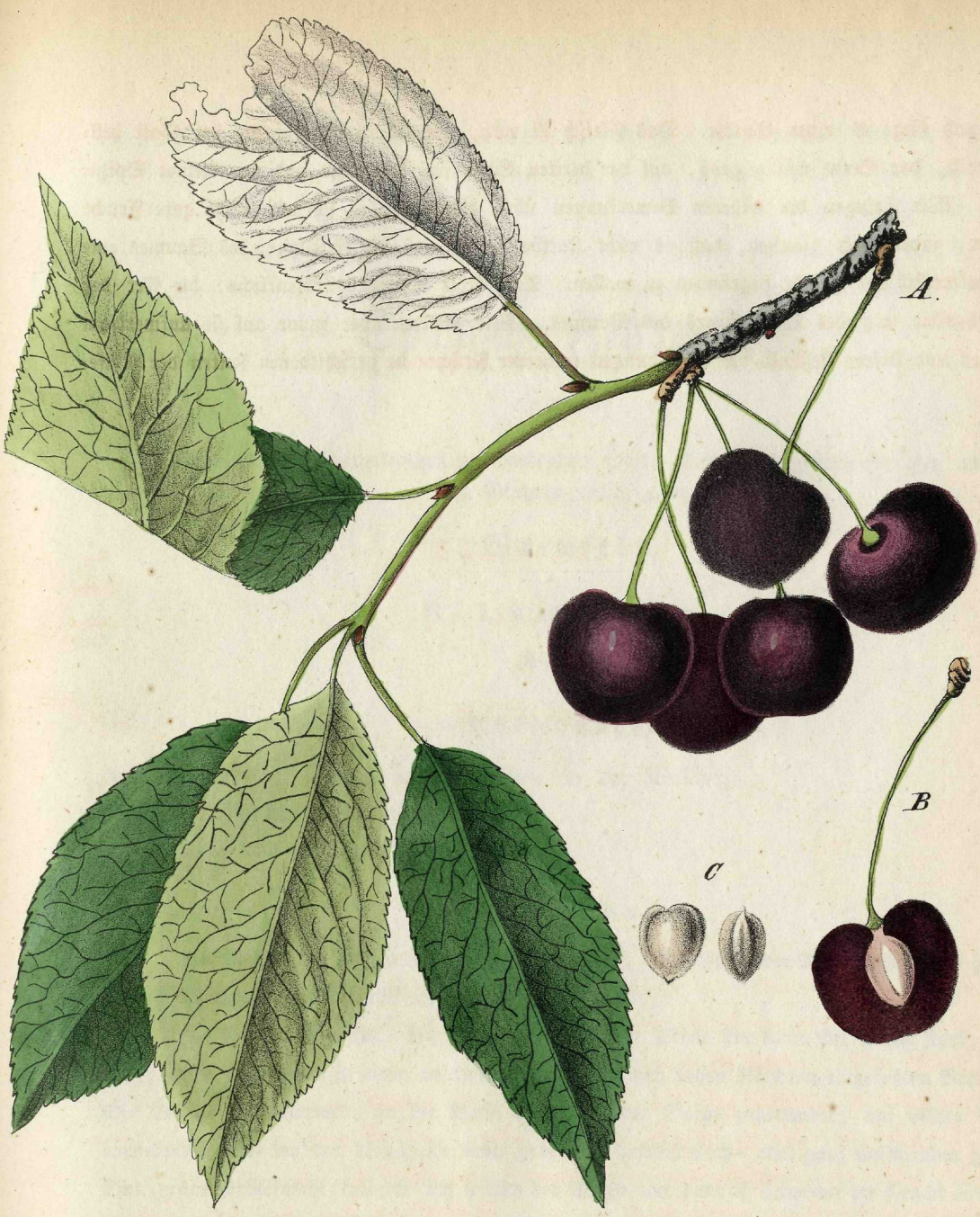
A. Ein Zweig mit Blättern.
B. Kirschen in der Frühreife.
C. Kirschen in der Vollreife.
D. Längsschnitt einer Frucht.
E. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Es ist diese Art eine neue Sorte, die Herr Jahn aus Meiningen von Belgien bezog und als der spanischen Frühweichsel in Ansehen der Frucht ähnlich nannte, obgleich sie nicht zu den Weichseln, sondern in die 1. Ordnung der Süßweichseln gehört. Man findet sie in der Abbildung unter dem Namen Süßweichsel. Sie hat eine über das Mittel hinaus reichende Größe. Ihr Stiel ist dünn, grün, gebogen und sitzt in einer nur flachen Vertiefung. Sein Blättchen ist klein und fällt schon vor der Vollreife ab. Die Form ist plattrund, oben und unten stark gedrückt, an der Basis etwas herzförmig geschweift, am Bauche wenig gedrückt. Die Furche ist flach oder verschwindend undeutlich, die Farbe in der Frühreife amarellenroth, dann dunkelroth bis dunkelbraun. Das Griffelmahl ist deutlich zu se-

hen und liegt in einer Spalte. Das Fleiſch iſt roth, mit Adern durchzogen, der Saft hellblutroth, der Stein mäßig groß, auf der breiten Seite faſt kreisrund und mit kleiner Spitze.

Wir bringen die näheren Bemerkungen über dieſe, wie es ſcheint, recht gute Frucht ſpäter, indem wir glauben, daß es nicht ſtatthaft ſei, auf die Erſtlinge des Baumes eine Charakteriſtik der Frucht begründen zu wollen. Auch fehlt noch das Weſentliche, die Art der Tragbarkeit und des Wachsthums des Baumes. Wir wollten aber zuvor auf ſie aufmerkſam machen und liefern deßhalb die Abbildungen mehrerer Früchte in verſchiedenen Zeiten der Reife.



Spanische Frühweichsel.

Spanische Frühweichsel

gehört:

zu den dunkelfarbigen Sauerkirschen mit färbendem Saft, dünnen hangenden Zweigen und kleinen Blättern, also zu den

Weichseln.

B. I. Klasse. 2. Ordn.

1. Rang.

Abbildungen.

A. Kirschen am Zweige mit Blättern in der Vollreife.
B. Eine Frucht im Längsschnitte.
C. Steine von verschiedenen Seiten.

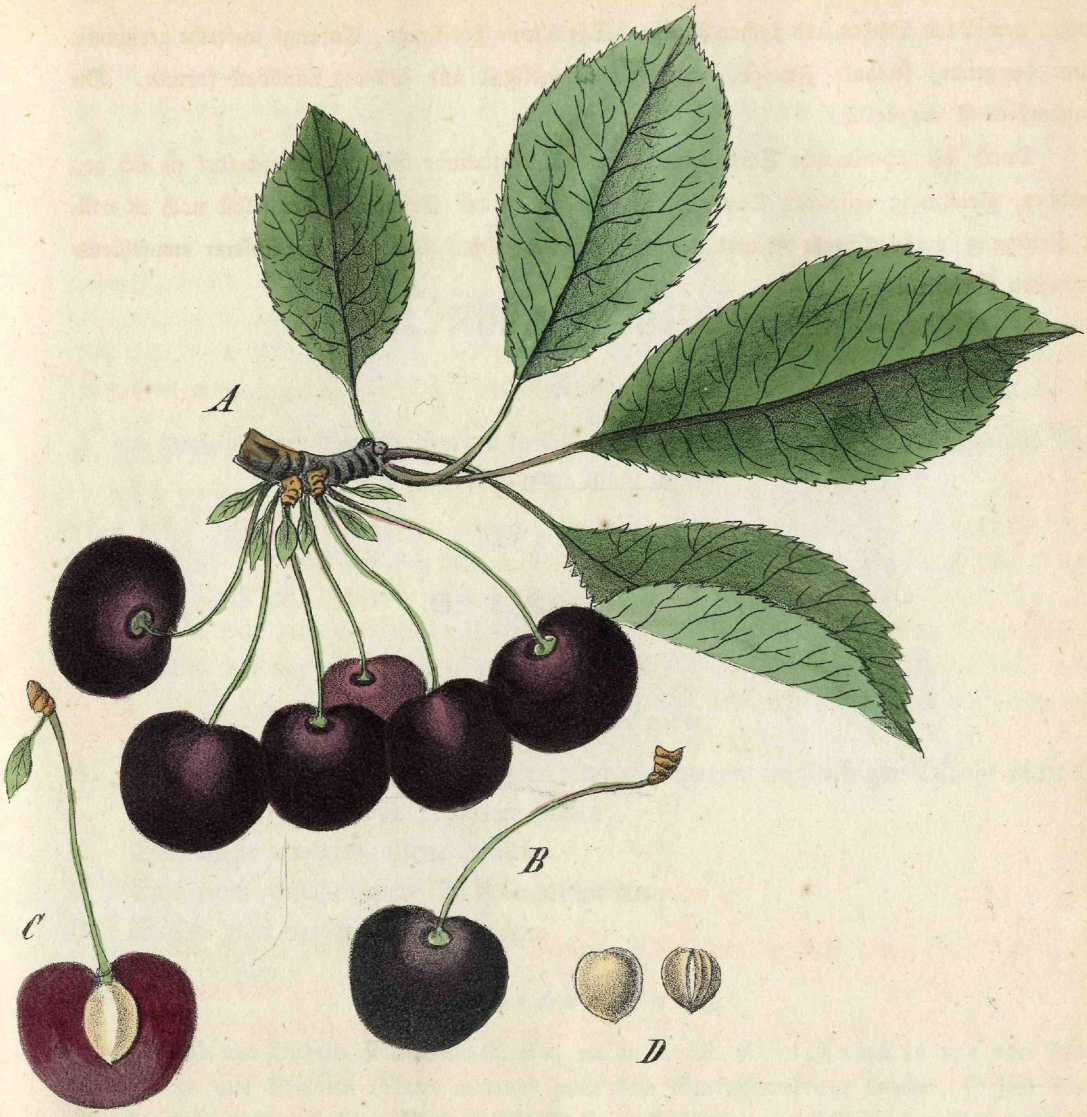
Beschreibung.

Sie ist eine der länger bekannten Sorten, reift Ende Juni oder Anfang Juli und hält sich mehrere Wochen noch gut am Baume.

Die Frucht ist mittel- bis übermittelgroß, ihre Stiele sind dünn bis mäßig stark, mäßig lang, grün und stehen in einer ansehnlichen, mit ungleich hohen Rändern eingefaßten Vertiefung. Die Gestalt ist plattrund, an der Basis breit, an der Spitze zugerundet, auf beiden Seiten, vornehmlich aber an der Bauchseite breit gedrückt, daselbst flach- oder ganz unscheinbar gefurcht. Das graue Griffelmahl befindet sich seitlich der Spitze und dadurch bekommt die Frucht eine etwas schiefe Form. Die Farbe der Fruchthaut ist schwarzbraun bis fast völlig schwarz, indessen bleibt die Bauchseite immer etwas hellbraun. Das Fleisch ist weich, saftreich und dunkelroth, der Saft blutroth, der Geschmack süßlich-sauer. Der Stein ist fast klein zu nennen, rundlich, mit kleiner

Spitze, gewölbten Backen und flacher Furche. Die Krone hat lange, Anfangs aufrecht gerichtete, ſpäter hangende, ſchlanke Zweige, welche ein kugeliges und lockeres Laubdach formen. Die Tragbarkeit iſt vorzüglich.

Durch die ſchwärzliche Farbe und durch die plattrunde Geſtalt unterſcheidet ſie ſich von ähnlichen, gleichzeitig reifenden Sauerkirſchen. Auch iſt der Geſchmack, der ſelbſt noch in vollſter Zeitigung vorherrſchende Säure beſitzt, charakteriſtiſch. Sie iſt eine unſerer empfehlenswertheſten Weichſeln.



Ostheimer Kirsche.

Ostheimer Kirsche

gehört:

zu den dunkelfarbigen Sauerkirschen mit farbigem Saft, dünnen, hangenden Zweigen und kleinen Blättern, daher zu den

Weichseln.

B. I. Klasse. 2. Ordn.

I. Rang.

Abbildungen.

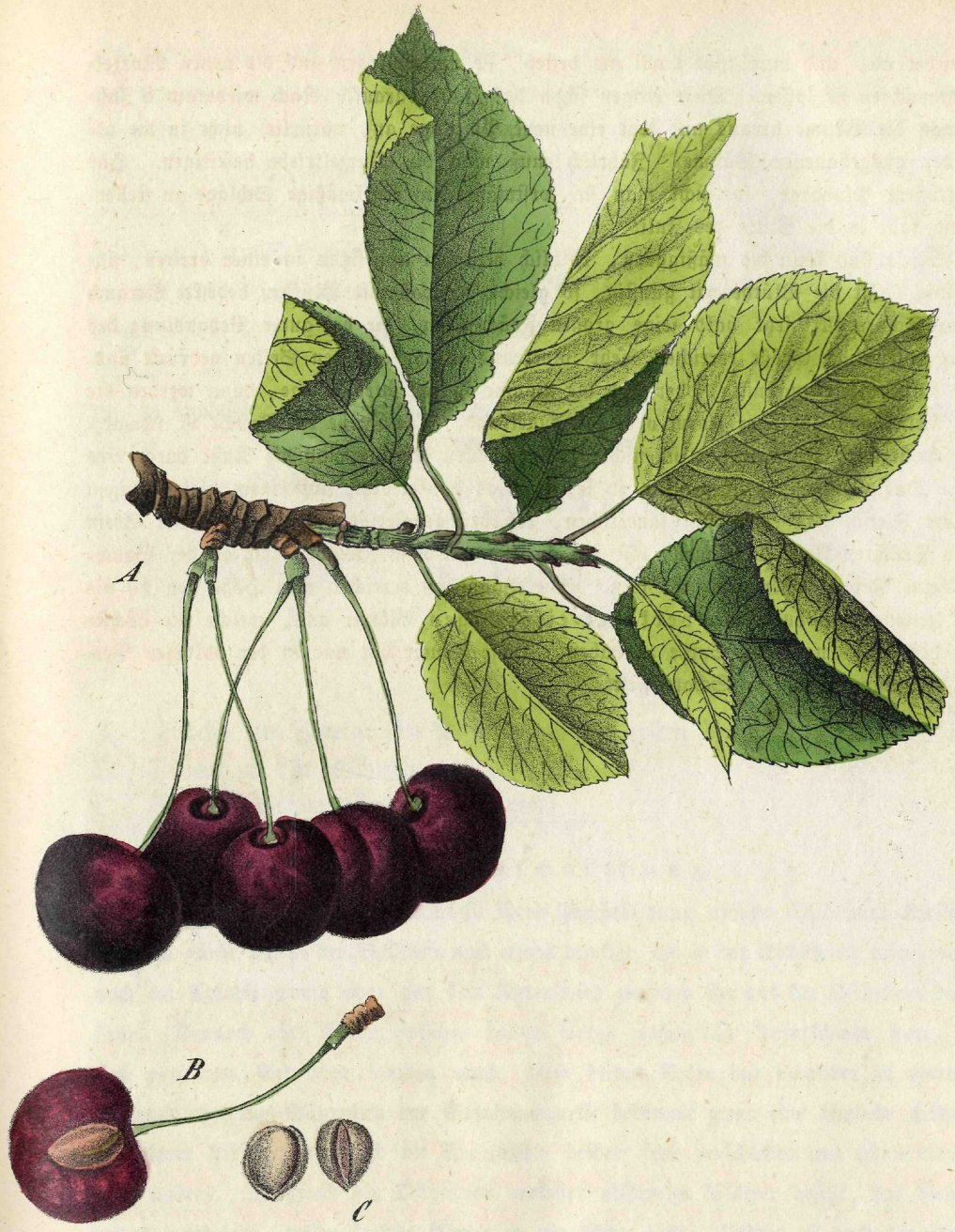
A. Früchte am Zweige mit Blättern, welche wegen ungünstiger Blüthe nicht ihre gewöhnliche Größe erhalten haben.
B. Eine mehr ausgewachsene Kirsche.
C. Eine noch ansehnlichere im Längsschnitte.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Diese aus Ostheim stammende Kirsche, wohin sie Dr. Klinghammer von dem schwarzen Gebirge aus Spanien (Sierra morena) nach dem Successionskriege brachte, ist jetzt überall sehr berühmt und gesucht. Man verschreibt sie noch häufig aus Ostheim, welches durch seine ansehnlichen Plantagen zahlzeiche Ausläufer zum Verkaufe gewinnt. Man thut nämlich besser, diese Kirsche nicht durch Veredelung, sondern durch Schößlinge weiter zu pflanzen, setzt sie in abwechselnden Reihen 2½ bis 3 Ellen von einander und es ist am vortheilhaftesten, wenn man damit gleich ein ansehnliches Stück Feld oder den Saum großer Gärten besetzt. Der Boden kann mager sein, doch muß die Lage Sonne haben, am besten ist die südöstliche. Drei bis vier Jahre nach der Pflanzung stehen die Bäume schon in Tragbarkeit, nehmen jedoch nach

8 Jahren wieder ab, und man thut dann am besten, sie umzuschlagen und die neuen Wurzelsprossen heranwachsen zu lassen. Diese tragen schon das Jahr darauf. Nach wiederum 8 Jahren bringt man die Bäume heraus und legt eine neue Plantage an, natürlich nicht in die alten Löcher der ausgehauenen Bäume. Jährlich muß man die Wurzeltriebe beseitigen. Hat man eine größere Plantage, so sucht man sie forstmäßig in regelmäßige Schläge zu stellen. Die Zeitigung fällt in die Mitte des Juli.

Die Stiele sind klein bis mäßiggroß, röthlich belaufen und sitzen in einer breiten, flachen Vertiefung. Ist die Blüthenzeit günstig, so gleicht der voll mit Blüthen bedeckte Strauch einem großen Schneeball, setzt bald seine großen Früchte an, die bei guter Behandlung des Baumes eine ansehnliche Größe erreichen, sehr plattrund wenig auf den Seiten gedrückt sind. Ist aber die Blüthenzeit ungünstig, oder sind die Bäume in schlechter Pflege, dann werden die Früchte nur klein, von ähnlicher Form oder fast kugelrund. Die Farbe der Frucht ist schwarzbraun bis schwärzlich, Furchen hat sie nicht, doch zuweilen erkennt man die Naht durch eine hellere Linie. Das Griffelmahl ist deutlich zu sehen. Das dunkelrothe, mit einem gleichfarbigen Safte begabte Fleisch hat einen süß-säuerlichen, erhaben gewürzigen Geschmack. Der Stein ist an großen Früchten klein zu nennen, löst sich ziemlich gut vom Fleische, hat an der Bauchseite zwei kleine Nebenfurchen und ist spitz. Die Bäumchen erreichen eine Höhe von 10 bis 12 Fuß und zeichnen sich durch ihre verkehrt-eiförmigen Blätter aus, welche die höchste Breite über der Mitte nach der Spitze zu haben. Diese Frucht hat nur in der baldigen Vergänglichkeit des Bäumchens eine Schattenseite.



Schattenmorelle.

Schattenmorelle

gehört:

zu den dunkelfarbigen Sauerkirschen mit farbigem Saft, dünnen, hangenden Zweigen und kleinen Blättern, daher zu den

Weichseln.

B. I. Klasse. 2. Ordn.

1. Rang.

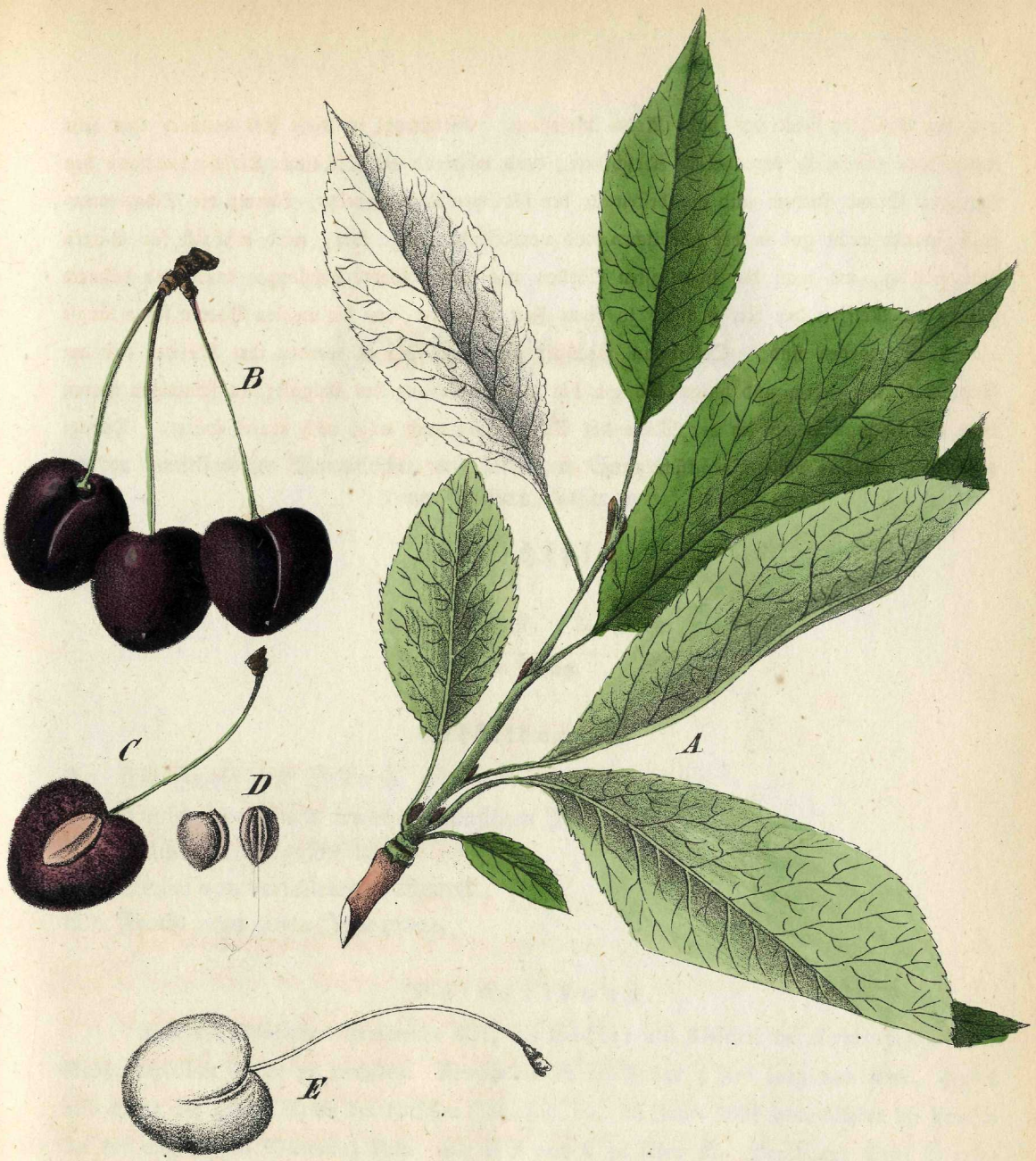
Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern in der ersten Reife.
B. Frucht im Längsschnitte.
C. Steine von verschiedenen Zweigen.

Beschreibung.

Die Schattenmorelle kommt in ihrer Fruchtbildung unserer Ostheimer Kirsche sehr nahe, denn sie färbt sich in der Vollreife noch etwas dunkler, als in der Abbildung angegeben ist, so daß auch im Colorit wenig oder gar kein Unterschied zwischen ihr und der Ostheimer bemerkt werden kann. Dennoch aber finden zwischen beiden Arten wesentliche Unterschiede statt, so daß man fern von dem Gedanken bleiben muß, diese beiden Arten mit einander zu vereinigen. Der Strauch oder das Bäumchen der Schattenmorelle bekommt zwar eine ähnliche Höhe wie das der Ostheimer Kirsche, doch ist die Vegetation beider sehr verschieden und schon die Blattbildung ganz anders. Während die Ostheimer verkehrt-eiförmige Blätter besitzt, hat diese breit-eiförmiges Laubwerk, dessen höchste Breite in die Mitte fällt. Zudem ist auch die Blüthenzeit und die Fruchtreife später, die Zweige sind nicht so voll von Blüthen wie bei der Ostheimer Kirsche

und den Früchten fehlt das hohe Arom derſelben. Gleichwohl iſt dieſe Art dennoch eine ſehr intereſſante und nicht entbehrliche Kirſchſorte, denn während die Oſtheimer Kirſche durchaus den ſonnigen Stand fordert und am beſten in der ſüdlichen Lage gedeiht, kommt die Schattenmorelle gerade recht gut in der nördlichen und nordöſtlichen Lage fort, wird deßhalb für Gärten ſehr wichtig, wo man die ſchattigſten Stellen mit dieſer Sorte bepflanzen kann und dadurch gerade die Reifzeit der Kirſchen bis zu einer Zeit verſpätet, wo die meiſten Sorten ſchon längſt verbraucht worden ſind. Selbſt an ſonniger gelegenen Plätzen werden ihre Kirſchen erſt am Ende des Juli zeitig und halten ſich gut bis in den Anfang des Auguſt; an ſchattigen Orten aber pflückt man ſie erſt in der Mitte des Auguſt und auch wohl noch etwas ſpäter. Darum verdient ſie unſere volle Berückſichtigung.



Herzförmige Weichsel.

Herzförmige Weichsel

gehört:

zu den dunkelfarbigen Sauerkirschen mit färbendem Saft, dünnen, hangenden Zweigen und kleinen Blättern, daher zu den

Weichseln.

B. I. Klasse. 2. Ordn.

II. Rang.

Abbildungen.

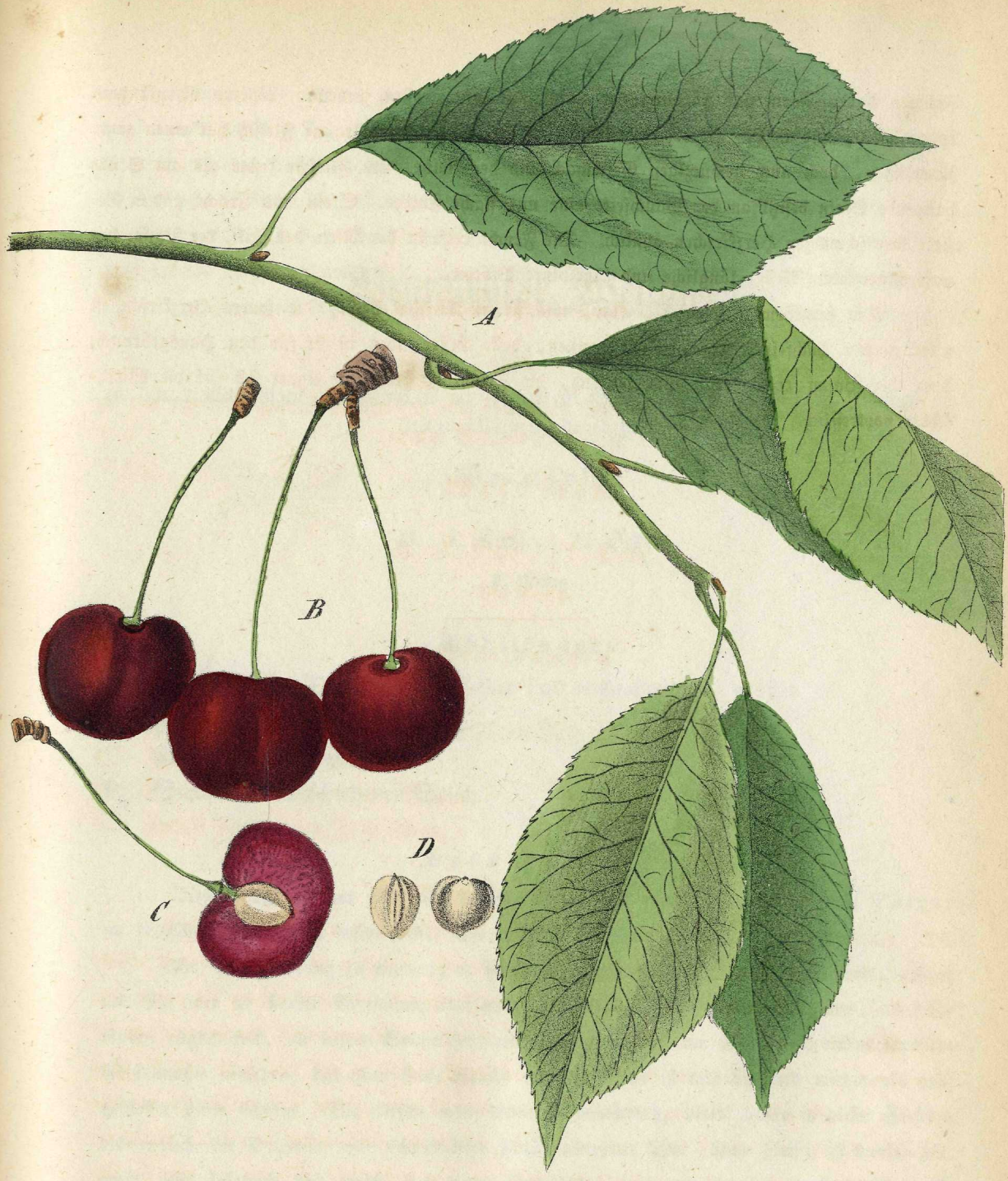
A. Ein Zweig mit Blättern.
B. Früchte von einem etwas ungünstigen Jahrgange.
C. Frucht im Längsschnitte.
D. Steine von verschiedenen Seiten.
E. Frucht vom guten Jahrgange.

Beschreibung.

Eine aus Thüringen stammende Art, die Sickler aus Tiefthal bei Erfurt bezog. Die Größe derselben scheint zu wechseln. Gewöhnlich ist die Frucht 1 Zoll lang und breit, gehört also unter die großen Arten der Kirschen (siehe Fig. E), im Jahre 1856 aber blieben die Früchte bei der ungünstigen Witterung klein, wie in B und C zu sehen ist. Der dünne Stiel ist gelbgrün, 2 Zoll lang und sitzt in flacher Vertiefung. Die Form der Kirsche ist ganz herzförmig, auf der Bauchseite ein wenig gedrückt und auf dem Rücken gewölbt. Am Bauche zieht sich die Naht, durch eine hellere Linie angedeutet, fast oder ganz ohne Furche zum Griffelmahle hin, auf welchem bei unreifen Früchtchen noch ein Rest des Griffels zu sitzen pflegt. Die kleineren

Früchte haben Form und Färbung der Haut mit den großen gemein. Letztere ist glänzend braunschwarz und in der Halbreife hellroth. Das zarte, schwarzbraune Fleisch hat einen zwar säuerlichen, doch auch gewürzigen Geschmack und der kleine, am Fleische fester als am Stiele hangende Stein besitzt an der Bauchseite eine nur flache Furche. Stein und Frucht sind in Gestalt den schwarzen Herzkirschen ähnlich. Die Frucht reift in der Mitte des Juli, der Baum hat aufrechtgerichtete Aeste, längliche und zugespitzte Blätter.

Die herzförmige Weichsel, oder, wie sie in Tiefthal heißt, die saure Herzkirsche ist nicht gerade hochfeines Tafelobst zu nennen, desto besser aber ist sie für den Hausgebrauch, denn der Baum trägt reich und jährlich, die Frucht ist groß und eignet sich für die Wirthschaft vortrefflich.



Braunrothe Weichsel.

Braunrothe Weichsel

gehört:

zu den dunkelfarbigen Sauerkirschen mit färbendem Saft, dünnen, hangenden Zweigen und kleinen Blättern, daher zu den

Weichseln.

B. I. Klasse. 2. Ordn.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Ein Zweig. Die Blätter desselben sind ausnahmsweise größer.
B. Früchte in der ersten Zeitigung.
C. Frucht im Längsschnitte.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Diese Frucht stammt aus dem Bernburgischen und wurde schon 1797 durch Büttner im deutschen Obstgärtner beschrieben. Sie reift Ende Juli.

Ihr Stiel ist lang zu nennen; er hat eine hellgrüne, mit rothen Flecken bedeckte Farbe und sitzt nur in flacher Vertiefung oder auch ganz flach auf. Die Form ist rund, an beiden Enden abgeplattet, an beiden Seiten sehr wenig gedrückt, an der Spitze mit einem deutlichen Griffelmahle versehen, hat aber keine Furche und die Naht ist nur hin und wieder als heller gefärbte Linie sichtbar. Die Kirsche wird Anfangs braunroth, bleibt lange in dieser Färbung, bis endlich die Vollreife eine schwärzliche Farbe eintreten läßt. Das Fleisch ist dunkel-blutroth, sehr saftreich und weich, hat einen säuerlichen, doch mit Gewürz stark versetzten Ge-

ſchmack, welcher den beſten Weichſeln an Annehmlichkeit gleich kommt. Die Backenſeite des Steins iſt ohne Furche, doch mit zwei feinen Nebenkanten verſehen. Der kleine Baum trägt gemeinlich ſehr reichlich, hat ein eirund-längliches, kurz zugeſpitztes Blatt und die Krone iſt ziemlich geſchloſſen. Die Reifzeit fällt, wie oben angegeben, Ende Juli, das iſt aber nur die erſte Reife, wo die Kirſche braunroth iſt und ſich in dieſer Weiſe noch 14 Tage am Baume ganz vortrefflich hält. Sobald jedoch die Vollreife eintritt, in welcher die Kirſche ſchwarz wird, muß man ſie abnehmen, denn in dieſem Zuſtande hält ſie ſich nur noch kurze Zeit.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topf in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

III. Section. 5. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1858.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Dönniſſen's gelbe Knorpelkirſche. Büttner's gelbe Knorpelkirſche. Rothe Maikirſche Welſerkirſche Cerise Belle de Cheaux. Spaniſche Frühweichſel. Oſtheimer Kirſche. Schattenmorelle. Herzförmige Weichſel. Braunrothe Weichſel.	Bei Herrn Medicinalaſſeſſor Jahn in Meiningen.

