

Die Kirschensorten der deutschen Schweiz

Von

DR. FRITZ KOBEL

Botaniker an der eidg. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau
in Wädenswil



Verlag Benteli A.-G., Bern-Bümpliz

1937

Eidg. Versuchsanstalt
für
Obst- Wein- und Gartenbau Wädenswil
Bibliothek

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort.

A. Allgemeiner Teil.

	Seite
1. Die bisherigen Verhältnisse im schweizerischen Kirschenanbau	9
2. Das Ziel der Sortenbereinigung.	13
3. Sammlung und Beschreibung der Kirschensorten in der deutschen Schweiz	15
4. Die botanische Systematik der Kirschen	16
5. Der Sortenbegriff	17
6. Der Begriff der Spielform	18
7. Die Befruchtungsverhältnisse der Kirschensorten	20
8. Die Sortenbeschreibung und Sortenbestimmung	22
9. Der Wert der einzelnen Merkmale für die Sortenbestimmung	24
a) Die Grösse der Frucht	24
b) Die Gestalt der Frucht	24
c) Die Stielgrube	27
d) Die Bauchnaht.	27
e) Der Stempelpunkt	27
f) Der Fruchtstiel.	28
g) Die Fruchtfarbe und die Haut.	28
h) Das Fruchtfleisch.	29
i) Der Saft.	30
k) Der Stein	30
l) Die Reifezeit.	32
10. Die Namen unserer Kirschensorten	33
11. Die Verteilung der Sorten auf die verschiedenen Kirschengebiete	36
12. Die bisherigen Massnahmen zur Verbesserung der Sortenverhältnisse	39

B. Spezieller Teil

1. Sorten der Nordwestschweiz	43
a) Schwarze und braune Sorten	43
b) Rote Sorten	89
2. Sorten des schweizerischen Mittellandes westlich der Reuss	98
a) Schwarze und braune Sorten	98
b) Rote Sorten	132
3. Sorten des schweizerischen Mittellandes östlich der Reuss und des Kantons Schaffhausen	141
a) Schwarze und braune Sorten	141
b) Rote Sorten	163
4. Sorten des st. gallischen und bündnerischen Rheintales	165
a) Schwarze und braune Sorten	165
b) Rote Sorten	172
5. Sorten der Innerschweiz	172
a) Schwarze und braune Sorten	172
b) Rote Sorten	191
6. Baumschulsorten und Sorten unbekannter Herkunft	201
a) Schwarze und braune Sorten	201
b) Rote Sorten	220
c) Gelbe Sorten.	226

VORWORT.

Die ersten Vorarbeiten zu unsern Untersuchungen über die Verbreitung der Kirschensorten in der deutschen Schweiz gehen auf den Sommer 1930 zurück. Dass es möglich war, im Verlaufe von fünf bis sechs Jahren die Mannigfaltigkeit zu überblicken, verdankt der Verfasser einer grossen Zahl von Mitarbeitern, vorab seinen beiden treuen Assistenten, den Herren Dr. P. Steinegger, nun Landwirtschaftslehrer in Liestal, und Dr. Joh. Anliker. Dr. Steinegger hat von 1931 bis 1934 mit grösstem Eifer geholfen, die Sorten zu sammeln und zu beschreiben. Unter seiner Mitarbeit wurden die anfänglichen Schwierigkeiten überwunden und die Methoden der Beschreibung und Abbildung bereinigt. Dr. Anliker hat wesentlichen Anteil an der endgültigen Ausarbeitung und namentlich an der Zusammenstellung der Tafeln. Beide, und vor ihnen die Herren Sachoff, Dr. Paul Keller und W. Dill, waren bei der Durchführung der Befruchtungsversuche mit Kirschensorten beteiligt.

Auch die Leiter der kantonalen Zentral- und Beratungsstellen für Obstbau haben mich in sehr wesentlicher Weise unterstützt. Nur mit ihrer Hilfe war es möglich, die Sorten bis in die hintersten Talschaften zu sammeln, und unter ihrer Mitarbeit wurde durch die Aufstellung der lokalen Richtsortimente die erste praktische Auswertung der Untersuchungen eingeleitet. Sie haben zudem geeignete Orte für die Durchführung der Versuche ausfindig gemacht. Es sei den Herren Nationalrat Stutz und Doswald in Zug, Fischer in Liestal, Ganz in Brugg, Hochstrasser und Wunderli in Strickhof-Zürich, Holenstein in Pfäffikon (Schwyz), Kiebler in Landquart, Rhiner in Custerhof-Rheineck, Dr. Sautier in Luzern und A. Jans in Ballwil, G. Schmid und Lüthi in Arenenberg-Mannenbach, Hans Spreng und Schmid in Öschberg-Koppigen, Fritz Spreng in Solothurn und Clément in Freiburg auch an dieser Stelle für die vielen und mannigfachen Bemühungen der wärmste Dank ausgesprochen, ebenso den Herren Sekretär Ruh in Schaffhausen, Friedrich Spörndli in Löhningen und Posthalter Furrer in Silenen, die als Mitglieder der kantonalen Obstbaukommissionen die Bereinigung der Sortenfrage an die Hand nahmen. Sehr gross ist die Zahl der Kursleiter, Baumwärter, Landwirte und Baumschulenbesitzer, welche uns durch Sammeln und Einsenden von Sorten unterstützten. Ihre Namen sind bei den Sortenbeschreibungen erwähnt. Ihnen und all den vielen andern, die uns in irgendeiner Weise behilflich waren, gebührt ebenfalls der beste Dank.

Der Druck des Buches war nur mit Hilfe einer namhaften Bundessubvention möglich, welche die Herren Dr. Käppeli, Vorsteher der Abt. für Landwirtschaft des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements, und Direktor Dr. K. Meier erwirkten. Auch ihnen und dem Verlag Benteli A.-G., der den Wünschen des Verfassers in liebenswürdiger Weise entgegenkam und keine Mühe für eine sorgfältige Ausstattung scheute, bin ich zu herzlichem Dank verpflichtet.

Wädenswil, im Juli 1936.

DR F. KOBEL.

A. ALLGEMEINER TEIL

1. Die bisherigen Verhältnisse im schweizerischen Kirschenanbau.

Nach der eidgenössischen Baumzählung vom Jahre 1929 stehen in der Schweiz 1 350 000 Kirschbäume. Es muss jedoch angenommen werden, dass durch die Erhebungen wenigstens ein Viertel der Bäume nicht erfasst wurde. So verteilt sich die Ernte eines Baumes ungefähr auf drei Einwohner. Wie sich aus der Kirschbaumkarte (Abb. 1) ersehen lässt, stehen die Bäume in den einzelnen Landesteilen sehr ungleich dicht. Das schönste Kirschengebiet liegt auf der Nordabdachung des Juras im solothurnischen Schwarzbubenland, im Baselland und Fricktal. Die kalkreichen Jura-böden bieten dem Kirschbaum vorzügliche Lebensbedingungen, sofern sie genügend wasserdurchlässig sind. Zahlreiche Gemeinden zählen mehrere Tausend Kirschbäume, so im Kanton Solothurn Nuglar - St. Pantaleon fast 5000, Büren, Seewen, Dornach und Hofstetten je ungefähr 3000. Die gleiche Baumzahl besitzt das zu Baselstadt gehörende Riehen. Im Kanton Baselland ist Arisdorf mit 6000 Kirschbäumen weitaus die kirschbaumreichste Gemeinde. Ihr folgt mit 4600 Buus, und über 3000 weisen ferner auf: Aesch, Sissach, Maisprach und Wintersingen. Im Fricktal steht obenan Gipf-Oberfrick mit 6800, gefolgt von Magden mit 5700. Ungefähr 3000 Kirschbäume weisen ferner auf Wittnau, Hellikon, Zuzgen und Gansingen.

Ebenso dicht wie in diesen Gebieten steht der Kirschbaum auf den Hügeln südöstlich des Bielersees zwischen Nidau und Hagneck. Täuffelen besitzt über 3000 Bäume, das kleine Mörigen 2100. Daneben finden wir im Kanton Bern das kirschbaumreiche Spiez mit über 7000 Bäumen.

Ein weiteres grosses Kirschengebiet liegt in der Innerschweiz. Es verdankte bisher seinen Ruhm hauptsächlich dem Brennkirschenbau. Hier finden wir die Gemeinde mit dem grössten Kirschbaumbestand: Küsnacht mit 8100 Bäumen. Es folgen Arth mit 7100, Steinen mit 6100, Menzingen mit 5900, Baar mit 5300, sowie Zug und Weggis mit je 4300. Über 3000 Kirschbäume weisen ferner auf: Schwyz, Walchwil und Ruswil, welches seine hohe Baumzahl allerdings mehr seiner Grösse als einem dichten Baumbestand verdankt.

Kirschbaumreiche Gebiete finden sich ferner am Genfersee, Hallwilersee und Sempachersee, am Zürichsee, im Klettgau, am Bodensee (Gemeinden Egnach und Roggwil), sowie im Wallis und stellenweise im Bündner Rheintal. Aber auch auf den Hügeln des bernischen und solothurnischen Aaretals, des Emmentales und Aargaus ist der Kirschbaum recht häufig. Auffallend arm an Kirschbäumen sind dagegen im allgemeinen die Hügelländer der Ostschweiz.

Eine bessere Vorstellung von der Dichte des Kirschbaumbestandes als die angeführten Zahlen gibt uns die Berechnung der Baumzahl je ha Kulturland (ohne Wald). Im nordwestschweizerischen Kirschengebiet weisen den dichtesten Kirschbaumbestand auf Nuglar-St. Pantaleon mit 12,3 Bäumen je ha und das kleine Olsberg im Fricktal mit 12,2. Ihnen folgen Maisprach mit 10,5, Büren bei Liestal mit 10,2, Arisdorf mit 9,9 und Dornach mit 9,8 Bäumen. Im Kirschengebiet am Bielersee erreichen Mörigen 12,2 und Täuffelen 9,7 Bäume je ha. Für Spiez lassen sich 6,9 errechnen. Weniger dicht erscheint der Kirschbaumbestand im Gebiet der Innerschweiz, wobei allerdings zu berücksichtigen ist, dass zu sämtlichen kirschenbautreibenden Gemeinden dieses Gebietes mehr oder weniger ausgedehnte, hochgelegene Alpweiden gehören, auf denen keine Bäume stehen. In der Nähe der Dörfer ist auch hier ein dichter Baumbestand zu finden, der die beliebten „Blustfahrten“ in diese Gegenden durchaus rechtfertigt. Obenan stehen Steinen mit 6,8 Kirschbäumen je ha und Weggis mit 5,3, gefolgt von Walchwil mit 3,8 und Küsnacht mit 3,6. Um zu zeigen, dass auch ausserhalb der grossen und bekannten Kirschengebiete nennenswerte Kirschenkulturen vorkommen, seien erwähnt Birrwil am Hallwilersee mit 5,7 und Männedorf am Zürichsee mit 3,7 Kirschbäumen je ha.

Betrachten wir die Verteilung der Kirschbäume im schweizerischen Mittelland und den Vor-alpen etwas näher, so fällt uns ihre Häufung an den grösseren und kleineren Seen auf. Ohne Zweifel spielt hiefür die temperatenausgleichende Wirkung der Wassermassen die grösste Rolle. Die Gefahr der blütenvernichtenden Spätfröste wird dadurch vermindert und so die Ertragssicherheit gesteigert. Im übrigen verträgt der Kirschbaum recht hohe und rauhe Lagen, besitzt doch beispielsweise die Gemeinde Grindelwald bei einer durchschnittlichen Meereshöhe von ungefähr 1000 m noch annähernd 2000 Kirschbäume, deren Erträge zwar recht unsicher und in wirtschaftlicher Beziehung unbedeutend sind, da es sich fast ausschliesslich um ungepfropfte Bäume handelt.

Hinsichtlich der Verwertung der Kirschenernte stehen wir mitten in einer Umgestaltung. Die Umstellung hat im untern und mittleren Teile des Baselbietes wohl schon um die Jahrhundertwende eingesetzt. Orte wie Pfeffingen, Frenkendorf und Arisdorf, die früher ihres Kirschwassers wegen bekannt waren, verwerten heute den grössten Teil ihrer Ernte als Tafelkirschen. Diese Umstellung von Brennkirschen auf Tafelkirschen — ermöglicht und begünstigt durch den immer steigenden Verbrauch von frischem Obst in den Städten und Industriedörfern — schritt seither ständig weiter, und die Entwicklung des Kirschenmarktes der letzten Jahre steht vollständig im Zeichen dieser Umgestaltung. Ihr verdanken wir beispielsweise, dass die Rekordernte 1934 trotz gedrücktem Brennkirschenmarkt recht gut abgesetzt werden konnte. Im nordwestschweizerischen Kirschengebiet ist die Verwertung der Ernten als Tafelkirschen bis in die höchsten und abgelegensten Gemeinden vorgedrungen. Das Gebiet am Bielersee ist fast ausschliesslich auf Tafelkirschen eingestellt, und die meisten andern Kirschenbau treibenden Gegenden sind im Begriff, sich umzustellen. Sogar im ausgesprochensten Brennkirschenland, in den Kantonen Zug, Luzern und Schwyz, sucht man einen von Jahr zu Jahr grösseren Teil der Ernte als Tafelkirschen abzusetzen. Auch die Gegenden, in denen der Ertrag der Kirschbäume bis jetzt vor allem zur Eigenversorgung und zur Belieferung der nächsten Umgebung mit Kirschwasser gedient hat, wie etwa die Hügelländer des Emmentales, trachten danach, die Ernten als Tafelkirschen zu verwerten; denn in den ländlichen Gegenden ist der Konsum von frischen Kirschen ebenfalls im Steigen begriffen.

Auch die Herstellung von Konserven trägt Wesentliches zur bessern Verwertung der Kirschen-ernten bei. Es gibt wohl, abgesehen von den Gebirgsgegenden, kaum einen schweizerischen Haushalt, in dem die Kirschenkonfitüre nicht bekannt und beliebt wäre, sei es, dass sie von der Hausfrau selbst hergestellt wird, oder dass die guten Produkte unserer Konservenfabriken gekauft werden. Neben der Bereitung von Konfitüren hat aber vor allem die Herstellung von Kompotten ganz gewaltig zugenommen. Das Sterilisieren von Früchten in Gläsern und Flaschen ist unsern Hausfrauen bald geläufiger geworden als das Einsieden von Butter! Haben sie einmal eingesehen, welche vorzügliche Konserven bei Verwendung geeigneter Sorten mit geringer Mühe herzustellen sind, so wird diese Verwertungsart aus dem Haushalt nicht mehr verschwinden, und wo aus irgendwelchen Gründen die Herstellung von Kompotten im eigenen Haushalt nicht möglich ist, stehen die Konservenfabriken mit hochwertigen Produkten bereit. Ohne Zweifel ist diese Verwertungsart imstande, grosse Mengen der leicht verderblichen Frucht aus dem Handel zu nehmen, was um so wertvoller erscheint, als eine andere Verwendungsart, das Dörren von Kirschen, etwas aus der Mode gekommen ist. Wir dürfen sicherlich in der Herstellung von Kompotten den modernen Ersatz für das Dörren erblicken. Allerdings sollte es möglich sein, auch in Zukunft noch Liebhaber für ein gutes Dörrprodukt zu finden, und namentlich sollten bei den Selbstversorgern gedörrte Kirschen nie fehlen, vor allem wo Kinder sind.

Diese gewaltige Umstellung des Brennkirschenbaus auf Tafelkirschen und Konservenkirschen setzt mancherlei Veränderungen auf der Seite der Produktion und des Handels voraus. Wir dürfen feststellen, dass von massgebender Seite in sehr glücklicher Weise nach dieser Richtung hin gearbeitet wird. Die gefürchtete Schrotschusskrankheit, der Frostspanner und andere tierische Schädlinge können mit Erfolg bekämpft werden, und die Sanierung der von der Kirschenfliege heimgesuchten Gebiete ist ebenfalls bereits möglich geworden. Viele Gemeinden verfügen über gut geschulte Baumwärter, die in der Kronenpflege durchaus bewandert sind. So ist es möglich, von den Bäumen quantitativ und qualitativ vollwertige Ernten zu erzielen. In den Gebieten, die vom Brenn- zum Tafelkirschenbau übergehen, macht häufig die notwendige Umstellung in der Pflückarbeit Schwierigkeiten. Die Leute sind gewohnt, die Früchte zu „strupfen“, d. h. ungestielt vom Baume zu pflücken, während

Tafelkirschen immer unverletzt mit Stiel auf den Markt kommen müssen. Diese Arbeit und die Entfernung aufgesprungener, angefallter, krüppeliger oder sonstwie minderwertiger Früchte verlangt wesentlich mehr Zeit und Sorgfalt, die vorerst eingeübt werden muss. Dadurch, dass der Schweizerische Obstverband auch bei dieser Obstart die Qualitätskontrolle und Qualitätsbezahlung eingeführt hat und von den Grossabnehmern in seinen Bestrebungen zur Qualitätsverbesserung wirksam unterstützt wird, sind die Voraussetzungen zur raschen Einführung verbesserter Pflückmethoden gegeben. Wichtig ist, dass die grossen Körbe bald völlig verschwinden und an ihre Stelle die kleinen, handlichen und leicht transportfähigen Spankörbe treten. Diese können unter den Bäumen mit vollständig frischen, nie umgeschütteten Früchten gefüllt werden. Dadurch reduzieren sich auch die Transportschäden auf ein Minimum, und der Kunde in der Stadt erhält die Früchte in bestmöglichem Zustand.

So sind die in der Produktion und im Handel gelegenen Voraussetzungen für tadellose Ware eigentlich gegeben. Nur eine Schwierigkeit besteht noch: die Sortenfrage. Es versteht sich von selbst, dass an Tafel- und Kompottkirschen in bezug auf Grösse und Transportfähigkeit ganz andere Anforderungen gestellt werden müssen als an Brennkirschen. Bei diesen musste das Augenmerk in erster Linie auf den Zuckergehalt gelenkt werden, und wir finden deshalb gerade in den besten Brennkirschengebieten der Innerschweiz, des obern Schwarzbubenlandes und Baselbietes, sowie im Fricktal qualitativ sehr hochwertige, süsse Kirschen. Wir brauchen uns nur an die Lauerzer (Rigikirsche), Baschi-meiri, Lamprästler, Späte Holinger und ähnliche Sorten zu erinnern, um von dieser Tatsache überzeugt zu sein. Diese Sorten sind auch zur Selbstversorgung und Konfitürenbereitung sehr wertvoll, als Tafelkirschen für den Markt jedoch, vielleicht mit Ausnahme der Späten Holinger aus vorzüglichen Lagen, zu klein und meist auch zu transportempfindlich. Keine Baumfrucht leidet so stark unter Druckschäden und ist so kurzlebig wie die Kirsche. Der Produzent, der die frischgepflückten, glänzenden Früchte unter den Bäumen sieht, macht sich meist kein Bild davon, wie wenig einladend die gleiche Ware einen Tag später auf dem Markt aussehen kann, wenn der Kunde sie kaufen soll. Nur grossfrüchtige, transportfähige Ware ist im Grosshandel möglich. Eine gute Qualität muss verlangt werden; aber der Städter kauft lieber etwas weniger süsse, dafür frisch aussehende, glänzende und namentlich trockene Kirschen, als süsse, aber schon etwas abgestandene oder gar „schmutzige“ Ware. Keine andere Frucht verleitet so zum Kauf, wie frische, lachende Kirschen, keine andere erregt aber ebenso Widerwillen, wie saftende, klebrige oder gar angefallte Kirschen.

Diese Tatsachen und Überlegungen führten zwingend zu einer gründlichen Prüfung der Sortenfrage. Wenn schon bei der Verbesserung der Apfel- und Birnsortimente den massgebenden Stellen die Sortenfrage bedeutende Schwierigkeiten bietet, so sind diese bei den Kirschen noch ungleich grösser. Alle mit dem Gegenstand Vertrauten wussten, welch unübersichtliches Durcheinander von Sorten und Namen in den verschiedenen Anbaugebieten herrscht. Gleiche Namen beziehen sich in verschiedenen Gebieten auf ganz verschiedene Sorten, und die gleiche Sorte trägt in den verschiedenen Gebieten oft ganz ungleiche Namen. Sorten und Namen wechseln meist von Gemeinde zu Gemeinde. Wir verfügen über keine genügenden Beschreibungen der schweizerischen Kirschen Sorten. Die sehr geringe Literatur darüber umfasst im wesentlichen ein Verzeichnis der anlässlich einer Kirschenausstellung in Basel im Jahre 1902 ausgestellten Baslersorten, nach Gemeinden getrennt. Es ist verfasst von Direktor Heinis, dem als Mitarbeiter Dr. Kubli, damals Arzt in Frenken-dorf, und Martin Seiler, Gärtner in Binningen zur Seite standen. Diesen drei verdienten Förderern der baslerischen Kirschenkultur war, wie aus der Zusammenstellung mit aller Deutlichkeit hervorgeht, das Durcheinander von Sorten und Namen bereits nur allzugut bekannt. Ein ähnliches Verzeichnis, jedoch mit teilweise recht ausführlichen Beschreibungen, wurde für den Kanton Zug ebenfalls auf Grund einer Ausstellung zusammengestellt. Sein Verfasser, Th. Zschokke, der seine grosse Obstsortenkenntnis in so mannigfacher Weise zur Förderung des Obstbaues verwertet hat, versuchte, auch das Sortendurcheinander bei den Kirschen zu klären. Es standen ihm damals jedoch nicht die Organisationen zur Verfügung, auf die wir uns stützen durften, so dass sein Plan, das schweizerische Obstbilderwerk durch ein Heft mit Kirschen Sorten zu ergänzen, leider nicht zur Ausführung gelangen konnte. Im Zuger Neujahrsblatt auf das Jahr 1932 hat Nationalrat J. Stutz, der verdiente Leiter des Schweizerischen Obstverbandes, einige Zuger Sorten abgebildet und besprochen. Für die welsche Schweiz haben Faes und Aubert auf Grund von Enqueten

gezeigt, dass dort ein ebenso grosses Sortendurcheinander besteht wie in der deutschen. Dazu findet man in Baumschulkatalogen gelegentlich spärliche Angaben über einzelne, meist ausländische Sorten. Ohne Zweifel wurden durch die Baumschulen seit jeher zahlreiche Sorten eingeführt und überallhin verschleppt. Manche davon haben sich wohl in einzelnen Gegenden mehr oder weniger eingebürgert und erwecken jetzt den Eindruck von Lokalsorten. Eine Möglichkeit, sie zu identifizieren, besteht vorläufig nicht, da die Beschreibungen in den Werken über Kirschen zu wenig eingehend sind, um Sorten mit Sicherheit zu bestimmen. Ausländischen Ursprung vermuten wir beispielsweise für die Schauenburger, die Basler Adler, die Rieskirsche, die Gelterkinder und andere. Manche Baumschulsorten, wie Hedelfinger Riesenkirsche, Kassins Frühe, Bigarreau Napoléon werden von den Baumschulen ständig in alle möglichen Gebiete abgegeben. Sie sind deshalb überall zu finden, vermögen sich jedoch neben den vorhandenen Landsorten nirgends richtig einzubürgern. Von den schweizerischen Sorten hat fast nur die Rigikirsche (Lauerzer) durch die Baumschulen eine allgemeine Verbreitung erfahren, weil sie der Schrotschusskrankheit verhältnismässig grossen Widerstand leistet.

2. Das Ziel der Sortenbereinigung.

Es wurde versucht, die Frage, ob und in welcher Weise die ungleiche Häufigkeit des Kirschaumes in den verschiedenen Landesteilen durch klimatische Unterschiede bedingt sei, durch Vergleich der wichtigsten meteorologischen Daten abzuklären. Zu diesem Behuf sind in der nachstehenden Tabelle die uns interessierenden Beobachtungen für eine Anzahl Stationen aus den verschiedenen, im speziellen Teil auseinander gehaltenen Gebieten und unter Berücksichtigung einiger westschweizerischer Orte zusammengestellt worden.