Zu demſelben Verlage erſchien ſoeben vollſtändig:

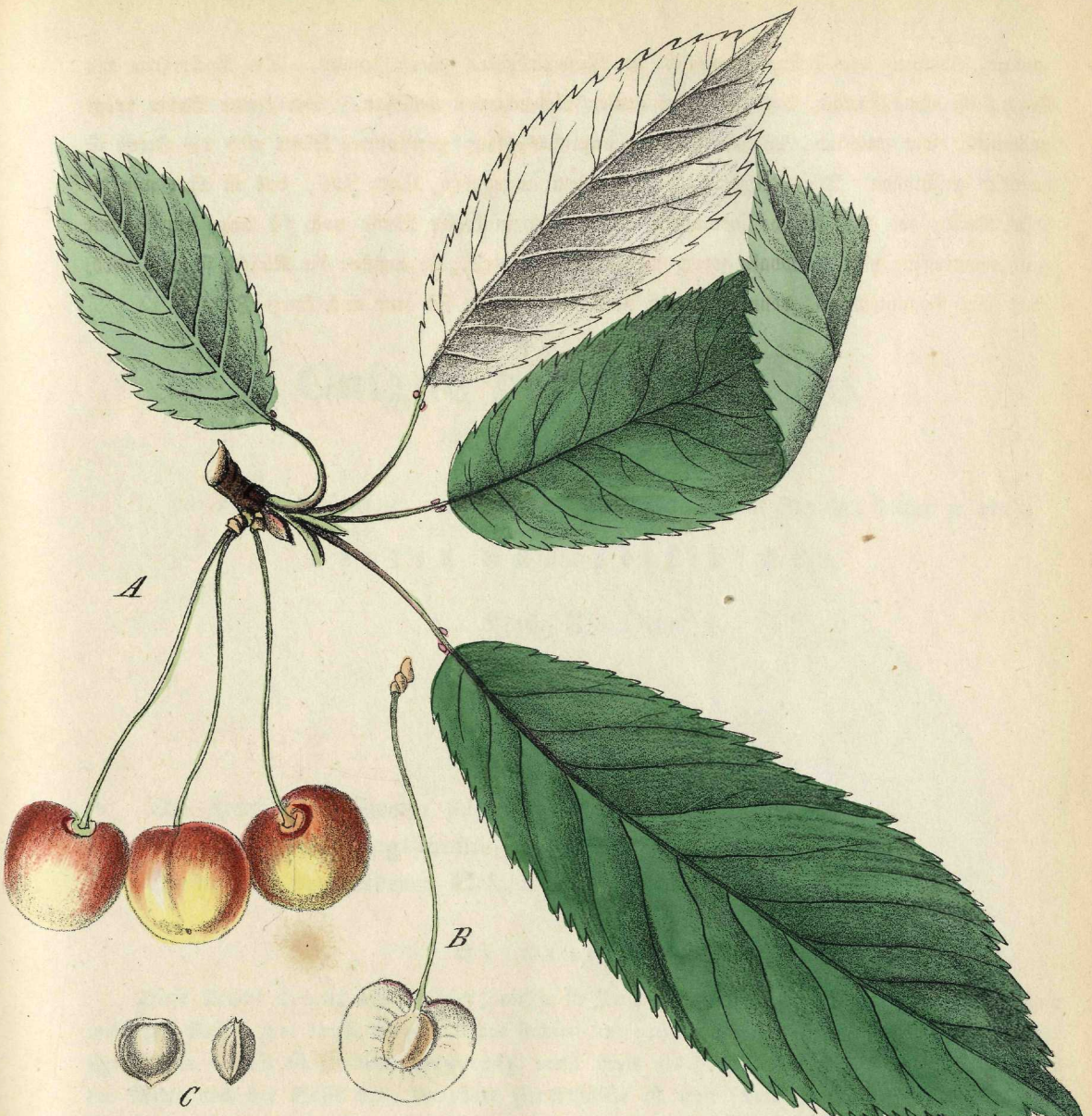
System
des
deutſchen Privatrechts

Von
C. F. von Gerber,
Kanzler der Univerſität Tübingen ꝛc.

Sechſte verbeſſerte Auflage.
gr. 8. broſch. 43 Bogen. Preis 3 Thlr. 18 Sgr.

Betrachtungen
über das
Zeitalter der Reformation.
Mit archivaliſchen Beilagen.
Von
Dr. Wilhelm Roßmann,
Privatdocenten der Geſchichte an der Univerſität Jena.

gr. 8. broſch. 27 Bogen. Preis 2 Thlr.



Guigne hative de Bale.

Guigne hative de Bale

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. I.

I. Rang.

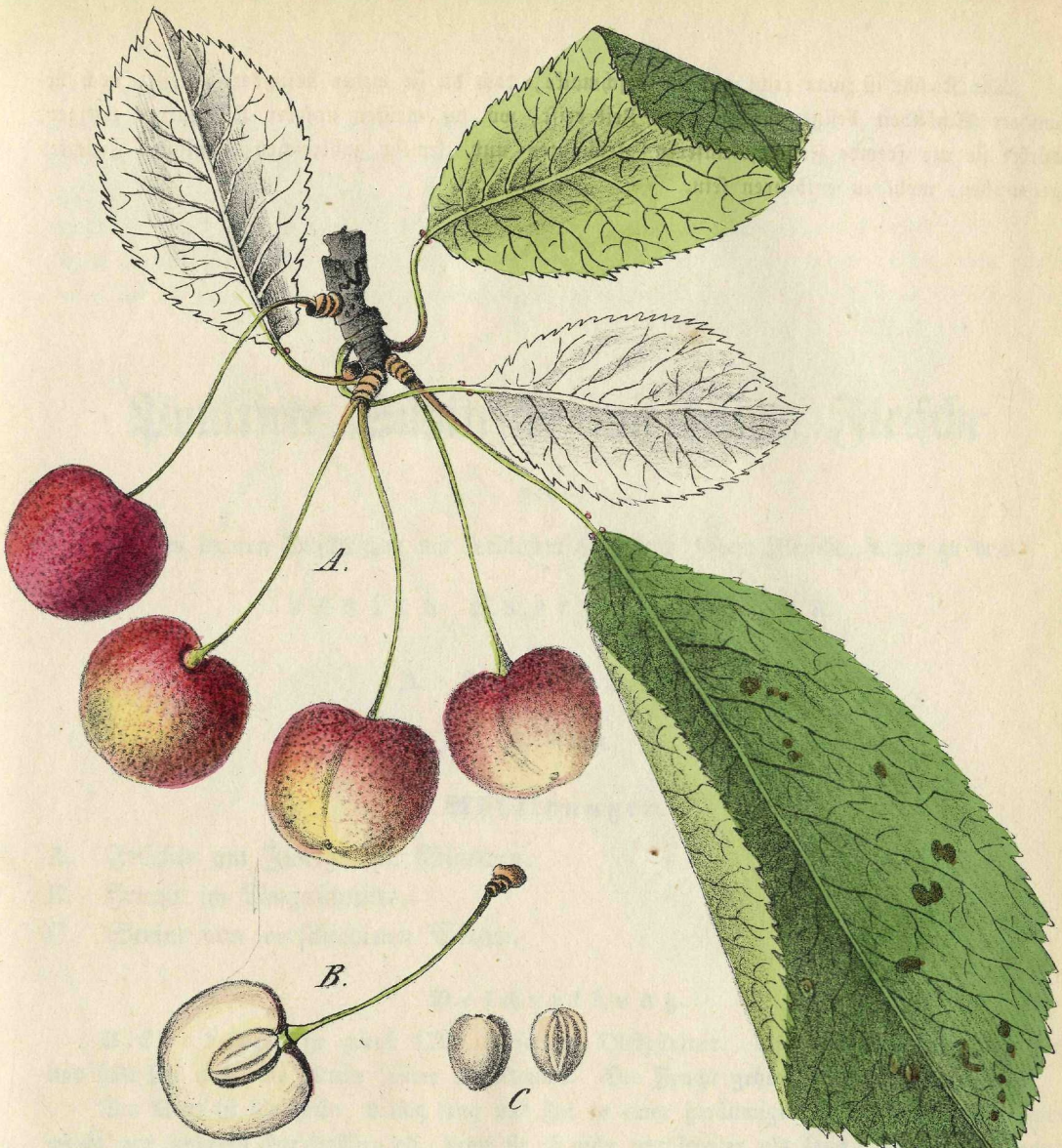
Abbildungen.

A. Die Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitte.
C. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Diese Frucht stammt aus Belgien, woher sie Jahn in Meiningen bezog. Sie ist nur von mittlerer Größe, hat einen langen, etwas starken und grünen Stiel, der nur flach auf der Frucht sitzt. Ihre Gestalt ist rundlich-herzförmig, mehr breit als hoch. Der stärkste Theil liegt über der Mitte nach der Basis hin, die obere Fruchthälfte ist weit schmäler als die Stielhälfte, die Bauchseite ist breit gedrückt und flach gefurcht, das Griffelmahl sitzt in einem flachen Grübchen. Das Fleisch ist weich und weißlich, der farblose Saft hat einen guten Geschmack, der Stein ist nicht groß, rundlich-herzförmig, sehr kurz gespitzt, mit flacher Furche auf der Bauchseite und löst sich ziemlich gut vom Fleische. Die scharf gesägten Blätter sind länglich, kurzgestielt und mit besonders hervortretenden Drüschen an der Basis der Blattflächen begabt.

Die Kirsche ist zwar recht gut im Geschmacke, doch da sie weder besondere Größe, noch besondere Schönheit besitzt und zu einer Zeit reift, wo die meisten unserer Kirscharten zeitigen, dürfte sie als fremde Frucht, unseren gleichguten und ziemlich zahlreichen heimischen Früchten gegenüber, wohl zu entbehren sein.



Punktirte Süßkirsche mit festem Fleische.

Punktirte Süßkirsche mit festem Fleische

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und festem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Frucht im Längsschnitte.
C. Steine von verschiedenen Seiten.

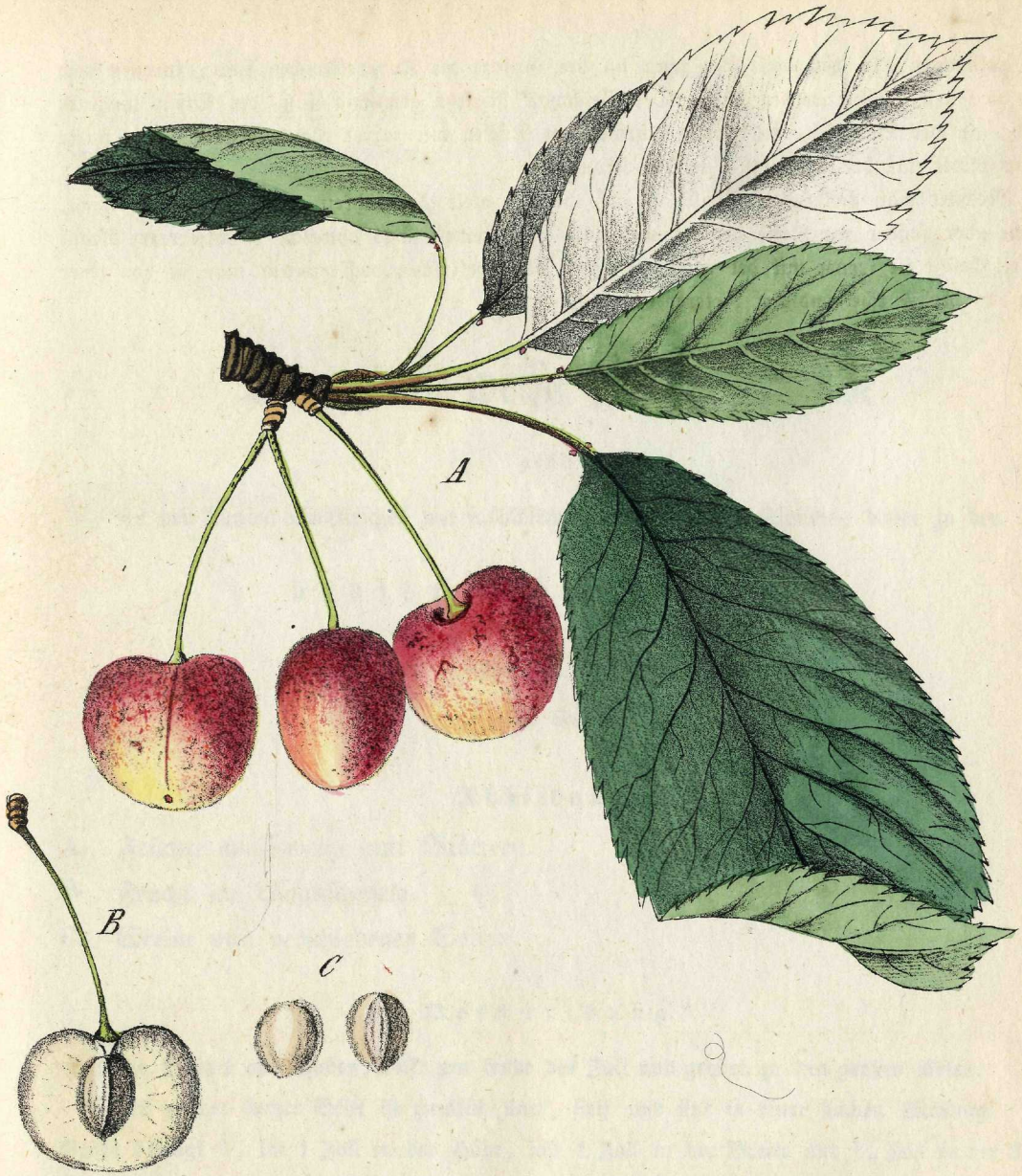
Beschreibung.

Sickler beschrieb sie zuerst 1798 in seinem Obstgärtner. Sie reift am Ende des Juli und hält sich noch eine Woche später am Baume. Die Frucht gehört zu den großen Arten.

Der Stiel ist blaßgrün, mäßig lang und sitzt in einer geräumigen Vertiefung. Die Form weicht von anderen Herzkirschen ab, denn sie ist nicht nur breiter als lang, sondern auch rundlich, indem ihre höchste Stärke in die Mitte fällt, von wo aus sie sich nach beiden Seiten hin gleichmäßig zurundet und nur an der Basis eine herzförmige Ausschweifung zeigt. Die Bauchseite ist durch eine tiefe Furche charakterisirt, die sich zum Griffelmahle hinzieht, welches bloß aus einem grauen Fleckchen besteht. Die Grundfarbe ist ein weißliches Gelb, darüber liegt gitterartig ein Blutroth, welches indessen an einer Seite die Grundfarbe deutlich durchschlagen läßt und sich in einzelnen Punkten in sie verliert. Das Fleisch ist zart, hängt aber

fest zusammen, so daß diese Art zwar an der Gränze der Knorpelkirschen steht, indessen doch noch zu ihnen gezählt werden muß. Der Geschmack ist sehr gewürzig-süß, der Stein länglich-rund, an der Bauchseite mit flacher Furche, am Rücken mit zarter Kante begabt. Der starke Baum bildet eine breite, ziemlich lockere Krone.

Rechnet man das festere Fleisch ab, so hat sie viele Aehnlichkeit mit der Blutherzkirsche, welche aber früher zur Reife gelangt und auch im Steine etwas abweicht. Entferntere Aehnlichkeit besitzt sie ferner mit der großen weißen Marmorkirsche; doch erkennt man sie von jener schon an der Furche und am zarteren Fleische.



Drogan's weiſse Knorpelkirsche.

Drogan's weiße Knorpelkirsche

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und festem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Frucht im Längsschnitte.
C. Steine von verschiedenen Seiten.

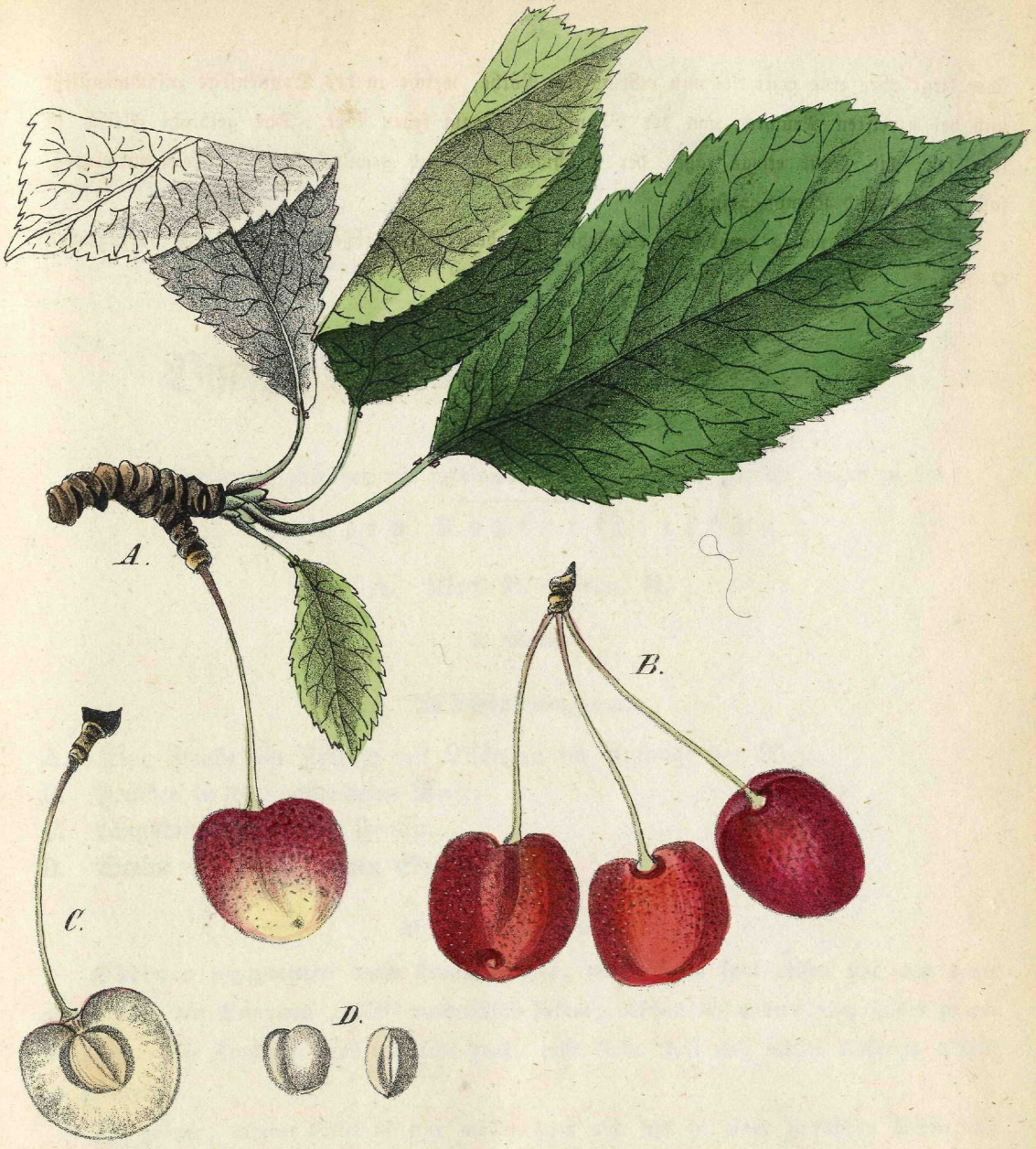
Beschreibung.

Sie stammt aus Guben, reift am Ende des Juli und gehört zu den großen Arten.

Ihr grüner kurzer Stiel ist ziemlich stark, steif und sitzt in einer flachen Senkung. Ihre Größe beträgt $^3/_4$ bis 1 Zoll in der Höhe, fast 1 Zoll in der Breite und $^3/_4$ Zoll in der Dicke. Ihre Gestalt ist herzförmig, die größe Stärke liegt nahe der Basis und von dort aus nimmt sie nach der Spitze hin ab. Sie ist beiderseits gedrückt, doch an der Bauchseite ungleich stärker, wo sich auch die oft nur durch eine Linie angedeutete Furche findet. Das Griffelmahl ist ein ganz flach liegender, etwas seitlich geschobener grauer Punkt. Die Grundfarbe ist gelbweiß; dar-

über liegt aber eine gestreifte und marmorirte Röthe, welche an der Sonnenseite zusammenfließt und bei gereiften Früchten von der Grundfarbe wenig sehen läßt. Das gelbliche Fleisch ist sehr fest, die Haut etwas zähe, der Geschmack süß und gewürzhaft, der Stein mittelgroß, fast rundlich und stumpf-gespitzt.

Sie ist noch wenig verbreitet, empfiehlt sich aber durch Größe, Schönheit und vorzüglichen Geschmack.



Büttner's späte rothe Knorpelkirsche.

Büttner's späte rothe Knorpelkirsche

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und hartem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht am Zweige mit Blättern im Anfange der Reife.
B. Früchte in der vollendeten Reife.
C. Längsdurchschnitt der Frucht.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

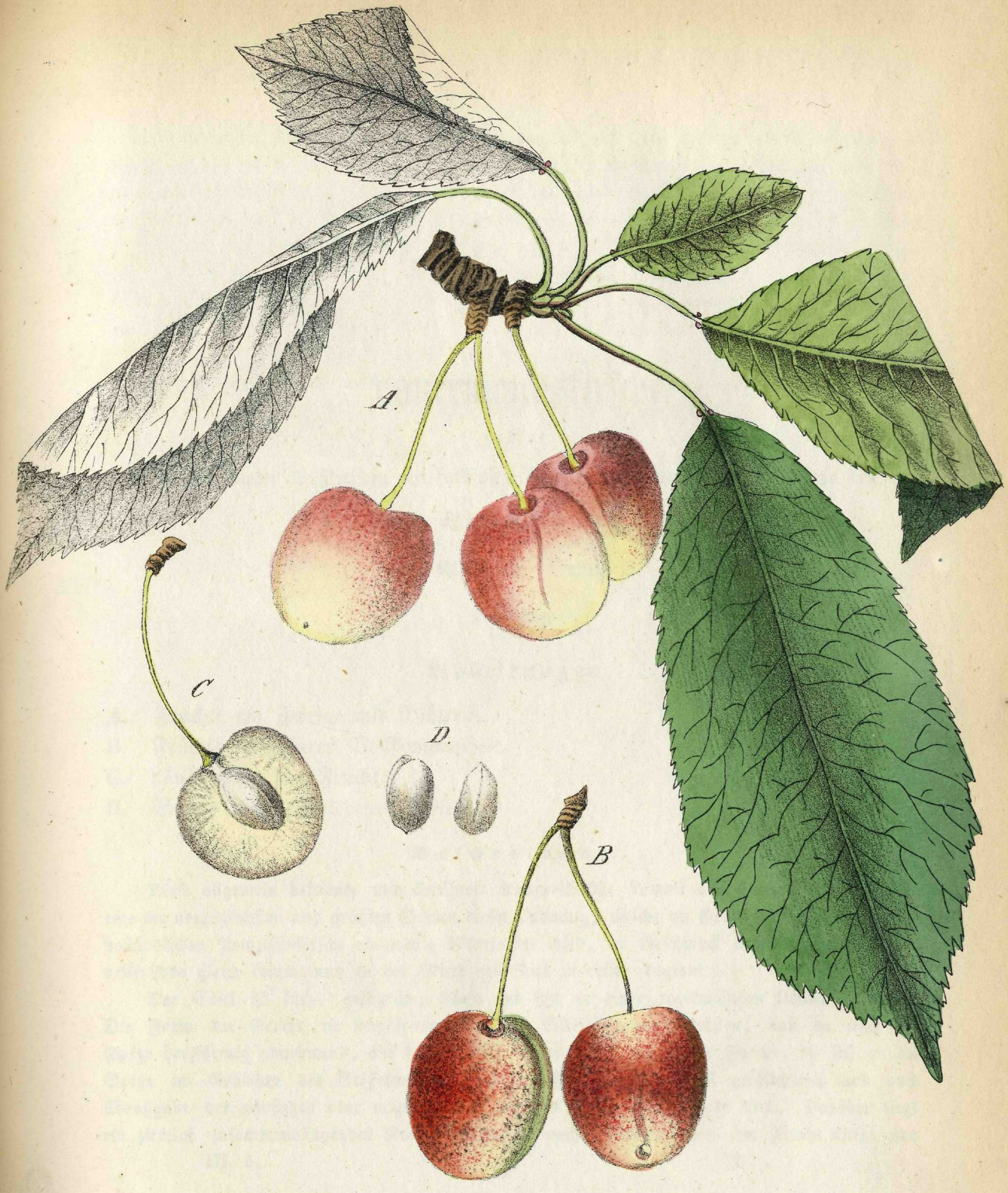
Beschreibung.

Büttner zog zweierlei rothe Knorpelkirschen, welche beide spät reifen und von denen gerade diese den Beinamen „spät" ausdrücklich bekam, obschon die andere noch später zu reifen pflegt. Die Frucht ist groß und sehr groß, reift Ende Juli und erhält Anfangs August die Vollreife.

Ihr grüner, dünner Stiel ist nur mäßig lang und sitzt in einer ziemlichen Vertiefung. Die Kirsche ist herzförmig, mit besonders starker Ausschweifung an der Basis und an der breitgedrückten Bauchseite besitzt sie eine auffallend tiefe Furche. Dieselbe setzt sich auch, wiewohl minder stark, am Rücken fort. Das Colorit ist hier sehr charakteristisch, dunkelblutroth, ohne

jedoch in das Schwärzliche zu fallen. Daſſelbe erhält ſie aber blos in der Vollreife, denn früher ſieht die gelbe Grundfarbe merklich hervor und nur die Baſis iſt blutroth. Wenn aber die Röthe die ganze Frucht umzogen hat, ſo ſieht ſie der Hildesheimer Kirſche ſehr ähnlich. Das Fleiſch iſt ſehr hart und weißgelb, der Geſchmack gewürzig-ſüß, der feſt am Fleiſche hangende Stein dick-herzförmig. Der Baum wächſt gut und iſt fruchtbar.

Dadurch, daß dieſe Kirſche überhaupt ſchon ſpäter zeitigt und noch mehr dadurch, daß ſie lange am Baume hangen kann, ohne zu verderben, alſo bis zum Ende des erſten Drittels vom Auguſt noch vollkommen ſchmackhaft iſt, empfiehlt ſie ſich zum Anbaue ſehr, zumal Größe, Farbe und Geſchmack nach Wunſch ausfallen.



Lauermannskirsche.

Lauermannskirsche

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und hartem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Früchte in höherer Vollkommenheit.
C. Längsschnitt der Frucht.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

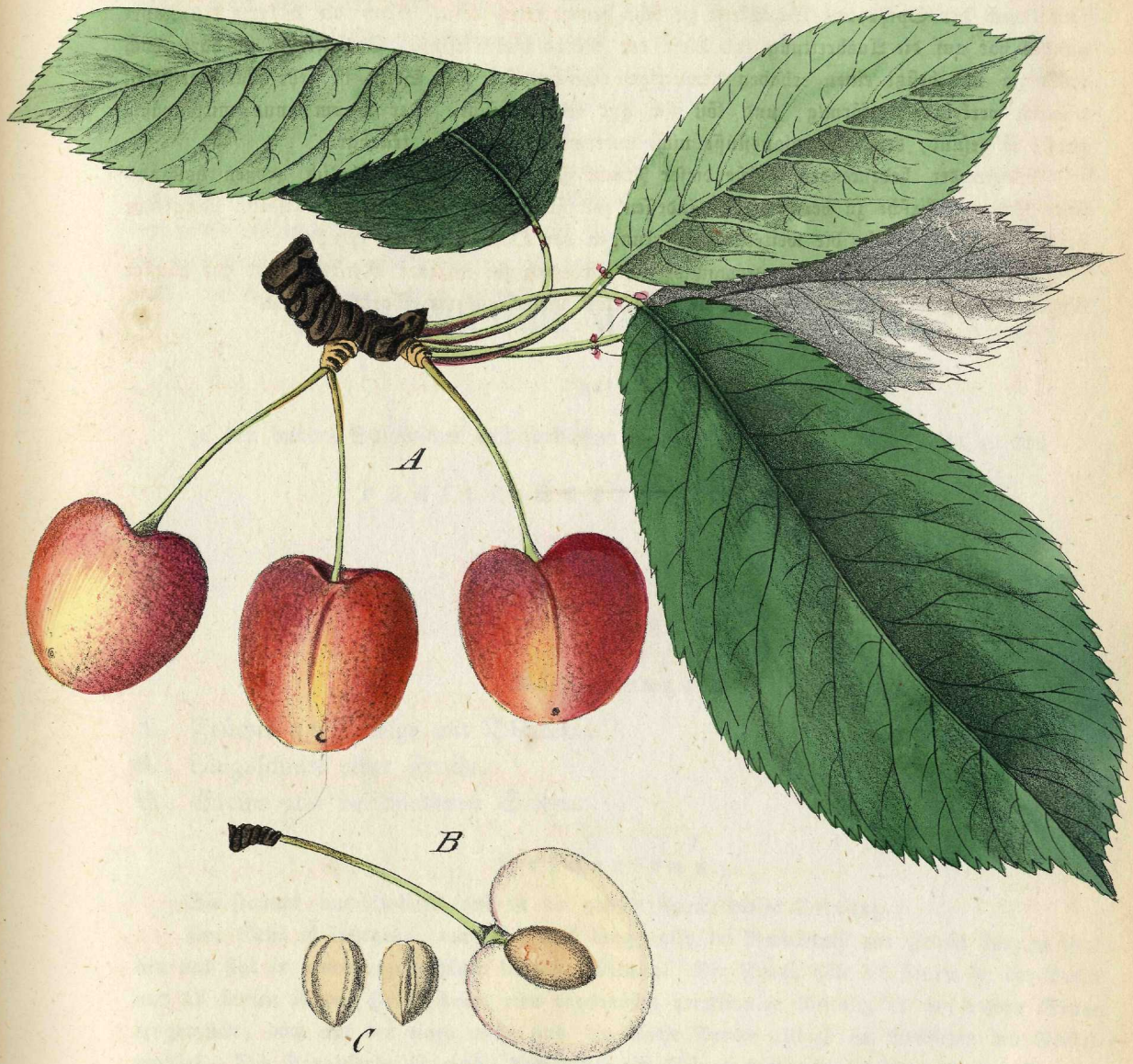
Diese allgemein bekannte und berühmte Knorpelkirsche stammt aus Herrenhausen und ist eine der vorzüglichsten und größten Sorten dieser Ordnung, welche an Größe bloß von der großen holländischen Prinzessinkirsche ein wenig übertroffen wird, im Geschmack auch den besten Knorpelkirschen gleich kommt und in der Mitte des Juli zu reifen beginnt.

Der Stiel ist kurz, gelbgrün, dünn und sitzt in einer regelmäßigen kleinen Höhlung. Die Form der Frucht ist herzförmig, an der Stielseite am stärksten, von da nach der Spitze herzförmig abnehmend, auf der Bauchseite gedrückt, mit flacher Furche, die sich an der Spitze im Grübchen des Griffelmahles verläuft. Die Grundfarbe ist gelblichweiß und nach Maaßgabe des günstigen oder ungünstigeren Wetters mehr oder weniger rein. Darüber liegt ein ziemlich zusammenhängendes Roth, welches je nach Vollkommenheit der Frucht tiefer und

umfangreicher wird, indessen selbst bei sehr ausgebildeten Früchten doch noch immer die Grundfarbe nach der Spitze und Bauchseite zu sehr hervortreten läßt. Auch die Wärme des Jahrganges hat auf die Ausbreitung und Tiefe der Röthe viel Einfluß. Das Fleisch ist hart, doch vollsaftig und besitzt einen erhaben gewürzigen Geschmack. Der Stein ist sehr charakteristisch, nämlich verkehrt-herzförmig, und löst sich gut vom Fleische. Der Baum, nur mittelmäßig groß, ist gesund, dem Gummiausflusse nicht unterworfen und sehr tragbar.

Wegen der bedeutenden Größe dieser Frucht ist sie nur mit der ähnlich großen holländischen Prinzessinkirsche zu verwechseln, indessen soll sie dennoch etwas kleiner bleiben. Vergleiche bei der Prinzessinkirsche die weiteren Bemerkungen von Oberdiek und Jahn.

Der einzige Fehler der Lauermannskirsche ist, daß sie in ihrer Reifzeit nicht gut häufige Regen vertragen kann, indessen hat sie dieses mit vielen anderen Sorten gemein.



Holländische grosse Prinzessin.

Holländische große Prinzessin

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und hartem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Längsschnitt einer Frucht.
C. Steine von verschiedenen Seiten.