Station	Meeres- höhe	Niederschlag				Nebeltage				Frosttage		Reiftage		Schneefall- tage	
		TOTAL	Mai	Juni	Juli	TOTAL	Mai	Juni	Juli	April	Mai	April	Mai	April	Mai
Basel	273	828	82	104	88	47,0	0,5	0,3	1,1	0,9	0	1,0	0,1	1,8	0,2
Liestal	325	901	80	105	103	58,8	4,5	2,5	3,8	1,0	0	1,9?	0,3?	2,6	0,3
Buus-Wintersingen	450	1037	87	126	124	31,1	3,0	1,4	1,7	1,8	0,04	4,3	1,2	4,3	0,4
Böttstein	360	982	73	102	100	92,3	7,2	7,0	8,1	0,9	0	1,1	0,4	2,0	0,2
Genf	435	859	81	75	79	46,1	0,2	0,6	0,2	0,4	0	2,0	0,2	1,3	0,1
Sitten	540	637	44	45	61	11,6	0,6	0,8	0,4	0,4	0	0,7	0,03	1,0	0,2
Siders	552	536	35	40	48	1,7	0	0	0	0,6	0	0,1	0	0,5	0,1
Neuenburg	487	938	82	101	93	38,2	1,0	0,6	0,2	0,9	0	0,3	0,04	2,6	0,3
Bern	572	923	85	104	102	112,4	2,5	2,3	4,1	2,2	0	2,5	0,2	—	—
Thun	565	922	98	129	123	43,0	0,8	0,2	0,3	1,3	0	1,5	1,1	2,0	0,4
Langnau i. E.	685	1244	122	153	144	16,0	< 1	< 1	< 1	3,5	0,2	1,9	0,7	6,2	1,2
Olten	395	1007	91	116	110	86,6	3,6	3,8	3,4	0,9	0,03	0,1	0,03	1,4	0,2
Aarau	406	1096	95	118	114	57,6	2,1	1,9	2,7	1,7	0	3,3	0,5	3,6	0,4
Muri (Aargau).	490	1049	102	128	122	54,3	1,5	1,3	1,3	2,2	0	1,4	1,1	2,3	0,7
Zürich	480	1147	114	134	132	43,5	0,4	0,7	0,6	1,4	0	2,7	0,6	4,1	0,6
Frauenfeld	425	896	90	106	102	55,0	2,4	2,4	1,2	1,6	0	3,5	1,2	2,7	0,4
Haidenhaus (Seerücken)	694	936	97	94	104	75,4	4,3	3,3	3,3	3,9	0,1	2,4	1,0	4,6	0,7
Hallau	450	812	73	88	94	65,6	1,6	1,6	2,2	1,6	0	2,5	0,9	2,6	0,2
Diessenhofen	415	778	97	94	91	80,8	2,9	2,8	3,8	1,9	0	5,4	2,4	—	—
St. Gallen	680	1350	133	179	166	45,6	1,6	0,7	0,5	3,8	0,1	6,4	2,0	5,9	1,4
Altstätten	470	1293	118	164	168	32,0	0,6	0,1	0,3	1,4	0	2,6	1,0	3,3	0,3
Chur	600	836	66	81	110	8,4	0	0,2	0,1	1,4	0,03	0,1	0	2,1	0,5
Luzern	453	1178	122	147	161	23,9	0,2	0,2	0,4	1,2	0	1,4	0,5	2,3	0,4
Weggis	450	1358	125	199	187	8,0	0	0	0	0,63	0	0,4	0	2,5	0,2
Schwyz	560	1774	154	228	238	18,1	0,2	0	0	2,2	0	0,2	0	3,4	1,0
Altdorf	452	1284	103	135	166	14,4	0,2	0	0	0,6	0	1,4?	0,4?	2,6	0,5

Die jährlichen Niederschlagsmengen und diejenigen der für das Ausreifen der Früchte und die Ausbreitung der Schrotschusskrankheit massgebenden Monate Mai, Juni und Juli und die durchschnittliche Zahl der Nebeltage in den gleichen Perioden wurden aus dem Werke „Das Klima der Schweiz“ entnommen. Da in den älteren Beobachtungen unserer Stationen die uns besonders interessierenden Frosttage, Reiftage und Schneefalltage ungenügend wiedergegeben sind, wurden die entsprechenden Angaben den unveröffentlichten Zusammenstellungen der Schweizerischen meteorologischen Zentralanstalt in Zürich entnommen, die sie uns in verdankenswerter Weise zur Verfügung stellte. Diese Angaben beziehen sich in den meisten Fällen auf die Jahre 1901—1930. Für Diessenhofen wurden ältere Beobachtungen berücksichtigt, da neuere nicht vorlagen.

Die Schlüsse, die sich aus dieser Zusammenstellung ziehen lassen, sind nicht durchaus eindeutig und zeigen, dass der Kirschbaum unter recht verschiedenen klimatischen Bedingungen gedeiht. Die jährlichen Niederschlagsmengen schwanken zwischen 536 mm in Siders und gegen 1800 mm in den Voralpen (Schwyz 1774 m). Dabei zeichnen sich die ausgesprochenen Tafelkirschengebiete der Nordostschweiz durch verhältnismässig wenig Sommerregen aus, während die Gegenden mit vorwiegendem Brennkirschenanbau in der Innerschweiz sehr hohe Mengen sommerlicher Niederschläge aufweisen, ein Umstand, der uns ohne weiteres die geringe Bedeutung der regenempfindlichen, festfleischigen Sorten in diesem Gebiete erklärt. Dagegen ist in der Innerschweiz die Zahl der sommerlichen Nebeltage eine auffallend geringe. Das Blattwerk der Bäume und die heranreifenden Früchte trocknen deshalb nach Regen verhältnismässig rasch ab, was wohl für eine geringere Ausbreitung der Schrotschusskrankheit von praktischer Bedeutung ist.

Es lag nahe, anzunehmen, dass die Häufung der Kirschbäume in der Nähe der Seen und ihre geringe Zahl auf den Hügeln der Ostschweiz durch eine Verschiedenheit in der Zahl der blütenvernichtenden Spätfröste bedingt sei. Doch gibt die Summe der Frosttage (Tage, an denen das Thermometer einmal unter 0° sank, wobei die vollständigeren Terminablesungen und nicht die eigentlich aufschlussreicheren, aber leider vielfach unvollständigen Beobachtungen am Maximum-Minimumthermometer berücksichtigt wurden) keinen zuverlässigen Aufschluss. Wenn auch die kirschbaumarmen Gegenden von Diessenhofen, Frauenfeld, Haidenhaus, Altstätten und Muri sich durch zahlreiche Frosttage im April auszeichnen, so ist doch zu berücksichtigen, dass auch Buus-Wintersingen (die unter sehr ähnlichen Bedingungen stehen und deshalb als eine Station gerechnet wurden) mit 1,8 Frosttagen im April bei nur 450 m Meereshöhe ungünstig dastehen und doch zu den kirschbaumreichsten Gegenden gehören. Die Zahl der Reiftage würde wohl, vom pflanzenphysiologischen Standpunkte aus betrachtet, mehr aussagen als die Zahl der Frosttage, da sie uns Aufschluss über die Verdunstungskälte gibt, die wohl in vielen Fällen den Blüten gefährlich werden kann. Leider sind gerade diese Beobachtungen nur mit Vorbehalt auszuwerten, da die Angaben sehr wesentlich vom lokalen Standort der Beobachtungsstation und von der Beobachtungsgabe ihres Leiters abhängig sind. Immerhin ist der grosse Unterschied zwischen der an Reiftagen auffallend armen, aber kirschbaumreichen Innerschweiz und der kirschbaumarmen, aber an Reiftagen reichen Ostschweiz kaum zu übersehen. Das Gebiet westlich der Reuss nimmt eine mittlere Stellung ein, so dass unsere Vermutung, die Spätfrostgefahr könnte einer der begrenzenden Faktoren für die Ausbreitung des Kirschbaumes sein, im grossen und ganzen bestätigt, ihre Richtigkeit jedoch nicht bewiesen wird. Die Schneefalltage geben uns an, wie oft durchschnittlich die Gefahr besteht, dass es in die Blüten schneit, wobei allerdings zu berücksichtigen ist, dass ein paar Schneeflocken die Ernte keineswegs gefährden.

In vielen Fällen dürfte der Ausbreitung des Kirschbaumes auch durch die Bodenverhältnisse eine Grenze gesetzt sein, vor allem durch schwere, wasserzügige Böden oder hohen Grundwasserstand. Es ist jedoch zu bedenken, dass diese Obstart mit gutem Erfolg kultiviert wird auf den warmen, kalkreichen Juraböden, auf Kiesalluvionen und Schottern, wie denjenigen des Rheins in der Gegend von Pratteln oder im Talboden von Arth, auf den Moränenzügen des Mittellandes, auf den Hügeln der voralpinen Molasse bis hinauf in die Kalkalpen. Er bringt erstklassige Früchte sowohl auf einer Meereshöhe von 270 m in der Gegend von Basel als auch bei 800 m im Oberbaselbiet und gedeiht in geschützten Lagen bis auf 1000 m und höher hinauf.

Es ist leicht verständlich, dass die einzelnen Sorten nicht unter allen diesen Bedingungen ihr Bestes hervorbringen. Die eine passt mehr in Gebiete mit geringen Niederschlägen und wenig Luft-

feuchtigkeit, eine andere stellt grössere Anforderungen an die Wasserversorgung und scheut infolge grösserer Schrotschusswiderstandsfähigkeit die feuchten Gebiete nicht. Die eine verträgt hohe, rauhe Lagen, während eine andere unter den gleichen Bedingungen an Harzfluss zugrunde ginge. Es wäre daher unvorsichtig, etwa eine Sorte aus dem Baselland auf Grund der guten Erfahrungen, die man mit ihr in ihrer Heimat gemacht hat, ohne vorherige Prüfung in der Innerschweiz zu verbreiten. Tatsächlich hat man mit solchen Übernahmen von Sorten aus einem Gebiet in ein anderes schon viele Misserfolge erlebt.

Auch die Ansprüche, welche die verschiedenen Anbaugebiete an ihre Sorten stellen, sind sehr ungleich. Während die Gemeinden in der Nähe von Basel das grösste Gewicht auf eine frühe Reifezeit legen, weil sie die ersten Schweizerkirschen auf den Markt bringen können und deshalb die verhältnismässig hohen Erstlingspreise auszunützen vermögen, sind in späten Lagen diese Sorten nicht viel wert, weil zur Zeit, da sie dort reifen, andere Gegenden schon bessere auf den Markt zu bringen imstande sind. Die Gebiete, die ihre Kirschen dem Grosshandel übergeben müssen, legen das grösste Gewicht auf eine genügende Transportfähigkeit und schönes Aussehen. Rauhere Gegenden müssen in erster Linie auf die Robustizität des Baumes achten. Gebiete mit Brennkirschenkultur verlangen vor allem einen hohen Zuckergehalt usw.

Zieht man alle diese Tatsachen in Betracht, so erscheint es unmöglich, aus den vielen in der Schweiz vorhandenen Sorten auf Grund der örtlichen Erfahrungen ein schweizerisches Richtsortiment auszuwählen. Die Bestrebungen nach Sortenbereinigung müssen daher das Ziel verfolgen, unter den vielen bereits vorhandenen Sorten für jede Gegend die besten auszuwählen, sie in lokalen Sortimenten zusammenzustellen und zu verbreiten. Dies setzt jedoch eine gründliche Kenntnis und Sichtung der vorhandenen Sorten und eine Bereinigung ihrer Bezeichnungen voraus.

3. Die Sammlung und Beschreibung der Kirschensorten in der deutschen Schweiz.

Nachdem wir im Jahre 1929 bei der Durchführung von Befruchtungsversuchen mit Kirschensorten, auf die in einem spätern Abschnitt zurückzukommen ist, einen Einblick in die Schwierigkeiten der Sortenbezeichnung und die geringe Kenntnis ihrer Verbreitung erhalten hatten, suchten wir im folgenden Jahre nach Möglichkeiten, die Sorten so zu beschreiben, dass wir sie später mit genügender Sicherheit wieder erkennen konnten. Dabei sind wir auf die Bedeutung des Kirschensteines für die Sortenbestimmung gestossen. Vom Jahre 1931 an begann dann ein systematisches Sammeln und Beschreiben der Sorten. Der Verfasser und seine Mitarbeiter hatten das Glück, für ihre Arbeiten in der Praxis sehr viel Verständnis zu finden und diese Untersuchungen in einer Zeit des Aufschwunges im schweizerischen Obstbau durchführen zu können. Verschiedene Kantone, darunter gerade diejenigen, in denen der Kirschenanbau eine wichtige Rolle spielt, hatten bereits kantonale Beratungsstellen für Obstbau gegründet oder richteten solche während unserer Untersuchungen ein. Die Leiter dieser Zentralstellen unterstützten uns in ganz vorzüglicher Weise in unseren Bestrebungen. Kursleiter und Baumwärter, aber auch zahlreiche Private stellten uns ihre Dienste zur Verfügung. Die Besitzer der grösseren Baumschulen liessen uns Kirschenproben der von ihnen verbreiteten Sorten zukommen. So verfügten wir über ein sehr reichliches Beobachtungsmaterial, betrug doch allein im kirschenreichen Sommer 1934 die Zahl der uns zu Gesichte gekommenen Kirschenproben gegen 1600. Mehrfach konnten wir ergiebige Exkursionen zur Sammlung von Sorten durchführen, so 1933 im Schwarzbubenland und 1934 im solothurnischen Aaretal und Bucheggberg, beide vorzüglich organisiert durch Herrn Fritz Spreng. Die Baumwärter brachten die Sorten einer Gegend an bestimmte Sammelstellen. Die Sorten wurden dort gesichtet und die unbekannteren zur Beschreibung nach Wädenswil genommen. Später reife Sorten wurden uns nachträglich zugestellt. In andern Kantonen liessen uns die Leiter der kantonalen Zentralstellen die Kirschensorten durch Baumwärter sammeln und einsenden. So erhielten wir 1934 von 27 Baumwärtlern aus allen Teilen des Kantons Bern zahlreiche Proben, die uns ebenfalls einen recht brauchbaren Überblick ermöglichten.

An manchen Orten wurden Kirschentagungen und Kirschenbestimmungstage durchgeführt, die gleichzeitig den Zweck verfolgten, die bereits vorhandenen Erkenntnisse den Landwirten mitzuteilen und sie mit den angestrebten Verbesserungen der Sortenverhältnisse vertraut zu machen. Solche Tagungen fanden statt 1931 in Arth, 1932 in Strickhof-Zürich, Löhningen (Schaffhausen), Arisdorf, Eich (Luzern) und Büsserach, 1933 in Dornach, Meggen und Meltingen, 1934 in Pratteln, Gelterkinden, Reigoldswil, Kleinlützel, Eiken, Spiez, Triengen, Bülach, Affoltern a. A., Adliswil und Roggwil (Thurgau), 1935 in Liestal, Zurzach, Leuggern, Birrwil, Seengen, Immensee-Küssnacht und Wimmis. Nur durch die viele Hilfe zuverlässiger Mitarbeiter war es möglich, in verhältnismässig kurzer Zeit zu einem brauchbaren Überblick über die Verbreitung der Kirschensorten in der deutschen Schweiz zu gelangen.

4. Die botanische Systematik der Kirschen.

Die kultivierten Kirschensorten gehören zur Sektion *Cerasus* der Gattung *Prunus*. Sie verteilen sich auf die Arten *Prunus avium* L., zu der die Süsskirschen gehören, und *Prunus Cerasus* L., deren Vertreter wir als Sauerkirschen oder Weichseln zu bezeichnen pflegen. Die Süsskirschen zerfallen in eine sehr grosse Zahl der mannigfaltigsten Formen. In den pomologischen Werken werden gewöhnlich unterschieden: Vogelkirschen oder wilde Kirschen (französisch „Merise“), weichfleischige Kirschen oder Herzkirschen (französisch „Guigne“) und festfleischige oder Knorpelkirschen (französisch „Bigarreau“). Im schweizerischen Sprachgebrauch wird jedoch der Ausdruck „Herzkirsche“ in einem andern Sinne gebraucht. Man fasst damit alle grossfrüchtigen, mehr oder weniger herzförmigen Sorten zusammen, gleichgültig, ob sie weich- oder festfleischig seien. So ist beispielsweise die Braune Herzkirsche mit ihrem bei Vollreife extrem weichen Fleisch auch eine Herzkirsche im Sinne der Pomologen, während die festfleischige Weisse Herzkirsche zu den Knorpelkirschen gehört. Der Ausdruck „Knorpelkirsche“ ist im übrigen nicht gebräuchlich. An seiner Stelle finden wir die Bezeichnungen „Kneller“, „Klepfer“ oder „Klöpfer“, „Kracher“ und mannigfache Umbildungen dieser Wörter, wie „Schneller“ im Thurgau, „Chnästeli“ im St. Galler Rheintal und — namentlich für die grössten Formen — „Krachioner“ im Baselland und Schwarzbubenland.

Die Formen der drei Gruppen sind durch zahlreiche Übergänge miteinander verbunden. Als Rassen der gleichen Art bastardieren sie mit Leichtigkeit und ihre Merkmale kombinieren sich ohne Zweifel in allen möglichen Zusammenstellungen nach den Mendelschen Regeln und den Bedingungen der Faktorenkoppelung. Wenn auch ursprünglich geographisch getrennte Rassen vorgekommen sein mögen, die sich durch ganze Gruppen von Merkmalen voneinander unterschieden, so sind diese durch die mit der Kultur zusammenhängende Kreuzung bereits so gründlich durcheinandergeworfen worden, dass heute jede Einteilung in Rassen oder Unterarten willkürlich erscheinen muss. Wollte man beispielsweise, wie es gelegentlich gemacht wurde, die hartfleischigen Formen als Unterart „*duracina*“ und die weichfleischigen als Unterart „*juliana*“ abgrenzen, so wäre dies vom botanischen Standpunkte aus ungerechtfertigt; denn mit dem Merkmal „Hartfleischigkeit“ können alle übrigen Mendelschen Erbfaktoren vereinigt sein. Es wird zwar oft behauptet, die Knorpelkirschen zeichneten sich durch eine bestimmte Baumgestalt, breitausladende Krone mit dicken Ästen, aus. Beobachtet man aber ein grösseres Material, so sieht man, dass diese Merkmalkombination durchaus nicht immer zutrifft. Man findet weichfleischige Sorten mit „Knorpelkirschenkrone“, wie die Sauerhäner, und typische Knorpelkirschen mit „Herzkirschenkrone“, wie die Bigarreau Napoléon. Ferner kommen nicht nur zwischen hart- und weichfleischigen Sorten, sondern auch zwischen den beiden Kronentypen alle Übergänge vor, so dass jede Unterteilung der Kulturformen von *Prunus avium* gekünstelt erscheinen muss. Die wirkliche biologische Einheit bildet allein die einzelne, aus einem Samen hervorgegangene Pflanze und die von ihr durch vegetative Vermehrung gewonnenen Bäume, die wir in ihrer Gesamtheit als *Sorte* bezeichnen.

Bei den Sauerkirschen kann man noch eher eine Unterteilung vornehmen, da die ursprünglichen Unterarten wohl deutlicher voneinander getrennt waren, und auch die Bastardierung nicht soweit fortgeschritten erscheint wie bei den Süsskirschen. So werden gewöhnlich die Formen mit hängenden

Ästen und gefärbtem Saft (Typus der Schattenmorelle, Ostheimer Weichsel usw.) als Unterart oder Varietät „*typica*“ von denjenigen mit kurzer, mehr sparriger Verzweigung und ungefärbtem Saft (Typus unserer Ämli bzw. Zahmkirschen) als Unterart oder Varietät „*acida*“ abgetrennt. Doch gibt es auch zwischen diesen beiden Formen zahlreiche Übergänge sowohl in bezug auf die Wuchsform als auch auf die Fruchtfarbe.

Von einigen Tafelkirschen wird gewöhnlich angenommen, dass sie aus der Bastardierung von Süßkirschen mit Sauerkirschen hervorgegangen seien. Die Edelweichseln oder Glaskirschen werden hin und wieder in der Literatur geradezu als Bastardkirschen bezeichnet. Für die Abklärung solcher Fragen kann gewöhnlich die Untersuchung der Chromosomenverhältnisse gute Dienste leisten. Die Formen von *Prunus avium* weisen in ihren vegetativen Zellen normalerweise $2n = 16$ Chromosomen auf, diejenigen von *Prunus Cerasus* dagegen $2n = 32$. Der normale Bastard der ersten Generation muss somit $2n = \frac{16}{2} + \frac{32}{2} = 24$ Chromosomen zählen. Er ist weitgehend steril, weil infolge dieser abnormen Chromosomenverhältnisse die Bildung der Geschlechtszellen sich abnorm gestaltet. Für die Kultur können deshalb solche gewöhnliche Bastarde der ersten Generation keine Bedeutung haben. Aus der Rückkreuzung solcher Bastarde mit Süßkirschen können Formen mit einzelnen überzähligen Chromosomen entstehen. Darlington (1928) glaubte, mehrere solche Formen in England gefunden zu haben, hat aber später (1934) seine Angaben überprüft und widerrufen. Dass dennoch Sorten mit einzelnen überzähligen Chromosomen möglich sind, haben Kobel und Sachoff (1929) gezeigt: die weitverbreitete Sauerhäner weist $2n = 17$ Chromosomen auf. Wir gehen wohl nicht fehl mit der Annahme, dass diese Sorte ihren auffallenden säuerlich-herben Beigeschmack diesem überzähligen, von einem Sauerkirschenahnen herstammenden Chromosom verdanke.

Mit diesen Tatsachen ist jedoch die Frage, ob die Glaskirschen und Edelweichseln Bastarde zwischen den beiden Arten seien, nicht gelöst. Zwei bekannte Vertreter dieser Gruppe, Königin Hortense und Kaiserin Eugénie wurden vom Verfasser zytologisch untersucht. Sie verhalten sich in bezug auf die Chromosomenzahl und die Verteilung der Chromosomen bei der Pollenbildung wie die typischen Sauerkirschen. Die Beobachtungen wurden durch Darlington bestätigt. Beide Sorten zeigen aber neben unzweifelhaften Eigenschaften der Sauerkirsche auch unverkennbare Süßkirschenmerkmale, die sich bei Kaiserin Eugénie in der Belaubung, Blütenform und Verzweigung in auffallender Weise äussern. Es lässt sich deshalb trotz dem Chromosomenbestand an der Bastardnatur dieser Sorten kaum zweifeln. Für ihre Entstehung sind zwei Möglichkeiten denkbar. Sie können entstanden sein als Rückkreuzungen eines Bastardes der ersten Generation mit einer Sauerkirsche, wobei alle acht überzähligen Chromosomen des Bastardes bei der Reduktionsteilung in die gleiche Tochterzelle gelangten, so dass 16-chromosomige Geschlechtszellen entstanden. Solche Erscheinungen sind bei der Bildung von Embryosäcken von Bastardrosen nachgewiesen worden. Denkbar ist jedoch auch — und dieser Weg scheint mir der wahrscheinlichere zu sein — dass die ersten Edelweichseln als *abnorme* Bastarde der ersten Generation zwischen Süß- und Sauerkirschen entstanden seien. Dabei wäre der Süßkirschenelter mit einer Geschlechtszelle mit doppeltem Chromosomensatz — 16 Chromosomen — beteiligt. Diploide Pollenkörner kommen recht häufig vor, wie der Verfasser (1927) nachgewiesen hat. Darlington konnte zudem einen 32chromosomigen Bastard der beiden Arten nachweisen, der sich in nichts von einer Glaskirsche unterschied. Der Begriff der Bastardkirschen darf deshalb trotz den auf den ersten Blick nicht stimmenden Chromosomenverhältnissen aufrechterhalten werden. In unsern deutschschweizerischen Kirschengebieten spielen diese Formen übrigens keine wesentliche Rolle; sie sind gelegentlich als Liebhabersorten in Gärten zu finden.

5. Der Sortenbegriff.

Der pflanzenbauliche Begriff „Sorte“ hat nicht in allen Fällen den gleichen botanischen Inhalt. Bei den durch Samen vermehrten Kulturpflanzen umfasst dieser Ausdruck eine Gruppe von mehr oder weniger ähnlichen Stämmen, die meist vielfacher gegenseitiger Bastardierung unterworfen sind.

Je geringer die Unterschiede zwischen den einzelnen Formen sind, desto besser ist die Sorte „durchgezüchtet“. Bei den Fremdbefruchtern ist naturgemäss die Erzielung einer Einheitlichkeit schwieriger als bei Selbstbefruchtern. Bei diesen kann im Grenzfall, ausgehend von einem einzigen Samen, durch Selbstbestäubung während einigen Generationen eine „reine Linie“ im Sinne von J o h a n n s e n hervorgehen. Solche Grenzfälle sind allerdings in der Praxis recht selten (z. B. Julibohne, Selektion Wädenswiler). Da in der Züchtungslehre das Heraussuchen von erblich mehr oder weniger einheitlichem Material als Linienzucht bezeichnet wird, könnte man die durch Samen vermehrten Sorten als „Linien sorten“ bezeichnen.