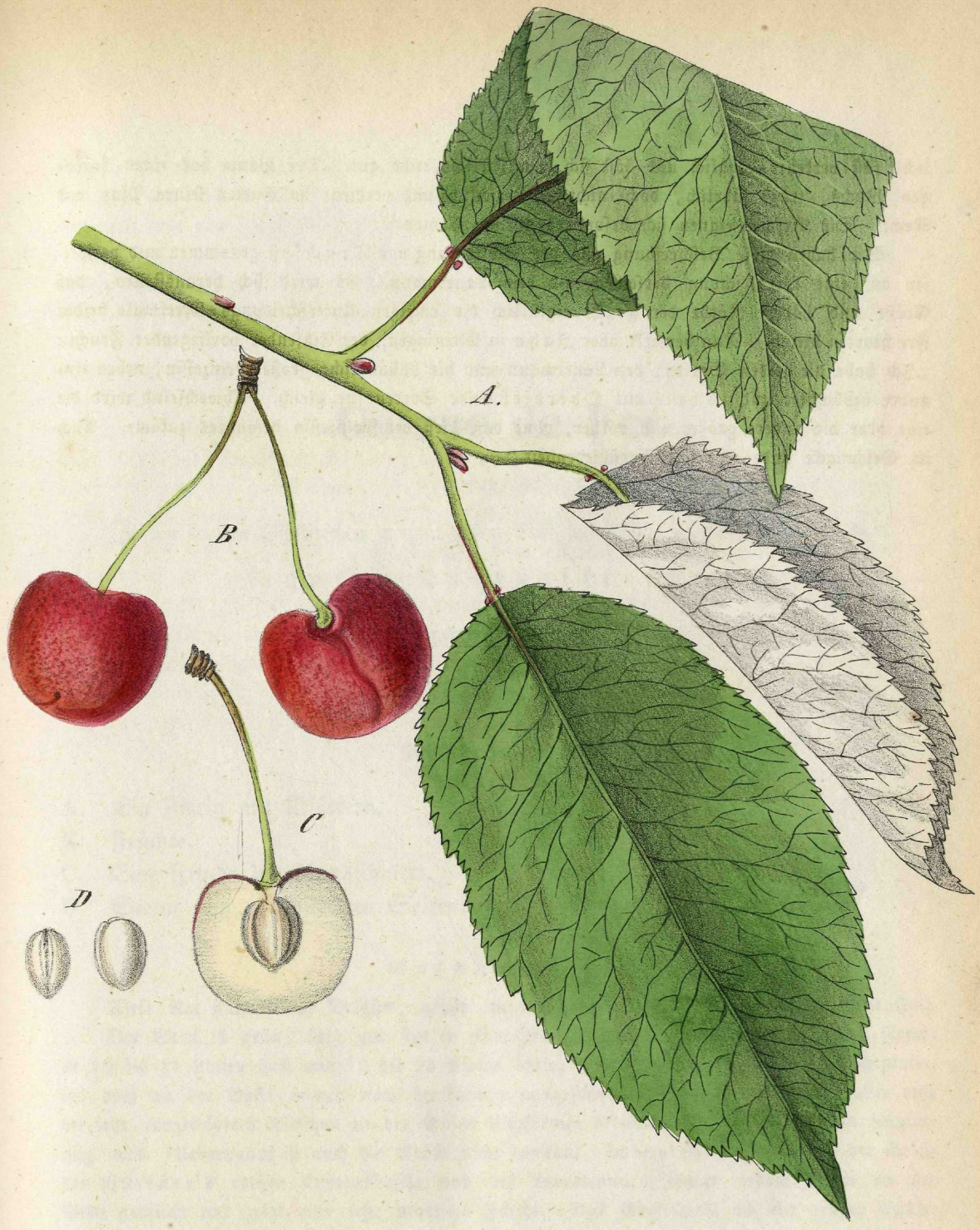
Beschreibung.

Sie stammt aus Holland und ist die größte Frucht dieser Ordnung.

Der Stiel ist lichtgrün, nur $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, also im Verhältniß zur Frucht kurz zu nennen und sitzt in einer regelmäßigen kleinen Höhlung. Die Frucht hält 14 Linien in der Breite und 13 Linien in der Höhe, besitzt eine regelmäßig herzförmige Gestalt, ist auf beiden Seiten eingedrückt, doch auf der einen mehr und die flache Furche endigt im Grübchen des Griffelmahles. Die Grundfarbe ist weiß, doch durch ein schönes Lichtroth, welches an der Sonnenseite in Dunkelroth übergeht, fast oder so stark verdeckt, daß nur ein Schein derselben an der Schattenseite durchbricht, welcher bei genauer Betrachtung sich als weiße Pünktchen und nach dem Stiele zu als weiße Striche zeigt. Das Fleisch ist sehr fest, hängt mit der Haut fest zusammen, der Geschmack ist erhaben gewürzhaft-süß, der Stein verhältnißmäßig klein, läng-

lich, fast verkehrt-länglich und löst sich vom Fleische recht gut. Der Baum hat einen kräftigen Wuchs, trägt jährlich, doch nicht sehr reichlich und verdient im Garten seinen Platz mit Recht. Die Kirschen eignen sich besonders gut zu Compot's.

Wir haben diese Beschreibung aus der Schilderung von Truchseß genommen und verweisen auf eine Vergleichung derselben mit dem Lauermann. Es wird sich herausstellen, daß Größe und höhere Röthe der Frucht eigentlich die einzigen Unterscheidungs-Merkmale beider Fruchtarten bieten. Nun bemerkt aber Jahn in Meiningen, der Einsender vorliegender Frucht: „Ich habe die beiden Sorten, den Lauermann und die holländische große Prinzessin, neben einander beobachtet und ich halte mit Oberdiek beide Sorten für gleich. Abwechselnd wird die eine oder die andere größer und röther, ohne daß dieß der Prinzessin besonders zukäme. Auch im Geschmacke finde ich keine Verschiedenheit."



Guigne de Fer.

Guigne de Fer

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und festem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Ein Zweig mit Blättern.
B. Früchte.
C. Eine Frucht im Längsschnitte.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

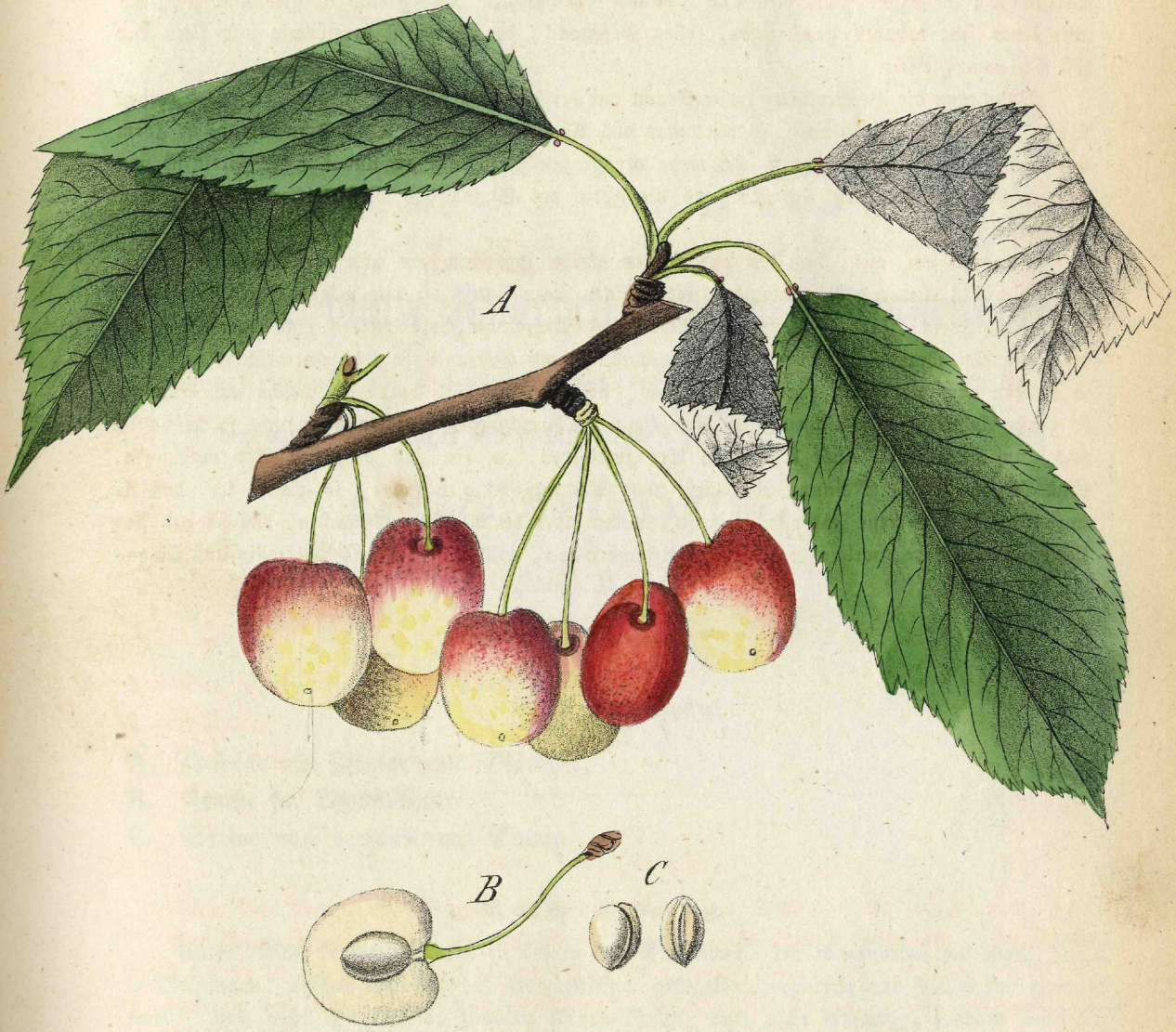
Beschreibung.

Diese Art stammt aus Belgien, gehört zu den größten Früchten und zeitiget Ende Juli. Der Stiel ist grün, kurz und sitzt in einer weiten, doch flachen Vertiefung. Die Frucht ist 10 bis 11 Linien hoch und 12 bis 13 Linien breit, besitzt eine unten und oben abgeplattete, doch an der Basis immer noch herzförmig ausgeschweifte Gestalt, welche sich aber auch bei sehr ausgebildeten Kirschen an der Spitze herzförmig verschmälert und sonach rein herzförmig wird. Ueberhaupt ist auch die Größe nicht constant, sondern schwankt zwischen der Größe der Büttner's rothen Knorpelkirsche und des Lauermann. Immer jedoch ist sie an der Seite gedrückt und zeigt eine sehr deutliche Furche. Das Griffelmahl ist ein grauer Punkt. Die Farbe der Frucht hat eine weißgelbe Grundfarbe, welche aber durch eine blutartige Röthe

in solchem Grade verdeckt wird, daß sie nur an der hellen Stelle gitterartig und bei genauer Betrachtung in gelben Pünktchen und Fleckchen durchbricht. Das Fleisch ist gelb und fest, hat aber einen sehr erhaben-gewürzigen, süßen Geschmack, der Stein ist herzförmig und klein und löst sich vom Fleische.

Wenn man die Beschreibung dieser Frucht mit der der großen Prinzessin und der späten rothen Büttner's Kirsche vergleicht, so wird man viel Aehnliches finden. Das Schwankende in Form und Größe abgerechnet, reiht sie sich mehr der großen Prinzessin an und nur der Stein ist von ihr verschieden. Es fragt sich aber, ob die Form des Steins das Wesentliche bei der großen Prinzessin ist.

Erinnern wir uns, daß die sogenannten Arten innerhalb ein und derselben Ordnung eigentlich nichts Anderes als Individualitäten einer Raçe sind, die wir wegen Eigenthümlichkeit in Größe, Form, Farbe, Fleisch, Geschmack und Vegetation unterscheiden und benennen mußten, um bei ihrer Cultur von ihrem Wachsthum und Gebrauch sogleich unterrichtet zu sein; so werden wir uns gewiß darin verständigen, daß wir solche Individuen, welche mit einander so große Aehnlichkeiten besitzen, daß ihre kleinen Abweichungen von einander nicht so beschaffen sind, um Charaktere einer besonderen Art zu bilden, zu ein und derselben Art vereinigen. Soll ich nun meine Meinung über diese neue Art aus Belgien sagen, so glaube ich, daß sie unzweifelhaft eine neue Individualität sei, möchte aber die Ansicht aussprechen, daß sie zur Art Lauermann gehöre, welche die Individuen Lauermann, holländische große Prinzessin und Guigne de Fer umfaßt.



Späte bunte Knorpelkirsche
aus Frauendorf.

Späte bunte Knorpelkirsche aus Frauendorf

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und hartem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Frucht im Längsschnitte.
C. Steine von verschiedenen Seiten.

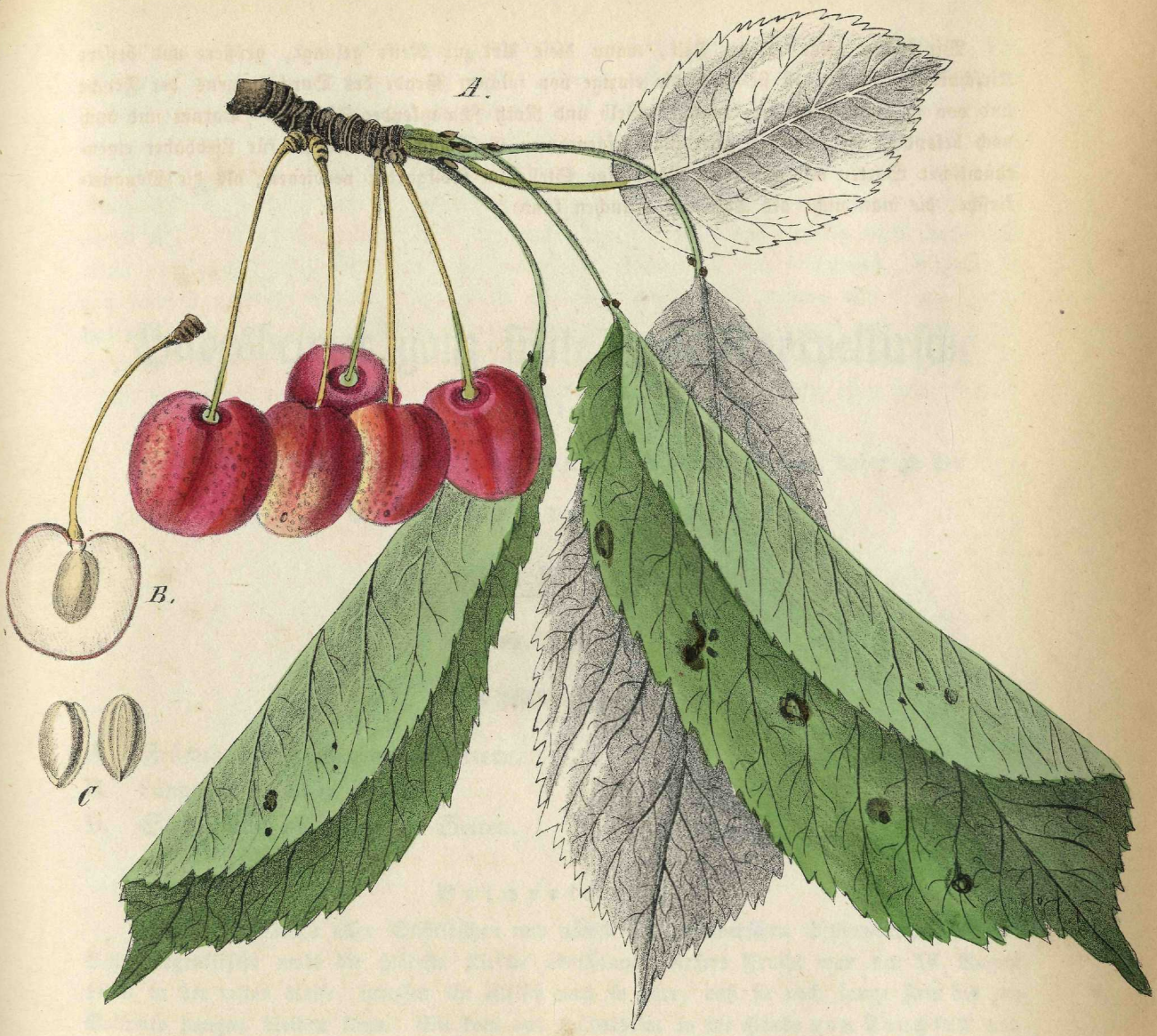
Beschreibung.

Unter diesem Namen befindet sie sich in dem Verzeichnisse der Kirschsorten des Hrn. Jahn in Meiningen, welcher bemerkt, daß sie gemeinlich goldgelbe Herzkirsche aus Frauendorf genannt werde, doch nicht Herzkirsche, sondern Knorpelkirsche, auch nicht einfarbig, sondern bunt sei, weßhalb er die Abänderung des Namens für nöthig befunden habe. Mit der gemeinen goldgelben Herzkirsche darf man sie nicht vermengen, denn diese ist langstielig, wirklich einfarbig und keine Knorpelkirsche, reift auch schon in der Mitte des Juli; unsere dagegen in Form und Größe, nicht aber in Farbe und im Stiel ähnlich, zeitigt erst im Anfange des August und hält

ſich zuweilen bis zum September am Baume, ſo daß ihr, außer der Hildesheimer, keine andere Knorpelkirſche in ſpäter Reife und langer Haltbarkeit gleich kommt.

Ihr Stiel iſt kurz und grün, ſitzt in einer flachen Vertiefung. Die Form der Frucht iſt länglich-herzförmig, beiderſeits zuſammengedrückt und auf der Bauchſeite ſieht man eine nur linienartig angedeutete Furche. Das Griffelmahl tritt deutlich hervor, die Grundfarbe iſt weißgelb, darüber liegt ein ſchönes Lackroth, welches beſonders die Stiel- und Sonnenſeite überzieht und an der Spitze der Grundfarbe weicht. Das Fleiſch iſt hart und gelb, von gutem, doch eben nicht hoch gewürzigem Geſchmacke, der Stein etwas groß und rundlich.

Trotz der nur mittleren Größe und des bloß guten, nicht gerade ausgezeichneten Geſchmacks iſt dieſe Frucht dennoch eine der empfehlungswertheſten. Sie blüht nämlich ſehr ſpät, iſt die letzte der Kirſcharten und entgeht dadurch den oft ungünſtigen, kalten Blüthentagen, welche die übrigen Sorten erhalten. Deßwegen iſt ſie auch in ihrem Ertrage ſicher und weit reichlicher als die ſpäte Hildesheimer, darum alſo als ſpäte Kirſchart zum Anbaue ſehr zu empfehlen.



Hildesheimer ganz späte bunte Knorpelkirsche.

Hildesheimer ganz späte bunte Knorpelkirsche

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und hartem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

II. Rang.

Abbildungen.

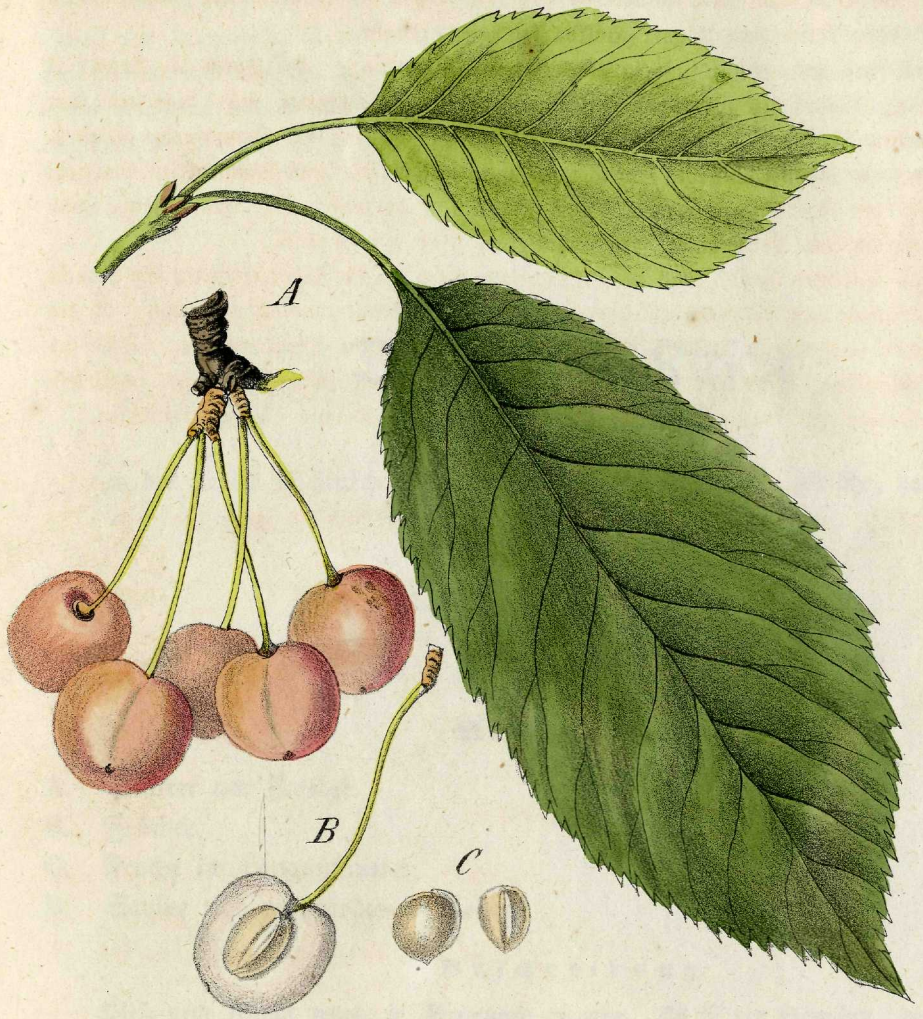
A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Längsschnitt einer Frucht.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Sie ist die späteste aller Süßkirschen und nächst der Büttnerschen Septemberweichsel und Allerheiligenkirsche wohl die späteste Kirsche überhaupt. Unsere Frucht war am 16. August 1855 in der ersten Reife, indessen ihr Fleisch noch so hart, daß sie noch lange Zeit bis zur Vollreife hangen bleiben kann. Sie kam aus Hildesheim in die Hände von Truchseß' und wurde von ihm beschrieben. Sickler führt sie 1803 in seinem Obstgärtner unter dem Namen der späten Hildesheimer Marmorkirsche an. Sie ist von mittlerer Größe, reift gegen Ende des August bis zum September. Ist die Lage schattig, so verspätet sich die Zeitigung bis zu einem Monate.

Die Stiele sind gewöhnlich sehr lang (2 Zoll), doch wechseln sie bis zur mäßigen Länge, wie an unserer Frucht zu sehen ist. Sie sind immer etwas gebogen und stehen in einer fla-

chen Senkung. Die Gestalt der Frucht ist herzförmig, an der Bauchseite breit gedrückt, hier mit flacher Furche begabt, am Rücken gewölbt. Das Griffelmahl sitzt in einem Grübchen. Die Grundfarbe der Frucht ist gelb, doch liegt darüber ein schönes Roth, welches an beschatteten Früchten die Grundfarbe durchschlagen läßt. An den Stellen, wo das Gelb sichtbar wird, liegt das Roth in Pünktchen auf. Sonnigere Früchte lassen aber die Grundfarbe nur gitterartig durchschimmern und stark besonnte haben in ihrer Vollreife ein Blutroth. Die Fruchtschale glänzt, das Fleisch ist gelb, hart, trockner, doch gewürzig süß. Der Stein ist länglich, beiderseits fast gleichmäßig zugerundet, hat eine nur flache Furche und bleibt etwas am Fleische hangen. Die Frucht hält sich an schattigen Stellen bis zum October und November. Der Baum geht gerade in die Höhe, trägt aufwärts gerichtete Aeste und das Blatt, welches sich im Winde stark bewegt, gehört zu den größten der Kirschen. Er trägt jährlich, doch nicht reichlich, hat aber wegen der späten Reife seiner Früchte für uns Werth.



Durchsichtige Kirsche.

Durchsichtige Kirsche

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

Wachskirschen.

A. Klasse III. Ordn. I.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Blätter am Zweige.
B. Früchte.
C. Frucht im Längsschnitte.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Diese neue Frucht wurde in Meiningen gezogen. Es ist ein Sämling, der seiner bleichen Blätter wegen unveredelt blieb, doch in seinen Früchten viel Eigenthümliches hat und wohl als interessante Art unter den übrigen Sorten eine Stelle verdient.

Die Frucht ist unter mittelgroß, der Stiel grün, dick und mäßig lang; er sitzt in einer engen und nicht tiefen Höhlung. Die Form ist rundlich-herzförmig, die Frucht durchscheinend und chamois gefärbt, die Furche nur durch eine Linie angedeutet, das Griffelmahl merklich hervortretend. Das Fleisch ist gelblichweiß, ein wenig in's Röthliche schimmernd, weich und von einem recht angenehmen Geschmacke. Der Stein, im Umrisse rundlich und auf der Bauchseite flach gefurcht, ist etwas groß. Die Zeitigung fällt in die Mitte des Juli.

Wir haben zwar zu der Zeit, wann diese Art zur Reife gelangt, größere und bessere Kirscharten, indessen ist sie doch die einzige von solchem Grade des Durchscheinens der Frucht und von so eigenthümlicher, zwischen Gelb und Roth schwankender Färbung. Darum und auch noch besonders wegen ihres allerdings angenehmen Geschmacks möchte sie für Liebhaber eigenthümlicher Sorten mit größerem Recht eine Stelle im Obstgarten verdienen, als die Bouquetkirsche, die man nicht als Tafelobst brauchen kann.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Guigne hative de Bale.	Bei Herrn Medicinalassessor Jahn in Meinigen.
Punktirte Süßkirsche mit festem Fleische. . . .	
Drogan's weiße Knorpelkirsche.	
Büttners späte rothe Knorpelkirsche.	
Lauermannskirsche.	
Holländische große Prinzessin.	
Guigne de Fer.	
Späte bunte Knorpelkirsche aus Frauendorf. .	
Hildesheimer ganz späte bunte Knorpelkirsche. .	
Durchsichtige Kirsche.	

Beschreibung

der

Gewächse Deutschlands

nach ihren natürlichen Familien und ihrer Bedeutung für die Landwirthschaft

von

Dr. Chr. Ed. Langethal,

Professor an der Universität und Lehrer an dem Landwirthschaftlichen Institute zu Jena.

gr. 8. Preis 3 Thlr.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topf in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

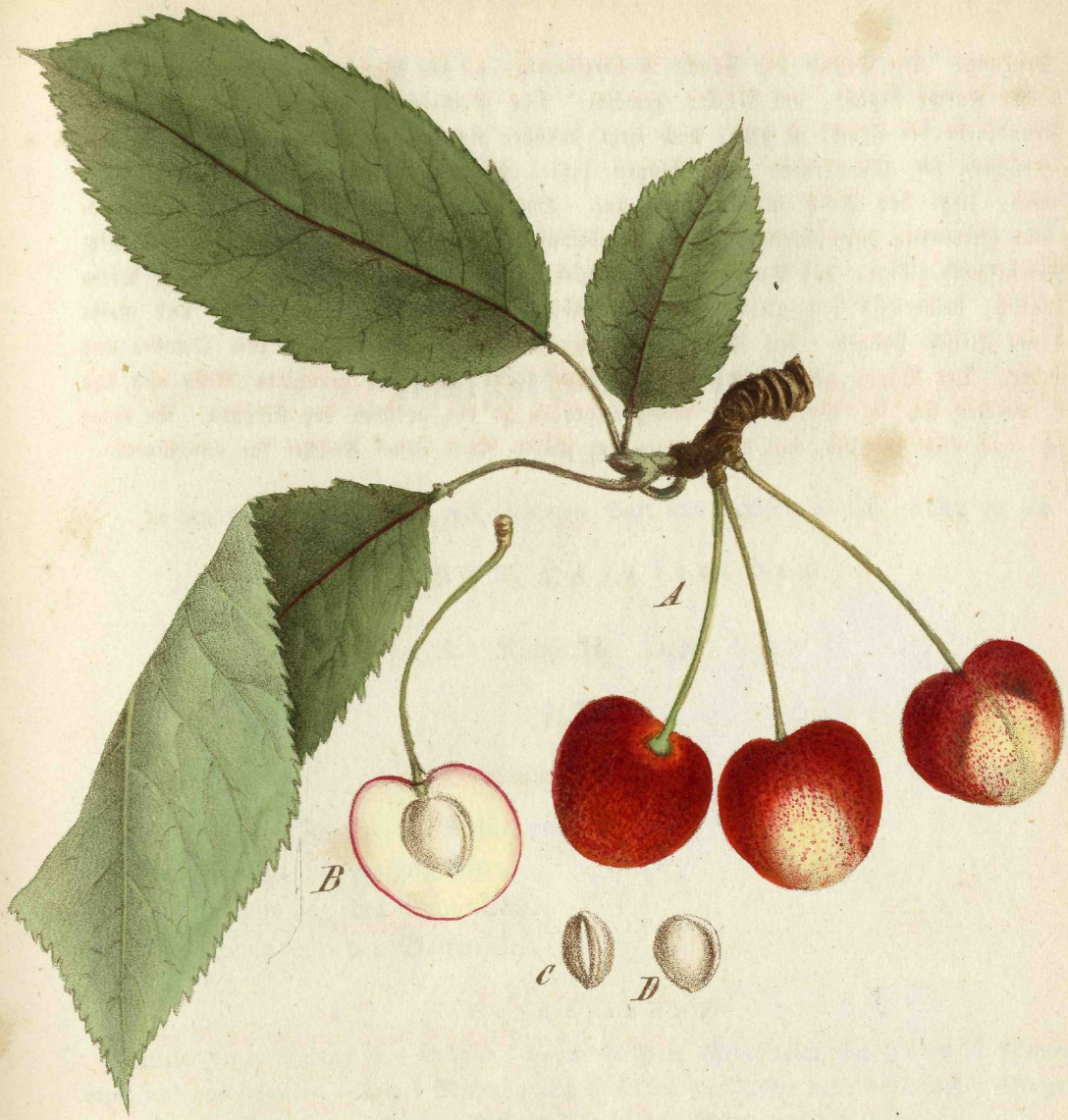
Neue Auflage.

III. Section. 6. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1858.



Guigne Dowton.

Guigne Dowton

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

bunten Herzkirschen.

A. Klasse II. Ordn. I.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Eine Frucht im Längsschnitte.
C. Der Stein von der Bauchseite.
D. Der Stein von der Backenseite.

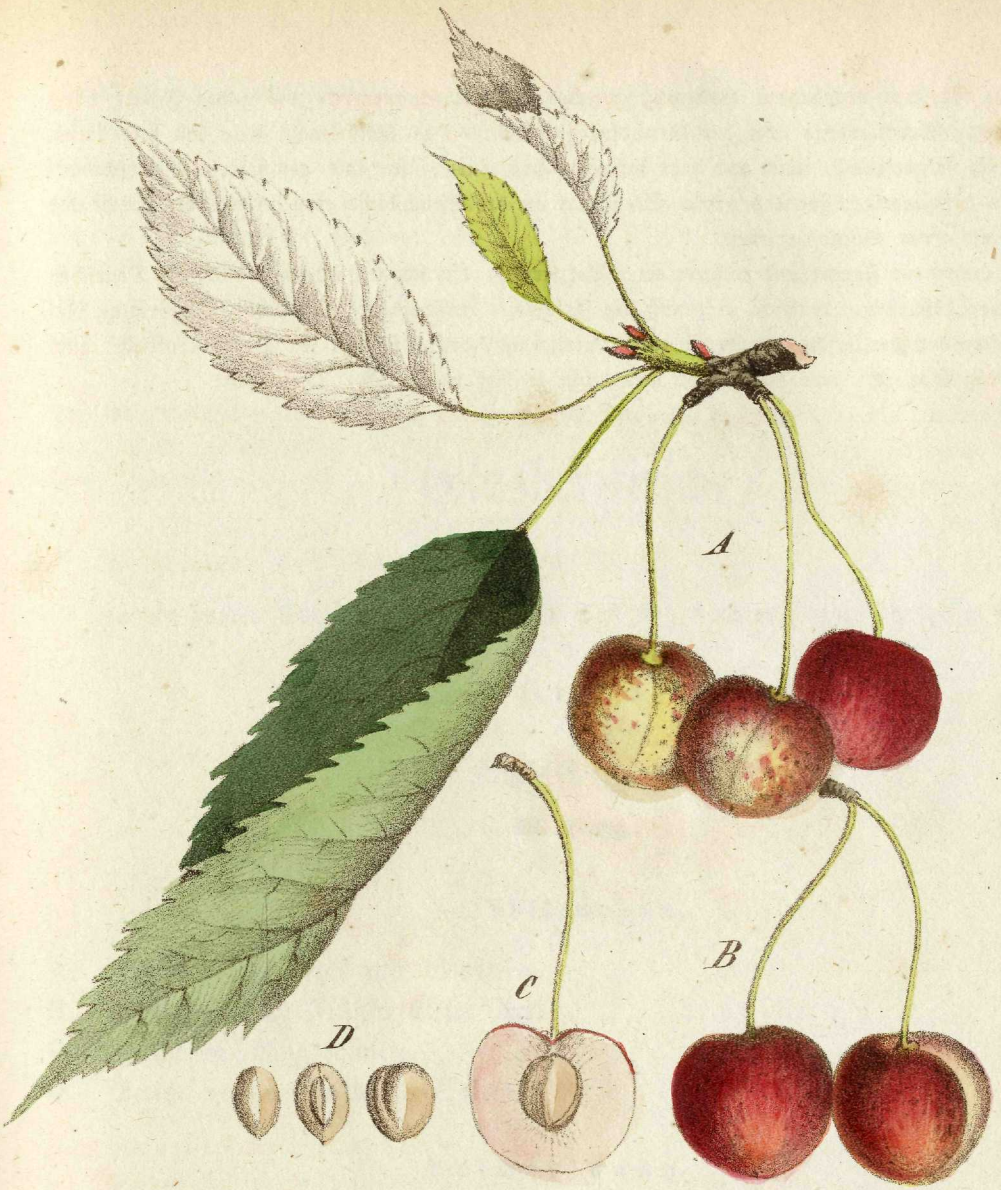
Beschreibung.

Diese Frucht stammt aus Belgien, woher sie Herr Medicinalassessor Jahn in Meiningen bezog und uns zusandte. Seiner Meinung nach ist sie der Perlkirsche nahe verwandt. Sie gehört den größeren Sorten an und ihre Reifzeit fällt in die Mitte des Juli.