Bei den auf ungeschlechtlichem Wege vermehrten Pflanzen hat der Begriff „Sorte“ einen ganz andern Inhalt. Man versteht darunter die Summe aller von einem Sämlingsindividuum durch ungeschlechtliche Vermehrung in Form von Stecklingen, Ausläufern, Wurzelablegern, Edelreisern, Knospen usw. oder durch blosse Teilung der Stöcke erhaltenen Abkömmlinge. Da man die von einem einzigen Individuum ausgehende vegetative Vermehrung als Klonbildung bezeichnet, könnte man solche Sorten, im Gegensatz zu den Linien sorten „Klonsorten“ nennen. Unsere Kirschensorten — und auch die andern Obstsorten — wären demnach Klonsorten.

Die Unterscheidung der ungeschlechtlich vermehrten Sorten ist um so leichter, je mannigfaltiger die erbliche Zusammensetzung ihrer Vorfahren war. Sie ist im allgemeinen bei Selbstbefruchtern schwieriger als bei Fremdbefruchtern, weil mit der Selbstbefruchtung sich die Gleichmässigkeit der erblichen Zusammensetzung von Generation zu Generation vergrössert. So findet man — abgesehen von den ohne Befruchtung infolge Apogamie entstandenen Nachkommen — bei den Fremdbefruchtern unter unsern Obstarten (Apfel, Birne, Süsskirsche) kaum je einen Sämling, der nicht mit Leichtigkeit durch zahlreiche Merkmale sowohl von der Muttersorte als auch von der Vatersorte sich unterscheiden liesse. Werden solche Sämlinge vermehrt und dadurch zu Sorten, so unterscheiden sie sich von den bereits bestehenden Sorten somit durch zahlreiche Merkmale. Schwieriger wird die Unterscheidung solcher Klonsorten vielfach bei Selbstbefruchtern. Durch stetige Inzucht, die nicht mit Degenerationserscheinungen verbunden zu sein braucht, nähern sich diese Formen mehr und mehr der reinen Linie. So gibt es Pfirsichsorten, wie Königin der Obstgärten, Kernechter aus dem Vorgebirge, Proskauerpfirsich, die nach Selbstbestäubung eine Population liefern, deren Formen unter sich und von den Eltern oft kaum oder überhaupt nicht mit Sicherheit zu unterscheiden sind. Ähnliches scheint auch für unsere rotfrüchtigen Sauerkirschen vom Typus der Ämli (Zahmkirschen) zu gelten. In solchen Fällen würden sich somit Klonsorten und Linien sorten um so mehr überdecken, je einheitlicher das Material in erblicher Beziehung wäre.

Da alle Abkömmlinge einer Klonsorte durch vegetative Vermehrung gewonnen und dadurch nicht verändert werden, sollte man annehmen, dass eine Klonsorte eine biologische Einheit darstelle. Dies trifft jedoch infolge Vorkommens von Knospenmutationen nicht in allen Fällen zu.

6. Der Begriff der Spielform.

Der Ausdruck „Spielform“ wird im Pflanzenbau im allgemeinen benutzt, um kleine systematische Einheiten zu bezeichnen, ohne dass ihm jedoch ein bestimmter botanischer Inhalt gegeben würde. Dadurch entstehen viele Unklarheiten. K o b e l und S t e i n e g g e r (1933) haben deshalb vorgeschlagen, den Ausdruck klar zu umschreiben und als Spielformen die aus Knospenmutationen (somatischen Mutationen, Sports) hervorgegangenen Veränderungen von Klonsorten (vegetativ vermehrten Sorten) zu verstehen. Durch Knospenmutation verändert sich aus bisher unbekanntem Gründen im allgemeinen ein einziges Erbmerkmal, indem an seiner Stelle ein Allel auftritt, d. h. ein Merkmal, das mit dem ursprünglichen zusammen ein Merkmalpaar im Mendelschen Sinne bildet. Spielformen unterscheiden sich deshalb von den Ausgangsformen in weitaus den meisten Fällen in einem einzigen Merkmal. Durch fortgesetzte Knospenmutation, in seltenen Fällen auch durch gleichzeitiges Mutieren mehrerer Erbanlagen, treten zwar hin und wieder auch Spielformen auf, die in mehr als einer Erbanlage vom ursprünglichen Sortentypus abweichen.

Die Mutation findet allem Anschein nach in einer einzigen Zelle statt. Bei der Teilung derselben gelangt die neue Anlage in die eine der Tochterzellen, und sämtliche aus dieser hervorgegangenen Folgezellen weisen deshalb das neue Merkmal auf. Es entsteht somit vorerst neben dem unveränderten Gewebe in der gleichen Pflanze ein Komplex neuartigen Gewebes. Diesen Zustand bezeichnet man als Chimärenbildung. Erst wenn am neuen Gewebe Knospen entstehen, so tritt bei ihrem Austrieb die neue Form als „Sport“ rein auf und kann durch vegetative Vermehrung konstant erhalten werden.

Es hat sich in der letzten Zeit mehr und mehr gezeigt, dass solche Knospenmutationen häufiger sind, als man bisher annahm. Alte Klonsorten dürfen deshalb nicht mehr ohne weiteres als biologische Einheiten betrachtet werden. Dies hat sich vor allem bei alten Rebensorten deutlich gezeigt. Hier zeitigte die Selektion von Klonen innerhalb der Sorten, also die Auswahl der besten und ertragreichsten Stöcke zur Vermehrung, sehr wertvolle praktische Erfolge. Aber auch bei unsern vegetativ vermehrten Obstarten ist Knospenmutation sicherlich nicht gerade selten. Die neu entstandenen Merkmale können beispielsweise die Farbe und Berostung der Frucht, die Behaarung, die Reifezeit und andere morphologische und physiologische Merkmale betreffen. Es sei auf die Zusammenstellung solcher Erscheinungen in dem vom Verfasser veröffentlichten Lehrbuch des Obstbaus hingewiesen.



Abb. 2. Knospenmutation an einem Zweig der schwarzfrüchtigen Sorte Grosse Rotstieler aus dem bernischen Seeland. Es finden sich neben den normalen schwarzen Früchten links und am obern Seitenzweig je eine, und am untern Seitenzweig mehrere völlig reife rote Früchte.

Eine sehr auffällige Knospenmutation der Kirsche wurde uns im Sommer 1933 vom Sekretär des Obstbauvereins des Oberamtes Nidau, Herrn Lehrer R ö s c h in Täuffelen, aus Hagneck zugestellt: rotfrüchtige Kirschen mit ungefärbtem Saft an einem Zweige der schwarzfrüchtigen Grossen Rotstieler (Abb. 2). Mit Ausnahme der Fruchtfarbe stimmte die neue Form in allen Teilen mit der Ausgangsform völlig überein, so namentlich auch in der charakteristischen Steinform. Durch vegetative Vermehrung ist diese rote Spielform der Grossen Rotstieler konstant zu erhalten*).

Die Knospenmutationen brauchen nicht immer so auffällige Merkmale zu betreffen wie im soeben erwähnten Falle. Dennoch können sie praktisch von grösster Bedeutung sein, so wenn sie die Reifezeit, den Glanz, die Dicke der Fruchthaut oder die Festigkeit des Fleisches betreffen. Es sei auf die Besprechung der Spielformen von Zweitfrüher, Basler Adler, Langstieler, Sauerhärer

*) Der umgekehrte Fall, eine schwarzfrüchtige Mutation einer roten Sorte, scheint ebenfalls vorgekommen zu sein. Herr Karl Schuler, im Wyler, Steinerberg, berichtete mir, dass er an einem Zweig der Blaserkirsche schwarze Früchte beobachtet habe.

und Rieskirsche im speziellen Teil hingewiesen. Das Vorkommen solcher Spielformen, die von recht ungleichem Wert sein können, hat zur Folge, dass man bei der Auswahl von Edelreisern vorsichtig sein muss. Bei Sorten, die in Spielformen zerfallen, sollte man zur Sicherheit von einem einzigen Baum der wertvollsten Spielform ausgehen. Die kantonalen Zentralstellen für Obstbau, denen die offizielle Vermittlung von Edelreisern der Kirschensorten zukommt, tragen diesen Tatsachen weitgehend Rechnung.

In praxi ist es nicht immer ganz leicht, zu unterscheiden, ob zwei sehr ähnliche Sorten oder nur zwei Spielformen der gleichen Sorte vorliegen. Am besten helfen uns die charakteristischen Merkmale des Steines, die bei Spielformen der gleichen Sorte identisch sind. Ferner vermögen sich Spielformen der gleichen Sorte gegenseitig nicht zu befruchten, da sie ja durch die Mutation in den für die Befruchtungsverhältnisse massgebenden Erbanlagen nicht verändert worden sind. Denkbar ist natürlich auch, dass sich die Mutation auf diese Faktoren selbst beziehen würde, so dass wir zwei äusserlich gleiche, sich jedoch gegenseitig befruchtende Spielformen ein und derselben Sorte vor uns hätten. Beispiele für diese Möglichkeit sind bisher nicht bekannt geworden.

7. Die Befruchtungsverhältnisse der Kirschensorten.

Sprenger (1908) hat als erster nachgewiesen, dass einige in Holland angebaute Kirschensorten auf die Befruchtung durch sortenfremden Blütenstaub angewiesen sind. Seither sind wohl über 200 Süsskirschensorten geprüft worden. Sie sind ausnahmslos selbststeril. Geringe Fruchtansätze von maximal 3—4 % spielen praktisch keine Rolle und dürften dazu in den meisten Fällen auf Versuchsfehlern beruhen (unbemerkt Hinzufliegen von mit fremden Pollen beladenen Bienen, ungewollte Pollenübertragung durch Kleider). Der Kirschenpflanzer ist deshalb auf die Mischung von Sorten angewiesen. Dabei ist zu berücksichtigen, dass die relative Blütezeit der verschiedenen Sorten recht ungleich ist. Sie ist Sorteneigentümlichkeit und weitgehend konstant. Die extremen Frühblüher stehen bereits in voller Blüte zu einer Zeit, da die Spätblüher erst mit dem Austrieb beginnen. Es ist daher in Anpflanzungen nach Möglichkeit darauf zu achten, dass gleichzeitig blühende Sorten nebeneinander stehen. Bei der Feststellung der relativen Blütezeit ist zu berücksichtigen, dass frisch gepfropfte oder stark zurückgeschnittene Bäume deutlich später austreiben als nicht geschnittene der gleichen Sorte.

Spätblühende Sorten sind vor allem für Gegenden wertvoll, in denen Spätfröste verhältnismässig häufig sind. So finden wir beispielsweise in der spätfrostarmen Nordwestschweiz neben vielen früh- und mittelfrühblühenden Sorten recht wenige Spätblüher; in den Kirschengebieten der Inner- und Berner Oberlandes, wo einige wenige Föhntage die Frühblüher in unglaublich kurzer Zeit zum Aufblühen bringen können, hat man dagegen vor allem spätblühende Sorten vermehrt, weil sie den nur allzu häufig auf die Föhntage folgenden Rückschlägen weniger ausgeliefert sind und erst zu einer Zeit blühen, da die Gefahr der Spätfröste sich wesentlich vermindert hat. Spätblüher sind aus dem gleichen Grunde auch für die meisten Gegenden des schweizerischen Mittellandes, das insgesamt als frostgefährdet zu betrachten ist, von besonderem Wert.

Die extremen Frühblüher und die extremen Spätblüher sind am häufigsten einem Mangel an geeignetem Pollen ausgesetzt. So finden sich im schweizerischen Mittellande zahlreiche Anpflanzungen der Rigikirsche (= Lauerzer), die keinen oder einen ungenügenden Ertrag liefern, weil es in der Umgebung an andern spätblühenden Sorten fehlt. Wir empfehlen für solche Fälle als Pollenspender in bessern Lagen die Mischler, in geringeren die Sauerhäner, die Märgelikirsche und die Kindbetterinkirsche.

Die Erfahrung hat aber gelehrt, dass auch bei einer Mischung gleichzeitig blühender Sorten und bei Vorhandensein von pollenübertragenden Bienen eine gegenseitige Befruchtung der Sorten nicht in allen Fällen gewährleistet ist. So hat man um die Jahrhundertwende in Oregon und Kalifornien die drei Sorten Bingkirsche, Bigarreau Napoleon und Lambertkirsche als die wertvollsten erkannt und es entstanden Anpflanzungen, die nur diese Sorten enthielten. Sie blieben unfruchtbar. Gardner (1913) hat in der Folge nachgewiesen, dass sich diese drei Sorten verhalten wie e i n e

selbststerile, sich also gegenseitig in keiner Kombination zu befruchten vermögen. Diese Erscheinung wird als Intersterilität, Kreuzsterilität oder Gruppensterilität bezeichnet.

Seither hat man in fast allen Kirschenbau treibenden Ländern dieser Erscheinung Beachtung geschenkt. Wir betrachteten es als Voraussetzung für die so notwendige Einschränkung der Sortenzahl, auch die Intersterilitätsverhältnisse der wichtigeren schweizerischen Kirschensorten zu prüfen und haben seit 1929 alljährlich Befruchtungsversuche mit Kirschensorten durchgeführt. Sie ergaben, dass Intersterilität auch unter unsern Sorten eine wesentliche Rolle spielt und dass sie in der Praxis berücksichtigt werden muss. Im speziellen Teil sind auf Grund dieser Untersuchungen für jede in die Versuche einbezogene Sorte geeignete Pollenspender angegeben worden. Unter Hinweis hierauf und auf unsere speziellen Veröffentlichungen kann ich in diesem Zusammenhang auf eine eingehende Darstellung dieser Verhältnisse verzichten und mich auf eine Zusammenstellung der bisher gefundenen Intersterilitätsgruppen beschränken. Es sind:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1. Basler Adler (und die Spielform) | 6. Bingkirsche |
| Schumacherkirsche | Napoleons Knorpelkirsche |
| Schauenburger | Gravium |
| Schüracher | Lambertkirsche |
| 2. Ovale frühe Herzkirsche | 7. Mischlerkirsche |
| Zimmermänner | Helener |
| Weissler | Güpfer |
| Frühe Rosmarin | Blaser |
| 3. Rosmarin | Truppler |
| Weinrebenkirsche | Seewer |
| Flumser | Späte Holinger |
| Süsswelsche | 8. Rigikirsche (Lauerzer) |
| 4. Weisse Herzkirsche | Rote Lauber |
| Braune Herzkirsche | Schüpfkirsche |
| Graberkirsche | 9. Hofkirsche |
| Hedelfinger Riesenkirsche | Immenseer |
| Frühe Luxburger | 10. Rieskirsche |
| Schägger | Berner Adlerkirsche |
| 5. Grosse Rotstieler | 11. Zweitfrühe |
| Spielkirsche | Seeländer Langstieler |
| Zuckerkirsche | 12. Lamper |
| Schöne von Einigen | Sämling Müller |
| Oberlandkirsche | |

Soweit die zahlreichen Untersuchungen erkennen lassen, ist die Intersterilität bei Kirschen immer vollständig und reziprok: Wenn Sorte A nicht von Sorte B befruchtet wird, so kann auch B von A nicht befruchtet werden. Sorten, die verschiedenen Gruppen angehören, vermögen sich gegenseitig stets zu befruchten, sofern ihre Blütezeit genügend übereinstimmt. Die recht grosse Verbreitung der Intersterilität und die ungleiche Blütezeit der Sorten verunmöglichen keineswegs fruchtbare Anpflanzungen aus wenigen Sorten, sofern man den Befruchtungsverhältnissen derselben Rechnung trägt.

Eine Möglichkeit, intersterile Kombinationen ohne Befruchtungsversuche zu erkennen, ist bisher nicht aufgefunden worden. So kann man beispielsweise aus der mehr oder weniger grossen Ähnlichkeit zweier Sorten nicht das geringste über ihre gegenseitigen Befruchtungsverhältnisse schliessen. Wir finden innerhalb einer Intersterilitätsgruppe manchmal einander sehr ähnliche Sorten, wie die Basler Adlerkirsche und die Schumacher, manchmal aber auch sehr unähnliche, wie die Rosmarin und Flumser. In der grossen Gruppe Nr. 7 finden wir schwarze und rote Sorten, herzförmige und mehr kugelige, frühreife und späte, Frühblüher und Spätblüher, so dass wir zum Schlusse gelangen, die für die Intersterilität massgebenden Erbanlagen können sich mit allen übrigen Merkmalen in allen denkbaren Kombinationen verbinden.

Unter den Sauerkirschen kommen sowohl selbstfruchtbare als auch selbstunfruchtbare Sorten vor. Die Einzelheiten sind im speziellen Teil für jede Sorte angeführt.

8. Die Sortenbeschreibung und Sortenbestimmung.

Wenn die Sortenbeschreibungen etwas nützen sollen, so müssen sie so ausführlich und deutlich sein, dass mit ihrer Hilfe ein Wiedererkennen der Sorten, ein Bestimmen, möglich ist. In dieser Beziehung lassen die bisherigen Sortenbeschreibungen der Kirschen viel mehr Wünsche offen als diejenigen der meisten andern Obstarten. Es ist praktisch nicht möglich, auf Grund irgendeiner der bestehenden Pomologien, Kirschensorten mit genügender Sicherheit wiederzuerkennen. Ich verzichte deshalb darauf, die in der Schweiz verbreiteten Sorten auf ihre Identität mit ausländischen zu prüfen, um nicht das schon vorhandene Durcheinander noch grösser zu machen. Es bestehen bereits so viele „Schwarze Tartarische“, „Ochsenherzkirschen“ usw., dass es heute kaum mehr möglich ist, zu entscheiden, welches eigentlich die richtige sei. So gelten Bigarreau Napoléon in Frankreich und Grosse Prinzessinkirsche in Deutschland seit altersher als identisch. Ein Vergleich der Steinmuster, die mir Herr Kollege K r ü m m e l aus Halle zustellte, mit Steinen der ohne Zweifel aus Frankreich stammenden Bigarreau Napoléon der schweizerischen Baumschulen, ergab aber mit aller Bestimmtheit auf den ersten Blick, dass es sich um zwei verschiedene Sorten handeln muss. Es erscheint mir deshalb zweckmässig, mit der Revision der Synonyme zuzuwarten bis genügend genaue Beschreibungen der Früchte und Steine vorliegen. Für diese Revisionen wird der Austausch von Steinproben durch die Forscher der verschiedenen Länder wertvolle Dienste leisten.

V e r c i e r (1934) hat versucht, einen Schlüssel zur Bestimmung von Kirschensorten aufzustellen. Er stützt sich auf sieben Gruppen von Merkmalen: Reifezeit, „Typ“ und Art des Behangs (Früchte einzeln, zu zwei oder zu zwei, drei oder vier), Form, Farbe, Stielgrube und Stempelpunkt, Stiel und Stein, sowie Fleisch und Saft. Jede Merkmalsgruppe wird unterteilt und jeder Möglichkeit eine Ziffer zugeordnet. Die Ziffer für die Reifezeit steht an erster Stelle, diejenige für den „Typ“ an zweiter Stelle usw., so dass jede Sorte durch eine Zahlenformel charakterisiert wird. Bigarreau

3

Napoléon hat nach V e r c i e r beispielsweise die Formel 3 . 542 . 532. Die Formel liest sich wie folgt.

46 663

1. Ziffer (3): mittelspät reifend; 2. Ziffer ($\frac{5}{4}$): Frucht süss, gezuckert, fest und knackend, gewöhnlich zu ein bis zwei am Baume hangend. Die unter der 5 stehende Ziffer 4 soll aber sagen, dass die Früchte bei gleicher Beschaffenheit des Fruchtfleisches oft auch einzeln hängen. Die 3. Ziffer ($\frac{4}{6}$) bedeutet: Frucht herzförmig, mit konvexer Stempelseite oder auch länglich herzförmig bis zugespitzt. Die 4. Ziffer (2) sagt aus, dass die Fruchtfarbe weisslich oder gelblich und hellrosa getönt sei. Die 5. Ziffer ($\frac{3}{5}$) bedeutet, dass manchmal die Stielgrube mehr oder weniger tief und zugleich der Stempelpunkt deutlich und mehr oder weniger vertieft liege, meist jedoch die Stielgrube wenig tief und der Stempelpunkt sehr deutlich und vorstehend sei, dass aber auch bei wenig tiefer Stielgrube der Stempelpunkt weder erhöht noch vertieft zu liegen brauche. Die 6. Ziffer ($\frac{3}{6}$) ist zu lesen: Stiel lang und Stein klein oder Stiel mässig lang, Stein klein. Endlich ist unter der 7. Ziffer ($\frac{3}{3}$) zu verstehen: Fleisch fest, weisslich oder gelblich, Saft ungefärbt, wobei die untere Ziffer (3) darauf hinweist, dass das Fleisch knackend sein könne. Dieses System birgt nach meinen Erfahrungen grosse Mängel. Vor allem ist es nicht angängig, voneinander so unabhängige Merkmale wie Stielgrube und Stempelpunkt oder Stiel und Stein der gleichen Ziffer unterzuordnen. Es ist in praxi nicht möglich, die Sorten mit der nötigen Sicherheit auf Grund der verschiedenen zur Bestimmung benutzten Merkmale einzuordnen. Dies geht um so weniger, als gerade sehr wenig charakteristische Merkmale mit grosser Variationsbreite, wie Stiellänge, Steingrösse u. a. benutzt werden und in erster Linie die Reifezeit (sogar mit Angabe absoluter Daten!) steht. Ich glaube nicht, dass das System V e r c i e r beim Bestimmen von Kirschensorten zuverlässige Dienste leisten kann. Wollte man den Grundsatz benützen, so müsste man bessere Merkmale zur Bestimmung heranziehen. Doch scheint mir das ganze Vorgehen zu abstrakt und zu unübersichtlich zu sein, sobald eine grössere Sortenzahl in Berücksichtigung gezogen werden muss. Wohl ist theoretisch mit all diesen Ziffern das Erfassen einer riesigen Variationsmöglichkeit gegeben; aber wollten wir es auf die nachstehend beschriebenen Sorten anwenden, so würden dennoch vielfach ähnliche Sorten die gleichen Ziffern tragen, so vor allem in der formenreichen Gruppe der mittelgrossen schwarzen Kirschen. Stichproben, die wir mit uns gut bekannten, vom französischen Verfasser

beschriebenen Sorten vornahmen, ergaben in keinem einzigen Fall die Formel, die Vercier angibt. — Es wird überhaupt kaum möglich sein, irgendwelche einfache Bestimmungsschlüssel, seien sie dichotomer oder anderer Art, aufzustellen, die eine sichere Bestimmung von Kirschenarten ermöglichen. Fast alle Bestimmungsmerkmale, und vor allem die auffälligen, zeigen recht grosse Variationsbreiten, weil sie in ihrer Ausbildung von Ausseneinflüssen abhängig sind. Am besten wird man deshalb zum Ziele kommen, wenn man einfach einteilt in Gruppen: Süsskirschen und Sauerkirschen und die ersten unterteilt in schwarze, braune, rote und gelbe Knorpelkirschen und in die vier möglichen Herzkirschengruppen. Jede dieser Gruppen kann, wenn die Zahl der Sorten es erfordert, weiter nach einfachen Merkmalen unterteilt werden. Wir werden im Anschluss an den speziellen Teil eine solche Gruppierung versuchen. Hat man einmal die Gruppe gefunden, so wird man an Hand guter Abbildungen der Früchte und namentlich der Steine eher das Ziel erreichen als auf Grund von nur halbwegs brauchbaren Bestimmungsschlüsseln; denn bestimmt man nach einem solchen, so gerät man sofort ins Schwimmen, wenn ein Merkmal nicht mit Sicherheit erkennen lässt, in welcher Unterabteilung man weiter zu suchen hat. Das Offenlassen von zwei bis drei Möglichkeiten, wie es in den Formeln von Vercier geschieht, führt zu unangenehmen Gefühlen der Unsicherheit.

Voraussetzung jeder Bestimmung, sei es mit oder ohne Schlüssel, ist aber eine vollständige Beschreibung der Sorten. Dabei erscheint es am zweckmässigsten, alle Beschreibungen nach einem bestimmten Schema aufzustellen. Es erleichtert die Arbeit ganz bedeutend, wenn der Bestimmende auf den ersten Blick weiss, wo in der Beschreibung er ein Merkmal, das er gerade nachkontrollieren will, findet. Ein solches Schema zwingt im übrigen auch den Beschreibenden, auf alle brauchbaren Merkmale genau zu achten. Solche Schemen sind schon seit längerer Zeit in mehr oder weniger systematischer Anwendung in Gebrauch, so beispielsweise in „Deutschlands Obstsorten“. Der Verfasser stützte sich auf das Vorgehen Zschokkes im erwähnten Zuger Verzeichnis, indem er das dort verwendete Schema etwas abänderte.