Der mäßiglange, grüne, später unten am Zweigende etwas geröthete Stiel sitzt in einer nur flachen Höhlung. Die Form der Frucht ist schön herzförmig, d. h., sie ist an der Basis am dicksten, schweift hier ein wenig herzförmig aus, nimmt nach der Spitze hin allmählig ab und stumpft sich an der Spitze zu. Beiderseits breitgedrückt wird sie noch durch die Furche der Bauchseite in zwei Hälften getheilt. Die Grundfarbe ist bei vollkommenen Früchten porzellanweiß, bei weniger vollkommenen schmutzigweiß; darüber liegt ein aus feinen zusammen-

geflossenen Strichen bestehendes Hellroth, welches an der Sonnenseite die ganze Frucht überzieht, an der Schattenseite aber der Grundfarbe weicht. Das Griffelmahl zeigt sich hier kaum. Das Fleisch ist weißgelb, weich und sehr saftreich, hat einen süßen und gewürzreichen Geschmack. Der breit-herzförmige, ziemlich große Stein hat an der Bauchfläche eine bedeutende Furche und ist vorn mit einer Spitze versehen.

Ob diese neue Frucht mit unserer alten Perlkirsche, die schon Büttner 1797 im Deutschen Obstgärtner beschrieb, identisch ist, muß die Folgezeit entscheiden. Die schön herzförmige Gestalt, welche der Perlkirsche gerade so eigenthümlich ist, besitzt sie mit ihr gemeinschaftlich, auch das Colorit ist gleich, nur die Furche hier nicht so tief wie bei der Perlkirsche.



Glasherzkirsche.

Glasherzkirsche

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

bunten Herzkirschen.

A. Klasse II. Ordn. I.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Vollkommenere Früchte dieser Art.
C. Frucht im Längsschnitte.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

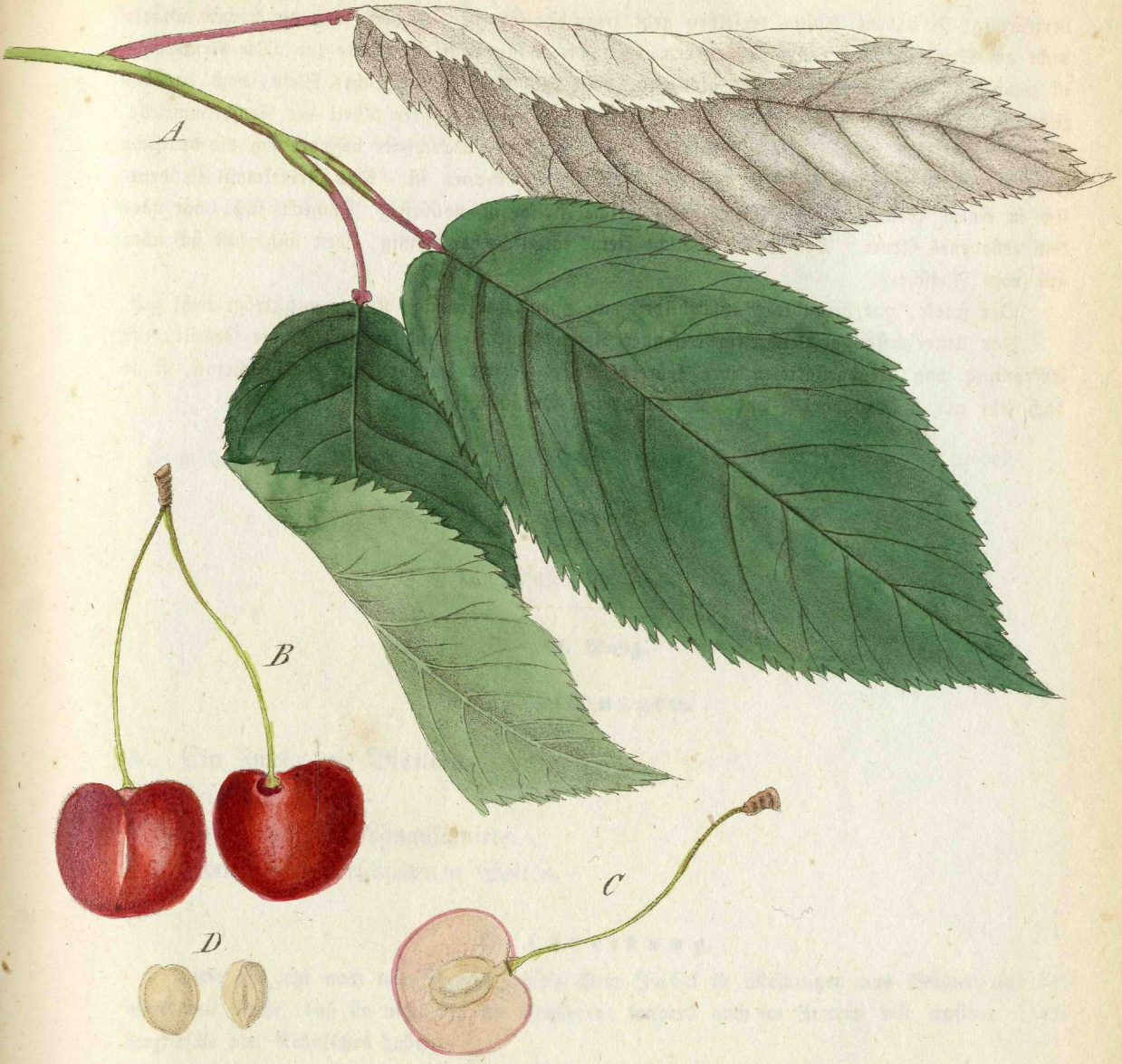
Diese Frucht stammt von Sickler, der sie aus Leipzig bezog, zuerst beschrieb und an Truchseß schickte. Letzterer hat sie genauer beobachtet und richtiger beschrieben. Sie gehört nicht, wie Sickler angab, zu den großen Früchten, sondern ist nur über mittelgroß und ihre Reifzeit fällt in die Mitte des Juli.

Der Stiel ist ziemlich lang, doch nicht dünn und lichtgrün, malt sich nur auf dem Lager ein wenig röthlich und sitzt in einer engen, doch nicht tiefen Senkung. Die Frucht ist rundlich-

herzförmig, d. h., die Spitze derselben geht zwar herzförmig zu, doch fällt die höchste Stärke nicht am Stielende, ihrer Basis, sondern über die Basis nach der Mitte zu. Die Fruchthaut ist zwar sehr gespannt, doch nicht glänzend, die Grundfarbe ein gelbliches Weiß, doch darüber zieht sich ein etwas düsteres Roth, welches marmorartig den größten Theil der Frucht umzieht. Die Bauchseite ist gedrückt, der Rücken gewölbt; an der Bauchseite befindet sich die deutliche Furche, welche bei ausgebildeten Früchten sogar tief zu nennen ist. Das Griffelmahl ist deutlich in einem Grübchen. Das weißliche, weiche Fleisch ist vollsaftig, schmeckt süß, hat aber kein erhabenes Arom. Der Stein ist nicht klein, länglich-herzförmig, vorn spitz, löst sich aber gut vom Fleische.

Der starke, gut belaubte Baum bildet eine pyramidenförmige Krone und trägt recht gut.

Zur Unterscheidung gleichzeitig reifender Arten dient die rundlich-herzförmige Gestalt, zur Erkennung von gleichgestalteten ihre spätere Reife. Nicht ausgezeichnet in Geschmack, ist sie doch sehr gut in Tragbarkeit und verdient darum Berücksichtigung.



Guigne hatif de Boulbon.

Guigne hatif de Boulbon

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

bunten Herzkirschen.

A. Klasse II. Ordn. I.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Ein Zweig mit Blättern.
B. Früchte.
C. Eine Frucht im Längsschnitte.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

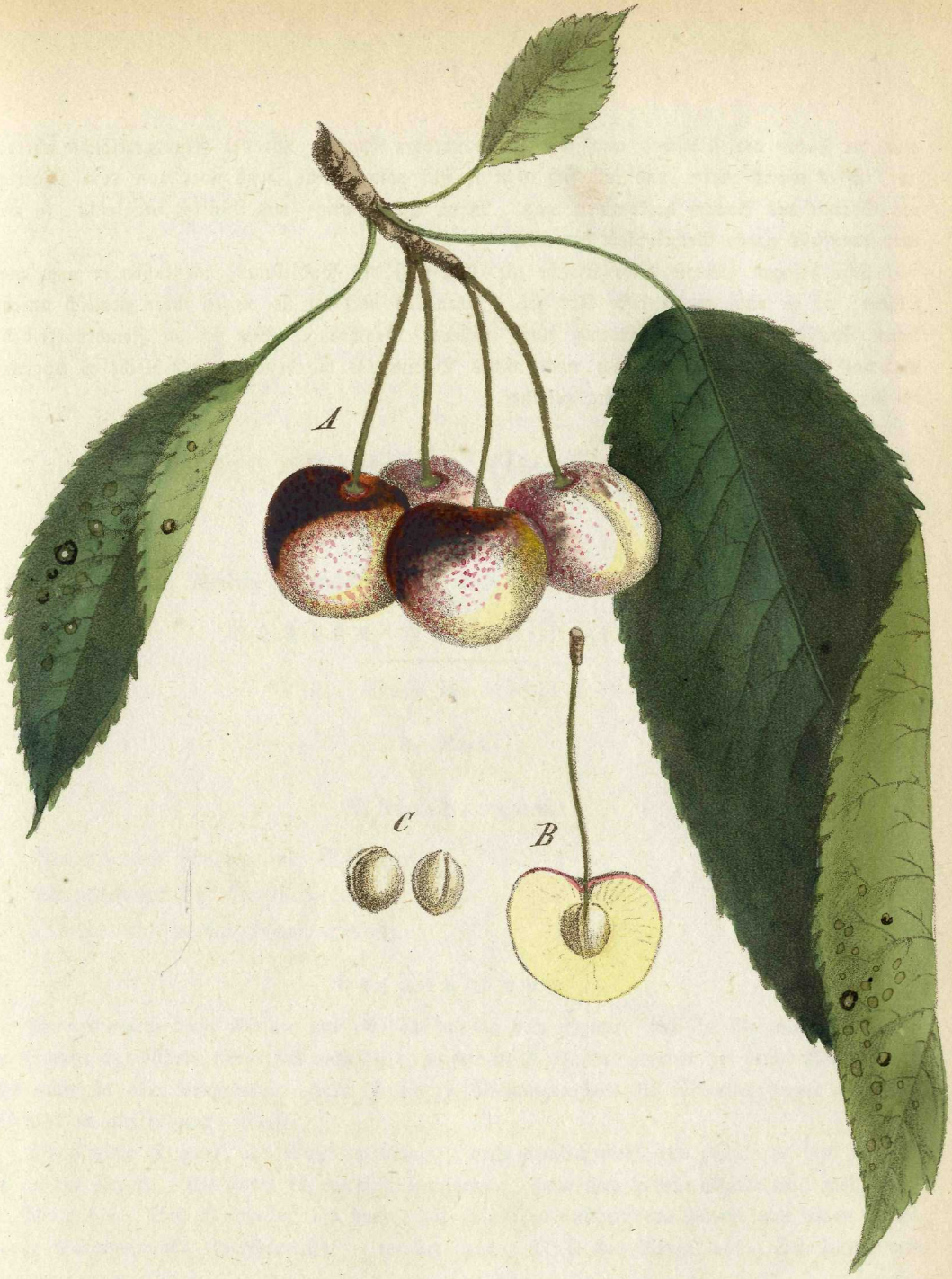
Beschreibung.

Diese bis jetzt noch neue Frucht erhielt Herr Jahn in Meiningen aus Belgien und bemerkt mit Recht, daß sie nicht nur im Aeußeren, sondern auch im Innern mit unserer Glasherzkirsche viel Aehnliches habe.

Der Stiel ist ebenso lang als der unserer Glasherzkirsche und sitzt auch in einer kleinen, engen Vertiefung. Die Größe und Form ist sehr der Glasherzkirsche ähnlich, doch geht sie mehr in das Herzförmige über, indem ihre bedeutendste Stärke nahe der Basis zurückt. Das Colorit ist zwar ähnlich, doch noch tiefer geröthet. Das Roth ist auch reiner und stärker zusammengeflossen. Die Furche und das Griffelmahl sind wiederum der Glasherzkirsche gleich,

auch die Farbe des Fleiſches und ſein Saftreichthum ſtimmen mit der Glasherzkirſche überein, nur iſt es etwas härter und löſt ſich nicht ſo gut vom Steine, was aber von dem ſchattigeren Stande des Baums herkommen mag. Wenn man Zweige und Blätter vergleicht, ſo wird man ebenfalls große Aehnlichkeit bemerken.

Wir bringen hiermit dieſe Kirſche zur Kenntniß des Publikums und laſſen es noch zweifelhaft, ob ſie eine neue, feſte Art ſei. Jedenfalls verdient ſie wegen ihrer ziemlich anſehnlichen Größe und ſchönen Färbung einer näheren Beachtung. Wie ſich die Fruchtbarkeit des Baumes ſtellt, darüber läßt ſich noch nichts Beſtimmtes mittheilen, auch bleibt es ungewiß, ob ihr der erſte oder zweite Rang gebührt.



Türkische Grosse.

Türkische Große

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

bunten Herzkirschen.

A. Klasse II. Ordn. I.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Längsschnitt der Frucht.
C. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

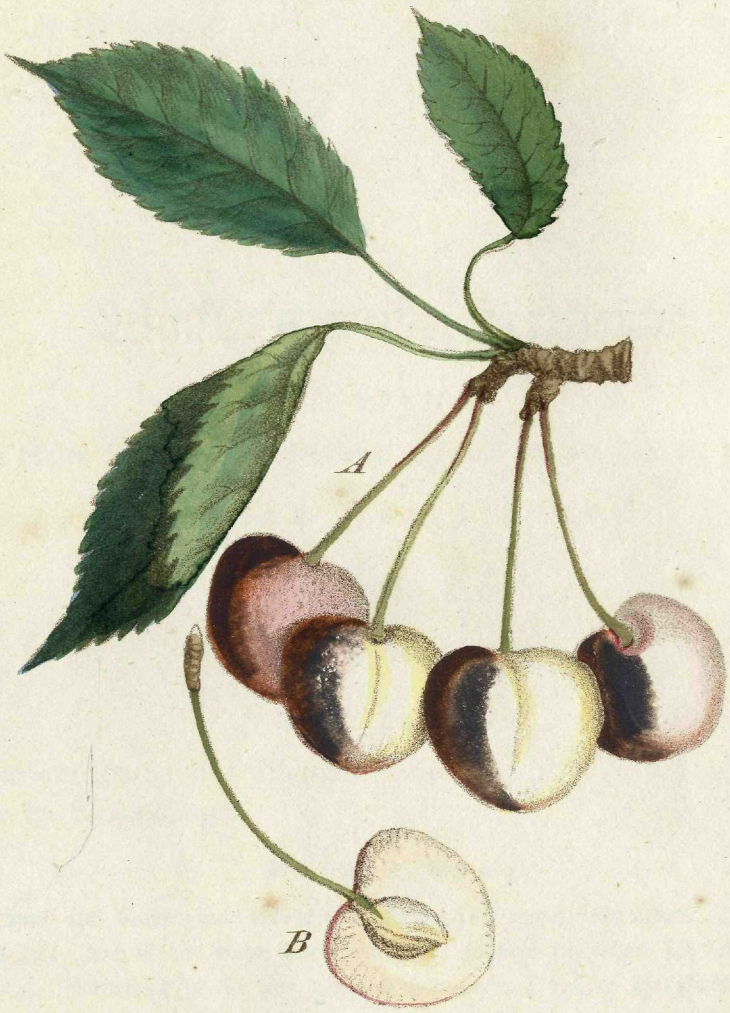
Bereits wurde diese Kirsche nur von Dittrich dem Namen nach im Verzeichniß derjenigen Sorten angeführt, die er sich vorbehielt, in seinem 3. Bande genauer zu beschreiben. Dort sucht man sie aber vergebens. Herr Jahn in Meiningen hält sie für eine eigene Art und beschreibt sie auf folgende Weise:

Die Kirsche ist groß, ihr Stiel mittellang, doch ziemlich stark und grün; er sitzt ziemlich tief an der Frucht. Die Form ist rundlich-herzförmig, denn ihre höchste Stärke liegt mehr nach der Mitte hin. Sie ist breiter als hoch, hat eine sehr unscheinbare Furche und einen weißgrauen Stempelpunkt (Griffelmahl)*), welcher in der Mitte der Spitze steht. Die Farbe der

*) Stempelpunkt ist ein falscher Ausdruck, denn das Organ, welches den Punkt veranlaßt, heißt Griffel, ist ein Theil des Stempels, siehe Einleitung Heft I. der Kirschen.

Haut ist weißgelb, doch ringsum rosenroth gestricht und marmorirt, an der Sonnenseite blutartig geröthet, doch in der Röthe sind wieder feine, aber ziemlich zusammenhängende, lichtrothe Streifen zu sehen. Solche gestrichte Zeichnung besitzt keine der gleichzeitig reifenden Arten dieser Ordnung. Das Fleisch ist weich, weiß und saftig, der Saft hell und farblos. Der Geschmack ist angenehm süß, den übrigen guten Herzkirschen nichts nachgebend. Der Stein ist mittelgroß, eiförmig und hat eine kleine Spitze.

Sonach gäbe der mittelgroße, grüne, etwas tiefsitzende Stiel, die rundlich-herzförmige Gestalt, die gestrichte Zeichnung der Farbe, der erhaben-süße Geschmack und der eiförmige, mäßig große Stein die Charakteristik dieser neuen Art. Die Reifzeit fällt in die Mitte des Juli.



Winkler's weiſse Herzkirsche.

Winkler's weiße Herzkirsche

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und weichem Fleische, daher zu den

bunten Herzkirschen.

A. Klasse II. Ordn. I.

I. Rang.

Abbildungen.

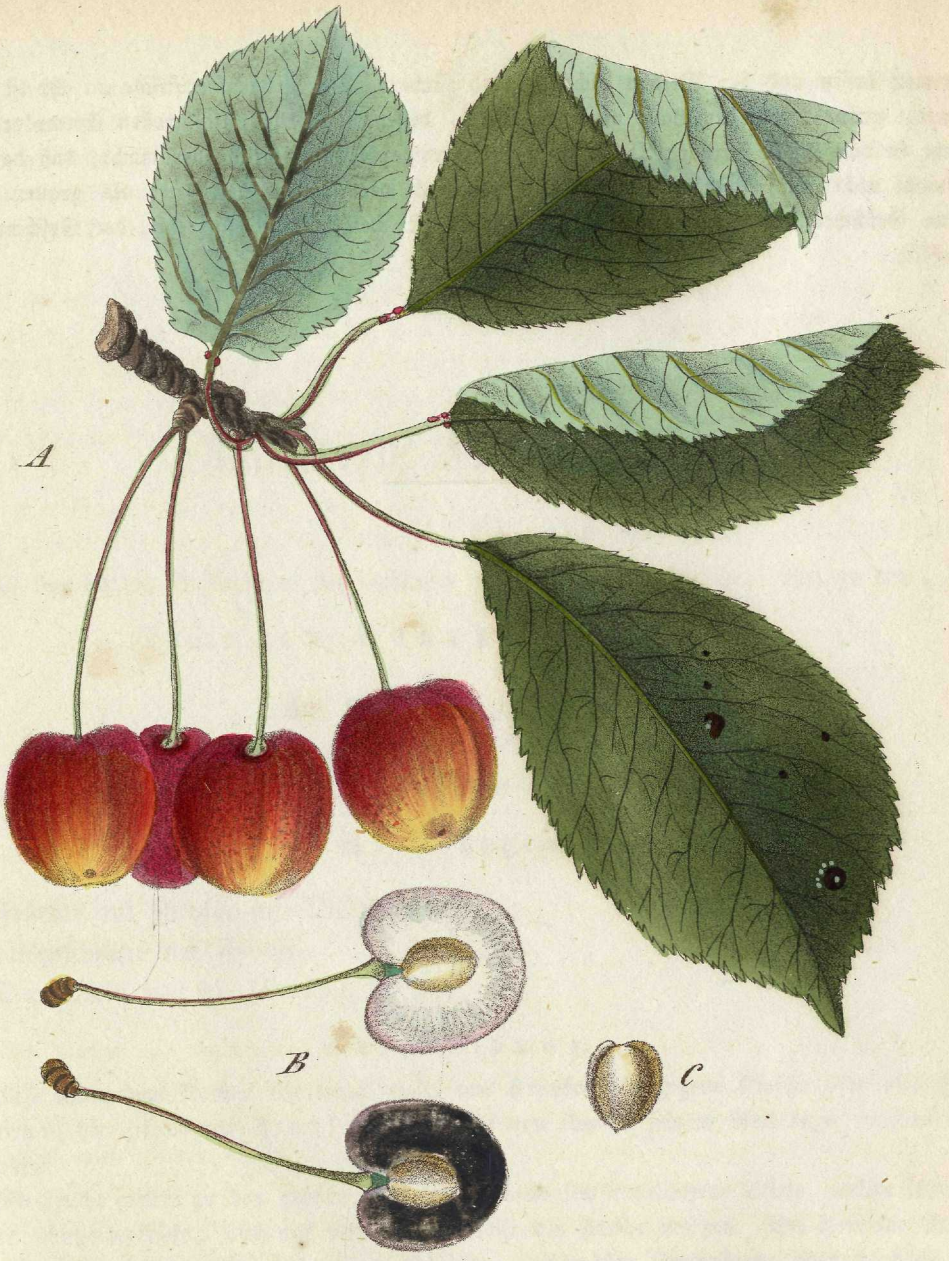
A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Frucht im Längsschnitte.

Beschreibung.

Sie stammt aus Guben und wurde von Truchseß zuerst beschrieben. Ihre Reifzeit fällt am Ende des Juli, doch ist das nicht immer der Fall, sondern sie richtet sich sehr nach dem Gang der Witterung. Jedenfalls ist sie eine der spätesten unserer bunten Herzkirschen.

Größe und Colorit derselben scheinen nicht sowohl vom günstigen Wetter während der Reifzeit, als vielmehr von hoher Wärme nach dem Ansatze und in der ersten Ausbildung der Frucht abzuhängen; wenigstens hat dieses Jahn in dem Jahrgange 1855 bemerkt, wo nach einem sehr heißen Juni eine regenreiche Reifzeit im Juli folgte, welcher unsere Art nicht allein weit besser als alle anderen Sorten widerstand, sondern sich auch, trotz der Nässe, so schön ausbildete, als sie immer bei den günstigsten Sommern zu werden pflegte. Sie ist also groß geworden und hat sich stark geröthet, wogegen mißliche Jahre sie nur mittelgroß auf-

kommen lassen und bei Weitem nicht so roth färben. Das Charakteristische an ihr ist 1) der lange, grüne, nach der Basis geröthete Stiel, dessen Länge bei mittelgroßen Exemplaren noch mehr in das Auge springt; 2) die schief-herzförmige Gestalt, welche verursacht, daß das Griffelmahl nicht auf, sondern neben die Spitze nach der breiten Seite zu, als grauer Flecken ohne Grübchen, zu liegen kommt. Das Fleisch ist weißlich und saftreich, der Geschmack vortrefflich.



Dunkelrothe Knorpelkirsche.

Dunkelrothe Knorpelkirsche

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und festem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Längsschnitte der Frucht.
C. Der Stein von der Backenseite.

Beschreibung.

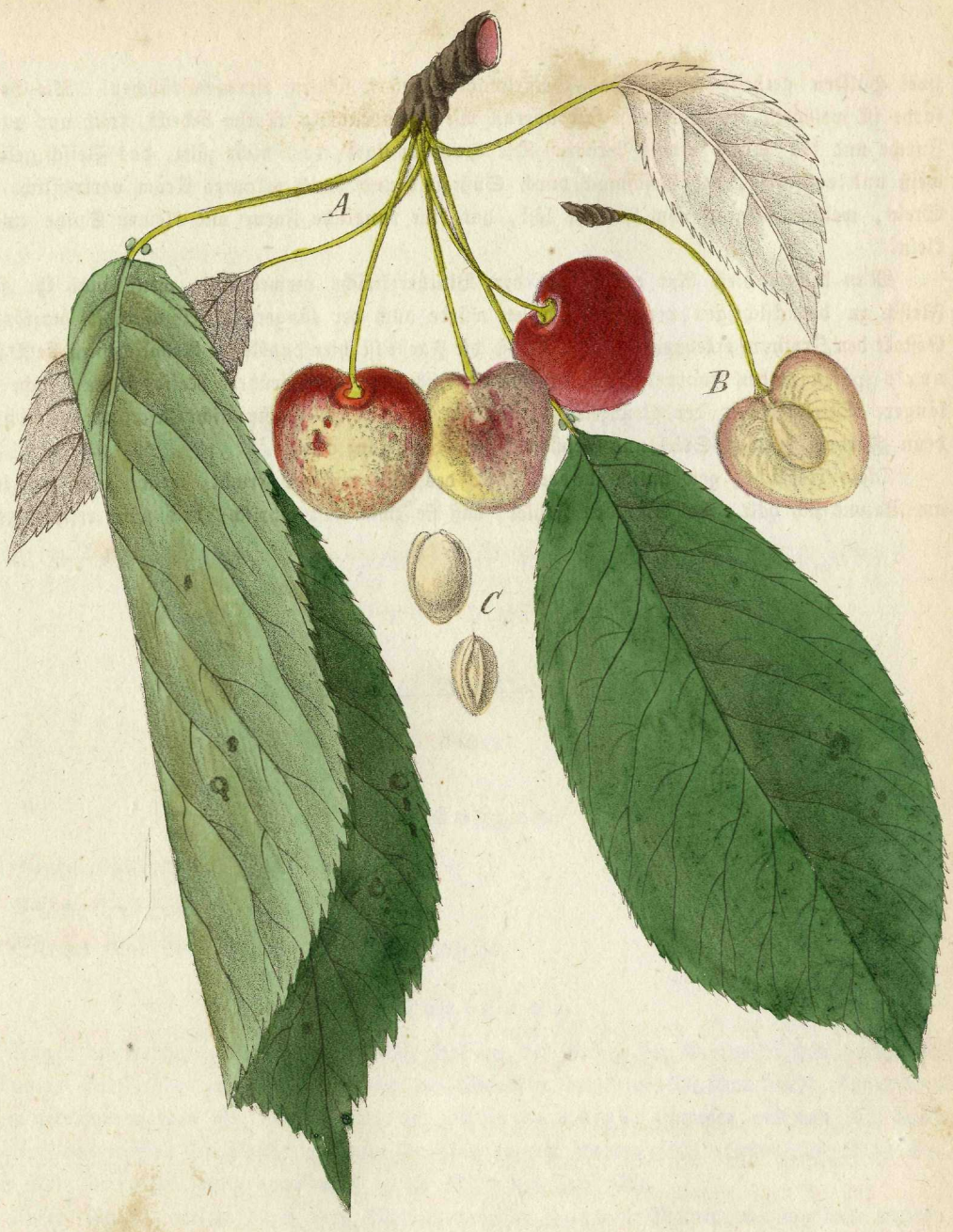
Diese unter dem Namen Bigarreau violet aus Frankreich bezogene Kirsche kam aus Herrenhausen in die Hände von Truchseß und wurde von ihm in seinem Nachtrage vollständiger beschrieben.

Die Frucht gehört zu den großen, hat lange, bräunlich angelaufene Stiele, welche indessen in ihrer Länge wechseln, auch auf verschiedene Weise der Frucht ansitzen. Bei kleineren Exemplaren bemerkt man den Ansatz in einem Grübchen, an großen Exemplaren sitzen sie flach auf. Die Gestalt ist herzförmig, denn der breiteste Theil der Frucht liegt nahe der Basis. Von diesem nimmt sie nach der Spitze hin in Form eines stumpfen Herzens allmählig ab. An der Bauchseite ist sie gedrückt und mit einer so tiefen Furche begabt, daß gleichsam die Frucht in

zwei Hälften getheilt wird. Das Griffelmahl befindet sich in einem Grübchen. Die Grundfarbe ist weißgelb, doch diese ist fast überall mit einem dunkeln Rothe bedeckt, tritt nur an der Furche und der Spitze etwas hervor. Die Haut ist stark, doch nicht zähe, das Fleisch gelblichweiß und vollsaftig, der Geschmack durch Süßigkeit und durch pikantes Arom vortrefflich. Der Stein, welcher sich gut vom Fleische löst, hat eine rundliche Form mit kleiner Spitze und ist klein.

Man könnte diese Art zuerst mit der Blutherzkirsche verwechseln, wenn man ihr festes Fleisch zu berücksichtigen vergäße; indessen würde auch der längere Stiel und die herzförmige Gestalt den Irrthum erkennen lassen. Selbst die Farbe ist hier dunkler. Aehnlicher ist sie Büttner's späten rothen Knorpelkirsche, unterscheidet sich aber durch frühere Reife, starke Furche und längere Stiele. Mit der gleichzeitig reifenden Speckkirsche ist sie nicht leicht zu verwechseln, denn Farbe, Furche, Stiel und Geschmack sind hier ganz anders.

Diese treffliche, gewöhnlich in der Mitte des Juli reifende Frucht, welche auch noch lange am Baume sich hält, hat nur den Fehler, daß sie zwar fast jährlich, doch nicht reichlich trägt.



Elton's bunte Knorpelkirsche.

Elton's bunte Knorpelkirsche

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und hartem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Frucht im Längsschnitte.
C. Steine von der Bauch- und Backenseite.

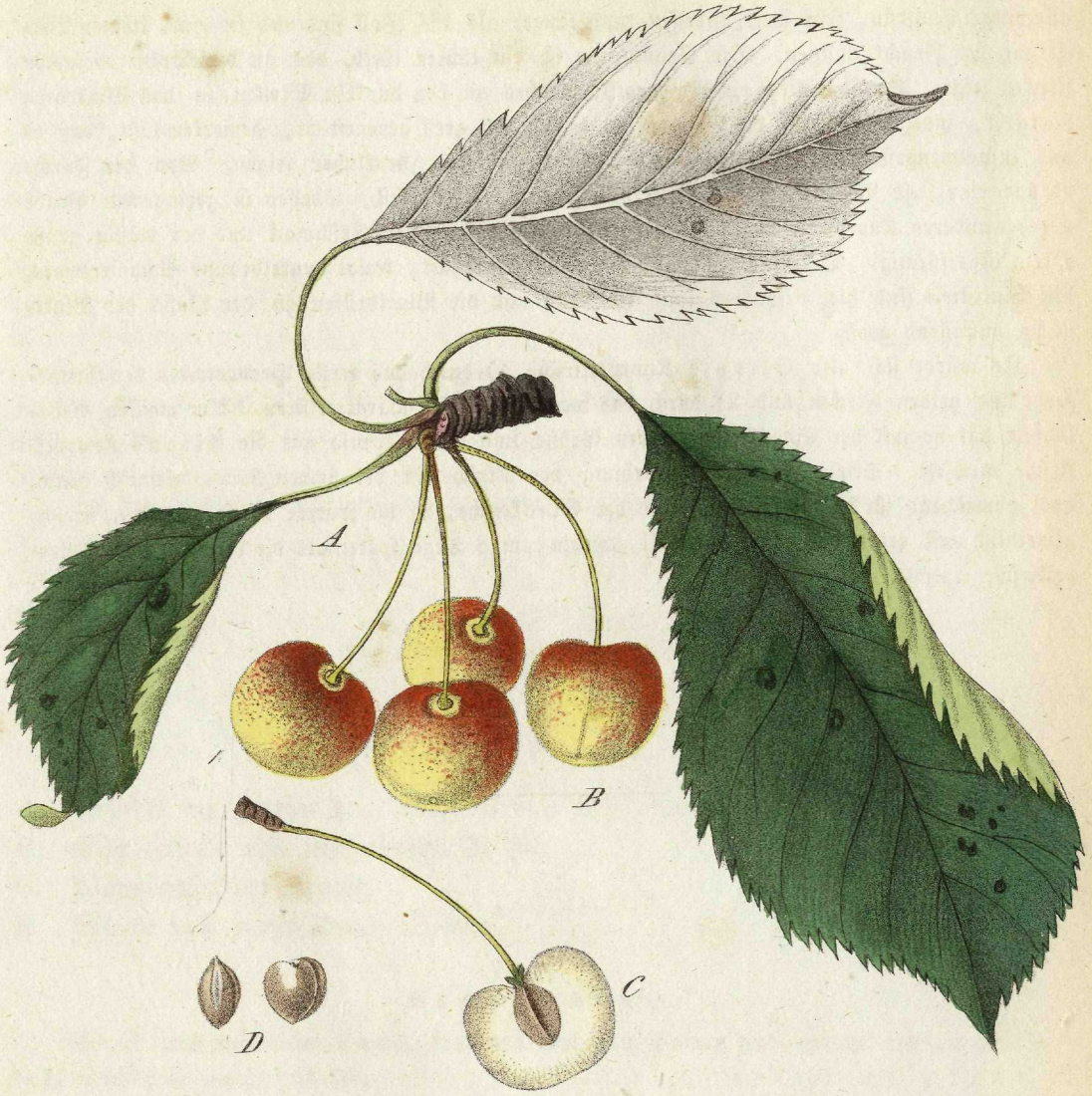
Beschreibung.

Wegen des weicheren Fleisches steht diese Art an der Gränze der Knorpelkirschen, neigt sich den bunten Herzkirschen zu, obschon sie noch den Charakter der Knorpelkirschen besitzt, daher auch hierher gerechnet worden ist. Nach Dittrich soll sie von Knight stammen und von ihm durch Kreuzung der weißen Herzkirsche mit dem Graffion erzeugt worden sein. Jedenfalls ist sie eine eigene Art, deren Zeitigung gewöhnlich in die Mitte des Juli fällt.

Unsere Frucht, welche durch Hrn. Medicinalassessor Jahn in Meiningen eingesandt worden ist, gehört nicht zu den sehr großen, wie Dittrich sie nennt, sondern ist nur über mittelgroß bis groß zu nennen, hat ebenso viel Länge als Breite, besitzt keine spitz-herzförmige, sondern bloß reinherzförmige Gestalt, hat auch nicht sehr lange, sondern nur lange Stiele, welche

allerdings hellgrün, sehr stark, indessen nicht länger als $1^3/_4$ Zoll sind und in einer kleinen Vertiefung der Frucht ansitzen. Die Grundfarbe ist ein lichtes Gelb, das an der Spitze tiefgelbe Flecken zeigt. Darüber liegt ein Rosenroth, welches an den dunkeln Stellen in das Blutrothe übergeht, indessen da, wo die Grundfarbe gewöhnlich grell hervorsticht, bemerken läßt, daß es aus zusammengeflossenen Strichen besteht, welche sich hier deutlicher zeigen. Von der Furche ist nur eine leise Vertiefung zu bemerken. Das Fleisch ist fest, indessen in geringerem Grade wie bei anderen Knorpelkirschen, hat einen sehr gewürzig-süßen Geschmack und der mäßig große Stein ist eiförmig. Der Baum wird stark und ist dauerhaft, treibt dunkelbraune Sommertriebe, die Blattstiele sind hier besonders lang (2 Zoll) und die Blattdrüsen an der Basis der Blattfläche auffallend groß.

Es würde sich also Elton's Knorpelkirsche 1) durch das grelle Hervortreten der Grundfarbe und gelben Flecken und 2) durch das weichere Fleisch charakterisiren. Am meisten Aehnlichkeit hat sie mit der Speckkirsche, deren Größe und Form ebenso wie die Elton's Knorpelkirsche wechselt. Stiel, Form und Färbung der Kirsche ist bei beiden Arten ziemlich gleich, doch abweichend ist 1) das festere Fleisch der Speckkirsche, 2) die spätere Reife derselben, welche gemeinlich erst gegen das Ende des Juli, mithin um 8 Tage später als die der Elton's Knorpelkirsche eintritt.



Gottorper Kirsche.

Gottorper Kirsche

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und festem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern von geringerer Größe.
B. Eine Frucht von ansehnlicher Größe.
C. Längsschnitt der Frucht.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Sie ist eine baireuther Frucht, kam von dort nach Coburg und von da aus an Truchseß, welcher sie zuerst beschrieb.

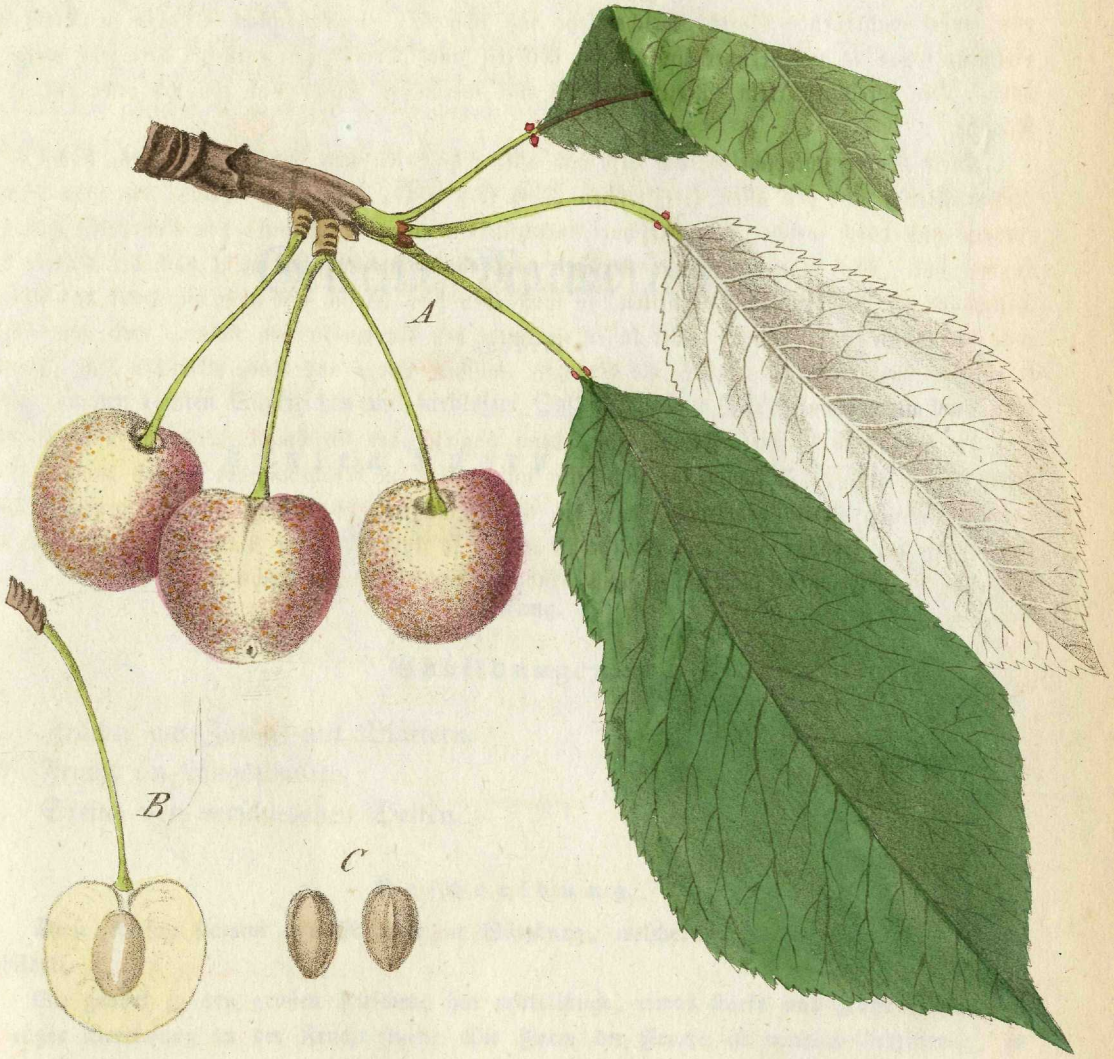
Wegen der reichen Tragbarkeit hat diese Kirschenart das Eigenthümliche, daß sehr viele Früchte ein und desselben Baumes klein bleiben und eine andere Gestalt erhalten.

Die großen Früchte sind herzförmig, die mittelgroßen nur rundlich, beide an der Bauchseite stärker als am Rücken gedrückt und beide mit kurzen, weißgrünen Stielen, welche freilich bei den größeren Früchten eine auffallendere Kürze erhalten als bei den kleineren. Die Farbe der Fruchthaut ist weißgelb; darüber liegt ein lebhaftes Roth, welches an der Basis in einander fließt und nach der Spitze hin allmählig marmorartig wird und sich endlich in die Grund-

farbe verliert. Nach den Jahrgängen ist aber die Stärke des Rothes verschieden, nimmt jedoch niemals so sehr überhand, daß es leicht an der Spitze und Bauchseite die Grundfarbe deutlich hervortreten ließe. Die Haut ist zähe und lederartig, das Fleisch dagegen weich und voll von einem wasserhellen Safte, welcher sehr süß schmeckt, indessen nicht erhaben gewürzig ist, vielmehr sogar in regenreicher und kühler Reifzeit alles Gewürzigen entbehrt und sehr wässerig wird. Der Stein ist klein, breitherzförmig mit merklicher Spitze und löst sich recht gut vom Fleische.

Diese Sorte unterscheidet sich also von allen Knorpelkirschen durch ihr weiches, höchst saftreiches Fleisch und von allen Herzkirschen durch ihre dicke, lederartige Haut, die man schwer zerbeißt und durch welche diese Kirschart unrechtmäßig einen Platz unter den Knorpelkirschen gefunden hat. Will man einmal die Kirschen nach ihrem Fleische (das heißt nach der Stärke der Zellwände im Fruchtfleische) abtheilen, so muß eben dies Fleisch und nicht die Haut das Merkmal der Abtheilung bleiben. Wir lassen sie unter den Knorpelkirschen stehen, weil wir überhaupt die Meinung haben, daß die Gränzen zwischen Herz- und Knorpelkirschen sehr schwankend und unsicher sind.

Zu empfehlen ist diese Frucht sehr, denn obgleich der Geschmack derselben nicht in den ersten Rang gehört, so kommt ihr doch keine andere Art an Reichthum der Ernten zuvor. Der blühende Baum ist so prachtvoll, daß die Blüthenmassen alle Zweige gänzlich verdecken und der Ansatz der Früchte nach der Blüthe ist immer so stark, daß der Baum wegen Mangel an Nahrung viele Früchte fallen lassen muß, indessen doch noch eine reiche Masse behält.



Gemeine Marmorkirsche.

Gemeine Marmorkirsche

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und festem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Frucht im Längsschnitte.
C. Steine von verschiedenen Seiten.

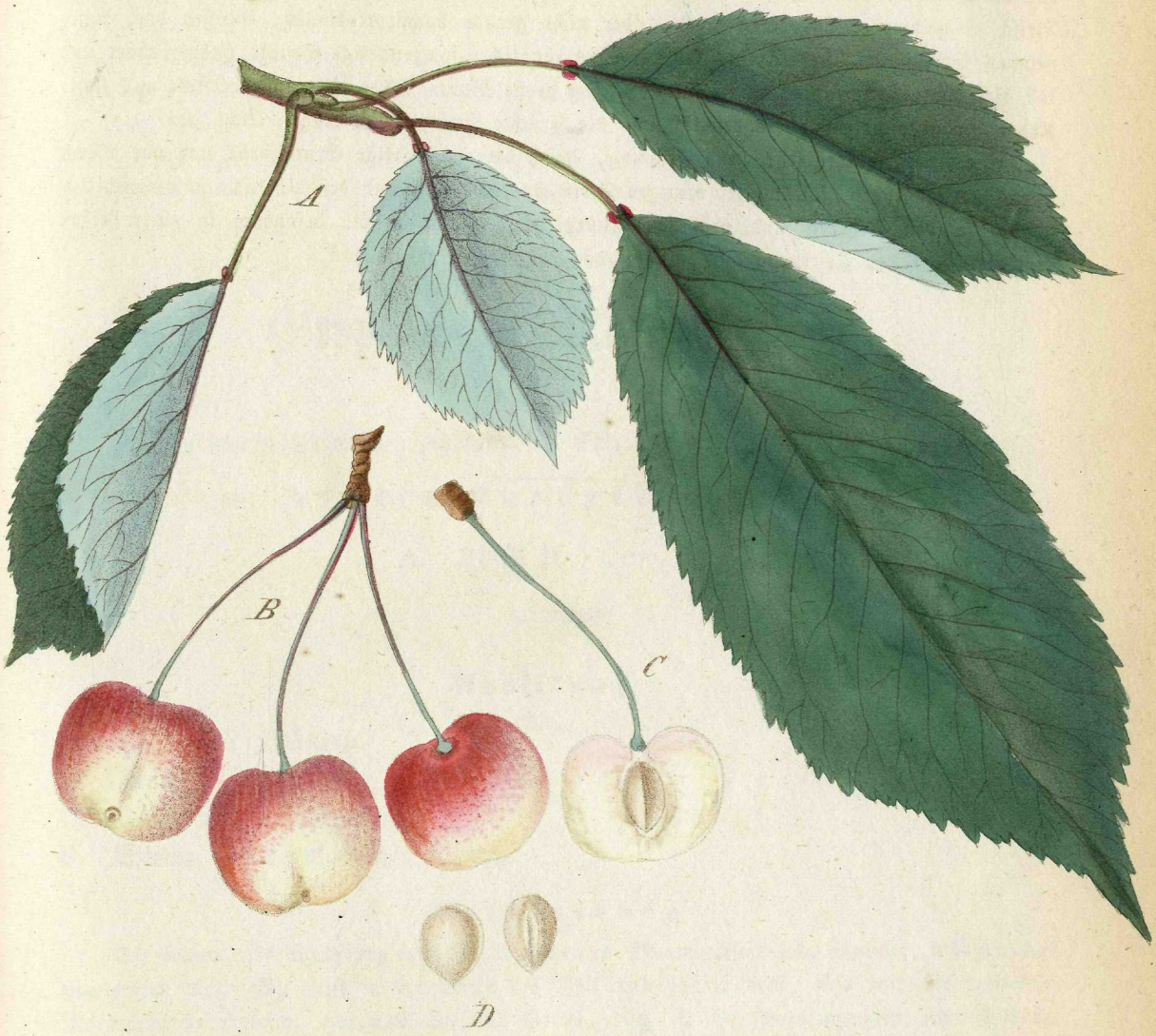
Beschreibung.

Diese Kirsche stammt von Mayer in Würzburg, welcher sie in der Pomona franconica abbildete.

Sie gehört zu den großen Kirschen, hat mittellange, etwas starke und grüne Stiele, die in enger Vertiefung an der Frucht sitzen. Die Form der Frucht ist rundlich-herzförmig, es fällt nämlich die größte Stärke derselben nahe der Mitte zu und gleichwohl ist die Hälfte der Basis zu weit breiter als die Spitzenhälfte. Die Bauchseite ist am meisten gedrückt, hat eine bloß durch eine Linie angedeutete Naht und auf der Spitze ein deutliches Griffelmahl. Die Grundfarbe der Haut ist wachsgelb, darüber legt sie marmorartig ein Roth, welches aber den gelben Grund in vielen punktartigen Stellen durchschlagen läßt. Beschattete Früchte zeigen

das Roth nur an einer Seite und haben an der andern ein mehr goldartiges Gelb. Das feste Fleisch ist gelbweiß, hat einen süßen, aber nicht gerade hocharomatischen, indessen doch angenehmen Geschmack. Der Stein ist durch seine längliche, walzenartige Gestalt ausgezeichnet und löst sich vom Fleische nicht ganz gut ab. Der große Baum bildet eine ausgebreitete und lichte Krone, trägt nicht besonders reichlich und die Früchte springen im Regen leicht auf.

Sie ist durch ihre sehr helle Färbung, durch die wachsartige Grundfarbe und vor Allem durch den länglichen, fast walzenförmigen Stein charakteristisch und deßhalb nicht zu verwechseln, gehört zu den besseren und größeren Knorpelkirschen und erhält besonders in einer heißen trockenen Zeit der Zeitigung gute Ausbildung und besseren Geschmack.



Grosse weisse Marmorkirsche.

Große weiße Marmorkirsche

gehört:

zu den bunten Süßkirschen mit farblosem Saft und festem Fleische, daher zu den

bunten Knorpelkirschen.

A. Klasse II. Ordn. II.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Zweig mit Blättern.
B. Früchte.
C. Frucht im Querschnitte.
D. Steine von verschiedenen Seiten.

Beschreibung.

Sie stammt aus Würzburg und ist der gemeinen Marmorkische sehr ähnlich, indessen doch eine eigene Art. Sie reift in der Mitte des Juli und später noch, also mit der gemeinen Marmorkirsche zugleich, hat auch dieselbe Größe, doch ist die Form weniger rund und die Grundfarbe der Frucht so weiß wie gebleichtes Wachs. Darüber liegt marmorartig zwar ein ähnliches Roth wie bei der gemeinen Marmorkirsche, dasselbe ist aber umfangreicher und tiefer. Der Stein bildet hier ein wesentliches Kennzeichen, denn er ist herzförmig und tief gefurcht. Ob diese weiße Marmorkirsche von dem Bigarreau blanc wirklich verschieden ist, ist noch fraglich. Truchseß hält beide für verschiedene Sorten und giebt als Kennzeichen des Bigarreau blanc 1) Größe, 2) Stielfarbe, 3) Grundfarbe der Frucht an. Der Bigarreau blanc soll zu

den großen Kirschen gehören, die weiße Marmorkirsche nur mittelgroß sein. Indessen wechselt bei der letzteren die Größe nach Maßgabe der Wärme und Fruchtbarkeit des Jahres. Der Bigarreau blanc soll nicht so viel Roth am Stiele haben und seine Grundfarbe soll weit weißer als die der weißen Marmorkirsche sein; nach beiden Kennzeichen lassen sich aber keine Arten erkennen, denn das Roth der Stiele verstärkt sich im Alter der Frucht und das Weiß der Grundfarbe ändert nach Standort und Jahrgang. Demungeachtet scheint dennoch der Bigarreau blanc dem Geschmacke der Frucht nach eine verschiedene Sorte zu sein, weil die weiße Marmorkirsche allerdings nicht den vorzüglichen Geschmack besitzt, welcher dem Bigarreau blanc beigelegt wird, obwohl ihr das Angenehme nicht fehlt.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Guigne Dowton.	Bei Herrn Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Glasherzkirsche.	
Guigne hatif de Boulbon.	
Türkische Große.	
Winkler's weiße Herzkirsche.	
Dunkelrothe Knorpelkirsche.	
Elton's bunte Knorpelkirsche.	
Gottorper Kirsche.	
Gemeine Marmorkirsche.	
Große weiße Marmorkirsche.	

In demselben Verlage ist so eben erschienen:

Beschreibung

der

Gewächse Deutschlands

nach ihren natürlichen Familien und ihrer Bedeutung für die Landwirthschaft

von

Dr. Chr. Ed. Langethal,

Professor an der Universität und Lehrer an dem Landwirthschaftlichen Institute zu Jena.

gr. 8. Preis 3 Thlr.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

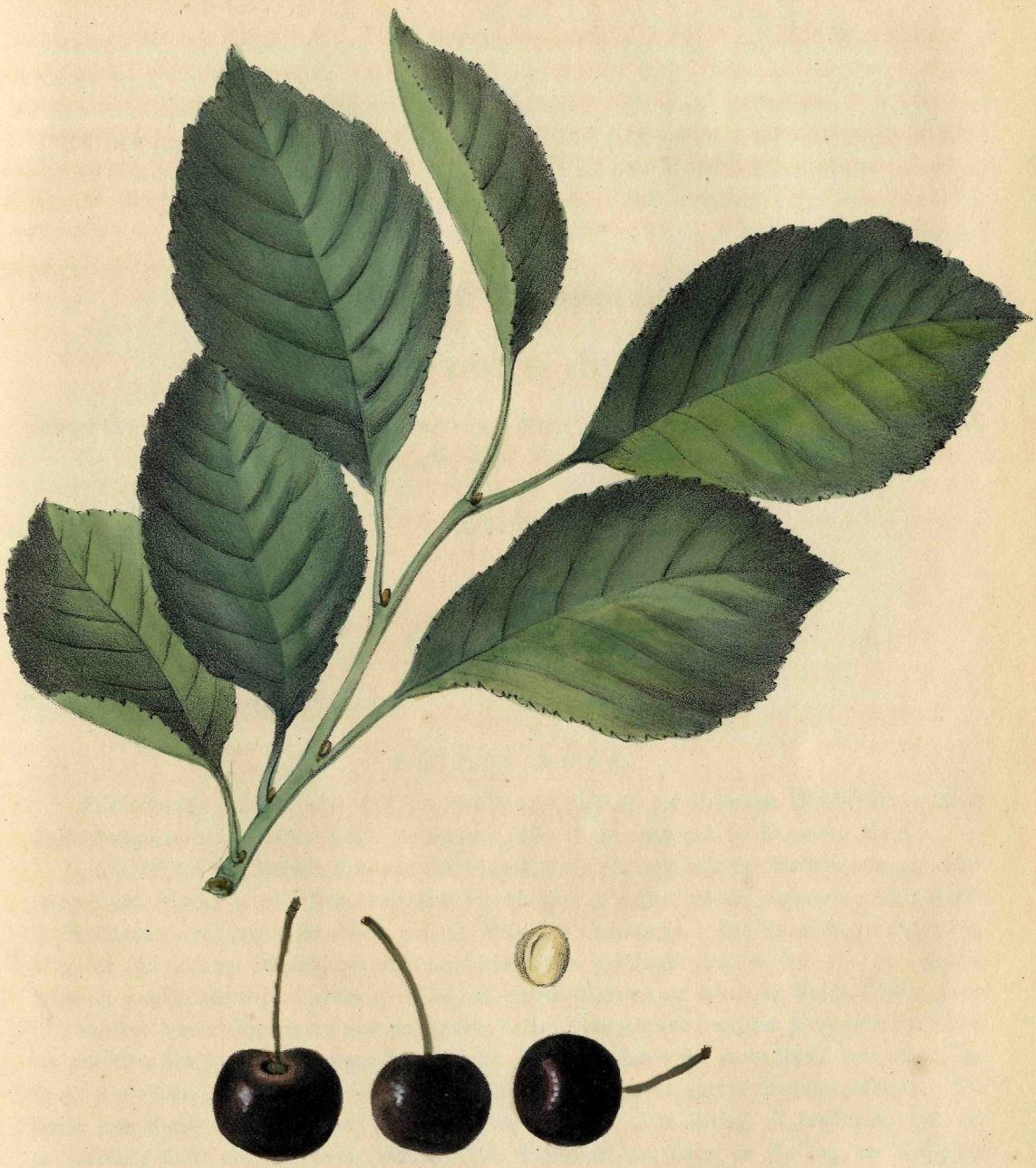
unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topf in Erfurt u. A., sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

III. Section. 7. Lieferung.

Jena,

Verlag von Friedrich Mauke.



Schwarze Maiweichsel.

Schwarze Maiweichsel,

Cerise noire de Mai.

Truchseß S. 498; Dittrich II. S. 111; Christ's Handwb. S. 285; T. O.-G. VII. S. 374, Nr. 1.

Weichsel.

II. Rang.

Abbildungen.

Bedürfen keiner Erklärung.

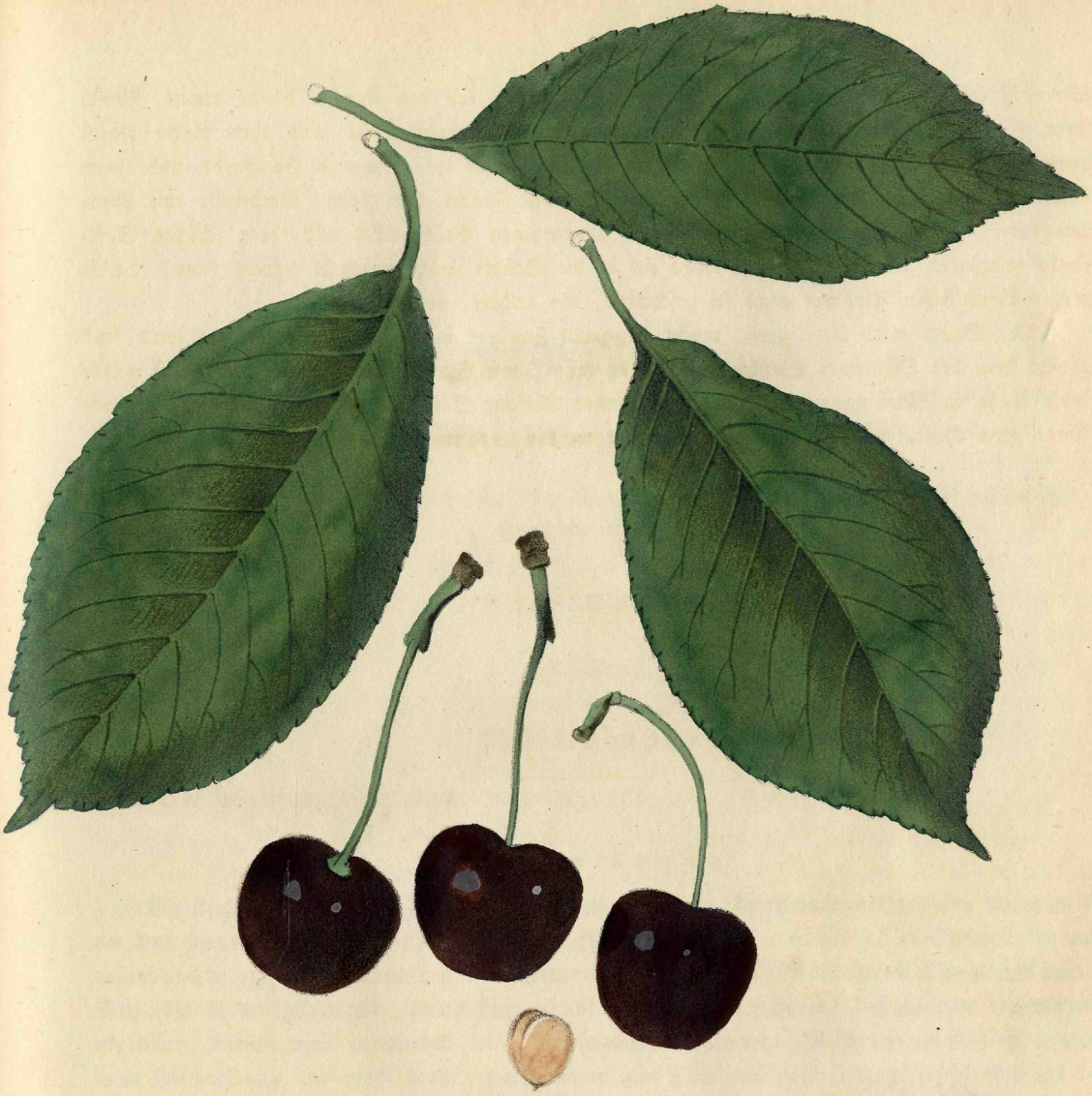
Beschreibung.

Diese Kirsche erhielt Truchseß von Büttner, der sie als Schwarze Maikirsche im Teutschen Obstgärtner beschrieben hat. Truchseß schildert sie recht gut in folgender Weise:

„Die Stiele der Früchte sind nach Verhältniß der Witterung und des Bodens von ungleicher Länge, von ½ bis zu 1½ Zoll, doch sind die kürzeren häufiger als die längeren. Ihre Farbe ist dunkelgrün und, wenn sie etwas welken, bräunlich angelaufen. Sie sitzen in einer glatten, aber für die geringe Größe der Kirschen sehr tiefen Höhlung ziemlich fest auf der Frucht. Diese ist gewöhnlich klein, jedoch wird sie auf gutem Boden von mittlerer Größe. Ihre Form ist oben und unten sehr platt, und an beiden Seiten breitgedrückt, welches Breitgedrückte jedoch bei den kleineren Früchten weniger kenntlich ist. Furchen sind nicht vorhanden, doch ist da, wo sie zu sein pflegen, die Farbe etwas lichter. Unten ist ein starkes graues Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist bei völliger Zeitigung ganz schwarz. Das Fleisch ist dunkelroth und der ausgedrückte Saft nur ein wenig lichter. Der Geschmack hat schon im Anfang der Zeitigung keine widrige Säure, läßt man aber die Frucht noch länger hängen, so gewinnt das Fleisch mehr Festigkeit und der Geschmack verbessert sich so sehr, daß er fast aromatisch wird. Der

Stein ist sehr klein, rund und nur wenig breitgedrückt; an den Kanten bleibt etwas Fleisch sitzen. — Durch ihre frühe Reife, ihren gemeiniglich kurzen Stiel und ihre platte Form unterscheidet sie sich von allen andern Weichseln und durch ihre schwarze Hautfarbe und ihren dunkelen Saft von der frühen Zwergweichsel. Die Frucht hat gleiche Verdienste mit ebengenannter, außerdem dient sie wegen ihres angenehmen Geschmackes und ihrer schönen Saftfarbe vorzüglich zu Kirschkuchen, wozu sie in die Städte leicht gebracht werden kann, da sie wegen ihres festen Fleisches nicht so geschwind, als andere, verdirbt."

Der Baum wird nicht groß, macht hängende Zweige, wenn er nicht beschnitten wird, und gleicht dem der Ostheimer Weichsel, allein er trägt, wie Jahn bemerkt, nie voll, sonst würde diese frühe in Meiningen meist Ende Juni oder Anfang Juli, 1860 selbst Mitte Juli reifende kleine gute Kirsche recht häufig angepflanzt zu werden verdienen.



Herzogskirsche.

Herzogskirsche,

Royale hative, Cherry Duke.

Truchseß S. 371; Dittrich S. 92; T. O.-G. VII. S. 385 Nr. XIII; Christ's Handwb. S. 282.

Süßweichsel.

I. Rang

Abbildungen.

Sie bedürfen keiner Auseinandersetzung.

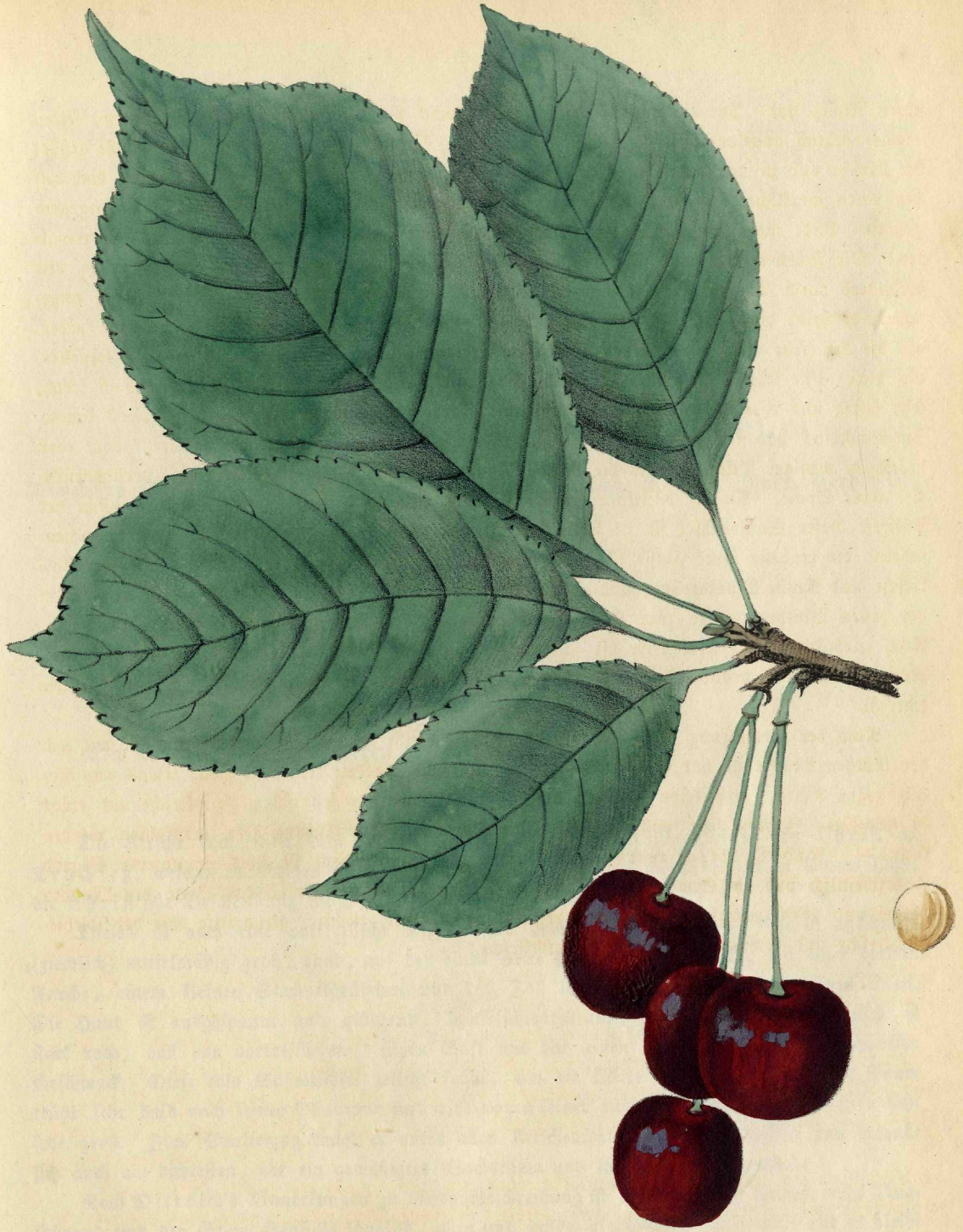
Beschreibung.

Die Kirsche ist englischen Ursprungs und kam als Duke Cherry nach Herrnhausen und von da an Truchseß. — Noch giebt es eine andere Herzogskirsche, von Sickler in Kleinfahnern aufgefunden und von ihm im Teutschen Obstgärtner II. S. 210 Taf. 10 beschrieben. Sie zeitigt später, Mitte bis Ende Juli, aber Truchseß glaubte versichern zu können, daß sie von der wahren englischen Kirsche nicht verschieden sei. Diesem widersprach jedoch Dittrich und lieferte eine neue Beschreibung und wohl kann derselbe unter dem Namen Späte Herzogskirsche eine von der Wahren englischen verschiedene Kirsche gehabt haben. Was indessen als Späte Herzogskirsche, wahrscheinlich aus Frauendorf und andererseits auch von Herrn Oberförster Schmidt, der viele Sorten von Dittrich bezog, nach Meiningen gekommen ist, hat sich bei Mehreren als von der Frühen Herzogskirsche nicht verschieden bewiesen und möchte die Späte Kirsche dieses Namens also eine fragliche Frucht sein. — Die Frühe Herzogskirsche beschreibt Truchseß folgendermaßen:

Sie ist eine von denjenigen, welche aus einer Blüthenknospe oft einen gemeinschaftlichen Blüthenstiel (also eine gestielte Blüthendolde) treiben, weshalb die Kirsche an ihrem Stiele oft

einen Absatz hat. Die einzelnen Fruchtstiele sind meist $1\frac{1}{2}$'' lang, mittelstark, hellgrün, selten etwas röthlich angelaufen und sitzen in einer weiten flachen Höhlung. Nach ihrer Größe gehört die Kirsche nur zu den mittlern. Ihre Form ist beinahe zirkelrund, auf beiden Seiten, doch auf der einen merklicher, als auf der andern breitgedrückt, am Stiele etwas platt, am entgegengesetzten Ende mehr abgerundet und durch das sehr merkliche Stempelgrübchen gleichsam gespalten. Die Furchen sind nicht so stark, als bei vielen Süßkirschen, doch sind dergleichen da und besonders durch lichtere Farben immer bemerkbar. Auf der mehr breitgedrückten Seite angesehen, erscheint die Kirsche breiter als hoch. Die Früchte färben sich am Baume etwas später, als die der (sehr ähnlichen) Rothen Maikirsche, erlangen aber doch früher und alsdann schneller, als diese, eine sehr dunkelrothe Farbe, die aber nie ganz schwarz wird. Das Fleisch ist weich, sehr saftig und ebenfalls von dunkelbraunrother Farbe, der ausgedrückte Saft ist etwas lichter. Im Geschmack hat sie eine sehr angenehme Süßigkeit mit kaum merklicher Säure, doch eben deswegen weniger Pikantes, als die Rothe Maikirsche. Der Stein ist nicht klein, breitgedrückt, mit einer Spitze. An der breitkantigen Seite bleibt ziemlich Fleisch sitzen. — In Hinsicht der Reifzeit dieser Süßweichsel ist zu bemerken, daß sie gewöhnlich, das heißt in guten Kirschenjahren, die früheste ihrer Classe ist, in Mißjahren aber später reifen kann, als die Rothe Maikirsche und Rothe Muskateller, und es hat dies darin seinen Grund, daß nach dem Verunglücken der ersten Blüthen andere zum Tragen und dann zur verhältnißmäßig späteren Reife kommen. Auch wird die Rothe Maikirsche oft schon roth und ziemlich eßbar, ohne die zu ihrer völligen Reife erforderliche braune Farbe zu besitzen, die dann bei der Herzogskirsche doch noch früher eintrifft.