Im speziellen Teil werden die nachstehenden Merkmale verwertet, um die Sorten zu charakterisieren: Grösse, Gestalt, Stielgrube, Bauchnaht, Stempelpunkt, Farbe und Haut, Fleisch, Saft, Stein und Reifezeit. Es finden sich ferner Angaben über die relative Blütezeit, die Verwendungsmöglichkeit, den Wuchs, die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, die Verbreitungsverhältnisse und den Wert, den der Verfasser den betreffenden Sorten beimisst. Wo Befruchtungsversuche vorliegen, werden auch die als Pollenspender geeigneten Sorten aufgezählt. Weggelassen sind im allgemeinen Angaben über das Aussehen der Blätter und des Holzes. Die Blattform ist nach meinen Erfahrungen, namentlich bei den Süsskirschen, für den ganzen Formenschwarm relativ viel zu gleichmässig, innerhalb ein und derselben Sorte aber verhältnismässig zu variabel, um zuverlässige Bestimmungsgrundlagen zu ergeben. Je nach den Ernährungsbedingungen, dem Stand am Trieb usw. schwankt das Blatt nicht nur in Bezug auf die Grösse, sondern auch in bezug auf die Form. Auch die Blattrüben und die Serratur sind nicht besonders zuverlässig. Es gibt zwar Sorten, wie Rigikirsche, Rieskirsche, Weisse Herzkirsche, deren Blattwerk auffallend und charakteristisch ist. Sucht man jedoch die Blattmerkmale zu beschreiben, die uns auf den ersten Blick z. B. einen Baum der Weissen Herzkirsche erkennen lassen, so stösst man auf die grössten Schwierigkeiten. Die Zahl und die Grösse der Lentizellen am ausgereiften einjährigen Holz, die Farbe desselben und die Form der überwinternden Knospen ergäben dagegen recht brauchbare Bestimmungsmerkmale. Sie liegen uns jedoch im Sommer, wenn wir Kirschen bestimmen sollen, nicht vor, weshalb wir auch sie für die Beschreibung nicht verwerten. Verzichtet haben wir schliesslich auf die sonst immer zu findenden Angaben über die Art und Weise des Behanges, ob die Früchte einzeln, zu Paaren oder zu drei und vier oder mehr am Baume hängen. Diese Angaben nützen dem Bestimmenden nicht das geringste, da der Behang viel zu sehr von der Kronenbehandlung, der Grösse des Ertrages und andern Zufälligkeiten abhängt, als dass diese im Grundsätzlichen zwar bestehenden Unterschiede praktisch für die Bestimmung verwertet werden könnten.

Grösstes Gewicht wird dagegen jeder, der Kirschenarten wiedererkennen soll, auf gute Abbildungen legen, welche uns die Gestalt der Frucht, die Ausbildung der Stielgrube und der übrigen für die Bestimmung brauchbaren Merkmale deutlich erkennen lassen. Wir wählten aus Zweckmässigkeitsgründen die Photographie. Sie gibt ein absolut treues Bild und hat den Vorteil, dass sie viel rascher und viel gleichmässiger hergestellt werden kann als eine brauchbare Zeichnung. Voraus-

setzung für die Brauchbarkeit ist allerdings, dass die Photographie die Form der Kirsche richtig wiedergibt, und dass die Bilder vergleichbar sind. Dies kann erreicht werden, wenn man für jede Sorte in gleicher Weise sortentypische Früchte von allen Seiten photographiert. Ich wählte deshalb vier Ansichten: von der Bauchseite, vom Stiel, vom Stempelpunkt und von der Seite her. Alle Bilder sind in natürlicher Grösse aufgenommen und wiedergegeben. Die Aufnahme erfolgte stets unter den gleichen Bedingungen im künstlich beleuchteten Raum, so dass auch der Glanz der Früchte vergleichbar ist. Als Aufnahmematerial wählten wir nach Prüfung den Studio-Film von Gevaert, der für solche Zwecke vorzüglich geeignet ist, da er weiche, „porträtähnliche“ Bilder ergibt und zudem in ausgezeichneter Gleichmässigkeit geliefert wird. Auf farbige Wiedergabe der Bilder musste ich aus finanziellen Erwägungen von vornherein verzichten, was mir um so leichter wurde, je mehr sich die Erfahrungen erweiterten. Ich konnte mich überzeugen, dass gerade die Farbe der Frucht zu den variabelsten Merkmalen gehört, namentlich in der Gruppe der schwarzbraunen Sorten. Ob eine Frucht schwarz, braun oder rot ist, kann man leicht mit Worten dartun. Die feineren Nuancen, die für die Bestimmung wertvoll zu sein scheinen, hängen weitgehend vom Reifegrad, vom Standort und Zustand des Baumes und andern Zufälligkeiten ab und sind zudem technisch sehr schwer richtig wiederzugeben. In dieser Beziehung lassen auch die besten farbigen Abbildungen von Kirschen, wie diejenigen in „Deutschlands Obstsorten“, manches zu wünschen übrig. So fehlt beispielsweise in diesem Werk bei Hedelfinger Riesenkirsche gerade jener leichte violettliche Schimmer, an dem der Kenner diese Sorte von den meisten andern braunen Kirschen unterscheidet.

Unerlässlich für die Bestimmung sind vor allem gute Abbildungen des Steines, dessen allgemeine Form und dessen Einzelheiten der Wulst- und Runzelbildung deutlich erkennbar sein müssen. Wir wählten eine schiefe Beleuchtung (von links oben), damit diese wichtigen Merkmale durch die Schattenbildung richtig zur Geltung kommen.

9. Der Wert der einzelnen Merkmale für die Sortenbestimmung.

a) Die Grösse der Frucht.

Die Grösse, welche die Früchte erreichen, gehört ohne Zweifel zu den Sortenmerkmalen, und wir können mit vollem Recht von grossfrüchtigen, mittelgrossen und kleinfrüchtigen Sorten sprechen. Doch ist gerade dieses Merkmal, wie kaum ein anderes, von Ausseneinflüssen, namentlich vom Ernährungszustand des Baumes, abhängig. Für die „Grösse“ können wir im übrigen kein einfaches Mass angeben, da sowohl die Länge und Breite als auch die Dicke der Frucht dafür massgebend sind. Frühere Sortenkundler, so *Z s c h o k k e* im Verzeichnis für den Kanton Zug, haben deshalb die Grösse ersetzt durch das Gewicht und als Mass das Gewicht von zehn Früchten benützt. In Berücksichtigung der grossen Schwankungen auch dieser Zahl sehe ich von ihrer Bestimmung ab und begnüge mich mit den ungefähren Angaben „klein“, „mittel“ und „gross“. Dabei mögen als kleinfrüchtig die Sorten gelten, deren mittlerer Durchmesser $\frac{\text{Länge} + \text{Breite} + \text{Dicke}}{3}$ normal ausgebildeter Früchte 17 mm nicht erreicht, als mittelgross solche mit 17—20 mm mittlerem Durchmesser und als grossfrüchtig solche mit über 20 mm. Sorten mit annähernd 17 mm kann man als klein bis mittel, Sorten mit wenig über 17 mm als mittel bis klein und solche mit annähernd 20 mm als mittel bis gross bezeichnen. Im übrigen herrschen in den verschiedenen Landesteilen unter den Landwirten recht ungleiche Begriffe von „grossen“ Kirschen: für die Innerschweiz ist die Mischler eine grossfrüchtige Sorte. Für die Basler gehört sie bloss zu den mittelgrossen, trotzdem ihre Früchte in den guten Baslerlagen durchschnittlich wohl fast um 2 mm grösser werden als in ihrer kärgeren Heimat.

b) Die Gestalt der Frucht.

Viel brauchbarer als die absoluten Masse für Länge, Breite und Dicke der Frucht erweist sich für die Sortenbestimmung ihr gegenseitiges Verhältnis. Wir haben deshalb von allen beachtenswert erscheinenden Sorten je 20 Früchte — oder, wenn wenig normal entwickelte vorlagen oder die Zeit

allzu knapp war, nur zehn — in allen drei Dimensionen mit der Schublehre auf $\frac{1}{2}$ mm genau gemessen und die Mittelwerte berechnet. Um statistisch einwandfreie Werte zu erhalten, müsste man allerdings eine wesentlich grössere Zahl von Früchten — wenigstens deren 100 — berücksichtigen. Dieses Vorgehen erschien infolge Zeitmangel ausgeschlossen. Der Verzicht auf grössere Genauigkeit wurde mir aber um so leichter, als die Messfehler auch bei dem erwähnten Vorgehen kleiner sind als die Materialfehler; denn auch das Verhältnis von Länge zu Breite und Breite zu Dicke ist nicht völlig konstant. Man hätte, um diese Schwankung richtig zu erfassen, bei jeder Sorte Früchte von Bäumen mit altem und solchen mit jungem Fruchtholz, von trockenem Standort und feuchtem Standort, von reichlich tragenden und spärlich behangenen Bäumen messen und aus allen erhaltenen Zahlen die Mittelwerte mit ihren mittleren Fehlern sowie die übrigen statistischen Grössen errechnen müssen, ein Vorgehen, das praktisch unmöglich war. Doch gibt, wie sich aus dem folgenden ersehen lässt, auch unser Vorgehen recht brauchbare Vergleichswerte.

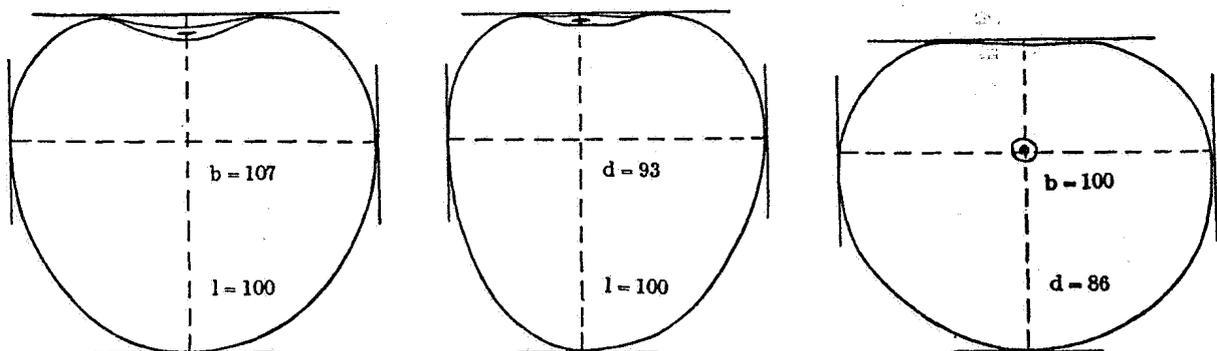


Abb. 3: Schema für die Messungen der Kirschsornten. Links: Vorderansicht, Verhältnis von Länge zu Breite. Mitte: Seitenansicht, Verhältnis von Länge zu Dicke. Rechts: Ansicht von der Stielseite, Verhältnis von Breite zu Dicke.

Einige wenige Beispiele mögen genügen, um zu zeigen, wie gross die Konstanz dieser Verhältniszahlen, auch bei ziemlich starken Schwankungen der absoluten Grösse, seien.

Sorte	Herkunft	Jahrgang	Länge	Breite	Dicke	Verhältniszahlen
Muskateller	Arisdorf	1932	22,30	22,90	19,80	100 : 103 : 89 : 86
„	Büren b. L.	1933	23,55	23,40	20,15	100 : 100 : 86 : 86
„	Seewen (Solothurn) . . .	1933	22,63	22,78	19,08	100 : 101 : 88 : 88
„	Titterten	1933	22,85	23,20	20,55	100 : 101 : 90 : 89
„	Niederweningen	1933	20,00	20,35	18,05	100 : 102 : 90 : 89
„	Zumikon (Zch.)	1934	21,05	22,20	19,50	100 : 103 : 92 : 88
Schauenburger	Arlesheim	1931	20,5	19,7	18,3	100 : 96 : 89 : 93
„	Frenkendorf	1932	21,45	21,45	19,20	100 : 100 : 90 : 90
„	Paplemont	1933	23,40	23,15	21,00	100 : 99 : 90 : 91
Rieskirsche	Port bei Nidau	1931	20,5	20,7	19,4	100 : 101 : 95 : 94
„	„ „ „	1931	20,4	21,0	19,7	100 : 103 : 97 : 94
„	„ „ „	1932	21,75	21,50	20,67	100 : 99 : 95 : 97
„	„ „ „	1932	22,28	22,10	21,15	100 : 99 : 95 : 96
„	Klingenberg (Thg.)	1933	20,80	20,60	19,85	100 : 99 : 95 : 96
Mischler	Küssnacht	1931	16,6	18,5	16,6	100 : 111 : 100 : 90
„	Untervaz	1931	16,7	18,1	16,2	100 : 108 : 97 : 90
„	Arth	1932	18,2	20,2	17,8	100 : 111 : 98 : 88
„	Titterten	1932	18,6	20,1	18,0	100 : 108 : 98 : 90
„	Immensee	1935	19,52	21,12	18,87	100 : 108 : 96 : 89

Neben den absoluten Werten werden für jede Sorte auch die relativen gegeben, indem die Länge = 100 gesetzt wird und die Breite und Dicke darauf bezogen werden. Diese Verhältniszahlen sagen uns — auf 100 ergänzt — um wieviel Prozent eine Sorte breiter oder schmaler sei als lang und um wieviel Prozent sie dünner sei als lang. Zur bessern Charakterisierung der Form muss jedoch auch die Breite zur Dicke ins Verhältnis gesetzt werden. Die Breite wird deshalb ebenfalls = 100 gesetzt, und die vierte Zahl sagt uns somit, um wieviel eine Sorte dünner sei als breit, wie stark also die Früchte der betreffenden Sorte seitlich zusammengedrückt seien. Die Art des Messens und der Bildung der Verhältniszahlen geht aus dem beigegebenen Schema hervor (Abb. 3).

Obschon diese Zusammenstellung, die durch ähnliche Beispiele erweitert werden könnte, beweist, dass Länge : Breite, Länge : Dicke und Breite : Dicke weitgehend konstant sind, so ergibt sich doch auch, dass ähnliche Sorten mit diesen Zahlen allein oft nicht mit Sicherheit auseinanderzuhalten sind, so beispielsweise Muskateller und Schauenburger. Wenn auch die letzterwähnte im allgemeinen weniger breit und seitlich weniger zusammengedrückt ist als die Muskateller, so nähern sie sich doch in den extremen Messungen (Frenkendorf 1932 und Titterten 1933) bis auf 1 % der Verhältniszahlen. So geringe Unterschiede würden natürlich nicht genügen, um Schlüsse zu ziehen. In solchen Fällen helfen uns aber andere Merkmale, namentlich solche des Steines, weiter. Es sei im übrigen deutlich darauf hingewiesen, dass für die Messung nur voll ausgereifte Früchte brauchbar sind, und dass auch Erstlingsfrüchte oder solche von frisch gepfropften oder stark zurückgeschnittenen Bäumen vielfach abnorme Ausmasse annehmen, eine Erscheinung, die ja auch beim Kernobst bekannt ist. Ferner sei erwähnt, dass schlank herzförmige Sorten, wie Hedelfinger Riesenkirsche, Eltonkirsche u. a. in bezug auf die Länge stark variieren können, während auch bei solchen Sorten das Verhältnis von Breite zu Dicke viel konstanter zu sein scheint.

Die in der angeführten Weise errechneten Verhältniszahlen geben uns einen Eindruck von den Proportionen der Frucht, sagen uns jedoch noch nichts aus über die Einzelheiten der Gestalt. Von einer Sorte mit den Verhältniszahlen 100 : 94 : 78 : 83 wissen wir beispielsweise, dass sie lang, verhältnismässig wenig breit und zudem dünn ist. Wir ersehen daraus aber nicht, ob sie die grösste Breite oberhalb der Mitte oder in der Mitte hat, ob also die Frucht herzförmig oder oval ist. Wir wissen auch nicht, ob sie eine so geringe Dicke aufweist, weil sie sowohl von der Bauch- als auch von der Rückseite zusammengedrückt ist, oder ob sie nur auf der Bauchseite abgeflacht erscheint. Es ist daher notwendig, die Gestalt der Frucht sorgfältig zu beschreiben, wobei darauf Rücksicht zu nehmen ist, dass die einzelnen Früchte einer Sorte oft recht ungleich aussehen können. Mit zunehmender Übung entdeckt man viel mehr brauchbare Merkmale, als man ohne Erfahrung vorhanden glaubt. So erscheinen mir heute meine ersten Kirschenbeschreibungen recht primitiv. Mit der Zeit habe ich es als zweckmässig erachtet, jeweils vorerst die allgemeine Form zu beschreiben, den ersten Eindruck, den der Beobachter von der Sorte erhält, und daran anschliessend die Einzelheiten. Am vorteilhaftesten hat sich erwiesen, jede Seite der Frucht: Stempelseite, Stielseite, Bauchseite und Rückenseite einzeln zu beschreiben. Dadurch wird man gezwungen, die Frucht genau zu betrachten. Es ergeben sich auf diese Weise eine Reihe von Merkmalen, die für das Bestimmen recht wertvolle Dienste leisten können. So ist gerade die Beschaffenheit der Stempelseite, ob abgestutzt oder abgerundet, waagrecht oder schief, sehr charakteristisch. Auch die Stielseite liefert brauchbare Bestimmungsmerkmale: sie kann breit und flach oder schmal abgerundet, waagrecht oder gegen die Bauchseite, seltener gegen den Rücken schief geneigt sein. Sie ist mehr oder weniger geschultert, d. h. von vorn betrachtet kann die Stielgegend mehr oder weniger zwischen den hochgezogenen Seiten eingesenkt erscheinen. In den Pomologien sind merkwürdigerweise vielfach Bauchseite und Rückenseite der Frucht miteinander verwechselt. Als Bauchseite darf naturgemäss nur diejenige Seite bezeichnet werden, auf der die Ränder des Fruchtblattes sich berühren, also diejenige, die sich durch die Suturlinie kennzeichnet. Ich vermeide den oft gebrauchten Ausdruck „Furchenseite“ für die Bauchseite. Er gibt leicht zu Verwechslungen Anlass, weil sich bei vielen Sorten eine Furche nicht auf der Bauchseite, sondern auf der Rückenseite vorfindet. Der Stein sitzt in der Frucht so, dass seine Wulstseite gegen die Bauchseite der Frucht liegt. Die Wulstseite ist deshalb auch als Bauchseite des Steines zu betrachten. — Die Bauchseite der Frucht kann verschiedenartig gewölbt oder abgeflacht sein. Sie zeigt

bei manchen Sorten längs der Suturlinie, die in dieser Veröffentlichung als Bauchnaht bezeichnet wird, eine Vertiefung, die Furche, die allerdings meist nicht bei allen Früchten einer Sorte deutlich ausgebildet wird. Ebenso liefert die Rückenseite durch die Form ihrer Wölbung brauchbare Erkennungszeichen. Namentlich ist aber zu beachten, ob sich eine Höckerbildung vorfindet, die als Rückenbuckel zu bezeichnen ist, und ob auf der Rückenseite eine Furche ausgebildet ist oder nicht.

So erhalten wir bei genauem Zusehen auch bei dieser Obstart eine ganze Anzahl recht brauchbarer Bestimmungsmerkmale. Voraussetzung für ihre Verwertung zu Bestimmungszwecken ist aber eine wesentlich vollständigere und gründlichere Beschreibung derselben, als bisher üblich war.

c) Die Stielgrube.

Die Art und Weise, wie der Stiel in der Frucht steckt, ist vielfach für die Sorten recht kennzeichnend. Ich erwähne der Übersichtlichkeit halber die diesbezüglichen Merkmale, wie auch diejenigen der Bauchnaht und des Stempelpunktes nicht in der allgemeinen Beschreibung der Gestalt, sondern unter eigener Überschrift. Die Stielgrube kann breit oder eng, seicht oder tief, stark oder wenig ausgerandet sein, wobei oft die Ausrandung nach der Bauch- und der Rückenseite ungleich stark ist. Immerhin ist zu berücksichtigen, dass es Sorten gibt, deren Stielgrube in der Form beträchtlich variiert, so dass die Ungleichartigkeit derselben geradezu als Sorteneigentümlichkeit aufzufassen ist. Bei überreifen Früchten, namentlich von Sorten, die bei Überreife sehr weich werden, verflacht sich die Stielgrube in auffallender Weise. Ihre Form ist deshalb nur bei nicht überreifen Früchten beobachtbar. Hin und wieder findet sich gegen die Bauchseite zu eine zahnartige Erhebung, welche die Ausrandung der Stielgrube unterbricht. Dieses Merkmal erscheint auf den ersten Blick als sehr wertvoll, weil es auffällig ist. Doch scheint die Ausbildung des Zahnes sehr weitgehend von Ausseneinflüssen abhängig zu sein und ist deshalb für deskriptive Zwecke wenig brauchbar. Es zeigt sich namentlich bei geringer Wasserversorgung und bei nicht vollreifen Früchten. Knorpelkirschen weisen diese Eigentümlichkeit häufiger auf als weichfleischige Sorten.

d) Die Bauchnaht.

Die Bauchnaht ist die Stelle, an der die Ränder des Fruchtblattes miteinander verschmolzen sind. Sie zieht sich als Linie von der Stielgrube zum Stempelpunkt. Oft ist diese Linie kaum sichtbar, bei andern Sorten erscheint sie dagegen, namentlich gegen den Stempelpunkt hin, wie mit einem scharfen Messer eingeschnitten. Bei rotbunten, roten und braunen Sorten fällt die Linie vielfach durch eine besondere Färbung auf. Die meisten schweizerischen Sorten zeigen eine nicht vertiefte Bauchnaht, bei manchen ausländischen Sorten liegt sie dagegen oft in einer deutlichen Furche, die bald eng und tief, bald breit und seicht erscheint und bald mehr gegen die Stielgrube hin, bald mehr in der Nähe des Stempelpunktes auftritt. Die Furche ist nur selten bei allen Früchten einer Sorte beobachtbar. Ausnahmsweise finden sich Sorten, bei denen die Linie nicht in einer Vertiefung, sondern, wenigstens streckenweise, auf einem erhöhten Kamm liegt.

e) Der Stempelpunkt.

Der Stempelpunkt ist die Narbe, die der abfallende Griffel auf dem Fruchtknoten zurücklässt. Vielfach liefert seine Lage, ob vertieft in seichtem oder tiefem, engem oder breitem, offenem oder geschlossenem Grübchen, oder überhaupt nicht vertieft, wertvolle Bestimmungsmerkmale. Auch seine Grösse ist bis zu einem gewissen Grade charakteristisch. Es gibt Sorten mit auffallend grossem und solche mit auffallend kleinem Stempelpunkt. Die mehrfache, unabhängige Beschreibung ein und derselben Sorte hat mich davon überzeugt, dass man gerade diesem Merkmale nicht allzu grosse Bedeutung beimessen darf. Es scheint weitgehend vom Ernährungszustande des Baumes abhängig zu sein. Auch der Farbe des Stempelpunktes, die ich im Anfange der Untersuchungen notiert habe,

kann ich keine Bedeutung mehr beimessen, da sie je nach den Umweltsbedingungen und der Reifezeit recht variabel ist. Eine weitere unbrauchbare Eigentümlichkeit des Stempelpunktes ist die, dass er gelegentlich vorstehend auf einem kurzen Griffelrest liegt. Man findet manchmal fast alle Früchte einer Sorte mit solchen vorstehenden Stempelpunkten und dann wiederum bei anderer Herkunft der gleichen Sorte kein einziges Exemplar. Wodurch die ungleiche Ausbildung dieser Eigentümlichkeit bedingt wird, ist mir nicht klar.

f) Der Fruchtstiel.

Mehr oder weniger brauchbare Merkmale zur Sortenbestimmung liefert auch der Fruchtstiel. Es gibt zwar extrem kurzstielige und langstielige Sorten, neben vielen andern mit mässig langen Stielen. Doch schwankt im allgemeinen die Stiellänge je nach dem Zustand des Baumes recht stark, so dass sie recht unzuverlässig erscheint. Die Variabilität ist übrigens bei den verschiedenen Sorten ungleich gross. Wir haben von jeder Sorte 20 Stiele gemessen und jeweils die mittlere Länge berechnet, um wenigstens etwelche Anhaltspunkte geben zu können. Die Praxis bevorzugt im allgemeinen die langstieligen Sorten, da sie sich besser pflücken lassen als kurzstielige. Zudem präsentieren sich Sorten mit langen, kräftigen Stielen besonders gut und sind auch haltbarer als kurzstielige, da durch die Stiele die Durchlüftung im Korbe verbessert wird.