Nach der Bemerkung des Zusenders der Frucht bleibt der Baum, der Aehnlichkeit mit dem der Rothen Maikirsche hat, wenigstens auf Sauerkirsche veredelt klein, ist zwar etwas empfindlich gegen Kälte, doch schon weniger als die der Schwarzen spanischen Frühkirsche und trägt in günstigen Jahren sehr voll, weshalb die Sorte zur Anpflanzung sehr empfohlen werden kann. — Nach Dittrich reift sie zu Anfang des Juni, doch ist dies in unserer Gegend wahrscheinlich nur am Spaliere der Fall, im Freien kömmt gewöhnlich das Ende des Monats herbei und 1860 zeitigte sie selbst erst gegen den 10. Juli, ziemlich gleichzeitig mit der Rothen Maikirsche und Schwarzen spanischen Frühkirsche.



Schwarze spanische Frühkirsche.

Schwarze spanische Frühkirsche,

(Cerise hative d'Espagne noire).

Truchseß S. 410; Dittrich II. S. 96; Christ's Handwb. S. 282, Illustr. Handb. III. S. 149.

Süßweichsel.

I. Rang.

Abbildungen.

Sie bedürfen keiner weiteren Erklärung.

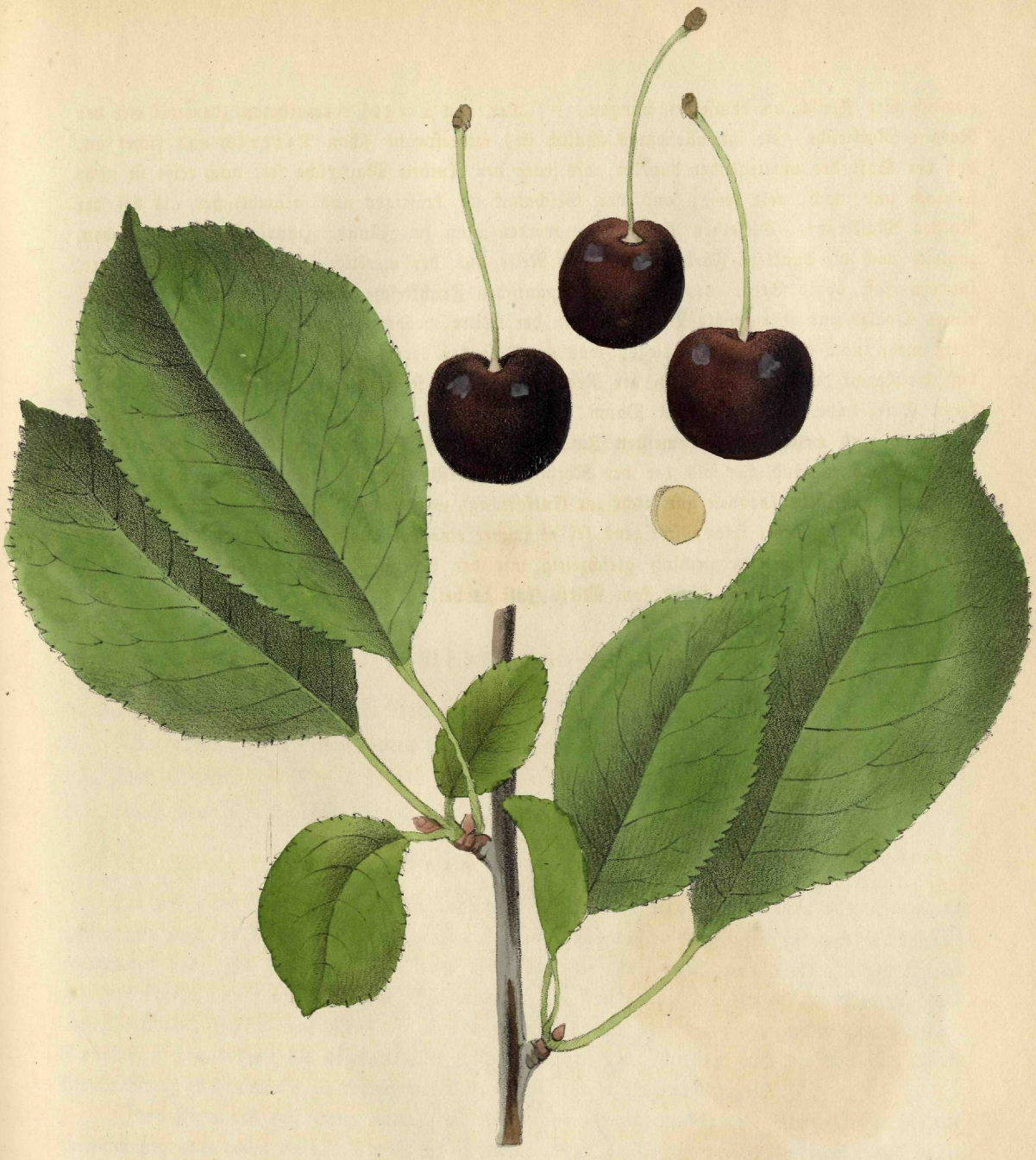
Beschreibung.

Die Kirsche kam unter dem Namen Schwarze spanische Frühherzkirsche von Christ an Truchseß, welchen unrichtigen Namen der Letztere umänderte. Truchseß gab in seinem Buche die Christ'sche Beschreibung hinzu, die folgendermaßen lautet:

Dieses ist auch eine vortreffliche Kirsche und vom ersten Rang. — Sie ist ansehnlich (ziemlich) mittelmäßig groß, rund, auf der einen Seite platt (breit) gedrückt, mit einer breiten Furche, einem kleinen Stempelgrübchen und 1½ Zoll langen, ziemlich starken grünen Stiel. Die Haut ist ausgespannt und glänzend, dunkelschwarzbraun, fast schwarz; das Fleisch ist stark roth, voll von vortrefflichem, süßen Saft und hat einen überaus pikanten gewürzhaften Geschmack. Diese edle Süßweichsel zeitigt frühe, um die Mitte des Junius. — Der Baum trägt sehr bald nach seiner Pflanzung und wird wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nicht sehr groß. Zum Spalierzug taugt er unter allen Kirschensorten am vorzüglichsten und belaubt sich auch am dichtesten, hat ein gemäßigtes Wachsthum und läßt sich gut behandeln.

Nach Dittrich's Bemerkungen zu dieser Beschreibung ist die Form der Frucht mehr länglichrund und der Stein ebenfalls länglich, oben und unten gleichmäßig abgerundet und es bleibt

ziemlich viel Fleisch an demselben hängen. — Der von Liegel vermutheten Identität mit der Rothen Maikirsche, die ihr allerdings ähnlich ist, widerspricht schon Dittrich und führt an, daß der Saft der vorliegenden dunkler, als jener der Rothen Maikirsche sei, auch reife sie nicht so nach und nach, wie diese, und der Geschmack sei kräftiger und aromatischer als bei der Rothen Maikirsche. Dieselben Unterschiede werden auch im Illustr. Handbuche hervorgehoben, zugleich noch die dunklere Färbung in voller Reife und der merklich längere, nicht gerundete, sondern fast ovale Stein der Schwarzen spanischen Frühkirsche, auch habe die Frucht selbst etwas Ovales und ihre größte Breite liege in der Mitte, während sie bei der Rothen Maikirsche meist mehr nach dem Stiele zu liege, was der Zusender der Frucht bestätigt und noch bemerkt, daß die Frucht der vorliegenden in der Regel auch größer sei und einen längeren und weit stärkeren Stiel habe. — Ueber den Baum, dessen Aehnlichkeit mit dem der Rothen Maikirsche sehr groß und welcher in den meisten Jahren auch ebenso fruchtbar ist, bemerkt Jahn noch, daß er etwas empfindlicher als der der Rothen Maikirsche sei und zwar kämen nach harten Wintern die Blüthenknospen gar nicht zur Entfaltung, wie dies bei der anderen schon in einem geringeren Grade Statt finde, übrigens sei es immer eine der vorzüglichsten von allen Kirschen. Sie zeitigt in Meiningen ziemlich gleichzeitig mit der Rothen Maikirsche oder einige Tage später, meist Anfang Juli, 1860 kam Mitte Juli herbei.



Kirsche von der Natte.

Kirsche von der Natte.

Truchseß S. 539; Dittrich II. S. 131; Christ's Handwb. S. 285; T. O.-G. VII. S. 378 Nr. 14.

Weichsel.

I. Rang.

Abbildungen.

a. a. Die Frucht von 2 Seiten betrachtet.
b. Die Frucht von einem jungen Baumschulenbaume.
c. Der Stein.
d. Laub des Tragholzes.

Beschreibung.

Sie soll ihren Namen von den holländischen Grafen von der Natte oder von Dernath haben und war schon dem Pastor Henne bekannt, aus dessen Sortiment sie auch Truchseß empfangen hat. Es gibt außer ihr noch eine Doppelte Natte und eine Bettenburger Kirsche von der Natte, auch nebenbei eine Süßweichsel, die Frühe von der Natte aus Samen, doch lassen sich nach Jahn wenigstens die beiden ersteren schwer von der vorliegenden unterscheiden. Truchseß nennt diese die **eigentliche** Kirsche von der Natte und die von ihm citirte Beschreibung Büttner's zu derselben im T. O.-G. lautet folgendermaßen:

„Ihre Form ist fast ganz rund, die Farbe der Haut dunkelroth. Ihre Größe ist nur mittelmäßig und mehr klein. Der Stiel ist lang. Das Fleisch ist weich, dunkelroth und voller Saft von gleicher Farbe. Der Geschmack hat zwar etwas Süßigkeit, doch hat die Säure darin die Oberhand. Viele Kirschenliebhaber erklären diesen Geschmack für erhaben und angenehm. Der Baum wird größer, als gemeiniglich die Sauerkirschenbäume sind, hat das kleine Sauerkirschenblatt und trägt voll. Reift in der letzten Hälfte des Julius und hält sich beinahe drei

Wochen am Baume. Dieſes iſt eine ſehr bekannte Kirſche, die man faſt in allen Kirſchenpflanzungen antrifft."

In Meiningen reift die Kirſche meiſt in der Mitte des Juli, und iſt alſo eine der früheren unter den Weichſeln, in gehöriger Reife ausgezeichnet durch Güte und Wohlgeſchmack, einer Süßweichſel wenig nachgebend, deshalb und auch wegen der zwar nicht allzu reichen, aber immer noch guten Tragbarkeit zu empfehlen. — Der Stein iſt klein, rundlich oder etwas eirund mit einer kleinen kurzen Spitze.

Strauſsweichsel.

Straußweichsel.

Truchseß S. 502; Dittrich II. S. 115; Christ's Handwb. S. 289.

Weichsel.

II. Rang.

Abbildungen.

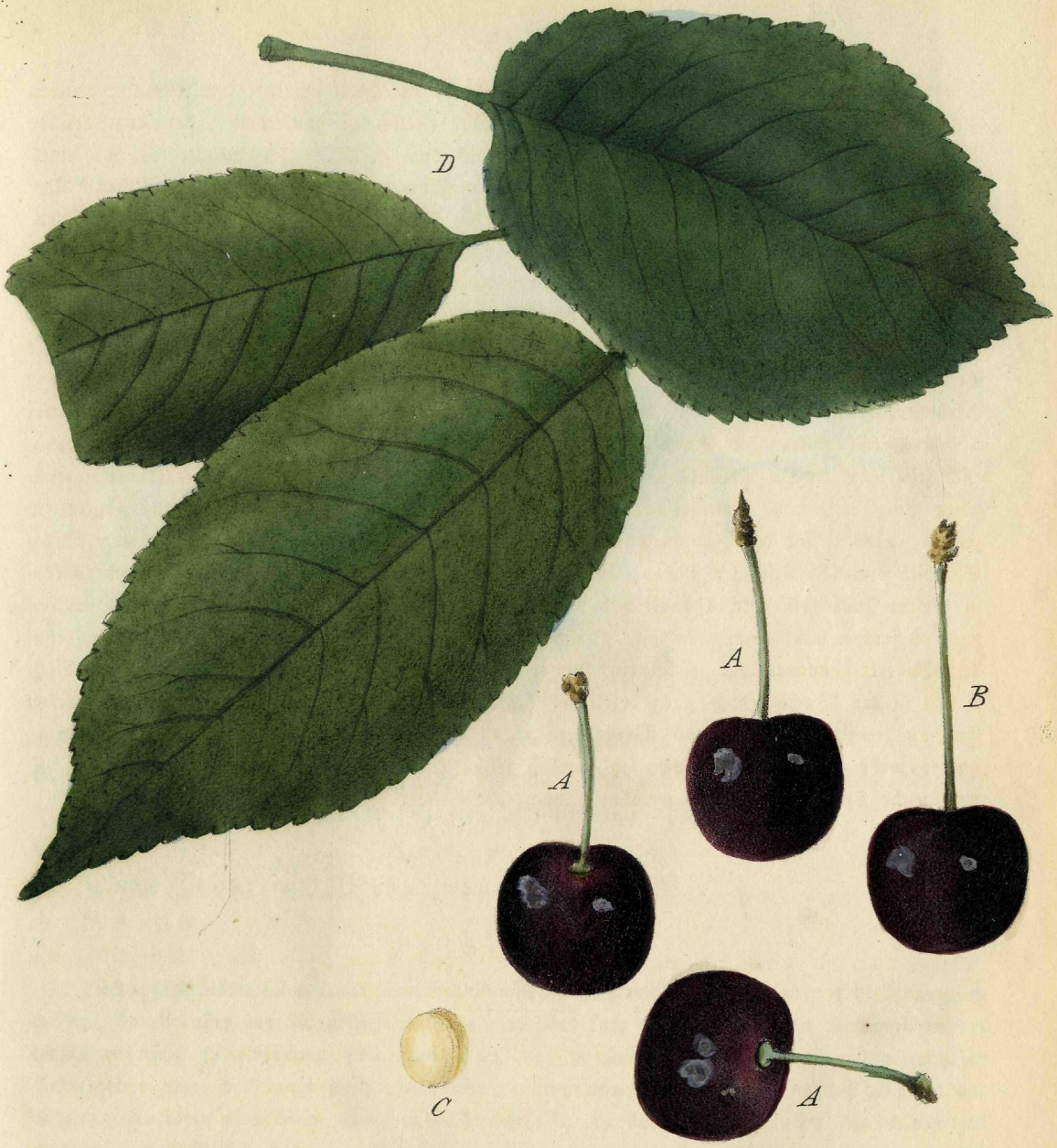
A. Mehrere Früchte zu einem Büschel vereinigt, wie sich häufig am Baume finden.
B. Dieselbe von einem jugendlichen Baume, wenn sie recht vollkommen ist.
C. Der Stein.
D. Ein Zweig mit Blättern.

Beschreibung.

Sie kam an Truchseß von Mayer in Würzburg, der sie in seiner Pomona franconica als Träubelkirsche, Hängelkirsche, Straußweichsel, Cerise à trochet beschrieben, aber falsch, nämlich wie die Trauben-Amarelle, mehrere Früchte auf einem gemeinschaftlichen Stiele sitzend, abgebildet hat, während doch bei der vorliegenden nur öfters mehrere Kirschen, jede mit ihrem besonderen Stiele, aus einer oder mehreren Knospen hervorgegangen zu einem Büschel vereinigt eng beisammenstehen, weshalb die Bezeichnung Büschelweichsel passender sein würde. Den Namen Hängelkirsche hat sie wohl daher, weil ihre Zweige von der Menge der Früchte gedrückt niederhängen. — Die Frucht gehört der Größe nach zu den kleinen Weichseln. Ihre Form ist an beiden Enden platt, doch am Stiele merklicher als oben, wo sie sich ein wenig rundet. Die Seiten sind gedrückt, die eine derselben jedoch stärker, doch ist auch auf dieser selten eine Furche, sondern meist nur eine etwas lichtere Farbe zu bemerken. Nicht bei allen Früchten ist ein Stempelgrübchen vorhanden. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, dünn und straff, auf der einen Seite grün, auf der andern röthlich angelaufen und sitzt in einer schwachen,

oft ungleichen Höhlung fest auf der Frucht. Die Farbe der Haut ist stark dunkelbraun, welches auch in der höchsten Reife nicht schwarz wird. Das Fleisch ist dunkelroth, der ausgedrückte Saft ist zwar auch roth, doch ungleich lichter als das Fleisch. Die Weichsel ist voll eines Saftes, der bei einer angenehmen Säure eine Beimischung von erhabener Süßigkeit hat. Der Stein ist für die Kirsche klein, dickbackig rund. An seinen Kanten bleibt etwas Fleisch sitzen.

Die Kirsche reift nach Dittrich zu Ende Juni, in Meiningen zeitigte sie 1860 in der Mitte des Juli. Durch das Büschelartige ihrer Früchte unterscheidet sie sich von allen anderen Weichseln. — Auf der Bettenburg trug der Baum selten und nie reichlich und mochte Truchseß die Kirsche nur dem Sortensammler empfehlen. Diesem fügt jedoch Jahn hinzu, daß diese Truchseß'sche Beschreibung der Frucht sonst schon ganz treffend ist, nur müsse man sich das Straußweisetragen so vorstellen, daß zwar sehr oft mehrere Früchte, ungefähr 3 bis 4, seltener 5 bis 6, auf einem und demselben kleinen Fruchtzweige beisammenstehen, daß aber daneben auch sehr viele einzeln stehende Früchte vorkommen. Der Baum hat ferner das Eigene, gleichzeitig ganz reife und nebenbei noch sehr viele grüne oder sich eben erst röthende Früchte zu tragen, weshalb sich das Zwischenpflücken nothwendig macht. Doch kann es auch an dem kühlen Sommer von 1860 gelegen haben, in welchem es hauptsächlich beobachtet wurde, und es kam in diesem Jahre ein solches ungleiches Reifen noch bei vielen anderen Sorten vor, bei welchen man es früher nicht besprochen hat. Nach Mayer wächst der Baum zwergartig, allein selbst auf Sauerkirschenunterlage wächst ein junger Baum in Jahn's Garten sehr stark, auf Süßkirsche ist der Wuchs jedoch ganz besonders kräftig und es war darauf auch seine Tragbarkeit stets ausgezeichnet, so daß diese Weichsel zu recht fleißiger Anpflanzung empfohlen werden kann, um so mehr als ihre Zeitigung noch ziemlich früh, kurz nach der Spanischen Frühweichsel ist, um welche Zeit Sauerkirschen gewöhnlich noch sehr gesucht werden.



Quindoux Provençe.

Guindoux de Provence.

Truchseß S. 429; Dittrich II. S. 101; Liegel's Anleitung S. 165.

Süßweichsel.

I. Rang.

Abbildungen.

AAA. Die Frucht von verschiedener Seite betrachtet.

B. Die ihr am meisten zukommende Form. Auch ist derselben hier ein längerer Stiel beigegeben, wie er sich ebenfalls mehrfach findet.

C. Der Stein.

D. Einige Blätter vom Sommerzweige des Baumes.

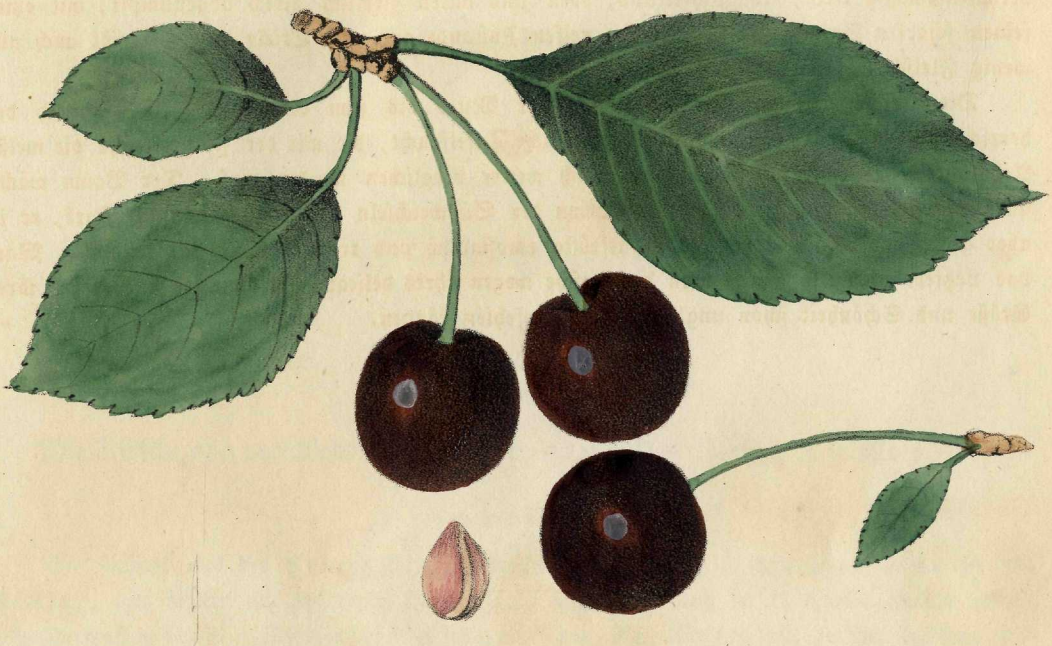
Beschreibung.

Truchseß bekam sie aus der Nationalbaumschule in Paris, konnte sie aber nicht hinlänglich prüfen, hat sie aber der Hauptsache nach doch treffend kurz beschrieben. Den Namen Guindoux wußte er nicht zu erklären, doch glaubte er, daß er Zusammenhrng habe mit den gewissen Provinzen eignen, doch nicht weiter beschriebenen Guindoliers des Duhamel. — Papelea hat in seinem Kataloge eine Cerise Guindoux de la Rochelle, die sich aber bei Jahn als die Königin Hortensia ausgewiesen hat. — Liegel hat die vorliegende der Ostheimer Kirsche ähnlich bezeichnet, doch ist der Baum schon ganz verschieden. — Am ausführlichsten hat sie Dittrich geschildert. — Jahn giebt uns folgende, die übrigen vereinigende Beschreibung hinzu:

Die Frucht gehört zu den Großen. Von Form ist sie rundlich, am Stiele abgeplattet, am entgegengesetzten Ende flachrund, sie ist an den Seiten wenig, und nur auf der einen etwas

merklicher gedrückt, auch fehlen die Furchen. Die Naht ist nur durch eine sehr feine Linie angedeutet, die sich in dem grauen Stempelpunkte verliert. Der Stiel ist oft sehr kurz, 1 Zoll lang, an anderen Früchten ist er auch länger, selbst bis 1½ Zoll, er ist ziemlich dick und stark, grün und steht in enger und tiefer, selten mehr geräumiger Höhle. Die Farbe der mäßig starken und zähen Haut ist in voller Reife ein dunkeles Schwarzbraun und man gewahrt in demselben sehr feine hellrothe Pünktchen. Das Fleisch ist fast hellblutroth, der Saft ziemlich stark färbend und von vortrefflichem säuerlich-süßen erhabenen Geschmack. Der Stein ist verhältnißmäßig klein, länglich-eirund, oben und unten ziemlich gleich abgestumpft, mit einer feinen scharfen Spitze. Er löst sich im reifen Zustande gut vom Stiele und es bleibt auch nur wenig Fleisch an ihm haften.

Die Kirsche reift in Meiningen von der Mitte bis zum Ende des Juli, je nach der herrschenden Witterung und ist eine vortreffliche Tafelfrucht, die mit der Folgerkirsche die meiste Aehnlichkeit hat, und mit dieser auch noch weiter verglichen werden muß. Der Baum wächst stark aufwärts strebend, hat die Vegetation der Süßweichseln und wird groß und stark, er ist aber gegen hohe Kältegrade und Spätfröste empfindlich und trägt deshalb nie reichlich. Wäre das Letztere nicht, so würde man die Kirsche wegen ihres delicaten Geschmackes und wegen ihrer Größe und Schönheit schon ungleich mehr empfehlen können.



Wohltragende holländische Kirsche.

Wohltragende holländische Kirsche.

Truchseß S. 591; Dittrich II. S. 141; T. O.-G. XXII. S. 106. Taf. 12; Christ's Handwb. S. 288.

Weichsel.

I. Rang.

Abbildungen.

Die Kirsche von verschiedener Seite betrachtet. Das Uebrige ist selbstverständlich.

Beschreibung.

Sie stammt aus der Urbrig'schen Baumschule bei Leipzig. Truchseß bekam sie von Sickler, und bezieht sich auf dessen Beschreibung und Abbildung im T. O.-G., welche erstere folgendermaßen lautet: Die Frucht gehört unter den Sauerkirschen mit zu den größten und folgt in Ansehung dieser Größe auf die lange Lothkirsche. Sie ist auf beiden Seiten breit, da andere auf einer Seite wenigstens einen Bogen beschreiben, und so dick als hoch. Auf wenigen sieht man die Linie einigermaßen, die gewöhnlich auf der platten (breiten) Seite vom Stiel herabwärts nach dem anderen Ende läuft, und dieses doch nur, wenn die Kirsche mehr die rothe, als schwarzbraune Farbe nach ihrer Reifzeit hat, aber das Blüthengrübchen ist sehr deutlich. Sie mißt in ihrer Breite 10 Linien und in ihrer Höhe 8 Linien. Der Stiel befindet sich in einer weitläufigen großen Vertiefung, und enthält in seiner Länge die Höhe der Kirsche 2mal. Die Haut ist, wenn sie recht reif ist, von schwarzbrauner Farbe, glänzend und sehr zähe, daß man sie ganz vom Fleische abziehen könnte, wenn man wollte. Unmittelbar unter der Haut ist ein Kranz von zarten Fibern, welcher das Fleisch hellroth erscheinen läßt, etwa eine Linie stark, das andere nach dem Steine zu ist dunkelroth. Der Saft ist reichlich vorhanden und von einem anziehenden säuerlichen, aber stärkenden Geschmack, wie ihn beinahe keine

andere Sauerkirsche hat. Der Stein ist länglich und vom Safte der Kirsche sehr gefärbt, in seiner Höhe mißt er 5 Linien, in seiner Breite 4 und in seiner Dicke 3. Unter den Sauerkirschen wird diese am spätesten, erst im August reif. Der Baum trägt außerordentlich voll und man findet immer 6 Stück an einem Tragholzbüschel. Wenn man sie vom Baume weg essen will, muß man sie nur recht reif werden lassen; außerdem ist sie recht gut zum Einmachen.

Dieser Beschreibung fügt schon Truchseß hinzu, er habe sie nie von der von Sickler gezeichneten Größe erzogen, auch sei sie früher als im August reif gewesen, doch hätte sie wohl auch länger hängen können. Jahn bemerkt: „Die Kirsche ist mittelgroß, rundlich, hochgebaut oder auch nur hoch aussehend, meist noch ein Geringes breiter als hoch. Die Farbe ist nicht so roth als bei Sickler, sondern schwarzbraun, zuletzt fast schwarz. Der Saft ist stark färbend, ziemlich stark sauer, doch angenehm. Der Stein hat die auf unserer Abbildung gezeichnete Form und ist immer vom Safte der Kirsche stark gefärbt. Der Stiel ist da, wo er auf der Kirsche aufsitzt, sehr stark. Die Frucht scheint zum Volltragen Schutz zu verlangen. Ein Hochstamm trug wie gewöhnlich auch im Jahre 1860 nicht voll, und ein niedrig veredeltes unter einem höheren Baum stehendes Bäumchen hat sich sehr voll gehangen. Darunter waren die schönsten Früchte die hier abgebildeten. Sie reifte Mitte August."

Schwarze Muskateller.

Schwarze Muskateller,

Muscat noir.

Truchseß S. 419; Dittrich II. S. 109; Christ's Handwb. S. 283; L. O.-G. VII. S. 384, Nr. 6.

Süßweichsel.

I. Rang.

Abbildungen.

Die Abbildung ist selbstverständlich.

Beschreibung.

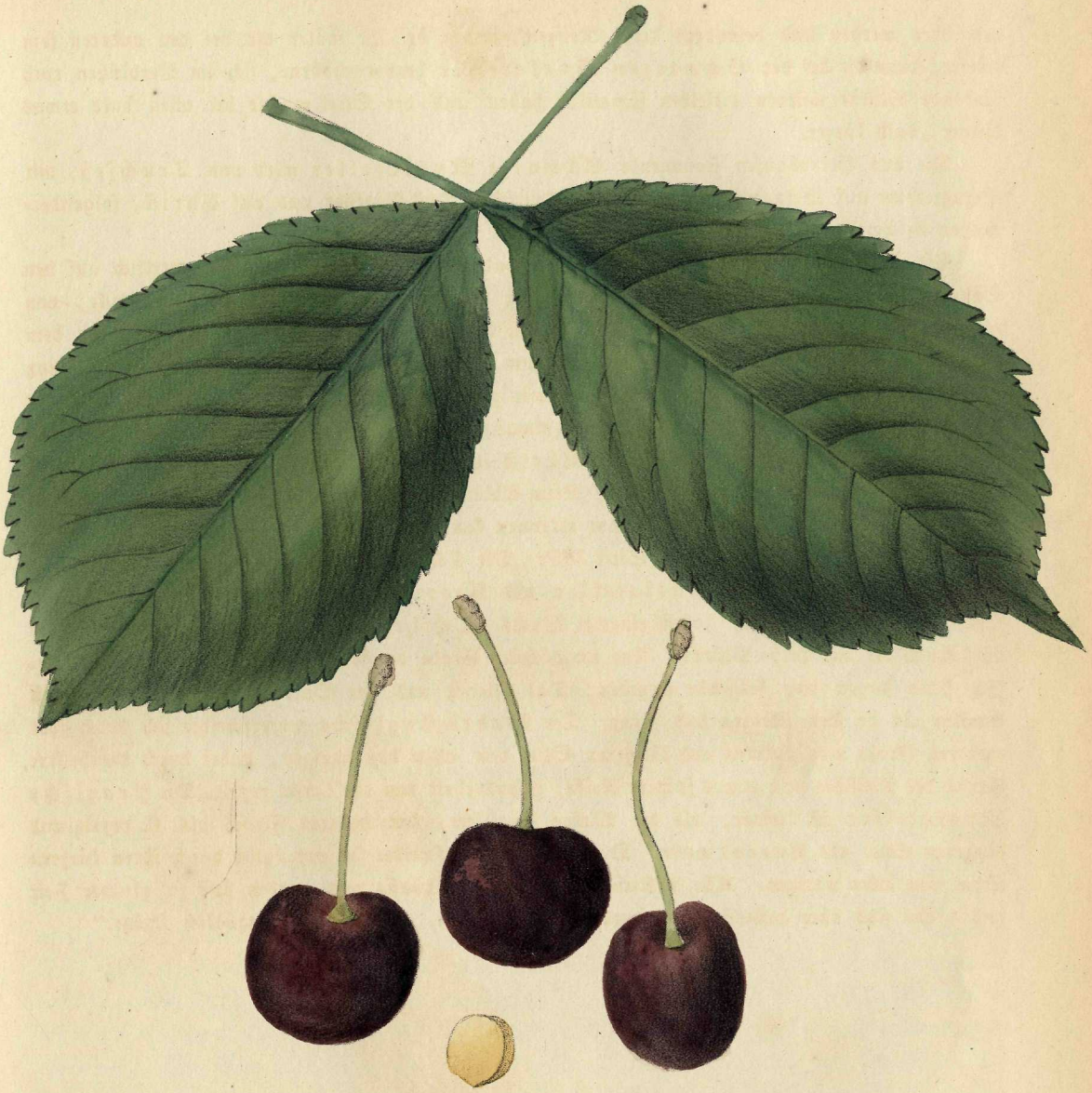
Wie Jahn mittheilt, ist derselbe geneigt, die in diesem Hefte noch folgenden 2 Kirschen, die Wahre englische und die Königskirsche (außer diesen aber auch die Doctorkirsche oder Portugiesische Griotte, ferner die von Herrn Oberförster Schmidt erhaltene Schwarze Muskateller, Griottier aus Paris und Nouvelle d'Angleterre) trotz der Verschiedenheit, die sie auch auf unserer Abbildung in der Größe und nach ihrer Beschreibung im Geschmack zeigen, doch nach der sehr ähnlichen Vegetation (sie haben alle den kurzen gedrungenen Wuchs und das eigenthümliche oft scharf- und doppeltgezahnte Blatt) und nach ihrem Steine und nach ihrer ziemlich gleichen Reifzeit mit der vorliegenden für identisch zu halten, und glaubt er, daß die Unterschiede in der Größe und im Geschmack nur auf der verschiedenen Kräftigkeit des Baumes und der mehr oder weniger vorgeschrittenen Reife der Frucht beruhen, die gehörig reif (von Farbe schwarzbraun) von allen erhaben süß schmecke, während im rothbraunen Zustande noch die Säure zu stark vorherrsche. Aehnliche Vermuthung möge auch schon Büttner gehegt haben, wie das unten Folgende es ausspricht. Die Königskirsche, hier die größte von allen, habe in seinem Garten auch den besten Stand. Am meisten müsse noch die Wahre Englische

verglichen werden und besonders deren Reifzeit, welche bei ihr später als bei den anderen sein dürfte, denn die bei der Schwarzen Muskateller hervorgehobene, sich im Verblühen roth färbende Blüthe würden dieselben sämmtlich haben und der Stiel wachse bei allen bald etwas länger, bald kürzer.