Noch weniger brauchbar als die Länge ist die Dicke des Stieles. Es gibt zwar Sorten, die sich durch besonders kräftige Stiele auszeichnen, wie die Muskateller, die frühe Luxburger, die Märgelkirsche und die meisten rotfrüchtigen Sauerkirschen, neben solchen mit auffallend schwachen Stielen, wie die Erstfrühe, aber die Schwankungen durch ungleiche Ernährungsbedingungen sind sehr gross. Die Farbe des Stieles ist ebenfalls bis zu einem gewissen Grade charakteristisch, wie schon die häufige Bezeichnung „Rotstieler“ erkennen lässt. Doch weisen die „Rotstieler“ im Innern der Krone auch grünstielige Früchte auf, und die „Grünstieler“ bilden, wenn die heranreifenden Früchte in der vollen Sonne stehen, in ihren Fruchtstielen ebenfalls Farbstoff aus.

Von praktischer Bedeutung ist die Haftfestigkeit des Stieles im Fruchtfleisch, die bei den verschiedenen Sorten sehr ungleich ist. Es gibt Sorten, wie die Beringer und die Schüttler, die ihre Früchte sehr leicht fallen lassen, so dass man nach einem Windstoss zahlreiche Kirschen am Boden auflesen kann. Bei andern, namentlich bei Sauerkirschen, haften im vollreifen Zustande die Steine noch so fest am Stiel, dass die Vögel das Fruchtfleisch um den Stein wegfressen können, ohne dass er vom Stiele fällt. In Föhngebieten ist eine grosse Haftfestigkeit und damit eine gute Sturmsicherheit von besonderer Bedeutung.

Gewöhnlich lösen sich wenig festhaftende Stiele ohne Verletzung aus dem Fleisch, wogegen bei festhaftenden das Fleisch aufreissst und die Kirsche „blutet“. Doch gehen diese Merkmale nicht immer parallel, und wir finden Sorten mit wenig festhaftendem aber ausreissendem Stiel und solche mit festhaftendem, aber nicht ausreissendem. Als transportfähige Tafelkirschen sind am wertvollsten die Sorten mit mässig fest, oder festhaftenden, nicht ausreissenden Stielen, da sie bei den Pflückarbeiten nicht vom Stiele fallen und nicht bluten. Ich habe diesen Verhältnissen im speziellen Teil besondere Aufmerksamkeit geschenkt.

g) Die Fruchtfarbe und die Haut.

Ohne Zweifel gehört die Farbe der Frucht zu den wichtigsten Bestimmungsmerkmalen. Wir unterscheiden gewöhnlich schwarze, rote (meist rotbunte!), braune und gelbe Sorten. In den meisten Werken, vor allem auch in der vorzüglichen Pomologie von L e r o y, wird daneben den einzelnen Farbnuancen grösste Aufmerksamkeit geschenkt. Ich habe mich im Verlaufe der Untersuchungen davon überzeugt, dass sie grossen Schwankungen unterliegen können. Namentlich die verschiedenen braunen, violetten und purpurnen Töne gehen in so mannigfacher Weise ineinander und in Schwarz über und sind zudem so sehr vom Reifegrad und von der Belaubung des Baumes abhängig, dass ich mich veranlasst sah, auf ihre nähere Beschreibung im allgemeinen zu verzichten und alle Farbtöne

zwischen Rot und Schwarz als „Braun“ zusammenzufassen. Auffällige Nuancen, wie etwa die bronzefarbenen Anflüge bei der Schumacherkirsche oder der Stich ins Violette bei der Hedelfinger Riesenkirsche, sind immerhin bei der Beschreibung der einzelnen Sorten berücksichtigt worden. Wenn uns braune Kirschen zur Bestimmung vorgelegt werden, so wissen wir nie, ob sie bei Vollreife rotbraun, schwarzbraun oder gar völlig schwarz sind. Es ist nicht einmal in allen Fällen leicht zu entscheiden, ob eine bestimmte Sorte zu den Roten oder den Braunen zu zählen ist. Das einzige entscheidende Kriterium hierfür ist die Farbe des Saftes: ist dieser gefärbt, so rechnen wir die Sorte zu den braunen, auch wenn die Farbe der Haut mehr rot als braun erscheint (z. B. die Tessiner). Rote Kirschen haben also stets ungefärbten Saft. Das Rot der Fruchtfarbe kann in mannigfacher Weise abgestuft sein. Zudem kommt bei manchen „roten“ Sorten (den rotbunten) die Grundfarbe stellenweise zum Vorschein, die bald mehr weisslich erscheint (Weisse Herzkirsche, Weissler), bald mehr gelblich (Buschelkirsche, Gelterkinder).

Bei roten und braunen Sorten finden wir vielfach eine kennzeichnende Sprickelung, wobei bald zahlreiche kleine, bald spärlichere, aber dafür grössere Sprickeln und Tupfen auftreten können. Diese Sprickelung wird namentlich bei den braunen Kirschen zur Zeit der Vollreife oft undeutlich. Bei den tiefschwarzen Sorten ist die Einheitlichkeit der Färbung unterbrochen durch eine ganz feine weissliche Punktierung, die allerdings bei wenigen Sorten auffällig ist. Sie tritt namentlich um den Stempelpunkt auf. Einige Sorten zeichnen sich durch besonders deutliche Punktierung aus, so die Guggerkirsche, die Zürcher Rotstieler u. a. m.

Die Beschaffenheit der Haut ist praktisch von grösster Bedeutung, weil sie für das Aussehen der Frucht entscheidend ist. Wichtig ist vor allem der Glanz. Es gibt Sorten mit einem auffallend harten Glanz, wie die Schwarze Glanzkirsche, die Winiger, der Sämling Weber usw. Andere wiederum zeichnen sich durch auffallend frischen Glanz aus, wie die Muskateller, Frühe Luxburger, Frühschwarze usw. Doch können auch Sorten mit milderem Glanz sehr gut aussehen, sofern nur dieser Glanz beständig ist und nicht rasch verschwindet, wie etwa bei der sonst hochwertigen Hofkirsche, die schon nach kurzer Lagerzeit wie abgestanden aussieht. Andere Sorten vermögen als Tafelkirschen keine Bedeutung zu gewinnen, weil ihre Früchte schon am Baume ein mattes Aussehen zeigen. Sorten mit etwas höckeriger Oberfläche zeichnen sich durch unsteten Glanz aus, so z. B. die Zweitfrühe, die Schwarze von Chavannes, die schwarze Glanzkirsche und meist auch die Schauenburger.

Von der Beschaffenheit der Haut, ob zäh oder zart, dünn oder dick, hängt die Empfindlichkeit der Frucht gegen Druck ab. Für die Empfindlichkeit gegen Regen ist dagegen allem Anscheine nach nicht nur die Beschaffenheit der Haut, sondern auch die Festigkeit des Fruchtfleisches ausschlaggebend. So springen fast alle hartfleischigen Sorten bei Regen leicht auf, während die weichfleischigen im allgemeinen widerstandsfähiger sind. Immerhin kommen Ausnahmen vor: die festfleischige Späte Basler ist weniger empfindlich als die weichfleischige Sauerhäner. Für die Sortenbestimmung leisten uns Dicke und Zähigkeit der Fruchthaut geringe Dienste, da sie schwer erkennbar und beschreibbar sind.

h) Das Fruchtfleisch.

Für den Wert einer Frucht ist die Beschaffenheit des Fruchtfleisches und des in ihm enthaltenen Saftes in erster Linie ausschlaggebend. Unsere Taxierung der Qualität einer Sorte hängt ab von der Konsistenz des Fruchtfleisches und seinem Saftgehalt, vom Gehalt an Zucker und Säure, aber weitgehend auch von den speziellen Geschmack- und Geruchstoffen.

Die Festigkeit des Fruchtfleisches ist sortentypisch; es existieren alle Übergänge zwischen ganz weichfleischigen und harten, knackenden Sorten. Die weichsten sind für den Handel wertlos, weil sie keinen Transport erleiden, die härtesten sind als Tafelkirschen unangenehm und nur als Kompottfrüchte vollwertig. Die Festigkeit verändert sich mit zunehmender Reife bei den einzelnen Sorten sehr ungleich. Während beispielsweise Braune Herzkirsche, Frühe Rosmarin, Schöne von Einigen u. a., die bei beginnender Essreife recht festfleischig erscheinen, bei Vollreife aber rasch weich werden, verändert die nur mässig feste Basler Adlerkirsche ihre Konsistenz kaum. Dieses Verhalten

ist für den Handelswert einer Sorte entscheidend. Bei manchen Sorten, so etwa bei der Muskateller, wird durch eine auffallend zähe und dicke Haut eine grössere Festigkeit vorgetäuscht als die Frucht eigentlich aufweist. Im speziellen Teil ist die Festigkeit des Fleisches mit den Ausdrücken „weich“, „mittelfest“ und „fest“ umschrieben. Dabei sind als „weichfleischig“ nur die allerweichsten taxiert, während viele eigentliche Herzkirschen noch als „weich bis mittelfest“ bezeichnet wurden, da sie eine genügende Transportfähigkeit aufweisen. Bei manchen Sorten ist das Fleisch nicht nur weich, sondern von ausgesprochen lockerer Beschaffenheit (z. B. Schöne von Einigen, Schlamper u. a.).

Im allgemeinen sind weichfleischige Sorten saftiger als festfleischige. Doch gibt es zahlreiche Ausnahmen von dieser Regel. Weichfleischige mit geringem Saftgehalt empfinden wir auf der Zunge als „pappig“ oder als „sandig“. Wenn mittelfeste und festfleischige vollsaftig sind, so erscheinen sie uns besonders angenehm.

Zucker- und Säuregehalt müssen zueinander in einem harmonischen Verhältnis stehen. Ist diese Bedingung erfüllt, so kann eine Frucht recht angenehm schmecken, auch wenn ihr Gehalt an beiden Komponenten eigentlich zu wünschen übriglässt. Sie schmeckt dann mild, aber nicht eigentlich fad. Je höher Zucker- und Säuregehalt bei geeignetem Verhältnis sind, desto kräftiger schmeckt die Frucht. Bei hohem Gehalt an beiden bezeichnen unsere Landwirte die Kirschen als „stark“. Sorten mit hohem Säuregehalt, aber verhältnismässig wenig Zucker, können recht erfrischend wirken, sofern der Zuckergehalt genügt. Wenn dies nicht zutrifft, so erscheinen sie uns säuerlich fad. Umgekehrt erscheinen die Früchte süsslich fad bei vortretendem, aber relativ niedrigem Zuckergehalt, einseitig süss bei hohem Zuckergehalt und geringer Säure.

Wichtig, aber kaum zu beschreiben sind die Unterschiede in den speziellen Geschmack- und Duftstoffen. Zu den erstern gehört ein Bitterstoff, der bei Süsskirschen recht oft auftritt, gegen die Vollreife allerdings bei den meisten Sorten rasch zurückgeht. Ist er in geringer Menge vorhanden, so dass die Frucht nur ganz leicht bitterlich schmeckt, so kann er sehr angenehm wirken, sobald aber die Kirsche deutlich bitter erscheint, ist sie als Tafelkirsche nicht brauchbar, kann dagegen eine vorzügliche Brennkirsche sein. Ebenfalls angenehm in geringer Menge empfinden wir einen herb schmeckenden Stoff, wie er namentlich bei den Sauerkirschen, aber auch bei der zu den Süsskirschen zu zählenden Sauerhäner auftritt. In bezug auf den Duft sind die verschiedenen Sorten recht ungleich, so dass sich gute Unterscheidungsmerkmale bieten würden, könnten nur die Verschiedenheiten in Worten festgehalten werden. Immerhin fallen gewisse Sorten durch den reichlichen Duft, andere wiederum durch ein fast völliges Fehlen von Aroma auf.

Zu den Sortenmerkmalen gehört auch die Farbe des Fruchtfleisches. Sie ist jedoch fast nur bei roten und hellbraunen Sorten von diagnostischem Wert, während die Fleischfarbe der dunkelbraunen und schwarzen allzusehr vom Reifegrad abhängt.

i) Der Saft.

Die meisten Eigenschaften des Saftes: Zucker- und Säuregehalt, seine Geschmack- und Gewürzstoffe haben wir bereits bei der Besprechung des Fruchtfleisches erwähnt, da in dieser Beziehung Fleisch und Saft nicht zu trennen sind. Zu erwähnen bleibt daher einzig die Farbe, wobei die gleichen Einschränkungen bestehen wie bei der Farbe des Fruchtfleisches. Es sei daher bloss wiederholt, dass die gelben, rotbunten und roten Sorten ungefärbten Saft, die braunen und schwarzen dagegen mehr oder weniger intensiv gefärbten aufweisen, wobei der Farbton fast immer einem Weinrot entspricht, meist jedoch einen leichten Stich ins Bräunliche aufweist.

k) Der Stein.

Weitaus die meisten und konstantesten Bestimmungsmerkmale weist der Kirschenstein auf. Schon ältere Autoren, wie L e r o y , geben für jede Sorte eine kurze Beschreibung des Steines. Doch sind bei weitem nicht alle brauchbaren Merkmale ausgewertet. Im Verlaufe der Jahre habe ich mich mehr und mehr von der Zuverlässigkeit auch der kleinsten Steinmerkmale für die Sortenbestimmung

überzeugt. Sie sind weniger abhängig von Umwelteinflüssen als die Merkmale der Frucht. Wohl schwankt die absolute Grösse recht bedeutend, aber das Verhältnis von Länge : Breite : Dicke bleibt, wie bei der Frucht, weitgehend konstant. Bei jeder Steinbeschreibung wurden deshalb die Mittelwerte der drei Ausmasse und ihre Verhältniszahlen in gleicher Weise wie für die Früchte angegeben. Gemessen wurden je 20, in selteneren Fällen 15 Steine.

Bei der Beschreibung der Steine bin ich in ähnlicher Weise vorgegangen wie bei der Beschreibung der Früchte. Zuerst wird die allgemeine Form angegeben, ob eiförmig oder oval, mit glatter oder rauher Oberfläche, mit geradem oder hakig gekrümmtem Spitzchen oder ohne solches. Dann wird die Stielseite beschrieben, ob ebenmässig gewölbt, hochgewölbt oder nach den Seiten und nach hinten abfallend, glatt oder runzelig. Die Ansatzstelle des Stieles liefert ebenfalls brauchbare Merkmale. Die Rückenlinie kann gleichmässig gewölbt verlaufen oder in der Mitte eine mehr oder weniger gerade Strecke aufweisen oder gegen die Spitze scharf abgebogen sein. Sie kann mehr oder weniger vorstehen, und von ihr können Runzeln ausstrahlen. Sorgfältig ist auf die Wulstseite zu achten. Die Gestaltung des Wulstansatzes gibt sehr gute Erkennungsmöglichkeiten. Er kann sein: breit oder schmal, flach oder kammförmig, mehr oder weniger gerade oder hakig gekrümmt, übergreifend oder nicht, die Höhe des Scheitels überragend, erreichend oder nicht erreichend. Sehr gleichmässig verlaufen bei den verschiedenen Steinen der gleichen Sorte die Wülste. Ich benütze, entsprechend der schematischen Abb. 4, folgende Terminologie: die beiden seitlichen Hauptwülste, die sich vom Ansatz gegen die Spitze hin ziehen, und deren Verlauf die Wulstseite in erster Linie kennzeichnet, heisse ich Seitenwülste. Von ihnen oder von der Stielseite des Steines aus können kleinere Wulstbildungen, die Nebenwülste, gegen die Seiten des Steines hin verlaufen. Zwischen den Seitenwülsten zeigen sich bei den meisten Sorten weitere Wulstbildungen, die ich Zwischenwülste nenne. Sie können zu einem Mittelwulst vereinigt sein, der sich als deutlicher Kamm über den Stein hinzieht oder auch im vordersten Drittel als keilförmiges Gebilde zwischen den Seitenwülsten vorsteht.

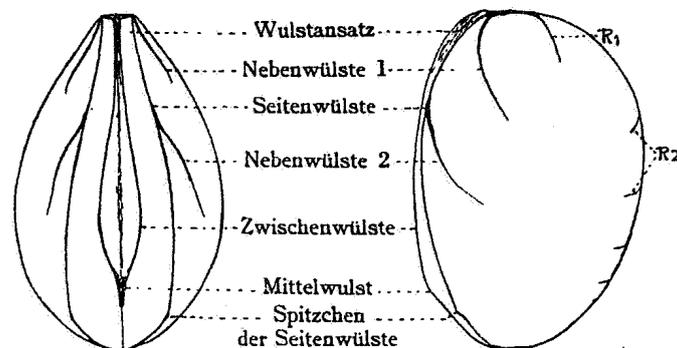


Abb. 4: Wulst- und Runzelbildungen am Kirschenstein. Die Nebenwülste 1 gehen von der Stielansatzstelle, die Nebenwülste 2 von den Seitenwülsten aus. R1 sind die von der Stielansatzstelle ausgehenden Runzeln, R2 die von der Rückenlinie ausstrahlenden. Links: Vorderansicht. Rechts: Seitenansicht.

Vorzügliche Dienste zur Sortenbestimmung leisten die Steine namentlich, wenn man das nötige Vergleichsmaterial in Form einer Steinsammlung zur Verfügung hat. Wir haben seit Beginn unserer sortenkundlichen Untersuchungen von allen uns zugänglichen Sorten Steine gesammelt. Sie haben uns äusserst wertvolle Dienste geleistet. Es war vielfach nicht möglich, alle einlaufenden Sendungen sogleich zu bestimmen. In solchen Fällen haben wir uns auf Grund des oben angeführten Schemas eine Beschreibung der Frucht entworfen und die Steine gesammelt. Die eigentliche Sortenbestimmung fand erst im Herbst oder Winter durch Vergleich der Steine und der Beschreibungen statt. Es war im allgemeinen zwar etwas zeitraubend, aber nicht besonders schwierig, die identischen Sorten herauszufinden. In denjenigen Fällen, in denen eine Identifizierung einer zu bestimmenden Sorte mit einer bekannten nicht möglich ist, hilft vielfach der Stein, negative Feststellungen mit Bestimmtheit zu machen. Es ist unter Umständen schon viel gewonnen, wenn man mit Sicherheit auszusagen vermag,

dass eine der bekannten Sorte X ähnliche Kirsche mit dieser nicht identisch sein kann, weil die Steine deutliche Verschiedenheiten aufweisen.

Die Präparation der Steine für die Sammlung ist sehr einfach. Wir legen sie frisch ein bis zwei Tage in Wasser, dem einige Tropfen Wasserstoffsperoxyd beigegeben werden. Dann werden sie mit einem Tuche gründlich abgerieben und wenigstens 14 Tage bis drei Wochen zum Trocknen am Schatten offen liegen gelassen. Ein rascheres Trocknen — an der Sonne oder auf dem Ofen — ist nicht angängig, da es die Steine zum Aufspringen bringt. Verpackt man sie zu früh in Gläser, so hat man mit lästigen Schimmelbildungen zu kämpfen.

Es braucht etwelche Erfahrung, um entscheiden zu können, ob man aus kleinen Abweichungen bestimmter Steinmerkmale auf Sortenverschiedenheit schliessen darf; denn bis zu einem gewissen Grade sind naturgemäss auch die Merkmale des Steines durch Ausseneinflüsse veränderlich. So ist uns beim Vergleich der Steinproben aus verschiedenen Jahren aufgefallen, dass fast alle Steine von 1931 zu klein und zu schmal waren und auch auffallend schwache Wulstbildungen aufwiesen. Diese Erscheinung ist ohne Zweifel auf bestimmte Witterungseinflüsse während der Periode der Steinbildung zurückzuführen, welcher Art diese jedoch sind, vermag ich nicht zu entscheiden. Kirschen von frisch gepfropften oder stark zurückgeschnittenen Bäumen enthalten ebenfalls vielfach wenig typische Steine. Diese sind meist zu gross und weisen oft überaus starke Wulstbildungen auf. Vor allem ist aber darauf zu achten, dass die Steine ausgereiften Früchten entnommen werden; denn es scheint, dass die völlige Ausmodellierung der Steine erst im letzten Entwicklungsstadium der Frucht erfolgt.

Die Steine dürften in den nächsten Jahren für die Identifizierung der in den verschiedenen Ländern angepflanzten Kirschensorten grösste Bedeutung erlangen. Es ist gewöhnlich den Forschern nicht möglich, frische Kirschen zum Vergleich einander zuzustellen. Dagegen können sie einander die genauen Beschreibungen übermitteln und Steinproben austauschen. In dieser Weise dürften manche Unsicherheiten zum Verschwinden zu bringen sein.

Es bleibt noch übrig, auf zwei praktisch wichtige Merkmale des Steines hinzuweisen: auf seine relative Grösse (bezogen auf die Grösse der Frucht) und seine Lösbarkeit vom Fleisch. Im allgemeinen besitzen die grossfrüchtigen Sorten grössere Steine als die kleinfrüchtigen. Doch gibt es kleinfrüchtige Sorten mit auffallend grossen Steinen und grossfrüchtige mit kleinen. Es wäre wertvoll, ein einfaches Mass für das Verhältnis der Steingrösse zur Fruchtgrösse zu besitzen, was jedoch infolge der unregelmässigen Formen als ausgeschlossen erscheint. Ich begnüge mich deshalb bei den Sortenbeschreibungen mit allgemeinen Angaben, wie z. B. „Stein verhältnismässig gross“ und ähnlichen. Im übrigen ist das Verhältnis von Stein zu Fleisch bei ein und derselben Sorte je nach Ernährungsbedingungen recht grossen Schwankungen unterworfen.

Die Lösbarkeit des Steines vom Fleisch ist sehr weitgehend Sorteneigentümlichkeit und wird deshalb bei allen Sorten angeführt. Sie ist vor allem bei Konfitürenkirschen wichtig, aber auch bei Tafelkirschen von Bedeutung. Schlechte Lösbarkeit des Steines erweist sich namentlich beim Essen von hartfleischigen Sorten als recht unangenehm. Die Oberflächenbeschaffenheit des Steines steht mit seiner Lösbarkeit vom Fleisch nicht in direkter Beziehung, wie man leicht anzunehmen geneigt wäre: es gibt sowohl unter den glattsteinigen Kirschen als auch unter denjenigen mit rauhen Steinen gut und schlecht lösende.

1) Die Reifezeit.

Die relative Reifezeit ist Sorteneigentümlichkeit, und ihre Angabe gehört deshalb zur Charakteristik der Sorten. In Deutschland kennzeichnen die Fachleute die Reifezeit durch die Angabe, in welcher „Woche der Kirschenzeit“ eine Sorte auf dem Markt erscheint, indem als erste Woche der Kirschenzeit die Reifezeit der Frühesten der Mark definiert wird. Diese Angabe ist für ein grösseres, klimatisch einheitliches Kirschengebiet ohne Zweifel wohl brauchbar. Ein einfaches Beispiel mag dagegen zeigen, dass ein solches Vorgehen in unserem Lande mit den grossen Höhenunterschieden Verwirrung stiften müsste: wenn in Dornach bei einer Meereshöhe von 330 m die Schauenburger reift, so zählt man dort bereits ungefähr die fünfte Woche der Kirschenzeit. In einem Horizontal-

abstand von nur etwa 3 km hat man in Gempen bei einer Meereshöhe von etwa 670 m zu dieser Zeit die Kirschenernte eben erst begonnen, und man zählt dort etwa die zweite Woche der Kirschenzeit. Die Erstfrühe und die Zweitfrühe, mit denen Dornach seinen Markt begonnen hat, werden in Gempen gar nicht gepflanzt, weil sie ohnehin zu spät reifen würden. So ist praktisch ein Verständnis für diese Einteilung bei den Landwirten gar nicht möglich. Der Handel verfügt gleichzeitig über Spätkirschen aus Frühlagen und über mittelfrühe Sorten aus Spätlagen, so dass auch er mit dieser Einteilung nichts anfangen könnte. Für uns wäre die Feststellung der „Woche der Kirschenzeit“ sehr schwierig gewesen, weil wir in den späteren Lagen infolge des Fehlens von Frühsorten gar keinen richtigen Masstab hätten ansetzen können. Ich begnüge mich deshalb mit mehr ungefähren Angaben wie „früh“, „mittelfrüh“, „mittelspät“ und „spät“.

Die Reifezeit und die relative Blütezeit der Sorten verlaufen nicht immer parallel. Es gibt Frühblüher, die ihre Früchte spät ausreifen, wie die Rieskirsche und die Steiner, und ausgesprochene Spätblüher mit recht früher Reifezeit, wie die Mischler, die Kindbetterinkirsche u. a. m.