Die aus Herrnhausen stammende Schwarze Muskateller wird von Truchseß, mit Bezugnahme auf Büttner's Angaben im Teutschen Obst-Gärtner und auf Christ, folgendermaßen beschrieben:

Die Form ist fast ganz rund (rund mit etwas platt, Christ) und kaum merklich auf den Seiten breitgedrückt, sie gehört unter die sehr Großen. Der Stiel ist kurz und dicke, von rauhem Ansehen (mit starkem, $1^1/_2$ Zoll langen Stiele, Christ) und sitzt nicht fest an dem Steine. Die Farbe ist dunkelroth, das sich zum Schwarzen neigt, das Fleisch zerfließend und hellroth; der Saft häufig, vortrefflich, nur wenig färbend, ist süß, fast ohne Säure und sehr delicat (Fleisch dunkelroth, weich, süß, mit etwas Säure erhöht, von edlem Geschmack). — Die Frucht reift in der letzten Hälfte (nach Christ im letzten Drittel) des Juli. (In Meiningen reifte sie 1860 zu Anfang des August.) Beim Abblühen färben sich die Blüthen röthlich, woran man, wie Dittrich zufügt, den Baum erkennen kann.

Büttner sagt im T. O.-G. Seite 385: „Die 4 Kirschen: La Cerise royale, Wahre Englische, Pragische Muskateller und Muscat noir sind schwer zu unterscheiden. Sie treiben alle sehr spät, haben einerlei Wuchs im Holze, haben das große den Herzkirschen ähnliche Blatt und rothe Blüthe. Nur im höchsten Grade der Reife findet man die Unterschiede. Ich kann davon nur folgende angeben: Das Fleisch und der Saft der Cerise royale ist dunkler als bei den übrigen und süßer. Die Wahre Englische unterscheidet sich durch ihre mehrere Größe und dickeren und längeren Stiel von allen den übrigen, dabei durch die hellere Farbe des Fleisches und etwas spätere Reife, insonderheit von der Cerise royale. Die Pragische Muskateller ist kleiner, als die Wahre Englische, hat helleres Fleisch als C. royale und längeren Stiel als Muscat noir. Diese aber unterscheidet sich vorzüglich durch ihren kürzern Stiel von allen übrigen. Alle 4 Kirschen tragen nicht häufig und werden fast zu gleicher Zeit reif. Sie sind aber äußerst delicat und verdienen wohl, daß man sie vorzüglich schätzt."



Wahre englische Kirsche.

Wahre englische Kirsche,

La Cerise d'Angleterre.

Truchseß S. 405; Dittrich II. S. 103; Christ's Handwb. S. 284; T. O.-G. VII. S. 383. Nr. 30.

Süßweichsel.

I. Rang.

Die Abbildung bedarf keiner Erklärung.

Beschreibung.

Truchseß bekam diese ihm unter dem Namen Griottier de Portugal auch von Kraft in Wien zugegangene Kirsche als Wahre Englische von Büttner, bemerkt aber, daß sie wahrscheinlich gar nicht aus England herrühre. Die ihm von Mayer in Würzburg gesendete Griotte de Portugal fand er dagegen mit der Doctorkirsche überein, wie er sie aus Herrnhausen bereits hatte. Er schildert sie folgenderweise: Die Kirsche ist eine der größeren unter den Süßweichseln. Sie ist am Stiele auf beiden Seiten, die meistens breitgedrückt sind, etwas aufgeworfen und rundet sich nach der Spitze gemachsam zu. Furchen bemerkt man nicht, doch läuft auf der einen Seite meist eine haardünne Linie herab. Das Stempelgrübchen ist bei manchen Früchten kaum bemerklich. Die Farbe der zähen, leicht abziehbaren Haut ist braunroth, auf der breitgedrückten Seite mit lichteren Stellen. Das Fleisch ist lichtblutroth mit ziemlich starken Fasern durchzogen, daher fest. Der Saft hat, jedoch nur bei sehr reifen Früchten, die Farbe des Fleisches. Die Festigkeit des letzteren, der häufige Saft, welcher aus Süßigkeit und Säure gemischt ist, machen diese Weichsel zu einer sehr angenehmen Speise, nur ist es Schade, daß man beim Genuß die zähe Haut zu sehr im Munde herum schieben muß. Der Stein ist verhältnißmäßig nicht groß, mit einer scharfen kleinen Spitze versehen, doch hier runder als am Stielende, dickbackig und löset sich an den Kanten nicht gut vom Fleische. Die Kirsche reift nach Büttner und Ditt-

rich in der Mitte Juli, in Meiningen (in dem kühlen Sommer 1860 mit den übrigen Genannten gleichzeitig) in den ersten Tagen des August. Der Baum dieser Sorte, sagt auch Truchseß, schlägt sehr spät aus und blüht gewöhnlich nicht eher, als bis fast alle anderen Kirschenblüthen vorüber sind. An diesem Merkmale kann man diese Sorte, ehe der Baum noch Frucht trägt, von allen anderen unterscheiden. Die Frucht selbst aber unterscheidet sich von allen anderen Süßweichseln durch ihre Größe, worin sie alle bisher bekannten Süßweichseln übertrifft, und ihre dickeren und längeren Stiele. Ihre Größe und ihr trefflicher Wohlgeschmack empfehlen sie zu häufiger Anpflanzung, nur hat sie den einzigen Fehler, daß sie nicht so häufig und voll trägt, als andere ihrer Classe. — Vergl. auch Schwarze Muskateller.

Königskirsche.

Königskirsche,

La Cerise royale.

Truchseß S. 422; Dittrich II. S. 108; Christ's Handwb. S. 284. T. O.-G. VII. S. 381. Nr. 22.

Süßweichsel.

I. Rang.

Die Abbildung ist nicht weiter zu erläutern.

Beschreibung.

Truchseß bekam sie von Büttner, dessen Beschreibung aus dem T. O.-G. er die richtigste nennt und in seinem Kirschenwerke deshalb aufgenommen hat. Henne und Christ nannten sie Große Ungarische. Sie zeichnet sich nach Büttner (wie unter Schwarzer Muskateller bemerkt ist) durch ihren süßen Geschmack vor den ihr ähnlichen Kirschen aus und es lautet dessen genauere Beschreibung wie folgt:

„Cerise royale. Diese Kirsche ist fast rund, an den Seiten nur sehr wenig platt (breit), an der Spitze völlig abgerundet. Sie gehört zu den größten Kirschen. Auf der einen Seite hat sie eine seichte Rinne. Ihre Farbe ist stark dunkelroth, das sich zum Schwarzen neigt. Der Stiel ist da, wo er in der Kirsche sitzt, etwas braun gesprengt und wo er am Holze sitzt, hat er allemal noch einen Absatz. Wenn man die Kirsche durchbeißt, ist sie ziemlich hart und die Haut zähe. Das Fleisch ist zerfließend und sehr roth. Der Saft häufig und sehr färbend. Im Geschmack ist sie von großer Süßigkeit mit wenig Säure und dadurch sehr erhaben. Der Stein ist groß, fast rund, röthlich und sitzt ziemlich fest am Stiele. Reift in der letzten Hälfte des Juli. Der Baum wird nicht groß, trägt auch nicht sehr voll. Diese Kirsche ist, nach meinem Urtheil, die beste unter allen Kirschen und unterscheidet sich vorzüglich durch ihren edlern Geschmack von allen anderen.

Der von Büttner hervorgehobene Absatz am Stiele, welchen wir auf der vorliegenden Abbildung nicht bemerken, könnte nach Truchseß' Bemerkung für ein Unterscheidungsmerkmal in's Auge gefaßt werden. Wahrscheinlich kömmt er aber doch nicht bei allen Früchten vor, doch wird er sich, wie Jahn bemerkt, jedenfalls bei anderen Exemplaren seiner gewiß ächten, noch aus der von Könitz'schen Kirschenpflanzung zu Jerusalem bei Meiningen stammenden Königskirsche, wenn man nach ihm sucht, schon finden. Sie reifte in M. 1860 zu Anfang des August, einzelne zu Ende Juli.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Schwarze Maiweichsel, Cerise noire de Mai. . .	Bei Herrn Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Herzogskirsche, Royale hative, Cherry Duke. . .	
Schwarze spanische Frühkirsche, Cerise hative d'Espagne noire.	
Kirsche von der Natte.	
Straußweichsel.	
Guindoux de Provence.	
Wohltragende holländische Kirsche.	
Schwarze Muskateller, Muscat noir.	
Wahre englische Kirsche, La Cerise d'Angleterre. .	
Herzogskirsche, La Cerise royale.	

In demselben Verlage ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Adreßbuch der deutschen Advocaten.

Hülfsbuch

für

Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art

von

Dr. **J. Günther.**

gr. 8. 229 Seiten. Brosch. Preis 15 Sgr.

Das Adreßbuch hat überall die freundlichste Aufnahme und die beste Empfehlung gefunden. So heißt es: Weimarer Zeitung 1860 Nr. 106: „Wir glauben dem Publikum einen wesentlichen Dienst zu erweisen, wenn wir auf ein in diesen Tagen bei Friedrich Mauke zu Jena erschienenes Buch aufmerksam machen, durch welches einem allgemeinen Bedürfnisse abgeholfen wird. Es ist dieß ein Adreßbuch der deutschen Advocaten von Dr. J. Günther. Damit jedoch Niemand bei dem Ausdruck deutsche Advocaten etwa an Kober- oder Winkeladvocaten denke, wollen wir bemerken, daß es ein Verzeichniß der geprüften und recipirten Advocaten sämmtlicher zum deutschen Bunde gehöriger Staaten enthält, welches der Verfasser gewiß mit großer Mühewaltung und vielem Fleiße zu einem für Jedermann nützlichen und bequemen Hülfsbuche zusammengestellt hat, und welches bei 221 Oktavseiten für den billigen Preis von 15 Sgr. zu beziehen ist. Behörden, Beamtete, Advocaten und Geschäftsleute werden es nicht leicht entbehren können, da durch dasselbe das oft zeitraubende und kostspielige Erkundigen nach einem Advocaten an diesem oder jenem Orte hinwegfällt. Wir begrüßen es als eine wahrhaft praktische Erscheinung und haben es für Pflicht gehalten, darauf aufmerksam zu machen."

Beobachter an der Saale, Schwarza und Ilm 1860 Nr. 22: „**Adreßbuch der deutschen Advocaten.** Unter diesem Titel ist soeben ein Hilfsbuch für Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art im Verlage von Fr. Mauke in Jena erschienen, herausgegeben von Dr. J. Günther. Der fleißige Verfasser hat fast überall aus den zuverlässigsten und unmittelbarsten Quellen geschöpft und dadurch eine Vollständigkeit und Genauigkeit erzielt, welche sonst unmöglich gewesen wäre. Wer weiß, wie oft der Geschäftsmann in die Verlegenheit versetzt wird, sich eines auswärtigen Anwaltes zu bedienen, wird dem Verfasser und Verleger für das nützliche Werk dankbar sein, und ist dasselbe allen Geschäftsleuten dringend zu empfehlen."

Dorfzeitung 1860 Nr. 125: „Für Geschäftsleute jeder Art, die eines Rechtsbeistandes in entfernten Gegenden oft schnell benöthigt sind, recht praktisch ist ein von Dr. Günther so eben veröffentlichtes **Adreßbuch der deutschen Advocaten.** Es zeichnet sich durch Zuverlässigkeit, Vollständigkeit, Uebersichtlichkeit und Wohlfeilheit (54 kr.) aus."

Druck der Friedrich Mauke'schen Officin (J. Schweiger) in Jena.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

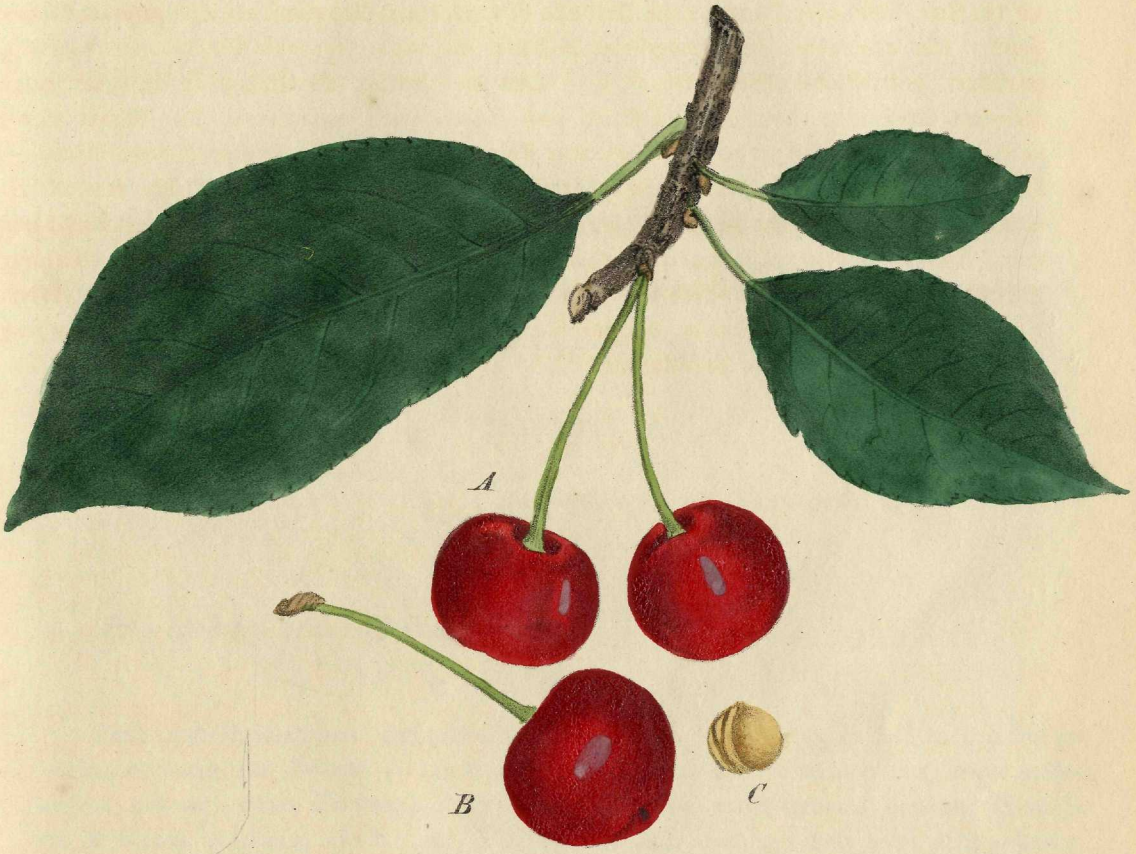
unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topf in Erfurt u. A., sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

III. Section. 8. Lieferung.

Jena,

Verlag von Friedrich Mauke.



Rothe Oranienkirsche.

Die rothe Oranienkirsche,

Weiße Malvasierkirsche. La Cerise rouge d'Orange.

Truchseß S. 456; Dittrich II. S. 153; Illustr. Handb. III. S. 175.

Glaskirsche.

I. Rang.

Abbildungen.

Sie bedürfen keiner Erläuterung.

Beschreibung.

Diese wahrscheinlich aus Holland stammende Kirsche gehört in guten Jahren und bei gedeihlichem Wuchse des Baumes zu den Großen, sie wird also unter Umständen noch etwas größer werden, als auf unserer Abbildung. Ihre Form ist ziemlich verschieden und von dem Einflusse der Witterung abhängig, so daß sie sich bald etwas mehr rund und bald mehr breit gestaltet. Im Allgemeinen ist sie plattrund und besonders am Stiele ist die Kirsche abgeplattet, am entgegengesetzten Ende mehr abgerundet, auf beiden Seiten etwas gedrückt, auf der einen mehr, und hier läuft eine feine Linie bis zu dem etwas seitwärts der Spitze stehenden Stempelgrübchen herab. Die Kirsche ist wenig oder nicht gefurcht. Der Stiel hat eine verschiedene Länge, von 1 bis 2 Zoll, ist Anfangs grün und ziemlich stark, mitunter ist er am Ende mit einem kleinen Absatze versehen, er schrumpft während der Ueberreife schon am Baume und nimmt eine röthliche Farbe an. Die Stielhöhle ist ziemlich seicht; auch hängt der Stiel nur wenig mit dem Steine zusammen. Die Farbe der glänzenden, durchsichtigen Haut ist Anfangs sehr lichtroth, später wird sie dunkeler, bleibt aber immer noch so durchscheinend, daß die gelblichen Fleischfasern darunter zu erkennen sind, auch bleibt die Naht als heller Strich länger sichtbar. Die Haut läßt sich leicht vom Fleische ablösen, verliert an der vom Baume abgenommenen Frucht bald

ihren Glanz, nimmt in der Reife bei Regenwetter leicht Faulflecken an und die Kirsche erscheint dann schmutzig. Das Fleisch ist weißlich-gelb, unter der Haut schwach geröthet, sehr weich, saftvoll; der Saft ist farblos, süß mit sehr wenig Säure oder, wie Truchseß bemerkt, „ohne die mindeste Beimischung von Säure und doch kann man ihr einen besonders erhabenen Wohlgeschmack nicht absprechen." Der Stein ist mittelgroß, ohne die Kanten fast ganz rund mit einer schwachen Spitze, er löst sich gut vom Fleische und es bleibt nur wenig davon an den Kanten hängen. — Die Frucht hat mit der Schönen von Choissy die meiste Aehnlichkeit, auch in der Süßigkeit des Geschmackes, den andere ähnliche Kirschen nicht so zeigen, doch unterscheidet sie sich von ihr durch frühere Reife und den ganz anderen Wuchs des Baumes. Nach Truchseß würde die Rothe Oranienkirsche größer als die Choissy sein, doch liegt ein solcher Unterschied, wie uns der Zusender bemerkt, sehr oft nur an der Triebigkeit und an dem Standorte des Baumes und er hat an seinem ganz mit Truchseß' Schilderung stimmenden Baume die Choissy meist größer als die vorliegende erzogen, doch bemerkt er, daß der der letzteren etwas andern höhern Bäumen unterdrückt steht.

Die Kirsche reift nach Dittrich im halben Juli, in Meiningen war die Reife später und meist Ende Juli, 1860 sogar erst Anfangs August, und einzelne verzögerten sich selbst bis Mitte des August. Da die Frucht nach Truchseß am Baume bald überreif wird und abgenommen sich nur kurze Zeit hält, so ist sie blos zum Frischessen tauglich, aber in dieser Hinsicht wegen ihrer Größe und ihres Wohlgeschmacks besonders zu empfehlen. Der Baum ist mittelgroß, auch gesund, doch in Meiningen immer nur wenig tragbar. Er ist kenntlich an seinem sperrhaften Wuchse und an der dichten Belaubung selbst im Innern der Krone, ganz wie ihn Truchseß beschrieben hat.

Schöne Hortensie.

Schöne Hortensia,

Königin Hortensia, Reine Hortense, Belle Hortense.

Illustr. Handb. III. S. 167; Annal. de Pom. Belge I. p. 26; Dittrich III. S. 367.

Glaskirsche.

I. Rang.

Abbildungen.

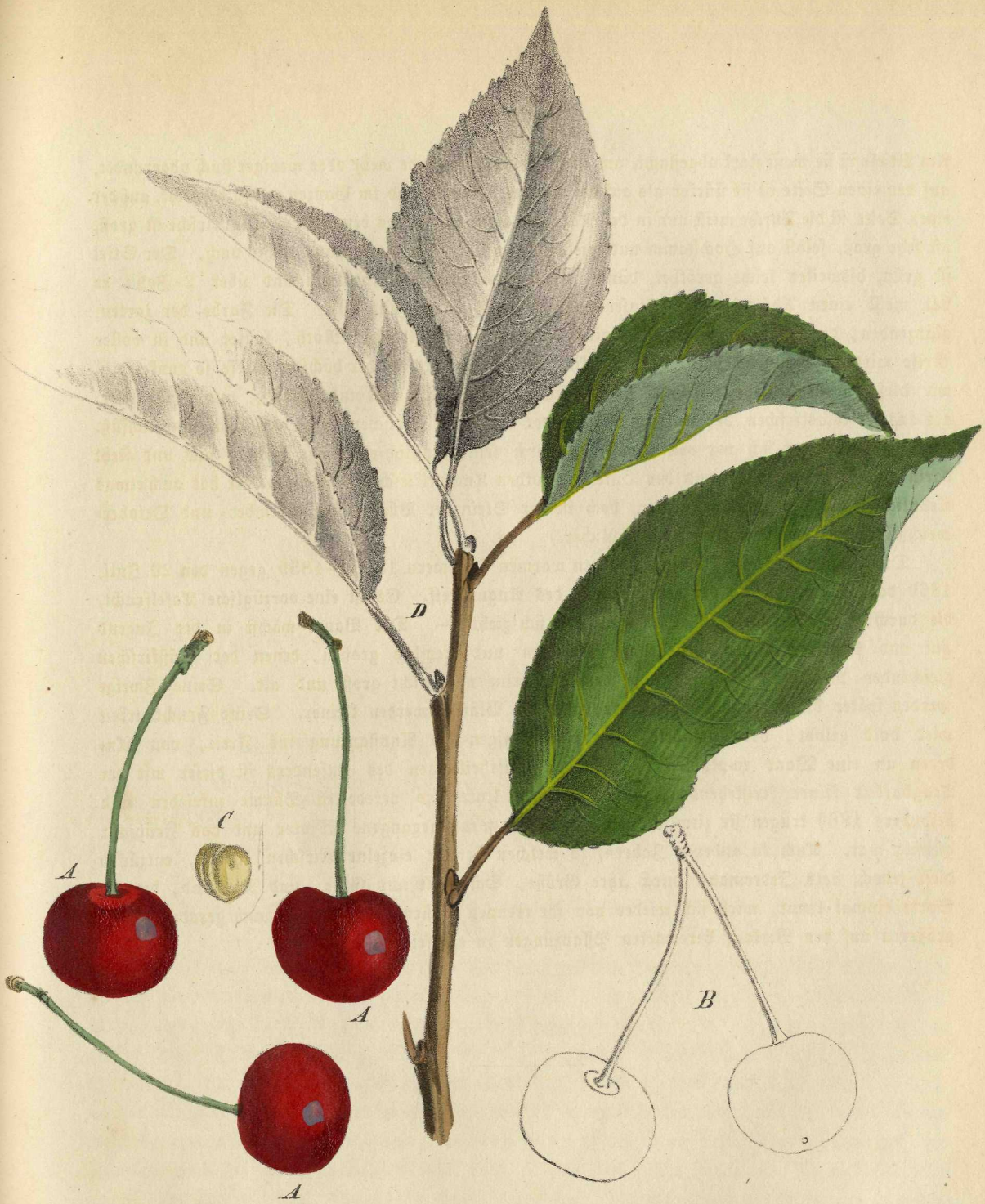
Sie stellen die Frucht in ihren verschiedenen Formen und Stellungen und deren Stein dar und ebenso die Blätter des Baumes.

Beschreibung.

Die Abstammung dieser seit etwa 40 Jahren bekannt gewordenen, auch unter den Namen Hybride de Lacken, Hybride von Lacken, Monstrueuse de Bavay, Louis XVIII., Louis Philippe, Donna Maria u. s. w. verbreiteten, sehr schönen Kirsche verliert sich schon etwas ins Dunkel. Nach Einigen hat sie ein Winzer Namens Louis-Gros-Jean im Thale von Montmorency in einem Weinberge aufgefunden und Louis XVIII. genannt, nach Anderen hat sie der Gärtner der Kaiserin Josephine, Namens Girault, mit dem Beinamen Larose aus dem Steine der von ihm erzogenen Glaskirsche Larose gewonnen und die Königin Hortense damit zu ehren gesucht. Von Belgien aus nimmt De Bavay die Auffindung durch seinen Vater seit 1812 in einem Kloster zu Vilvorde in Anspruch und sei sie von da nach Lacken gelangt. Sie soll eine Lieblingsfrucht des Königs Ludwig Philipp gewesen und ihm alljährlich von Brüssel aus gesendet worden sein. — Die Form der Kirsche ist zuweilen abgestumpft-herzförmig, meist aber eiförmig, doch liegt die größte Breite oft nicht in der Mitte, sondern mitunter selbst in der obern Hälfte nach dem Stempelpunkte zu.

Am Stiele ist sie meist stark abgeflacht, am entgegengesetzten Ende mehr oder weniger flach abgerundet, auf der einen Seite ist sie stärker als auf der anderen gedrückt, und im Ganzen wenig gefurcht, auf der einen Seite ist die Furche meist nur in der Nähe des Stempelpunktes bemerklich. Die Kirsche ist groß, oft sehr groß, selbst auf Hochstamm und giebt im Umfange der Lauermann nichts nach. Der Stiel ist grün, bisweilen leicht geröthet, dünn, verschieden lang, oft sehr lang und über 2 Zoll; er hat meist einen Absatz, seine Einsenkung ist ziemlich tief und weit. Die Farbe der zarten, glänzenden, durchsichtigen Haut ist Anfangs ein blasses gelbliches Roth, später und in voller Reife wird sie brennend-roth, den Glaskirschen ähnlich und in der höchsten Reife so dunkelroth, wie diese, wenn sie sehr reif sind. Das Fleisch ist trübgelb, zart und saftreich, nur wenig fester, als das der Glaskirschen, der Saft ist farblos, der Geschmack erfrischend, sehr angenehm säuerlichsüß. Der Stein zeichnet sich vor vielen anderen durch seine länglich-eiförmige Gestalt aus und steht darin dem der Lauermann und der Büttner's rothen Knorpelkirsche am nächsten. Er hat auch etwas Aehnlichkeit mit den Pflaumensteinen, doch ist der Stein der Büttner's September- und October-weichsel einem Zwetschensteine noch ähnlicher.

Die Kirsche reifte in Meiningen in den warmen Sommern 1856—1859 gegen den 20. Juli, 1860 dagegen war sie in der ersten Woche des August reif. Es ist eine vorzügliche Tafelfrucht, die durch ihre Schönheit Aller Augen auf sich zieht. — Der Baum wächst in der Jugend gut und schnell mit aufrechtstehenden Zweigen und ziemlich großen, denen der Süßkirschen gleichenden Blättern, er wird aber dem Anscheine nach nicht groß und alt. Seine Zweige werden später dünner und hängen über, auch die Blätter werden kleiner. Seine Fruchtbarkeit wird bald gelobt, bald getadelt, und von Einigen die Anpflanzung ins Freie, von Anderen an eine Wand empfohlen. Nach den Mittheilungen des Zusenders ist dieser mit der Tragbarkeit seiner freistehenden, auf Ostheimer Unterlage veredelten Bäume zufrieden und besonders 1860 trugen sie ziemlich voll, weil der vorausgegangene Winter und das Frühjahr günstig war. Auch in anderen Jahren, in welchen sie nur einzelne Kirschen liefern, entzücken diese jedoch stets Jedermann durch ihre Größe, Schönheit und Güte, und Niemand, der die Sorte einmal kennt, wird sich wieder von ihr trennen wollen, wenn dieselbe auch gerade nicht zu größeren auf den Verkauf berechneten Pflanzungen zu empfehlen ist.



Juinat - Amarelle.

Juinat = Amarelle.

Cerisier Juinat.

Truchseß S. 649 u. 691; Dittrich II. S. 166;

Amarelle.

I. Rang.

Abbildungen.

AAA. Die Kirsche in verschiedener Stellung.

B. Dieselbe nochmals, weil diese Zeichnung die Gestalt besser repräsentirt und der Stiel nicht immer so lang als an AAA. ist.

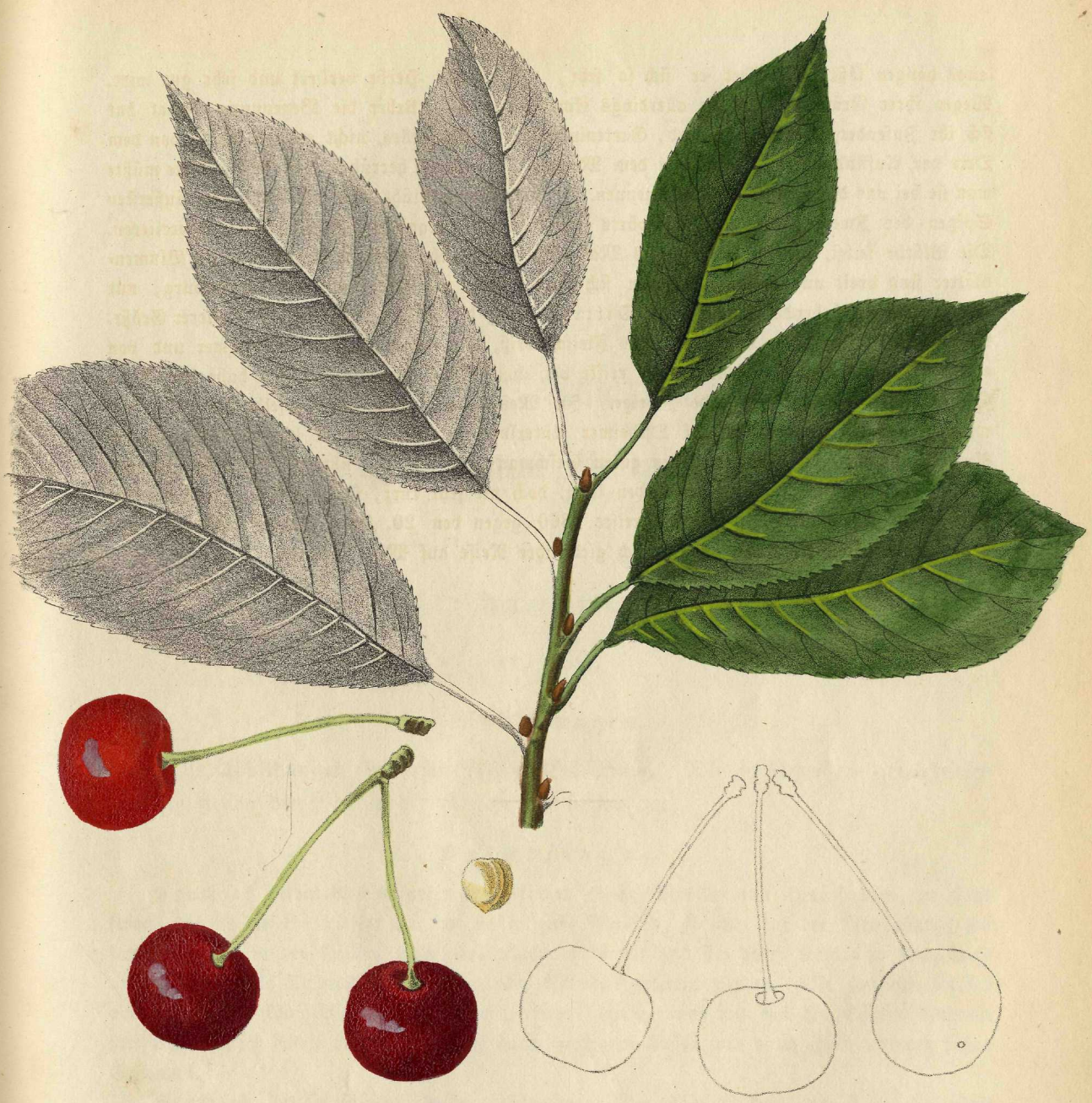
C. Der Stein.

D. Die Spitze eines Sommerzweiges mit Blättern. Das an der Spitze des Zweigs stehende Blatt hat ungefähr die Form der Blätter des Tragholzes.

Beschreibung.

Diese Kirsche kam aus Versailles an Sickler mit der Bemerkung, daß sie die Größe eines Pomme d'Api erreiche, noch sehr selten sei und einen süßsäuerlichen ganz vortrefflichen Geschmack besitze, und theilte sie Sickler dem Herrn von Truchseß wieder mit. Letzterer gab folgende Beschreibung: Die Stiele sind kurz, doch von ungleicher Länge (selten über 1½ Zoll, wie Dittrich hinzufügt). Die Frucht gehört allerdings zu den Großen, doch fehlt noch sehr viel, um sie mit dem Api vergleichen zu können. Sie ist oben und unten platt, und auf beiden Seiten gleich breitgedrückt. Die Haut ist so zähe, daß sie sich beim Genusse der Frucht, wie bei den Trauben, vom Fleische ganz abziehen läßt, ohne zu zerreißen. Die Farbe wird für eine Amarelle bei völliger Reife ziemlich dunkel; der ausgedrückte Saft hat alsdann etwas Röthliches, welches bei der Ueberreife zunimmt. Der Geschmack ist sauer und herbe und nur, wenn man sie sehr

lange hängen läßt, verbessert er sich so sehr, daß er das Herbe verliert und sehr gut wird. Wegen ihrer Größe verdient sie allerdings Empfehlung. — Ueber die Benennung Juinat hat sich ihr Zusender, Herr Reichard, Garteninspector in Versailles, nicht erklärt, ob sie von dem Orte der Auffindung oder etwa von dem Monate Juni (Juin) herrührt. Im letzten Falle müßte man sie bei uns die Junius-Amarelle nennen. — Der Baum blüht sehr voll bis an die äußersten Spitzen der Zweige, die aber rückwärts sehr bald ihre Trag- und Blüthenknospen verlieren. Die Blüthe selbst, die im Anfang des Mai erscheint, ist sehr groß, stark geöffnet; die Blumenblätter sind breit und rund. Es setzen sich aber immer, wenigstens auf der Bettenburg, nur wenige, einzeln stehende Früchte an. Dittrich erzog die Kirsche auch nur von mittlerer Größe. Anfangs hellroth, später dunkelroth, das Fleisch weiß, mit einem röthlichen Schimmer und von einem süßsäuerlichen Geschmack. Sie reifte bei ihm Mitte Juli; der Baum habe das kleine Sauerkirschenblatt und hängende Zweige. In Meiningen beweist sich derselbe bis daher nur wenig tragbar, trotzdem er auf Ostheimer Unterlage veredelt steht, er hat die Vegation der Amarellenbäume, die Früchte haben guten Geschmack und sind den übrigen Amarellen ziemlich ähnlich. Der Stiel ist dünn, verschieden lang, doch nie sehr kurz, sondern wie er auf der Abbildung zu sehen ist. Die Kirsche reifte 1860 gegen den 20. Juli, ziemlich gleichzeitig mit denen der Späten Amarelle. Dittrich giebt ihre Reife auf Mitte Juli an.