10. Die Namen unserer Kirschensorten.

Es ist schon in einem vorangehenden Abschnitt darauf hingewiesen worden, dass oft die gleiche Sorte in verschiedenen Gegenden verschiedene Namen trägt und dass die gleichen Namen vielfach für mehrere Sorten gelten. Diese Verhältnisse sollen im speziellen Teil bei den einzelnen Sorten besprochen werden. Hier sei jedoch ein allgemeiner Abschnitt über die Namen der Kirschensorten eingeschaltet, um die Art und Weise der Namengebung durch unsere Bevölkerung zu schildern. Wir können folgende Gruppen von Bezeichnungen unterscheiden:

1. Bezeichnungen nach der Herkunft. Namen wie Lauerzer, Seewer, Steiner, Beringer, Birrwiler, Winiger, Gelterkinder u. a. m. sind häufig und geben entweder an, wo eine Kirschensorte häufig zu finden ist oder von wo sie früher einmal bezogen wurde. Man muss sich jedoch hüten, diesen Ort zugleich als Heimat der Sorte aufzufassen. Dies ergibt sich schon daraus, dass die gleiche Sorte zwei oder mehrere verschiedene Bezeichnungen nach Herkunft aufweisen kann. So heisst beispielsweise die Basler Langstieler in manchen Gegenden des Basellandes und Schwarzbubenlandes Muttenzer, im obern Fricktal Dornacher und im untern stellenweise Eikner. Ob die Sorte ursprünglich aus einer dieser Ortschaften stammt, ist sehr fraglich. Immerhin könnte man aus der alten Bezeichnung „Wildzweigte“, die man für diese Sorte in Muttenz noch gelegentlich trifft, die Vermutung ableiten, diese jetzt so verbreitete Kirsche sei in der bekannten Kirschengemeinde als Wildling aufgefunden worden.

Häufig sind, vor allem in den Grenzgebieten, die Bezeichnungen nach ausländischen Kirschenorten; denn das Fremde gilt ja gewöhnlich mehr als das Einheimische. Hierher gehören: Grenzacher, Stettermer, Hertemer, nach bekannten badischen Kirschenorten. Gelegentlich werden solche Namen mehr oder weniger verdreht oder verstümmelt. So wird beispielsweise aus Grenzacher „Chränzacher“ oder „Chränziger“. Hedelfinger wird häufig verkürzt in „Edelfinger“, wobei unter dieser Bezeichnung zwar meist gar nicht die bekannte Hedelfinger Riesenkirsche gemeint ist. Inslinger (nach Inslingen in der badischen Nachbarschaft) wird zu „Jensler“. Auch Bezeichnungen nach schweizerischen Ortschaften können übrigens arg verdreht sein. Wer würde beispielsweise aus dem Wort „Hobelkirsche“ ersehen, dass es abgeleitet ist von der Ortschaft Hochwald (im Volke „Hobel“) im solothurnischen Schwarzbubenland?

Vielfach gehen die Bezeichnungen auf Namen von einzelnen Besitzungen oder Höfen zurück: Schauenburger (Bad Schauenburg), Hofkirsche (Besitzung „Hof“ in Arth), Schlattkirsche (mehrere „Schlatthöfe“ im Baselland und Schwarzbubenland), Schüpfkirsche und Eigenkirsche (Höfe Schüpf und Eigen in der Gemeinde Spiez) u. a. m. Flurbezeichnungen sind ebenfalls nicht selten: Schüracher, Bockmättler, Lochmattkirsche, Obermooskirsche etc. Wo eine Sorte nach einem Wald

bezeichnet ist, wie die Bändlerkirsche nach dem Bändlerwald und die Chrähstelkirsche nach einem bewaldeten Hügel bei Dielsdorf, darf man annehmen, dass sie dort als Wildling aufgefunden wurde. Gelegentlich finden sich Bezeichnungen nach einer Gegend: Basler, Eichberger u. a., seltener nach einem Berg: Rigikirsche, Pilatuskirsche. Auf die Herkunft weisen ferner hin Rheinfallkirsche, Rebenkirsche.

2. Bezeichnungen nach Personen. Neben den die Herkunft andeutenden Kirschenamen sind die auf eine Person hinweisenden die häufigsten, so: Schumacherkirsche; Zimmermänner, Schreiners, Flurianer, Reding, Abrahämeler, Philipper, Hänsikirsche u. a. m. Vielfach finden wir dabei Bezeichnungen, die drastisch zeigen, wie das Volk seine Leute zu nennen pflegt: Hartmannsjoggeli, Adamsjoggi, Baschimeiri (aus Sebastian Meinrad), Baschijoggi, Seppetoni, Karrenhansler. Es ist dabei für unser Volk bezeichnend, dass alle diese Namen sich auf irgendwelche Dorfbewohner beziehen. Findet sich einmal ein Name nach einer hochgestellten oder bekannten Persönlichkeit — wie Napoleons Knorpelkirsche und ähnliche — so kann man sicher auf ausländischen Ursprung schliessen. Es wird nie einem Schweizer Landwirt einfallen, eine Kirschenart nach einer Person zu bezeichnen, die damit nichts zu tun hat. Mehr oder weniger pompöse Bezeichnungen sind überhaupt selten (z. B. Schöne von Einigen, Johns Edelkirsche in Löhningen) und stehen fast nur auf dem Papier.

3. Bezeichnungen nach Eigenschaften der Frucht und des Baumes. Namen wie Langstieler, Kurzstieler, Rotstieler, Grünstieler, Herzkirsche, Kracher, Kneller, Klöpfer (siehe Seite 16) sind häufig. Nach der Form der Frucht sind benannt: Eichelkirsche, Zwiebelkirsche, Spitzkirsche, nach ihrem Aussehen: Sammetkirsche, Schwarze Glanzkirsche, Forellenkirsche (wegen der Tüpfelung), Schägger. Die Krallenkirsche verdankt ihren Namen wohl dem schönen schwarzen Glanz, wodurch sie an eine „Kralle“ (Glasperle) erinnert. Auf die Beschaffenheit des Fleisches beziehen sich Wasserkirsche, Einiger Plüderkirsche (Spottbezeichnung für die extrem weiche Schöne von Einigen). Nach dem Geschmack sind benannt: Muskateller, Honigkirsche, Schwarze Saure, Süsse Grävium, Süsse Lauber, Bittere Brenzer usw. Auf die Farbe beziehen sich Weissler, Weisszweigte, Weissbäuchler, Edelweiss, wobei unter „weissen“ nicht weiss- oder gelbfrüchtige Sorten verstanden werden, sondern rotbunte. Hierher gehören ferner Braune, Bräunler, Braunzweigte u. a. Auch die Reifezeit wird zur Sortenbezeichnung herangezogen: Erstfrühe, Zweitfrühe, Frühschwarze. Sorten, die ein Läublein am Fruchtstiel tragen, heissen Läubler, im Gegensatz zu den Laubern, die ihren Namen davon ableiten, dass ihr Blattwerk frühzeitig, zusammen mit den Blüten, austreibt. Auf Eigentümlichkeiten des Baumes beziehen sich auch die Namen Lampnästler, Lamper, Schlamper, Tannlikirsche (abgeleitet vom hochstrebenden Wuchs) usw. Oft wird die Art des Behanges zur Namensgebung verwendet: Truppler, Truppelkirsche, Traubenkirsche, Buschelkirsche, Büschelkirsche. Schlangenger hat wohl die Bedeutung „langgestielte, in besonderer Art am Baume Hangende“ (vergl. „Ohrenglangger“, ein Paar langgestielte Kirschen, welche das Kind an die Ohren hängt). Die Bezeichnung Schüttler schliesslich leitet sich davon ab, dass die Frucht leicht vom Stiele fällt, sich „schütteln“ lässt.

4. Beliebte Sammelnamen. Es gibt manche Bezeichnungen, die für mehrere Sorten gelten und mehr oder weniger zu Sammelbegriffen geworden sind. Dass dies für „Langstieler“, „Rotstieler“, Herzkirsche“, „Kracher“, „Truppler“ und ähnliche zutrifft, ist verständlich, bei andern ist es dagegen weniger leicht begreiflich. Es seien erwähnt:

G r a v i u m. Unter dieser Bezeichnung und ihren Ableitungen werden in der deutschen Schweiz im allgemeinen grosse, schwarzbraune, festfleischige Kirschen verstanden. Das Wort ist sehr alt und wird jetzt in Frankreich nach L e r o y vor allem für grosse, rotbunte Sorten gebraucht. Nach O l i v i e r d e S e r r e s (zitiert nach L e r o y) soll man dagegen um 1600 den Ausdruck für alle süssen, weichfleischigen Sorten gebraucht haben. L e r o y glaubt, dass er von „graffian“ oder „grefian“ abzuleiten sei, worunter man eine Nussorte mit besonders harter Schale verstand. Ich vermute, das Wort hange zusammen mit greffer = pfpfen und habe die Bedeutung „veredelte Kirsche“. Bald hiess es „graffion“, bald „grefion“ und bald „griffion“. In der Schweiz finden wir „Grävium“,

„Gravionen“ (Kanton Graubünden) und „Griffium“ (Weisse Griffium im bernischen Seeland). Es sei in diesem Zusammenhang erwähnt, dass man im Kirschengebiet am Bielersee die Edelreiser als „Greiffen“ bezeichnet, was ohne Zweifel ebenfalls mit dem französischen „greffer“ zusammenhängt. Wir brauchen den Ausdruck „Gravium“ für die im Berner Seeland ganz allgemein diesen Namen führende wichtige Marktsorte und für die „Süsse Gravium“ im Berner Oberland.

R o s m a r i n. Dieser Ausdruck ist in der Nordwestschweiz für grossfrüchtige, braune Sorten sehr beliebt. Woher er sich eigentlich ableitet, ist mir nicht klar, vielleicht von einem hübschen braun-äugigen Mädchen Rosmarie. Die Beliebtheit verdankt er allem Anschein nach dem Wohlklang, der im Worte liegt und der vorzüglichen Qualität der eigentlichen Rosmarin, einer offenbar sehr alten Sorte.

H o l i n g e r. Dieses Wort bedeutet im Baselland und Schwarzbubenland etwa soviel wie „schwarze Brennkersche“. Schon im alten Basler Verzeichnis steht, es gebe „verschiedene Sorten Holinger“. Der Name leitet sich vermutlich von dem in der Umgebung von Basel heimischen Geschlechte der Holinger oder Hollinger ab.

H ä n e r. Auch diese Bezeichnung ist zu einer Art Sammelbegriff geworden und wird oft, aber durchaus nicht immer, für Sorten mit hängenden Ästen gebraucht: Sauerhäner, Süsshäner, (für mehrere Sorten, darunter Langstieler, Braune Herzkirsche und Lampnästler), Schlatthäner (für Langstieler). Die Häner sind ein im Baselbiet verbreitetes Geschlecht, und wir gehen wohl nicht fehl, wenn wir die Bezeichnung von ihm ableiten. Doch scheint der Zusammenhang den Landwirten nicht mehr geläufig zu sein, und sie verstehen unter „Häner“ einen bestimmten Typus („es isch en Art Häner“).

A d l e r k i r s c h e. Diese Bezeichnung ist für allerlei schwarze, meist mehr oder weniger grossfrüchtige Sorten im Gebrauch. Die eigentliche Schwarze Adlerkirsche ist dabei recht selten zu finden. Wie weitgehend die fälschliche Übertragung des Namens auf andere Sorten den Baumschulen anzukreiden ist, wird kaum abzuklären sein. Jedenfalls ist der Ausdruck so eingebürgert und so beliebt, dass er nicht auszurotten ist. Ich sehe mich daher gezwungen, neben der „Schwarzen Adlerkirsche“ eine „Basler Adler“, „Bernere Adler“ usw. zu beschreiben.

H e d e l f i n g e r o d e r E d e l f i n g e r. Eine Sorte, für die man in der Nordwestschweiz keinen andern Namen hat, wird als Edelfinger bezeichnet, namentlich, wenn sie grossfrüchtig und braun ist. Man kann den Namen in den verschiedenen Gebieten fast für alle Sorten finden. Nur für die eigentliche Hedelfinger Riesenkirsche kennt man ihn gewöhnlich nicht und nennt diese Rosmarin, Chlepfen oder kurzweg Braune. Es mag sein, dass auch an diesen Verwechslungen die Baumschulen mitschuldig sind. Eine Rolle für die häufige Verwendung der Bezeichnung spielt sicherlich in der Form „Edelfinger“ auch der Wortteil „edel“. Es wird noch lange dauern bis diese Bezeichnung in der Nordwestschweiz richtig angewendet wird!

Ähnliche Sammelbegriffe, allerdings von weniger Bedeutung, sind „Kindbetterinkirsche“ (so heissen verschiedene rotbunte Sorten im Kanton Bern), „Weissbäuchler“ (rotbunte in der Zentral- und Ostschweiz) und „Zuckerkirsche“ (überall). „Basler“ heisst im Mittelland soviel wie „schöne, grosse Kirsche“. Als „Frühe Basler“ werden vielfach alle Frühkirschen bezeichnet. „Birlikirschen“ nennt man in der Nordwestschweiz besonders grossfrüchtige Sorten und die häufige welschschweizerische Bezeichnung „Cœur de pigeon“ vermag auch bei uns Verwirrung in der Sortenbezeichnung zu stiften.

5. Namen unbekannter Herkunft. Einige Sortenbezeichnungen, und zwar gerade solche für wichtige Sorten, sind nicht leicht verständlich. So weiss ich nicht, woher Mistler (Mischler), Rieskirsche (Ryskirsche), Märgelikirsche, Spielkirsche u. a. abzuleiten sind. In manchen Fällen sind vielleicht Flurnamen, die dem Verfasser nicht geläufig sind, oder auch Personennamen darin verborgen. Didikirsche (Tide) könnte ausländischen Ursprungs sein.

6. Neue Namen. In manchen Gebieten, namentlich wo die Kirsche hauptsächlich zur Eigenversorgung dient, sind überhaupt keine oder nur allgemeine Namen („Schwarze“, „Frühe“ usw.) bekannt. In diesen Fällen habe ich mich gezwungen gesehen, einzelne Sortenbezeichnungen neu aufzustellen (Bernere Herzkirsche, Schwarze Sempacher etc.). Im allgemeinen war ich mit diesen „Taufen“ zurückhaltend, und wo es irgendwie anging, wurden bestehende Namen benutzt.

11. Die Verteilung der Sorten auf die verschiedenen Kirschengebiete.

Im Verlaufe der Jahre haben wir in den verschiedenen deutschschweizerischen Gebieten eine unerwartet grosse Zahl von Sorten gefunden. Davon sind im speziellen Teil 264 beschrieben worden. Sorten, die wir ein einziges Mal beobachtet haben und von denen vermutet werden kann, dass sie bloss eine geringe Verbreitung besitzen, wurden nur berücksichtigt, wenn sie für die Zukunft beachtenswert erscheinen. Wollte man all die Sämlinge und kleinfrüchtigen Lokalsorten ebenfalls erfassen, so würde unsere Liste wohl auf das Doppelte ansteigen. Wenn die Untersuchungen noch einige Jahre mit der gleichen Intensität fortgesetzt werden könnten, so fänden sich ohne Zweifel noch einige Sorten, die ebensogut eine Erwähnung verdienen, wie manche unter den beschriebenen. Auch von den bekannten ausländischen Baumschulsorten würde sich vielleicht da und dort die eine oder andere noch entdecken lassen. Doch dürften sämtliche wirtschaftlich bedeutungsvollen Sorten erfasst sein.

Die 264 Sorten verteilen sich wie folgt auf die sieben im speziellen Teil unterschiedenen Gruppen:

Nordwestschweiz	75 Sorten
Mittelland westlich der Reuss	58 „
Mittelland östlich der Reuss	37 „
St. Galler- und Bündner Rheintal	9 „
Innerschweiz	42 „
Durch Baumschulen verbreitet	30 „
Sauerkirschen	13 „

Weitaus der grösste Teil der Sorten weist eine ausgesprochen lokale Verbreitung auf. Nur wenige haben zugleich in mehreren Kirschengebieten Bedeutung. Voran steht in dieser Beziehung die Lauerzer (Rigikirche), die sich, mit Ausnahme der besten nordwestschweizerischen Tafelkirschengebiete, überall findet. Ihr folgt die Sauerhäner, die einzig den innerschweizerischen Gebieten fast völlig fremd ist. Weite Verbreitung weisen ferner auf die Weisse Herzkirsche, die aber nur in der Nordwestschweiz und am Bielersee wirtschaftliche Bedeutung hat, und die Hedelfinger Riesenkirsche, die fast überall vorkommt, jedoch nirgends als besonders wichtige Sorte. Die Fricktaler Rotstieler ist Hauptsorte im Fricktal und am luzernischen Eichberg, aber auch im Egnach und an andern Orten mehr oder weniger verbreitet. Die Mischler spielt heute erst in der Innerschweiz wirtschaftlich eine Rolle, erfreut sich jedoch überall steigender Beliebtheit, was schon daraus zu ersehen ist, dass sie in sämtliche bis jetzt bestehende Lokalsortimente aufgenommen wurde. Alle andern sind mehr oder weniger ausgesprochene Lokalsorten, sofern es sich nicht um Baumschulsorten ausländischen Ursprungs handelt, die überall hin verschleppt werden und deshalb keine bestimmten Verbreitungsgebiete aufweisen.

Von den Lokalsorten werden einzelne gelegentlich in geringer Baumzahl auch in andern Kirschengebieten angepflanzt, so die Zweitfrühe, Basler Langstieler, Basler Adler, Rote Lauber, Gravium, Rieskirsche usw. Andererseits haben sich nur verhältnismässig wenige unter ihnen in einem ganzen Kirschengebiet verbreitet, wie etwa die Langstieler und die Rote Lauber in der Nordwestschweiz, oder die Mischler und Labächler in der Innerschweiz. Weitaus die meisten finden sich nur in einem mehr oder weniger grossen Teilgebiet, gewöhnlich in einigen benachbarten Gemeinden. Einzelne überbrücken zwei benachbarte Gebiete, so die Didikirsche (Fricktal und mittlerer Aargau), die Steiner und Kapuziner (Innerschweiz, Kanton Zürich). Andere sind auch in benachbarten ausländischen Kirschenlagen bekannt (Erstfrühe, Zweitfrühe, Basler Adler, Herzförmige frühe Herzkirsche).

Die meisten Lokalsorten wurden wohl in ihrem Verbreitungsgebiet als Sämlinge aufgefunden und infolge ihrer Vorzüge verbreitet. Von manchen unter ihnen muss jedoch vermutet werden, dass sie aus dem Ausland eingeführt wurden. Da sie sich für die betreffenden Gebiete aus klimatischen und wirtschaftlichen Gründen bewährten, vermochten sie sich in der Folge in genau der gleichen Weise lokal auszubreiten, wie die an Ort und Stelle entstandenen. Eine solche Einführung ist beispielsweise bekannt für die Schauenburger, die heute im untern Baselbiet und im Schwarzbubenland durchaus den Charakter einer Lokalsorte zeigt. Auch die auf das Seetal beschränkte, aber dort

häufige Flumserkirsche ist ausländischen Ursprungs, und das gleiche gilt wohl für manche anderen „Lokalsorten“, wie Rieskirsche, Muskateller usw.

Das Verhältnis von schwarzen, braunen und roten Sorten ist in den verschiedenen Gebieten ungleich. Im allgemeinen treten die roten stark zurück, was namentlich auffällt, wenn wir ausländische Kirschensortimente mit den unsrigen vergleichen. Verhältnismässig am häufigsten finden sie sich in der Innerschweiz, am seltensten in den ostschweizerischen Gebieten. Die braunen Sorten sind auffallend zahlreich im Baselland und im Schwarzbubenland, während sie im Fricktal bereits stark zurücktreten. In der Innerschweiz finden wir braune Kirschen nur ausnahmsweise.

Die Sauerkirschen treten wirtschaftlich stark zurück. Es sind einzig die rotfrüchtigen Formen der Ämli, die im Klettgau, in einzelnen Gemeinden der Nordwestschweiz (als „Wechsel“) und im Kirschengebiet am Bielersee (als „Zahmkirsche“) in grösserer Menge gepflanzt werden und als Konfitürenkirschen sich grosser Beliebtheit erfreuen. Dagegen kommen die schwarzfrüchtigen und braunfrüchtigen vom Typus der Schattenmorelle und der Englischen Morelle, die beispielsweise in Norddeutschland den Markt beherrschen, fast nur als Liebhabersorten, gewöhnlich an Spalieren, vor.

Nachstehend soll versucht werden, die Sortenverhältnisse in den einzelnen Kirschengebieten kurz zu charakterisieren.

Die Nordwestschweiz zeichnet sich unter allen Gebieten dadurch aus, dass sie durchschnittlich am meisten hochwertige Tafelkirschen aufweist. Hier hat die Umstellung von den ursprünglich vorhandenen Wirtschafts- und Brennkirschen auf eigentliche Tafel- und Handelsfrüchte am frühesten eingesetzt. Unter den bessern Lagen produzieren nur noch einige alte Hochburgen der Brennerei, wie beispielsweise Arisdorf, und einige Gemeinden des untern Fricktales, wie Wittnau, grössere Mengen eigentlicher Brennkirschen, namentlich Lampnästler. An ihre Stelle ist an den meisten Orten die Späte Holinger getreten, die bei guter Baumpflege auch als Tafel- und Konfitürenkirsche verwertbar ist, sofern man sie nicht überreif werden lässt, wie dies für die Brennerei erforderlich ist.

Die Umstellung von Brennkirschen auf Tafelkirschen ist heute namentlich in den obern Lagen noch in vollem Gang. Mehr als bisher wird dabei auf genügende Transportfähigkeit geachtet, vor allem auch auf Kosten der weichfleischigen Sauerhäner und der Braunen Herzkirsche.

Die Umstellung wurde und wird erschwert durch die Ungleichartigkeit der Verhältnisse in den tiefern und höhern Lagen. Die Frühgebiete in der Umgebung Basels benötigen andere Sorten als die Spätlagen der Jurahöhen. Beide vermögen bei geeigneter Sortenwahl die Perioden höherer Preise am Anfang, aber auch gegen Schluss der Kirschenzeit auszunützen: die einen jedoch mit ausgesprochenen Frühsorten, die andern mit Spätsorten. Diese Ungleichheit erschwert die Aufstellung von Richtsortimenten und die günstige Auswertung von solchen. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass die Kirschenpflanzer nach Universalsorten suchen, die sowohl als Tafel- wie auch als Brennkirschen vollwertig sind. Langstieler und Späte Holinger unter den schwarzen und Lauberkirsche unter den roten entsprechen diesen Anforderungen weitgehend. Sie eignen sich für mittelgute Lagen vorzüglich und sind wertvoll, weil sie das Angebot an Tafelkirschen in guten und geringen Jahren wesentlich ausgleichen. In kirschenarmen Jahren nimmt sie der Tafelkirschenmarkt gerne auf, während sie in kirschenreichen diesen merklich zu entlasten vermögen, da sie, bei niedrigen Preisen, von den Brennereien übernommen werden. Wenn auch in den letzten paar Jahren infolge abnormer Verhältnisse, die vor allem durch die grossen Vorräte an altem Kirschwasser und durch die verheerende Wirkung der Kirschenfliege bedingt sind, dieser Ausgleich nicht funktioniert hat, so darf man ihn doch für die Zukunft nicht vernachlässigen. Dennoch ist mit allem Nachdruck darauf hinzuweisen, dass ein ausgesprochenes, von der Natur bevorzugtes Tafelkirschengebiet, wie es namentlich die untern und mittleren Gemeinden der Nordwestschweiz sind, neben den Frühkirschen zur Hauptsache grössere und transportfähigere Sorten, wie Basler Adler, Schumacherkirsche und Muskateller auf den Markt bringen sollte; denn Kirschen von der Art der Langstieler und Späten Holinger gedeihen in einigermaßen günstigen Jahren bei guter Baumpflege auch in den Gebieten des Mittellandes und der Innerschweiz.

Der auffallend hohe Prozentsatz an braunfrüchtigen Sorten mag zum Teil durch Einführung aus dem Ausland bedingt sein, weil sich gerade in dieser Gruppe zahlreiche grossfrüchtige finden.