Späte Amarelle.

Späte Amarelle.

Cerise Amarelle tardive.

Truchseß S. 629; Dittrich II. S. 170; Christ's Handwb. S. 294.

Amarellen.

II. Rang.

Abbildungen.

Die Abbildungen bedürfen keiner Erklärung. Die in Umrissen gezeichneten Früchte stellen die Gestalt der Kirsche am besten dar.

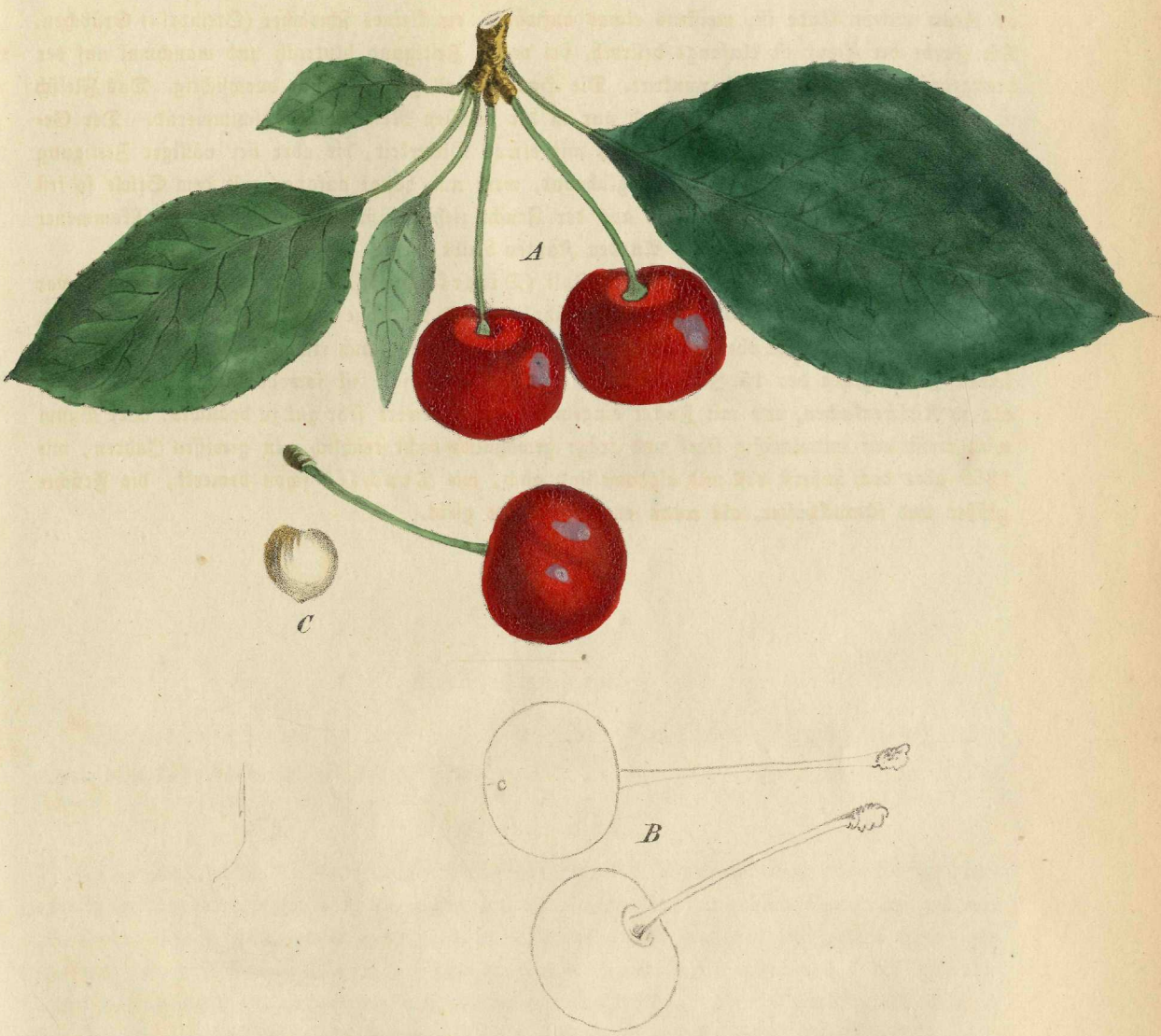
Beschreibung.

Truchseß bekam dieselbe unter dem Namen Späte Morelle aus Herrnhausen, er fand jedoch, daß es dieselbe Kirsche war, welche in ganz Franken, so auch auf der Bettenburg, seit langen Jahren in den Gärten umher wurzelächt vorkömmt und sich durch Ausläufer fortpflanzt und deren Früchte Amarellen, Ambrellen oder Ammern genannt werden. Sie unterscheidet sich von der Frühen königlichen Amarelle durch etwas spätere Reife und von der Süßen Amarelle (die von Christ damit vermengt wurde) durch geringere Größe und durch ihren weniger süßen Geschmack.

Truchseß hat sie folgendermaßen beschrieben: „Der Stiel ist kurz, von 1 bis 1½ Zoll Länge, gelbgrün, auf der Sonnenseite ein wenig bräunlich angelaufen, und sitzt in einer flachen Höhlung auf der Frucht. Der Form nach ist sie oben und unten nur wenig platt, im Umkreis beinahe ganz rund und auf der einen Seite ein wenig breitgedrückt mit einer schwachen Furche;

an ihrem untern Ende ist, meistens etwas aufwärts, ein kleines schwaches (Stempel-) Grübchen. Die Farbe der Haut ist Anfangs hellroth, bei voller Zeitigung blutroth und manchmal auf der breitgedrückten Seite weißlich punktirt. Die Haut ist hell glasartig und durchsichtig. Das Fleisch ist weiß, der Saft ebenfalls weiß und nur in der höchsten Reife röthlich schimmernd. Der Geschmack ist angenehm säuerlich, anfänglich mit etwas Bitterkeit, die aber bei völliger Zeitigung ganz verschwindet. Der Stein ist länglichrund, weiß und hängt anfangs mit dem Stiele so fest zusammen, daß er sich mit demselben aus der Frucht ziehen läßt, welches aber bei vollkommener Reife nicht mehr geschehen kann. An den Kanten bleibt wenig Fleisch sitzen."

Die Kirsche reift in der Mitte des Juli (Dittrich giebt die Reife ebenso an); 1860 war dieselbe aber erst um den 25. Juli reif, gewöhnlich 8 bis 10 Tage nach der Königlichen Amarelle, die ihr sehr ähnlich, meist aber (außer den obigen Unterschieden) auch etwas kleiner ist und in demselben Jahre gegen den 15. Juli zur Reife kam. Die Kirsche ist sowohl zum frischen Genuß, als zu Kirschenkuchen, und mit Zucker eingemacht, zu Backwerk sehr gut zu brauchen. Der Baum wird meist nur mittelmäßig stark und trägt gewöhnlich nicht reichlich, in gewissen Jahren, wie 1860 aber doch äußerst voll und alsdann sind auch, wie Truchseß schon bemerkt, die Früchte größer und schmackhafter, als wenn es nur wenige giebt.



Herzogin von Angouleme.

Herzogin von Angouleme,
Duchesse d'Angoulême.

Amarelle.

I. Rang.

Abbildungen.

Sie bedürfen keiner Erläuterung. Die schwarz (im Umrisse) gezeichneten Früchte geben von der Form das beste Bild.

Beschreibung.

Jahn erhielt diese Kirsche vom Herrn Superintendenten Oberdieck, doch ohne Notiz, woher sie dieser empfangen. Die Frucht ist die früheste unter den Amarellen und gehört schon zu den größeren unter ihnen. Sie ist schon ziemlich mittelgroß, am Stiele plattrund, am entgegengesetzten Ende flachrund, auf beiden Seiten etwas gedrückt, ohne deutlich wahrnehmbare Furche, doch ist die letztere an kleinen und weniger gut ausgebildeten Exemplaren mehr sichtbar. Der Stempelpunkt steht in einer kleinen ziemlich tiefen Einsenkung fast in der Mitte des Kopfes. Der Stiel ist grün, verschieden lang, doch nicht über $1^1/_2$ Zoll, er ist ziemlich stark und sitzt in einer nicht sehr tiefen, aber weiten Höhlung. Die Farbe ist die der andern Amarellen, und sie steht unter ihnen der Frühen königlichen Amarelle am nächsten, gegen die sie 4—6 Tage früher reift, in manchen Jahren wie 1859 war sie auch ziemlich gleichzeitig mit ihr zeitig. Das Fleisch ist gelblich-weiß, weich, saftreich, der Saft nicht färbend, der Geschmack angenehm süß-säuerlich, recht reif fast säuerlich-süß und erhaben. Der Stein ist nicht groß, rundlich, sehr stumpfspitz, die Rückenkante

springt weit vor, es bleibt meist etwas Fleisch an ihm haften, und im nicht recht reifen Zustande hängt auch der Stiel ziemlich fest mit ihm zusammen. — Der Baum gleicht in Allem denen der übrigen Amarellen, hat wie sie das kleine Sauerkirschenblatt, scheint nicht groß zu werden und trägt sehr fleißig, zur Zeit noch besser als der der Königlichen Amarelle, welche sonst die tragbarste von allen ist, so daß sie also im Range mit dieser wetteifert und als eine noch etwas größere und gleichgute Frucht derselben vorzuziehen ist. Die Reife war 1860 den 15. Juli, 1859 8 Tage früher, und kann man wohl Anfang Juli als die gewöhnliche Reifzeit annehmen.

Schöne von Choisy.

Die Schöne von Choissy,

La Belle de Choissy, Cerise de Palembre ou Douçette.

Truchseß S. 452; Dittrich II. S. 150; Christ's Handwb. S. 293.

Glaskirsche.

I. Rang.

Abbildungen.

Die Abbildungen sind selbstverständlich.

Beschreibung.

Die Kirsche ist französischen Ursprungs und stammt aus dem Jardin des Plantes in Paris. Truchseß stellte sie zu den Mittelgroßen, doch wurde sie bei Jahn, wie vorliegend, schon recht groß und wunderschön. Sie ist fast kugelrund, am Stiele nur etwas abgeplattet, auf der einen Seite sehr wenig breitgedrückt und es zeigt sich hier auch eine vom grauen Stempelpunkte bis zum Stiele herabgehende Linie. Der Stiel ist grün, verschieden lang, für eine Glaskirsche meist schon ziemlich lang, von $1\frac{1}{2}$—2 Zoll, er hat gewöhnlich einen Absatz und steht in einer flachen Vertiefung. Die Grundfarbe der nicht sehr glänzenden und durchsichtigen Haut, die sogar etwas Trübes hat, ist rothgelb, an der Spitze gelblichweiß punktirt und um den Stiel oft ebenso gestrichelt, doch wird die Farbe später dunkeler roth, aber so, daß das Gelbe des Fleisches immer noch durchschimmert. Das Fleisch ist am Durchschnitt gelb oder etwas graugelblich, weich und sehr saftreich. Der Saft ist ungefärbt und von einem süßen Geschmack ohne Säure. Der Stein ist sehr klein, länglichrund, unten mit einer Spitze versehen und nur an seinen Kanten bleibt

ein wenig Fleisch sitzen, mit dem Stiele aber hängt er fest zusammen. In ihrem süßen Geschmacke ist die Frucht der Rothen Oranienkirsche ähnlich, doch unterscheidet sie sich durch frühere Reife, durch einen meist längeren Stiel und durch ihre rundere, etwas längliche Form. Auch schon im Wuchse des Baumes ist eine merkliche Verschiedenheit wahrzunehmen. Christ verglich die Blätter mit denen der süßen Kastanie, was jedoch, wie auch Truchseß bemerkt, nicht recht passend erscheint, wenn sie sich auch durch ihre eigenthümliche Form und Größe auszeichnen; aber auch die Zweige tragen sich anders, sind stark, gehen gerade in die Höhe, werden von unten bald kahl, so daß nur die äußersten Schosse dicht belaubt bleiben, wogegen die der Rothen Oranienkirsche eine sperrige laubreiche Krone bilden.

Die Kirsche zeitigt nach Dittrich zu Anfang des Juli, bisweilen schon in letzter Hälfte des Juni, welche frühe Reife jedoch nur selten stattfinden mag, denn in Meiningen reifte sie 1860 erst um den 20. Juli, in anderen Jahren also vielleicht 8 bis 10 Tage früher. Sie ist eine sehr gute, schöne Frucht, wegen Mangels an Säure mehr zum frischen Verbrauch als zu ökonomischen Zwecken, wie Truchseß meint. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und scheint überhaupt, wie Jahn bemerkt, gegen Frost noch empfindlicher als andere Glaskirschen zu sein, weshalb er immer nur selten und überhaupt niemals reichlich trägt.

Schöne von Chatenay.

Chatenay's Schöne,

Belle de Chatenay.

Illustr. Handb. III. S. 179; Annal. de Pom. Belge I. p. 61; Dochnahl's Führer III. S. 55.

Glaskirsche.

I. Rang.

Abbildungen.

Sie bedürfen keiner weitern Auseinandersetzung.

Beschreibung.

Sie wurde in Frankreich, Arrondissement von Sceaux, von dem Baumzüchter Chatenay, nebenbei Le Magnifique genannt, 1795 erzogen und kömmt jetzt außer unter dem obigen noch unter allerlei Namen vor z. B. als Belle de Sceaux, Gros de Sceaux, Belle de Magnifique, Belle magnifique, Angleterre hative, Angleterre tardive, Cerise de Saxe, Cerise de Planchoury, Angleterre Holmanns Duke. Ob alle diese Namen oder vielmehr die letzteren 5 richtig sind, bleibt vorerst unentschieden, doch hat sie Jahn unter ihnen erhalten und bemerkt derselbe, daß er sie auch von einer ihm aus Paris vor etwa 10 Jahren zugegangenen La Rose nicht wohl unterscheiden könne. Es ist die späteste von allen Lichtkirschen und bei guter Witterung wird sie delicat. — Ihre Gestalt ist rundlich, schwach herzförmig, am Stiele abgeplattet, auf den Seiten etwas, doch immer nur wenig gedrückt. Die Furche ist zwar bemerklich, doch nicht stark vertieft. Die Kirsche ist auch in anderen Jahren ziemlich groß, aber besonders in dem feuchten Sommer 1860 erreichte sie die Größe auf unserer Abbildung. Der Stiel ist verschieden lang und stark, oft geröthet, er sitzt in sehr weiter, tiefer oder auch seichter Senkung. Die Farbe der etwas starken Haut

ist im unreifen Zustande weißgelb mit rothem Backen, später schön hellroth, aber eigenthümlich, fast brennend scharlachroth (etwas anders als das Roth der Glaskirschen und Amarellen) mit kleinen dunkelrothen Flecken und Punkten hie und da auf manchen Stellen der Haut, die zuletzt noch ziemlich ebenso dunkelroth, wie die der andern Glaskirschen wird und in welchem Zustande die Kirsche dann auch am vorzüglichsten schmeckt. Das Fleisch ist schwachröthlichweiß, durchscheinend, saftreich, der Saft nicht färbend, von Geschmack im gehörig reifen Zustande sehr angenehm süß, den Süßkirschen nahestehend, weshalb die Vögel auch sehr lüstern nach dieser Frucht sind. Der Stein ist breitrundlich, schwachherzförmig, durch starkes Vortreten der Hauptkante etwas eckig. Es bleibt an ihm gewöhnlich etwas Fleisch hängen, auch haftet derselbe öfters noch fest am Stiele.

Die Frucht reifte in den letzten 3 warmen Sommern in Meiningen zu Ende des Juli, in kühlern Jahren verzögert sich jedoch die Reife oft bis Mitte und selbst Ende August und bei alledem erlangt sie dann selten ihren Wohlgeschmack, weshalb man dem Baume einen besonders sonnigen Stand geben muß. Gehörig ausgereift ist sie eine der besten von allen Kirschen. Im Regen springt sie wie die Süßkirschen auf. — Der Baum wächst nicht stark, macht auf Mahaleb-Unterlage einen kleinen Stamm mit in der Jugend aufrechtstehenden, später hängenden Zweigen, hat die breiten Blätter der Glaskirschen und auch seine Blüthen sind ihnen gleich. Die Tragbarkeit ist gut, besser als die der in einer der früheren Lieferungen abgebildeten Süßweichsel Belle de Chaux, die ähnlich, aber kleiner ist und etwa 14 Tage früher zeitigt.

Grosse Glaskirsche.

Große Glaskirsche.

Truchseß S. 473; Dittrich II. S. 156; Illustr. Handb. III. S. 173.

Glaskirschen.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Die Kirsche von verschiedener Seite betrachtet.
B. Der Stein.
C. Die Blätter des Baumes.

Beschreibung.

Truchseß erhielt diese Kirsche von Büttner mit der Bemerkung, daß sie vom Pastor Henne abstamme und daß sie von Henne's Großer Glaskirsche (der Doppelten Glaskirsche des Truchseß) ganz verschieden sei. Die von Büttner gelieferte Beschreibung im T. O.-G. S. 371 Nr. 9 hat Truchseß ergänzt. Wie Oberdieck im Illustr. Handb. bemerkt, ist der Name Große Glaskirsche sehr passend, da sie merklich größer als die Doppelte Glaskirsche ist.— Die Gestalt ist fast rund, doch oben und unten plattgedrückt (also plattrund), auch ist sie auf der einen Seite etwas gedrückt und hier und da auch schwach gefurcht. Die Kirsche ist von beträchtlicher Größe, oft sehr groß, wenn auch nicht, wie Büttner meinte, die größte unter den Kirschen. Der Stiel ist sehr kurz und dick und haftet nur dann meist noch fest am Steine, wenn die Frucht noch nicht ganz reif ist. Die Farbe der Haut ist glänzend hellroth, doch wenn die Früchte lange am Baume hängen, wird sie ziemlich dunkelroth und der Anfangs farblose Saft nimmt einen röthlichen Schimmer an, wie dies auch bei anderen Glaskirschen der Fall ist. Das Fleisch ist schwach gelblichweiß und zerfließend, der Anfangs wässerige Geschmack wird in voller Reife sehr angenehm und pikant säuerlich-süß. Der Stein ist für die Frucht klein und ziemlich rund mit einem kleinen Spitzchen. Die Kirsche reift in der letzten Hälfte oder meist

gegen Ende des Juli und war auch bei Jahn wie bei Oberdieck 1860 erst Anfangs August reif, 8 bis 10 Tage nach der Doppelten Glaskirsche, wonach beide, die zuweilen einander ähnlich sehen, jedenfalls doch verschieden sind. Denn die sonst noch angegebenen und in den meisten Jahren auch wahrzunehmenden kürzeren Stiele der großen Glaskirsche und deren vermehrte Größe sind zuweilen Abweichungen unterworfen. Immer ist es eine wunderschöne Frucht, wie die Doppelte Glaskirsche auch, und zu allen Zwecken, besonders für die Tafel sehr schätzbar. — Der Baum wächst rasch, wird groß und hat das große Sauerkirschenblatt, welches dem Blatte der Süßkirschen so ähnlich ist. Er trägt nach Büttner nie sehr voll, doch ist dieses nur dann der Fall, wenn der Baum auf Süßkirsche veredelt ist, denn auf Sauerkirsche (besonders auf Ostheimer Unterlage) brachte er auch in Meiningen, wie bei Oberdieck, gute Erndten und die Größe der Früchte ersetzt wohl immer, was er etwa an Menge weniger liefert.

Trauben-oder Bouquet-Amarelle.

Trauben- oder Bouquet-Amarelle,

Cerisier à Bouquet, Duhamel.

Truchseß S. 621; Dittrich II. S. 164; T. O.-G. XXI. S. 126. Taf. 11; Christ's Handwb. S. 295.

Amarellen.

II. Rang.

Abbildungen.

Sie bedürfen keiner Erläuterung.

Beschreibung.

Schon Dühamel hat sie gekannt. Der Baum hat die besondere Eigenschaft, daß viele Blüthen desselben (von welchen übrigens die meisten den anderen Kirschblüthen gleich und wie gewöhnlich beschaffen sind) bei jungen Bäumen 2 bis 5, bei älteren angeblich bis zu 12 vollkommene Fruchtknoten und Stempel enthalten und deshalb auf einem gemeinschaftlichen Stiele ebenso viele Früchte ansetzen können, die alle ihre Nahrung aus demselben Stiele empfangen. Nach Verhältniß der Zuführung der letzteren bleibt eine oder die andere Frucht zurück und verkümmert, während andere um so größer sich gestalten. Bisweilen wächst auch eine kleinere Kirsche mit einer größeren zusammen, meist bleiben sie aber von einander getrennt und man kann eine nach der andern vom Stiele abpflücken, ohne die andere zu verletzen. Jede Kirsche hat auch ihren besonderen Stein und dieser hängt im noch nicht richtig eingetretenen Grade der Reife mit dem Stiele fest zusammen, so daß man das Fleisch leicht davon trennen kann, worauf, wenn es bei sämmtlichen Früchten geschieht, auf dem Fruchtstiele so viel Steine haften bleiben, als er Früchte trug. Es ist deshalb der Name Trauben- oder Bouquet-Amarelle nicht recht

passend, weil der Ausdruck Traube kurzgestielte Blüthen und Früchte auf einem gemeinschaftlichen Stiele und Bouquet viele Blumen mit ihren Stielen zusammengebunden bezeichnet, während doch die erwähnten Kirschen auf ihrem gemeinschaftlichen Stiele nicht noch besondere Stiele haben und würde man also nach der Analogie von Zwillings- und Drillingsfrüchten richtiger Viellings-Amarelle sagen. — Nach Diel wird sie an der Lahn Klüftchens Kirsche genannt. — Die einfachen Kirschen, welche immer die überwiegende Mehrzahl an dem Baume ausmachen, sehen den anderen Amarellen, am meisten der Königlichen Amarelle ähnlich, ihr Stiel ist kurz, grün und nicht so dick, als derjenige der Doppelfrüchte. Bei einfallender nasser Witterung (wie es 1860 der Fall war, in welchem Jahre die Abbildung von uns gemacht wurde) hat die Frucht die Größe der Königlichen Amarelle, sonst bleibt sie kleiner. Die Form ist am Stiele sehr plattgedrückt, am anderen Ende, wo ein kleines Stempelgrübchen ist, etwas weniger. Im Umkreise ist sie ziemlich rund, auf der einen Seite, doch nur selten, kaum merklich gefurcht. Die Farbe ist anfangs hellroth, bei längerem Hängen und mehrerer Zeitigung wird sie etwas dunkeler. Die Haut ist ziemlich durchsichtig, das Fleisch ist weiß, weich und saftig, der Saft ist etwas röthlich, ohne zu färben. Der Anfangs sehr saure Geschmack wird bei langem Hängen, was die Frucht gut verträgt, milder und zuletzt sogar angenehm. Der Stein ist klein, nur wenig breit, fast rund, mit dem Stiele hängt er fester als mit dem Fleische zusammen, von dem er sich leicht ablösen läßt; doch geht er bei vollkommener Reife auch gut vom Stiele. Diese Eigenheit der vielfachen Früchte auf dem nämlichen Stiele unterscheidet diese Amarelle von allen anderen. Der Baum trägt bald und außerordentlich voll, deswegen und wegen des schönen Ansehens der Früchte verdient er einen Platz in allen Kirschenanlagen, wenn gleich seine Früchte keine besonderen Vorzüge haben. Der Baum verlangt aber eine schattige Lage, wenn derselbe gedeihlich wachsen und viele gute und große Früchte tragen soll.

Dieser von Truchseß gegebenen Schilderung fügt Jahn hinzu: daß diese zwar in allen übrigen Stücken trifft, nur habe er an seinem bereits wohl 15jährigen Baume noch nie mehr als höchstens 3 Früchte auf einem Stiele gesehen und die doppelten und 3fachen Kirschen finden sich überhaupt nur immer einzeln an dem sonst meist reich und volltragenden, auch schattig stehenden Baume. — Die Kirsche reift in Meiningen meist etwas später als die Späte Amarelle, 1860 war sie Anfang Augusts reif. Sie ist das Seitenstück zu der in Lieferung 2 des Obstcabinets abgebildeten und beschriebenen Bouquetkirsche, die man in derselben Sprachweise Traubenherzkirsche nennen kann, da sie unter den Süßkirschen mit weichem Fleische dasselbe ist, was die vorliegende unter den Amarellen vorstellt. Truchseß hat jene noch nicht gekannt.

Doppelte Glaskirſche.

Doppelte Glaskirsche,

La Cerise double de Verre, Double Transparente, Guindoliere.

Truchseß S. 440; Dittrich III. S. 145; T. O.-G. IV. S. 298 Taf. 14; Illustr. Handb. III. S. 163.

Nach ihren vielen Namen scheint sie weithin verbreitet und eine alte Frucht zu sein. In Thüringen ist sie angeblich nach Dittrich unter dem Namen der Großen Ammer bekannt; sie kömmt ferner vor als Polnische Kirsche, Polnische große Weichsel (weil sie in der Bukkowina in den Wäldern wild wachse), Amerikanische Gewürzkirsche, Rothe Glanzkirsche, Große Glaskirsche, Volgers Swolse u. s. w. Sie wird aber oft besonders mit dem Großen Gobet und der Großen Glaskirsche verwechselt. Ihren Namen hat sie von ihrer eigenthümlichen Form. — Die Frucht ist groß, besonders wenn sie auf Sauerkirschstämme gepfropft wird, von Form plattrund, am Stiele stärker abgeplattet, auf beiden Seiten gedrückt, doch merklicher auf der einen, auf welcher auch oft eine so starke Furche hinzieht, daß die Kirsche wie doppelt oder gespalten erscheint. Das Stempelgrübchen steht nicht in der Mitte oder auf der Spitze der Frucht, sondern etwas seitwärts gedrückt, und dieses wie die nach dem Stempelgrübchen hin oft tief einschneidende Furche und das Breitgedrückte der einen Seite verursachen, daß die Kirsche auf dieser schief zu sein scheint, während sie auf der gegenüberstehenden mehr bauchigen Seite runder ins Auge fällt. Die Farbe der dünnen glänzenden Haut ist lichtroth, in weiterer Reife dunkelerroth und man sieht die Fleischfasern gelblich durchschimmern. Auf den Furchen ist die Farbe heller. Das Fleisch ist weich, sehr saftig, weißlichgelb, dicht unter der Haut nur wenig röthlich. Der Saft ist farblos und selbst in der Ueberreife unmerklich geröthet, von Anfangs säuerlichem und etwas herbem, in voller Reife jedoch höchst angenehmem, säuerlich-süßem erhabenem Geschmack. Der Stein ist ziemlich groß und dickrundlich mit einer sehr kleinen stumpfen Spitze, und stark vortretenden Rückenkanten; er löst sich leicht vom Fleische und in richtiger Reife auch gut vom Stiele.

Die Frucht reift nach Dittrich im halben Juni, nach Truchseß S. 447 jedoch zu Ende des Juni oder Anfang des Juli, in Meiningen, wie uns Jahn mittheilt, jedoch später, 1859 am 18. Juli, 1860 aber sogar am 25. Juli und ist sowohl zum Rohgenuß als auch zu ökonomischen Zwecken sehr angenehm, giebt ausgesteint in Zucker eingemacht sehr gute Confitüre und vorsichtig getrocknet vortreffliches Wintercompot. — Von der Großen Glaskirsche ist sie durch etwas geringere Größe und einen längeren Stiel, auch frühere Reife verschieden. Der Große Gobet ist kleiner als die vorliegende, hat einen sehr kurzen Stiel und im Geschmack mehr Säure. — Der Baum wächst ziemlich stark und wird groß, besonders wenn er auf Süßkirsche veredelt ist, er macht eine weite durchsichtige Krone, doch erzog auch Jahn wie Truchseß daran immer nur wenig Früchte, während Andere die Tragbarkeit rühmen. Doch brachte ein junger auf Ostheimer Unterlage veredelter Baum im Jahre 1860 ziemlich viele Früchte, die auch ungleich größer waren, als die auf dem älteren Stamme, der auf Süßkirsche veredelt ist, weshalb also die Erziehung auf Sauerkirsche am meisten zu empfehlen ist.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Die rothe Oranienkirsche, Weiße Malvaſierkirſche. La Cerise rouge d'Orange.	Bei dem Herrn Medicinalaſſeſſor Jahn in Meiningen.
Schöne Hortenſia, Königin Hortenſia. Reine Hortense, Belle Hortense.	
Juinat-Amarelle. Cerisier Juinat.	
Späte Amarelle. Cerise Amarelle tardive. . . .	
Herzogin von Angouleme. Duchesse d'Angoulême.	
Die Schöne von Choiſſy. La Belle de Choissy. Cerise de Palembre ou Douçelte.	
Chatenay's Schöne. Belle de Chatenay. . . .	
Große Glaskirſche.	
Trauben- oder Bouquet-Amarelle. Cerisier à Bouquet, Duhamel.	
Doppelte Glaskirſche. La Cerise double de Verre, Double Transparente, Guindoliere.	

In demſelben Verlage iſt erſchienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Adreßbuch der deutſchen Advocaten.

Hülfsbuch

für

Banquiers, Kaufleute, Comptoiriſten, Mäkler, Agenten und Geſchäftsleute aller Art

von

Dr. **J. Günther.**

gr. 8. 229 Seiten. Broſch. Preis 15 Sgr.

Das Adreßbuch hat überall die freundlichſte Aufnahme und die beſte Empfehlung gefunden. So heißt es: Weimarer Zeitung 1860 Nr. 106: „Wir glauben dem Publikum einen weſentlichen Dienſt zu erweiſen, wenn wir auf ein in dieſen Tagen bei Friedrich Mauke zu Jena erſchienenes Buch aufmerkſam machen, durch welches einem allgemeinen Bedürfniſſe abgeholfen wird. Es iſt dieß ein Adreßbuch der deutſchen Advocaten von Dr. J. Günther. Damit jedoch Niemand bei dem Ausdruck deutſche Advocaten etwa an Kober- oder Winkeladvocaten denke, wollen wir bemerken, daß es ein Verzeichniß der geprüften und recipirten Advocaten ſämmtlicher zum deutſchen Bunde gehöriger Staaten enthält, welches der Verfaſſer gewiß mit großer Mühewaltung und vielem Fleiße zu einem für Jedermann nützlichen und bequemen Hülfsbuche zuſammengeſtellt hat, und welches bei 221 Oktavſeiten für den billigen Preis von 15 Sgr. zu beziehen iſt. Behörden, Beamtete, Advocaten und Geſchäftsleute werden es nicht leicht entbehren können, da durch daſſelbe das oft zeitraubende und koſtſpielige Erkundigen nach einem Advocaten an dieſem oder jenem Orte hinwegfällt. Wir begrüßen es als eine wahrhaft praktiſche Erſcheinung und haben es für Pflicht gehalten, darauf aufmerkſam zu machen.“

Beobachter an der Saale, Schwarza und Ilm 1860 Nr. 22: „**Adreßbuch der deutſchen Advocaten.** Unter dieſem Titel iſt ſoeben ein Hilfsbuch für Banquiers, Kaufleute, Comptoiriſten, Mäkler, Agenten und Geſchäftsleute aller Art im Verlage von Fr. Mauke in Jena erſchienen, herausgegeben von Dr. J. Günther. Der fleißige Verfaſſer hat faſt überall aus den zuverläſſigſten und unmittelbarſten Quellen geſchöpft und dadurch eine Vollſtändigkeit und Genauigkeit erzielt, welche ſonſt unmöglich geweſen wäre. Wer weiß, wie oft der Geſchäftsmann in die Verlegenheit verſetzt wird, ſich eines auswärtigen Anwaltes zu bedienen, wird dem Verfaſſer und Verleger für das nützliche Werk dankbar ſein, und iſt daſſelbe allen Geſchäftsleuten dringend zu empfehlen.“

Dorfzeitung 1860 Nr. 125: „Für Geſchäftsleute jeder Art, die eines Rechtsbeiſtandes in entfernten Gegenden oft ſchnell benöthigt ſind, recht praktiſch iſt ein von Dr. Günther ſo eben veröffentlichtes **Adreßbuch der deutſchen Advocaten.** Es zeichnet ſich durch Zuverläſſigkeit, Vollſtändigkeit, Ueberſichtlichkeit und Wohlfeilheit (54 kr.) aus.“

Druck der Friedrich Mauke'ſchen Officin (J. Schweiger) in Jena.

books2ebooks.eu

www.books2ebooks.eu

eBooks von / from

eBooks on Demand

Digitalisiert von / Digitised by

Humboldt-Universität zu Berlin