Es gibt aber ohne Zweifel auch manche einheimische braune, wie Graberkirsche, Ziefener Wilde und andere. Die braunfrüchtigen überwiegen namentlich unter den Spätsorten, was bedauerlich ist, da der Handel im allgemeinen die schwarzfrüchtigen vorzieht. Grössere Aufmerksamkeit wird man in der Nordwestschweiz wohl in absehbarer Zeit den roten Tafel- und Kompottkirschen schenken müssen, da die Nachfrage nach solchen mehr und mehr steigen wird.

Das Gebiet des schweizerischen Mittellandes westlich der Reuss weist, entsprechend seiner Grösse und Vielgestaltigkeit, eine grosse Mannigfaltigkeit auf. Die drei baumreichsten Teilgebiete am Bielersee, Thunersee und Hallwilersee besitzen keine einzige gemeinsame Sorte. In allen kultiviert man, von wenigen Ausnahmen abgesehen, ausgesprochene Lokalsorten. Manche unter ihnen, wie Rieskirsche, Schüpfkirsche, Eigenkirsche und Grävium können als vollwertige Tafelkirschen gelten. Ähnliches gilt vom luzernischen Eichberg, wo bei besserer Baumpflege die Fricktaler Rotstieler („Grosszweiete“) den Tafelkirschenmarkt weitherum beherrschen könnte. Aber auch in den Gegenden, in denen der Kirschbaum gegenüber den andern Obstarten mehr in den Hintergrund tritt, findet man zahlreiche Lokalsorten, unter denen einige, wie die Märgelikirsche und die Spielkirsche von besonderem Wert sind. Im Gebiet des Oberaargaus und Emmentales fallen eine Anzahl kleinfrüchtige Sorten, wie die Berner Herzkirsche, Brentenkirsche, Schwarze Emmentaler, Hirseggkirsche und Attiswiler durch merkwürdig weite Verbreitung auf. Dies ist wohl vor allem auf die Robustizität der Sorten zurückzuführen. Sie haben, neben der allgegenwärtigen Rigikirsche, der Schrotschusskrankheit den grössten Widerstand geleistet.

Zahlreich sind im Gebiet zwischen Jura und Alpen die Einstrahlungen von nordwestschweizerischen Sorten. Namentlich am Jurafuss können wir fast alle wichtigen Basler- und Fricktaler-sorten antreffen. Einige unter ihnen, wie Basler Langstieler, Zweitfrühe, Schumacherkirsche und Basler Adler vermochten sich in günstigeren Lagen teilweise festzusetzen. Die Weisse Herzkirsche ist unter der Bezeichnung „Lyoner“ wohl seit langem eine der Hauptsorten im Kirschengebiet am Bielersee. Von den aus der Innerschweiz stammenden hat sich neben der Rigikirsche in letzter Zeit die Mischler stark verbreitet.

Auch in den für den Kirschbaum nur mässig geeigneten Gegenden wird mehr und mehr versucht, die fast nur als Brennkirschen verwertbaren Sorten durch robuste Tafelkirschen zu ersetzen, wobei zwar nicht daran gedacht werden darf, den klimatisch begünstigten Tafelkirschengebieten den Markt der Städte streitig zu machen; es muss vielmehr für Eigenverbrauch und Nahabsatz gesorgt werden.

In einer besonderen Lage befindet sich das Kirschengebiet von Spiez-Wimmis. Es hat vor allem auf die Anforderungen der Hotels und Pensionen Rücksicht zu nehmen, die rotfrüchtige, qualitativ vollwertige Sorten bevorzugen.

Im schweizerischen Mittelland östlich der Reuss sehen wir, dass der Kirschbaum im allgemeinen um so seltener wird, je weiter wir nach Osten kommen. Ausnahmen machen immerhin der kirschbaumreiche Klettgau, sowie die Gegend von Egnach mit den benachbarten st. gallischen Gemeinden. Auch in diesem Landesteil finden sich zahlreiche Lokalsorten, von denen sich einige, wie die Frühe Luxburger und die Sammetkirsche, durch ihren hohen Wert auszeichnen. Gegenüber dem westlichen Teil des schweizerischen Mittellandes ist jedoch die geringere Selbständigkeit in bezug auf die Sorten sehr auffällig. So finden wir im Kanton Zürich einerseits zahlreiche Einstrahlungen von Basler- und Fricktalersorten, namentlich im Wehntal und Zürcher Unterland, anderseits am Zürichsee, vor allem aber im Knonaueramt, viele Sorten innerschweizerischer Herkunft. Auch trifft man wohl in keinem Gebiet die typischen Baumschulsorten verhältnismässig so häufig, wie gerade in der Ostschweiz. Diese Erscheinung der Unselbständigkeit hängt ohne Zweifel mit der geringen Zahl der Kirschbäume zusammen. Auffallend ist ferner, wie schon in anderem Zusammenhang erwähnt wurde, das Zurücktreten von rotfrüchtigen Sorten.

Infolge der günstigen Absatzverhältnisse für Tafelkirschen spielten die eigentlichen Brennkirschen nie eine so grosse Rolle wie etwa in den benachbarten innerschweizerischen Gebieten. Eine Ausnahme macht aus begreiflichen geographischen Gründen das Knonaueramt, in dem recht zahlreiche innerschweizerische Brennkirschen vorkommen.

Das st. gallische und bündnerische Rheintal bilden ein fast völlig abgeschlossenes Kirschengebiet, da sowohl zwischen den kirschbaumreichen Gegenden am Bodensee, als auch am obern Zürichsee sich kirschbaumarme Gemeinden einschieben. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass hier ausgesprochene Lokalsorten vorkommen, von denen die qualitativ wertvolle Seveler und die schöne Edelweiss die auffälligsten sind. Andererseits ist aber auch deutlich zu ersehen, dass diese Gegenden seit langem versucht haben, die einheimischen Sorten durch bessere zu ersetzen. So wurde die Hedelfinger Riesenkirsche neben Schlangenkopf aus Deutschland eingeführt und die empfindliche Bigarreau Napoléon vermochte sich recht gut einzubürgern. Auch Baslersorten, wie Langstieler, Basler Adler und Schumacherkirsche, wurden neben den zürcherischen Sorten Winiger und Sammetkirsche und der innerschweizerischen Mischler beobachtet.

Das bündnerische Rheintal konnte bisher nicht mit der nötigen Gründlichkeit durchsucht werden, und es liessen sich ohne Zweifel weitere Lokalsorten auffinden.

Die Innerschweiz ist infolge der hohen Niederschlagsmengen für den Anbau grossfrüchtiger und namentlich festfleischiger Tafelkirschen nicht sonderlich geeignet. Sie verdankt die grosse Zahl der Kirschbäume der Brennerei. In bezug auf die Sorten ist dieses Gebiet von allen weit- aus das selbständigste. Mit Ausnahme der Fricktaler Rotstieler, welche die Kantone Luzern und Zug erreicht, und der Sammetkirsche, die im Kanton Schwyz vorkommt, hat kaum eine aus einem andern Gebiet stammende Sorte in der Innerschweiz etwelche Bedeutung erlangt. Wohl finden wir vereinzelt Bäume der Hedelfinger Riesenkirsche, der Zweitfrühen, der Weissen Herzkirsche, der Holderbanker, Sauerhäner und anderer Sorten. Von einer Tendenz zu stärkerer Verbreitung kann aber nirgends die Rede sein. Interessant ist, dass im Kanton Uri Sorten vorkommen, wie z. B. die Rotwelsche, die ohne Zweifel ennetbirgischen Ursprungs sind. Die fast ausschliesslich vorhandenen Lokalsorten der Innerschweiz sind, mit wenigen Ausnahmen, kleinfrüchtig, aber zuckerreich und eignen sich vorzüglich für die Herstellung von Kirsch. Ausnahmen machen die ausgesprochenen Massenträger, wie Blaserkirsche und Kapuziner, die meist in bezug auf den Zuckergehalt nicht genügen. Einige wenige erreichen die für Tafelkirschen nötige Grösse. Es ist ihnen aber bis vor kurzem höchstens in der Umgebung von Luzern einige Aufmerksamkeit geschenkt worden. Infolge der Stockungen im Absatz von Kirschwasser hat jedoch innert kurzer Zeit eine Umstellung Platz gegriffen, die dadurch begünstigt wurde, dass grosse Gebiete, namentlich im Kanton Schwyz, bisher von der Kirschenfliege verschont blieben. So sind die bei guter Baumpflege als Tafelkirschen vollwertigen Mischler, Seewer und Güpfer rasch zu den wichtigsten Sorten geworden.

Diese Umstellung hat soweit volle Berechtigung, als damit der Markt der Städte Luzern und Zug und die Versorgung der Dörfer mit vollwertigen Tafelkirschen gedeckt werden soll. Auf die Dauer wird jedoch auf den grössern Märkten, namentlich in Zürich, eine Konkurrenz mit den klimatisch günstigeren Gebieten kaum auszuhalten sein, besonders wenn einmal die Epidemie der Kirschenfliege abflaut oder durch Bekämpfungsmassnahmen wesentlich eingedämmt wird. Die gleichen Einschränkungen gelten auch für die Verwertung als Konservenkirschen. Jedenfalls wird die Innerschweiz auch in Zukunft der Brennerei volle Aufmerksamkeit schenken müssen, wobei allerdings diejenigen Sorten in den Vordergrund zu stellen sind, die sich sowohl als Tafel- und Konfitürenkirschen wie für die Herstellung von Kirsch eignen. Auch die Erreichung dieses Zieles erfordert eine bedeutende Umstellung in der Sortenfrage.

12. Die bisherigen Massnahmen zur Verbesserung der Sortenverhältnisse.

Auf Grund der vorliegenden Untersuchungen sind in der Zwischenzeit für die meisten deutschschweizerischen Kirschengebiete Richtsortimente aufgestellt worden. Dabei musste berücksichtigt werden, dass die Produktionsverhältnisse in den verschiedenen Landesteilen sehr ungleiche sind. Oft finden sich innerhalb eines Kantons neben Gegenden, die für den Kirschbaum infolge Frost-

gefahr, häufiger Nebelbildung, ungeeigneten Bodenverhältnissen oder andern ungünstigen Bedingungen sich kaum eignen, alle Übergänge bis zu sehr guten Kirschenlagen. Es musste deshalb berücksichtigt werden, dass manche Sorten nicht für das ganze von einem Richtsortiment umfasste Gebiet geeignet sind: so erweisen sich die Erstfrühe und die Zweitfrühe wohl für die Umgebung von Basel als sehr wertvoll, taugen jedoch nicht für die höhern Lagen der Nordwestschweiz, und die am Bielersee beliebte Rieskirsche würde infolge ihrer Neigung zu Harzfluss in den meisten übrigen Gegenden des Kantons Bern jämmerlich versagen. Andererseits weisen vielfach benachbarte, aber zu verschiedenen Kantonen gehörende Gebiete, sehr ähnliche klimatische und wirtschaftliche Bedingungen auf. Es schien deshalb zweckmässig, für grössere, geschlossene Kirschengebiete gemeinsame Sortimente aufzustellen. So wurden für das zu Solothurn gehörende Schwarzbubenland, das Baselbiet und das aargauische Fricktal dieselbe Sortenwahl getroffen. Das gleiche gilt für die Kantone der Innerschweiz. Die südlich des Juras gelegenen Gebiete von Solothurn schlossen sich dem bernischen Sortiment an.

Bei der Auswahl musste darauf geachtet werden, dass mit einer kleinen Zahl von Sorten den berechtigten Anforderungen der Produzenten, des Handels und der Konsumenten Rechnung getragen wurde. Deshalb stellte man in den meisten Fällen die Sortimente in Versammlungen auf, zu welchen die Leiter der betreffenden kantonalen Zentralstellen neben Kennern der Anbauverhältnisse auch die Verwerterkreise einluden. Es zeigte sich bei diesen Gelegenheiten vielfach, dass über gewisse wertvoll erscheinende Sorten für die Aufnahme ins Richtsortiment nicht genügend Erfahrungen vorlagen. Sie müssen durch die Zentralstellen einer weitem Prüfung unterzogen werden und können später, sofern sie sich als wertvoll erweisen, zur Ergänzung oder als Ersatz dienen; denn eine Sortenauswahl darf nicht als etwas Unumstössliches gelten. Wohl soll man sich bemühen, sie so zu treffen, dass möglichst wenig Änderungen nötig sind. Aber wo wesentliche Verbesserungen durch Bekanntwerden neuer Sorten möglich erscheinen, müssen diese berücksichtigt werden. Auch können sich verbreitete Sorten nach und nach in ihrem Wert vermindern, sei es, dass sie bestimmten Krankheiten oder Schädlingen zum Opfer fallen, oder dass die Anforderungen des Marktes sich verschieben. In solchen Fällen ist es sehr wertvoll, wenn die verantwortlichen Stellen auf Grund ihrer Anbauversuche sogleich brauchbare Ersatzsorten vorzuschlagen imstande sind.

Es bestehen bis jetzt folgende lokale Richtsortimente:

1. Sortiment für die Nordwestschweiz (Fricktal, beide Basel und Schwarzbubenland):

Erstfrühe } (für ausgesprochene Frühlagen)	Schauenburger
Zweitfrühe }	Rosmarin
Schumacherkirsche	Ovale frühe Herzkirsche
Basler Adler	Rote Lauber
Langstieler	Weisse Herzkirsche
Späte Holinger	Landschäftler Weichsel (Ämli)
Muskateller	

Nachträglich wurde die Mischlerkirsche zu weiterer Verbreitung empfohlen. Die Rote Lauber ist zwar im Sortiment enthalten, soll jedoch vorläufig nicht vermehrt werden, da sie bereits in genügender Baumzahl vorkommt. Im aargauischen Gebietsteil soll die Fricktaler Rotstieler beibehalten werden. In weiterer Prüfung stehen besonders die Krallenkirsche und die Späte Basler. Man hofft, in ihnen brauchbare schwarzfrüchtige Spätsorten gefunden zu haben, die bis jetzt im Sortiment fehlen und deshalb durch braunfrüchtige ersetzt werden mussten.

2. Sortiment für die Kantone Bern und Solothurn (mit Ausnahme des Juras).

a) Teilsortiment für gute Lagen (Hügelzüge zwischen Nidau und Hagneck, bessere Lagen am Thunersee).

Frühschwarze } (für das Bielerseegebiet)	Weisse Herzkirsche
Grosse Rotstieler }	Eigenkirsche (für die Gegend von Spiez)
Rieskirsche	Zahmkirsche (Ämli)
Zuckerkirsche	

b) Teilsortiment für mittelgute Lagen (Hügelzüge des Oberaargaus und untern Emmentales und der Umgebung von Bern, Jurahänge des bernischen und solothurnischen Aaretals, Bucheggberg, Wimmis und ähnliche Lagen des Oberlandes).

Spielkirsche	Schüpfkirsche
Mischler	Gravium
Basler Langstieler (für den Jurafuss)	Kindbetterinkirsche

c) Teilsortiment für geringe Lagen (neblige Ebenen, frostgefährdete Gebiete, hohe und rauhe Lagen).

Märgelikirsche	Rigikirsche (Lauerzer)
Sauerhäner	Kindbetterinkirsche

Diesen Teilsortimenten, für deren Ergänzung weitere Sorten in Prüfung stehen, werden sich wahrscheinlich auch die deutschfreiburgischen Gebiete anschliessen.

3. Sortiment für den Kanton Zürich.

Mischler	Sammetkirsche	} für das Wehntal
Sämling von Weber	Hedelfinger Riesenkirsche	
Zürcher Rotstieler	Weisse Herzkirsche	
Buchhölzler	Rote Lauber	
Rigikirsche } (für geringe Lagen)	Ämli	
Sauerhäner }		

4. Sortiment für den Kanton Schaffhausen.

Mischler	Basler Langstieler
Beringer	Weisse Herzkirsche
Lamper	Rote Lauber
Sauerhäner } (für geringe Lagen)	Ämli
Rigikirsche }	

5. Sortiment für den Thurgau.

Frühe Luxburger	Schreiners
Späte Luxburger	Rigikirsche (für geringe Lagen)
Fricktaler Rotstieler	Otschweizer Herzkirsche

Für eine allfällige Erweiterung des Sortimentes werden in Erwägung gezogen: Mischler, Basler Langstieler, Sauerhäner (für geringe Lagen) und Rote Lauber.

6. Sortiment für die Innerschweiz (Kantone Luzern, Schwyz, Zug, Uri und Unterwalden).

Seewer	Güpfer
Mischler	Sattlerkirsche (für Höfe und March)
Fricktaler Rotstieler (speziell für Luzern)	Baschimeiri } (nur für ausgesprochene
Lauerzer (Rigikirsche)	Bändler } Brennkirschenproduzenten)

Diese etwa 40 in den Zusammenstellungen enthaltenen Sorten sind von recht ungleichem Wert. Einige von ihnen, wie Frühschwarze, Beringer, Lamper, wurden nur berücksichtigt, weil sie in einem Gebiet bereits in grosser Baumzahl vorhanden sind. In Wirklichkeit könnten sie wahrscheinlich durch ähnliche, wertvollere Sorten ersetzt werden. Doch fehlt in diesen Fällen die nötige Erfahrung mit den in Betracht kommenden Ersatzsorten. Sie können erst durch langfristige Versuche in den betreffenden Gebieten erreicht werden. Es wird überhaupt eine der wichtigsten Aufgaben für die nächste Zukunft sein, die in unsere Sortimente aufgenommenen Sorten in allen in Betracht kommenden Gebieten zu prüfen. Auf diese Weise dürfte es gelingen, mit der Zeit die Sortenzahl noch einmal wesentlich zu verkleinern. Dies sollte vor allem für die auf den Grossmarkt gelangenden Kirschen mit Ausdauer angestrebt werden; denn damit lässt sich erreichen, dass der Kirschenhändler, ähnlich wie der mit Apfelsorten handelnde, über eine genügende Sortenkenntnis verfügt. Heute sind diese Voraussetzungen einzig im Produktionsgebiet des bernischen Seelandes gegeben, während in allen andern Gebieten die Sortenzahl und der Wirrwarr der Namen zu gross sind und sich die Praktiker in der Mannigfaltigkeit nicht zurechtfinden.

Ein sehr wesentlicher Punkt für die Bereinigung der Sortenverhältnisse liegt in der Vermittlung von sortenechten Edelreisern. Es erschien deshalb von allem Anfang an am zweckmässigsten, diese Aufgabe offiziell den kantonalen Zentralstellen zu übertragen. Sie erreichen damit eine Kontrolle über die Umstellung und sind imstande, dieser die gewünschte Richtung zu weisen. Sie sind auch am besten in der Lage, bei zuverlässigen Baumwärlern oder Landwirten sortenechte Mutterbäume zu bezeichnen, so dass sich die früher so häufigen Sortenverwechslungen auf ein Minimum beschränken werden.

Von den kantonalen Zentralstellen aus müssen auch die Baumschulen mit Edelreisermaterial der gewünschten Sorten versorgt werden. Die vielen Hedelfinger Riesenkirschen und Bigarreux Napoléon, die sich nur für die wenigsten Landesteile eignen, und die zahlreichen übrigen Auslandsorten, die nur zu einem geringen Teil sich in unsern Gebieten bewähren, sollten in den Baumschulen durch die verbreitungswürdigen Sorten der Richtsortimente ersetzt werden. Es sind in dieser Richtung da und dort bereits erfreuliche Umstellungen eingeleitet worden.

B. SPEZIELLER TEIL

Für die Einordnung der Kirschensorten in der nachstehenden Zusammenstellung war als wichtigster Gesichtspunkt die leichte Auffindbarkeit in den Vordergrund zu stellen. Da zum weitaus grössten Teil Lokalsorten zu beschreiben waren, lag es nahe, die Haupteinteilung nach Gebieten zu ordnen. Es wurde gruppiert in: 1. Sorten der Nordwestschweiz (solothurnische Bezirke Thierstein und Dorneck, bernisches Laufental, beide Basel, Fricktal und Aargauer Jura bis Aaredurchbruch). 2. Sorten des Mittellandes westlich der Reuss (deutschsprachiger Teil von Freiburg, Kanton Bern ohne Jura, die südlich des Juras gelegenen Teile von Solothurn und Aargau). 3. Sorten des Mittellandes östlich der Reuss und des Kantons Schaffhausen (Kantone Zürich, Schaffhausen, Thurgau, Appenzell und St. Gallen (ohne Rheintal)). 4. Sorten des st. gallischen Rheintales und des Kantons Graubünden. 5. Sorten der Innerschweiz (Luzern, Schwyz, Zug, Uri, Unterwalden und Glarus). Diese Einteilung gibt eine recht gute Gliederung des Landes nach Kirschengebieten, und die Einreihung der meisten Sorten ist ohne weiteres klar. Ungünstig liegen die Verhältnisse nur für den äusseren Teil des Kantons Luzern, den man in bezug auf die Zugehörigkeit seiner Sorten ebensogut zum Mittelland als zur Innerschweiz rechnen könnte. Diese Gebiete werden im 3. Abschnitt berücksichtigt. Die durch die Baumschulen verbreiteten Sorten ausländischen Ursprungs sind — mit Ausnahme der stellenweise völlig eingebürgerten — in einem besonderen Abschnitt besprochen worden, ebenso die Sauerkirschen.

Die in dieser Weise erhaltenen sieben Gruppen sind noch zu gross, um dem Benützer des Buches eine leichte Übersicht zu ermöglichen. In jeder sind deshalb vorangestellt die schwarzen und braunen Sorten. Ihnen folgen die roten und schliesslich, wo solche vorhanden sind, die gelben. Jede dieser Untergruppen ist wiederum nach der ungefähren Reifezeit der Sorten geordnet, wobei besonders darauf geachtet wurde, dass ähnliche Sorten möglichst nebeneinander stehen. Dadurch dürfte die Benützbarkeit verbessert werden. Eine solche Einteilung erlaubt es dem Bestimmenden wohl am ehesten, sich in der Mannigfaltigkeit zurechtzufinden, namentlich, wenn er sich vorerst auf Grund der im Anhang gegebenen Zusammenstellung der Sorten nach auffallenden Merkmalen Rechenschaft gegeben hat, welche Sorten etwa in Betracht kommen könnten.

1. Sorten der Nordwestschweiz.

a) Schwarze und braune Sorten.

Die Erstfrühe.

(Abb. Tafel 1a)

Beschreibung nach Material von Sulzer in Riehen, Leupin in Frenkendorf, Leuthard in Arlesheim u. a.

N a m e n : „Frühe Basler“, „Frühe Italiener“, „Erstzeitige“, „Frühe“, „Dreifaltigkeitskirsche“ und „Mailänder“ (in der March). Die von uns gewählte Bezeichnung wird in manchen Gemeinden in der Nähe von Basel gebraucht und hält diese und die nachfolgende Sorte klar auseinander.

G r ö s s e : Mittel: 20,1 : 19,2 : 17,2 (100 : 96 : 86 : 90).

G e s t a l t : Oval bis herzförmig, oft mehr oder weniger unregelmässig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt, manchmal gegen den Stempelpunkt ziemlich stark verjüngt. Stempelseite schwach abgestutzt. Stielseite abgerundet, kaum geschultert, waagrecht. Bauchseite meist von der Mitte gegen Stiel und Stempelpunkt gewölbt, hin und wieder leicht abgeflacht. Rückenseite ohne Buckel und Furche.

Stielgrube: Eng und meist ziemlich tief.

Bauchnaht: Die zarte Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, nicht vertieft oder in seichtem Grübchen.

Stiel: Lang (53 mm), dünn, namentlich gegen die Haftscheibe oft rötlich, sitzt nicht fest und reisst nicht aus.

Farbe: Wenn völlig reif tiefschwarz, kommt jedoch, namentlich im Anfang der Kirschenzeit, oft schwarzbraun in den Handel. Haut mit etwas mattem Glanz, gegen Regen mässig widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, angenehm süss-säuerlich, nicht besonders aromatisch und nur mässig kräftig.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,3 : 8,4 : 6,7 (100 : 81 : 65 : 80). Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Oval, ohne Spitzchen. Stielseite gegen hinten abfallend, mit mehr oder weniger deutlichen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross, aber nicht tief, oft mit zwei seitlichen Höckern. Rückenlinie bis gegen die Spitze gleichmässig gewölbt, dort scharf umbiegend, wenig vortretend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz ziemlich breit und flach, wenig vorstehend, wenig gebogen, den Scheitel etwas überragend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste fast parallel verlaufend, gegen vorn scharf, mit Neigung zu Spitzchenbildung, mit mehreren kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste nur im vordersten Teil ausgebildet, einen vorstehenden, aber meist stumpfen Mittelwulst bildend, der zusammen mit dem vordersten Teil der Rückenlinie den Stein waagrecht abstützt.

Reifezeit: Sehr früh, die früheste der vollwertigen Handelssorten.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Etwas aufstrebend, bildet hochkugelige Kronen. Zweige dünn, aber nicht hängend. Laubwerk hellgrün, nicht kräftig erscheinend.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, in geringen Lagen auch etwas zu Harzfluss neigend.

Blüte: Frühblüher. Einzelne Blütenblätter schmal, Blüte etwas flatterig. Entwickelt oft auffallend wenig Pollen.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril; bildet mit Krallenkirsche eine Intersterilitätsgruppe, die wahrscheinlich identisch ist mit der Gruppe Lampnästler-Fricktaler Rotstiel. Geeignete Pollenspender: Zweitfrühe, Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Langstiel, Schokoladenkirsche, Rosmarin, Flumser, Süsswelsche, Frühe Luxburger, Seveler, Grosse Rotstiel, Spielkirsche, Schöne von Einigen, Zuckerkirsche, Frühschwarze, Rieskirsche, Berner Adlerkirsche, Bingkirsche, Bigarreau Napoléon.

Verbreitung: Hauptsorte in den Frühkirschengebieten der Umgebung von Basel. Im Mittelland und in Schaffhausen vereinzelt.

Bemerkung: Die Erstfrühe erscheint als „Frühe Basler“ von allen schweizerischen Kirschen-sorten zuerst auf dem Markt. Sie ist schon in vorreifem, noch braunem Zustande süss und wird deshalb im Anfang der Kirschenzeit oft braun gepflückt. Die Transportfähigkeit ist befriedigend, sofern die Früchte nicht überreif in den Handel kommen.

Die Sorte wird auch aus der badischen Nachbarschaft eingeführt. Sie ist wohl identisch mit der in „Deutschlands Obstsorten“ beschriebenen Frühen Französischen. Doch reicht die in diesem Werk enthaltene Beschreibung nicht aus, um die Identität sicherzustellen.

Bedeutung: Für gute Frühlagen eine wertvolle Handelssorte. In spätern Lagen kommt sie nur als Liebhabersorte in Betracht. Sie verlangt gute Bodenverhältnisse und sorgfältige Pflege. Sie ist im Richtsortiment für die Nordwestschweiz enthalten.

Die Zweitfrühe.

(Abb. Tafel 16)

Beschreibung nach Material von Sulzer in Riehen, Leupin im Frenkendorf, Leuthard in Arlesheim u. a.

Namen: „Frühe Basler“, „Zweitzeitige“, „Mittelfrühe“, „Frühe Jensler“ und „Späte Jensler“ in Riehen (Bezeichnung nach Inslingen im Badischen), „Frühe Grenzacher“ und „Späte Grenzacher“

in Frenkendorf (Grenzach in der badischen Nachbarschaft). „Grenzacher“ wird oft zu „Chränzacher“ oder „Chränziger“. Die gleiche Bezeichnung auch für Basler Adler, Schumacherkirsche, Hemmiker und durch Verwechslung auch für andere Sorten.

Grösse: Mittel bis gross: 19,4 : 20,0 : 17,8 (100 : 103 : 92 : 89) und
20,4 : 21,4 : 19,3 (100 : 105 : 95 : 90)

Gestalt: Etwas breit herzförmig, aber gegen den Stempelpunkt oft rasch verjüngt. Von der Bauchseite mehr zusammengedrückt als von der Rückenseite. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite etwas breit abgerundet, ziemlich stark geschultert, kaum schief. Bauchseite abgeflacht oder von der Mitte aus nach beiden Seiten flach gewölbt. Rückenseite meist mit Buckel und Furche.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich tief, bei Früchten von kräftigen Bäumen hin und wieder mit Zahn.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Mässig gross, auf der Spitze der Frucht oder nur wenig vertieft.

Stiel: Mässig lang bis lang (gemessen 45 mm, 53 mm und 60 mm), ziemlich kräftig, meist nur an der Haftscheibe rötlich, sitzt ziemlich fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Bei Vollreife meist völlig schwarz, kommt jedoch hin und wieder schwarzbraun in den Handel. Glanz etwas hart und unet, weil die Oberfläche leicht höckerig ist. Recht widerstandsfähig gegen Regen, aber etwas druckempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, oft mit etwas vorherrschender Säure, etwas aromatisch, gut.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,6 : 8,3 : 7,1 (100 : 78 : 67 : 86), löst gut vom Fleisch, Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, in ein wenig ausgeprägtes Spitzchen auslaufend. Stielseite gleichmässig gewölbt oder leicht nach hinten abfallend, meist mit schwachen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross, hin und wieder mit seitlichen Höckern. Rückenlinie vom obern Drittel gleichmässig gewölbt, ziemlich scharf, mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig breit, ziemlich flach, die Höhe des Scheitels erreichend, hin und wieder mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste in gleichmässigem Bogen verlaufend, ein wenig auseinandertretend oder fast parallel, nur im vordern Teile scharf, meist mit ziemlich starken Nebenwülsten. Zwischenwülste fehlend oder undeutlich ausgebildet, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Früh, einige Tage nach der Erstfrühen.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, kugelige bis leicht aufstrebende Kronen bildend. Äste dick und etwas sparrig. Laubwerk kräftig, dunkelgrün.

Gesundheit: Schrotschussanfällig; auch die Früchte werden leicht fleckig. Wenig zu Harzfluss neigend.

Blüte: Sehr früh, noch vor der Erstfrühen beginnend. Krone gross, leicht glockig.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Seeländer Langstieler. Geeignete Pollenspender: Erstfrühe, Basler Adler, Schumacher, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Rosmarin, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Didikirsche, Schokoladenkirsche, Krallenkirsche, Süswelsche, Flumser, Frühe Luxburger, Späte Luxburger, Seveler, Beringer, Seewer, Buchhölzler, Frühschwarze, Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche, Schöne von Einigen, Rieskirsche, Kassins Frühe, Germersdorfer, Süsse Grävium, Winiger.

Verbreitung: Hauptsorte in den Frühkirschengebieten der Umgebung von Basel, häufiger angepflanzt als Erstfrühe, eingebürgert im bernischen Seeland, in den übrigen Gebieten der Mittelschweiz vereinzelt.

Bemerkung: Die Zweitfrühe erscheint von allen Frühkirschen am häufigsten auf den Märkten der deutschen Schweiz. Sie wird in grossen Mengen auch aus dem Badischen eingeführt, wo sie als „Landlee“ bekannt ist. Die Transportfähigkeit ist befriedigend.

Von der Zweitfrühen existiert eine Spielform, die unter den gleichen Kulturbedingungen einige Tage später reift als der Typus (Späte Jensler, bzw. Späte Grenzacher), deren übrige Eigenschaften mit diesem jedoch übereinstimmen.

Bedeutung: Wertvollste Frühkirsche für den Handel, kommt in späten Lagen nur für Selbstversorgung in Betracht. Gehört nur in gute Lagen, obschon weniger anspruchsvoll als Erstfrühe. Im Sortiment für die Nordwestschweiz enthalten.

Die Zimmermänner.

(Abb. Tafel 2a)

Beschreibung nach Material von Leupin in Frenkendorf.

Name: Keine Doppelnamen bekannt.

Grösse: Mittel: 18,2 : 18,8 : 16,6 (100 : 103 : 91 : 88).

Gestalt: Kurz herzförmig, seitlich, namentlich von der Bauchseite, stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite abgerundet, schwach geschultert, breit, aber seicht ausgerandet. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite ziemlich gleichmässig gewölbt, mit angedeuteter Furche, ohne Höcker.

Stielgrube: Ziemlich breit, mässig tief.

Bauchnaht: Die schwache Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in sehr kleinem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (43 mm) und mässig kräftig, meist nur an der Haftscheibe rötlich, sitzt mässig fest.

Farbe und Haut: Schwarz mit starkem Glanz. Gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, auffallend süss mit zurücktretender Säure, aromatisch.

Saft: Stark gefärbt.

Stein: Ziemlich klein: 9,45 : 7,63 : 6,13 (100 : 81 : 65 : 80). Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, mässig spitz. Stielseite ebenmässig bis etwas flach gewölbt, runzelig. Stielansatzstelle verhältnismässig gross. Rückenlinie vom obern Drittel gleichmässig gewölbt, fast nur im vordern Teile vortretend, mit kurzen Runzeln. Wulstansatz ziemlich breit, ziemlich flach, aber etwas vortretend und den Scheitel leicht überragend, wenig gekrümmt, manchmal mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste etwas auseinandertretend, gegen vorn scharf, meist mit Nebenwülsten. Zwischenwülste wenig ausgeprägt, aber scharf, gegen die Spitze oft zu einem kleinen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Früh, wenig nach der Zweitfrühen.

Verwendung: Brennkirsche, schöne Früchte als Tafelkirschen brauchbar.

Wuchs: Mässig kräftig, neigt zur Bildung dichter, dünnastiger Kronen. Laubwerk ziemlich klein, nicht kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig. Kein Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh, klein.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Frühe Rosmarin, Ovale frühe Herzkirsche und Weissler aus Sissach. Geeignete Pollenspender: Erstfrühe, Zweitfrühe, Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Lampnästler, Langstieler, Krallenkirsche, Schokoladenkirsche, Rosmarin, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger, Schägger, Herzförmige frühe Herzkirsche, Fricktaler Rotstieler, Frühe Luxburger, Späte Luxburger, Beringer, Lamper, Zürcher Rotstieler, Schöne von Einigen, Eigenkirsche, Gravium, Sammetkirsche, Bigarreau Napoléon, Kassins Frühe.

Verbreitung: Lokalsorte der Gemeinde Frenkendorf, wo sie früher eine sehr wichtige Brennkirsche war, durch die Umstellung auf Tafelkirschen jedoch sehr zurückgedrängt wurde. Ausserhalb von Frenkendorf nie gefunden!

Bedeutung: Nicht verbreitungswürdig. Die Frucht wird rasch überreif und verliert dann die Transportfähigkeit.

Die Sauerhäner.

(Abb. Tafel 3 a)

Beschreibung nach Material von Bader in Titterten, Briefer in Arlesheim u. a.

N a m e n: „Saure“, „Schwarze Saure“ (Nordwestschweiz), „Siblinger Weichsel“ (Klettgau), „Schwarze Glanzkirsche“ und „Schwarze Zahmkirsche“ im Berner Seeland, „Knights Herzkirsche“ (in den bernischen Baumschulen), „Wädenswiler“ (Kt. Zürich), „Schwarze Italiener“ (Gondiswil), „Baslerkirsche“ (Kt. Luzern, solothurnisches Niederamt).

Grösse: Mittel bis gross: 18,1 : 20,0 : 18,1 (100 : 110 : 100 : 90) und: 20,5 : 22,2 : 20,0 (100 : 108 : 98 : 90).

Gestalt: Kugelig, von der Bauchseite etwas zusammengedrückt und gegen den Stempelpunkt leicht verjüngt. Stempelseite schwach abgestutzt. Stielseite abgerundet, schwach geschultert, waagrecht. Bauchseite etwas breit gewölbt. Rückenseite meist mit schwacher Furche und schwachem Höcker.

Stielgrube: Ungleichartig ausgebildet, eng und tief bis mässig breit und seicht.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt und die Stielgrube scharfe Linie liegt hin und wieder in seichter Vertiefung.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in seichtem und breitem, manchmal jedoch auch engem Grübchen oder nicht vertieft.

Stiel: Mässig lang (51 mm), kräftig, meist grün, sitzt mässig fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarz, hin und wieder mit Stich ins Braune, mit schönem Glanz, glatt, regenempfindlich.

Fleisch: Weich, sehr saftig, säuerlich-herb, recht kräftig, angenehm gewürzt, schmeckt wie eine milde Sauerkirsche.

Stein: Verhältnismässig klein: 8,88 : 7,83 : 6,45 (100 : 88 : 73 : 83). Löst leicht. Oberfläche glatt. Oval-eiförmig, mit geradem, feinem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen rasch abfallend, hin und wieder mit kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich klein, meist tief. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, vorstehend, mit kleinen Seitenrunzeln. Wulstansatz kräftig, ziemlich breit und etwas kammförmig, ein wenig gekrümmt, aber nicht übergreifend, die Höhe des Scheitels erreichend oder leicht überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, weit auseinander-tretend, aber nicht oder kaum geschweift, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Es sind meist mehrere kräftige Zwischenwülste ausgebildet, von denen die mittleren oft gegen die Spitze zu einer kleinen scharfen Schneide zusammentreten.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche, als Brennkirsche von geringer Qualität.

Wuchs: Sehr kräftig, breit ausladend, Äste lang, sparrig, mit spärlicher Verzweigung, im Alter etwas hängend. Blattwerk etwas schmal, aber dunkelgrün und kräftig.

Gesundheit: Eine der gegen Schrotschuss widerstandsfähigsten Sorten. Harzfluss sehr selten.

Blüte: Mittelspät, erscheint schneeweiss, weil die Blätter spät austreiben. Blüten sehr zahlreich, klein, flatterig, mit schmalen Kronblättern.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Langstieler, Rosmarin, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger, Schauenburger, Späte Holinger, Muskateller, Süsshäner von Frenkendorf, Leokirsche, Rote Lauber, Ovale frühe Herzkirsche, Weissler aus Sissach, Lampnästler, Fricktaler Rotstieler, Späte Basler, Guggerkirsche, Rigikirsche, Schöpfkirsche, Helener, Truppler, Güpfer, Hofkirsche, Lamper, Sämling Müller, Zürcher Rotstieler, Sammetkirsche, Sämling Weber, Gravium, Napoleons Knorpelkirsche, Schägger, Eigenkirsche, Büttners späte rote Knorpelkirsche, Spielkirsche, Oberlandkirsche, Schöne von Einigen, Märgelikirsche, Rote Schwyzer, Germersdorfer.

Verbreitung: Sehr häufig in fast allen Gemeinden der Nordwestschweiz und im Klettgau, im ganzen Mittelland verbreitet, kommt auch in Graubünden vor, fehlt jedoch in der Innerschweiz fast völlig.

Bemerkung: Diese eigenartige Sorte hat ebenso bedeutende Vorteile als Fehler. In bezug auf Gesundheit und Wuchs steht sie fast allen andern Sorten voran, doch faulen die Früchte bei

feuchtem Wetter leicht am Baum und die Transportfähigkeit ist eine geringe. Als Handelsfrucht ist die Sorte deshalb ungeeignet. Dagegen ist sie für Selbstversorgung in geringen Lagen zu empfehlen.

Von der Sauerhäner existiert in Pratteln eine als „Frühe Sauerhäner“ bezeichnete Spielform, die einige Tage vor dem Typus reift, in allen übrigen Eigenschaften jedoch davon nicht zu unterscheiden ist.

Bedeutung: Für Nahabsatz und Eigenversorgung in geringen Lagen empfehlenswert. Keine Handelsfrucht! In den Richtsortimenten für Bern, Zürich und Schaffhausen enthalten.

Die Schumacherkirsche.

(Abb. Tafel 5 a)

Beschreibung nach Material von Leupin in Frenkendorf, Graf in Sissach, Boder in Dornach u. a.

Namen: „Grenzacher“ (siehe unter Zweitfrühe), „Kracher“, „Viktoriakracher“ (St. Pantaleon), „Krachioner“ (z. B. Wittnau), „Birlikirsche“ (z. B. Aesch, Ettingen), „Hofäckler“ (Pratteln), „Bockmättler“ (Schwarzbubenland), „Karrenhansler“ (St. Pantaleon). Die meisten Bezeichnungen sind gemeinsam mit denjenigen für die Basler Adler, da die beiden Sorten vielfach verwechselt werden.

Grösse: Gross: 19,5 : 21,2 : 18,8 (100 : 109 : 96 : 89) und: 20,17 : 21,20 : 19,95 (100 : 105 : 99 : 94), auch grösser.

Gestalt: Unregelmässig kugelig bis eckig, gegen den Stempelpunkt wenig verjüngt, nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite meist schief gegen die Bauchseite abgestutzt. Stielseite meist ziemlich schmal abgerundet, wenig geschultert, waagrecht. Bauchseite mit stärkster Wölbung wenig oberhalb der Mitte, meist gegen den Stempelpunkt und oft auch gegen die Stielgrube abgeflacht. Rückenseite ohne Buckel und ohne Furche.

Stielgrube: Tief und mässig breit, gegen die Bauchseite manchmal ziemlich stark ausgerandet, hin und wieder mit Zahn.

Bauchnaht: Die Linie liegt meist nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in meist seichtem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (46 mm und 48 mm), kräftig, meist etwas rot angelaufen, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, meist mit einem auffallenden, bei Vollreife undeutlich werdenden, kupferbraunen Anflug. Haut mit ordentlichem Glanz und zahlreichen feinen, hellen Punkten, springt bei Regen leicht auf.

Fleisch: Fest, meist knackend, saftig, süss-säuerlich, kräftig, oft fast stark, angenehm und kräftig gewürzt, sehr gut.

Saft: Ziemlich dunkel gefärbt.

Stein: Mittelgross: 10,13 : 8,03 : 7,03 (100 : 79 : 69 : 88). Löst ziemlich schlecht. Oberfläche glatt. Kurz eiförmig, mit geradem, selten leicht hakig gekrümmtem, kräftigem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, meist mit kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross, aber nicht tief. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, etwas vortretend und gegen die Spitze scharf, oft mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich schmal und ziemlich flach, aber recht kräftig, leicht gebogen, die Höhe des Scheitels erreichend, ohne oder mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste fast vom Ansatz an kräftig, stark auseinandertretend und oft leicht geschweift, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste fast vom Ansatz an kräftig, ziemlich stumpf, gegen die Spitze selten zu einem keilförmigen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Vorzügliche Tafelkirsche, auch Konservenkirsche.

Wuchs: Nur mässig kräftig, etwas kurzastig, bildet kugelige Kronen. Blattwerk gross und dunkelgrün, Blatt kurz.

Gesundheit: Sehr schrotschussanfällig, neigt in geringen Lagen auch etwas zu Harzfluss.

Blüte: Früh, ziemlich klein.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Basler Adler, Schüracher und Schauenburger. Geeignete Pollenspender: Erstfrühe, Zweitfrühe, Krallenkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Rosmarin, Langstieler, Lampnästler, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Fricktaler Rotstieler, Didikirsche, Herzförmige frühe Herzkirsche, Schokoladenkirsche, Süswelsche, Flumser, Frühe Luxburger, Späte Luxburger, Seveler, Beringer, Lamper, Seewer, Baschimeiri, Zürcher Rotstieler, Buchhölzler, Frühschwarze, Grosse Rotstieler, Spielkirsche, Zuckerkirsche, Schöne von Einigen, Rieskirsche, Kassins Frühe, Süsse Gravium, Winiger.

Verbreitung: In den meisten Gemeinden der Nordwestschweiz verbreitet, aber nirgends besonders häufig, auch am Nordhang des Juras (z. B. Aedermannsdorf), in der Gegend von Melchnau früher häufig, aber durch die Schrotschussepandemie zurückgegangen, an andern Orten des Mittellandes vereinzelt, ebenso in Graubünden.

Bemerkung: Die Schumacherkirsche wird mit der Basler Adler vielfach verwechselt. Sie unterscheidet sich von ihr durch das festere Fruchtfleisch, den kürzeren Stiel, den bronzebraunen Anflug und namentlich durch den kürzeren Stein, dem fast immer der die Basler Adler kennzeichnende scharfe Mittelwulst fehlt.

Bedeutung: Vorzügliche Handelsfrucht. Für gute Lagen empfehlenswert; verlangt jedoch gute Pflege und namentlich sorgfältige Bespritzung. Im Richtsortiment für die Nordwestschweiz enthalten.

Die Basler Adlerkirsche.

(Abb. Tafel 5 b)

Beschreibung nach Material von Graf und Fiechter in Sissach,
Leupin in Frenkendorf, Spielmann in Magden u. a.

Namen: „Zwiebelkirsche“, „Madlefeldkirsche“, „Ziegelkirsche“ (alle in Frenkendorf), „Birlikirsche“ (z. B. Pratteln, Himmelried, Rüenberg), „Grenzacher“ (z. B. Pratteln), „Kracher“ und „Schwarze Kracher“ (fast überall), „Bockmättler“ (Schwarzbubenland), „Schwarze Herz“ (Reinach), „Edelfinger“ (für die Spielform, in Sissach), „Adamsjoggi“ (Lampenberg), „Kander“ (Ziefen, offenbar so genannt nach dem Flüsschen im Badischen), „Lanchnauer“ (Gelterkinden), „Sammetkirsche“ (Zeglingen), „Riviera“ (Wallbach), „Prattler“ (Olsberg), „Schöne von Zeihen“ (Zeihen).

Grösse: Gross: 22,9 : 23,2 : 21,3 (100 : 101 : 93 : 92)
und: 21,5 : 22,4 : 20,0 (100 : 104 : 94 : 89)

Gestalt: Unregelmässig kugelig bis breit herzförmig, von der Bauchseite zusammengedrückt, gegen den Stempelpunkt verjüngt und gegen die Stielseite oft etwas zusammengezogen. Stempelseite abgestutzt. Stielseite verhältnismässig schmal abgerundet, wenig geschultert, oft gegen die Bauchseite schief. Bauchseite meist von der Mitte gegen den Stempelpunkt und die Stielseite abgeflacht. Rückenbuckel höchstens schwach ausgebildet, Rückenfurche hin und wieder angedeutet.

Stielgrube: Meist eng und tief, selten mit Zahn.

Bauchnah: Die Linie liegt namentlich gegen den Stempelpunkt hin und wieder in breiter, seichter Furche.

Stempelpunkt: Gross, in meist breitem, seichtem Grübchen.

Stiel: Lang (50 mm, 53 mm, 59 mm), ziemlich kräftig, meist nur an der Haftscheibe rötlich, haftet ziemlich fest, reisst aber selten aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, bei Vollreife völlig schwarz, oft mit etwas mattem Glanz, beim Typus gegen Regen ziemlich widerstandsfähig, bei der Spielform empfindlich.

Fleisch: Mittelfest, saftig, süss-säuerlich mit etwas mehr hervortretender Säure als Schumacherkirsche, kräftig, angenehm gewürzt, sehr gut.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Im Verhältnis zur Frucht ziemlich klein: 11,2 : 9,1 : 7,1 (100 : 81 : 63 : 78) und 10,6 : 8,2 : 6,4 (100 : 77 : 60 : 78). Löst ziemlich gut. Oberfläche glatt. Eiförmig bis oval, weniger zugespitzt und meist auch länger und dünner als bei Schumacherkirsche. Spitzchen meist wenig deutlich. Stielseite abfallend, namentlich gegen den Rücken, meist mit Runzeln. Stielansatzstelle

ziemlich gross. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, nicht stark vortretend, mit Runzeln. Wulstansatz schmal, kammförmig, wenig gebogen, die Höhe des Scheitels oft nicht erreichend, oft mit Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich stark auseinandertretend, oft erst von der Mitte an deutlich, nicht geschweift, mit mehreren Nebenwülsten. Zwischenwülste deutlich ausgebildet, gegen die Spitze meist zu einem keilförmig vorstehenden, oft messerscharfen Mittelwulst vereinigt (Unterschied gegenüber Schumacherkirsche!).

Reifezeit: Mittelfrüh, einige Tage nach Schumacher, aber vor Langstieler.

Verwendung: Vorzügliche Tafelkirsche, gibt auch ausgezeichnete Kompotte, die jedoch nicht genügend gefärbt sind.

Wuchs: Kräftig, bildet kugelige bis leicht aufstrebende Kronen, Blattwerk kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, unter Harzfluss in guten Lagen wenig leidend.

Blüte: Früh bis mittelfrüh, etwas flatterig, gross.

Befruchtungsverhältnisse: Wie Schumacherkirsche, Seite 48.

Verbreitung: In der ganzen Nordwestschweiz verbreitet und etwas häufiger als Schumacherkirsche. Im Mittelland vereinzelt.

Bemerkungen: Die Basler Adler ist nicht zu verwechseln mit der ebenfalls grossfrüchtigen Adlerkirsche der Baumschulen, die der Schwarzen Adler (Black Eagle) entsprechen dürfte. Sie unterscheidet sich von dieser vor allem durch den gesunden Wuchs des Baumes. Über die Bezeichnung vergleiche Seite 35.

Die Basler Adler neigt bei genügender Befruchtung zu einem enorm hohen Fruchtansatz, so dass der Baum oft nicht fähig ist, den übermässigen Fruchtbehang zu ernähren. Einige Wochen nach dem Blühet setzt deshalb die Erscheinung ein, die der Landwirt als „Rötel“ bezeichnet: es verfärben sich zahlreiche junge Früchte rot und fallen vorzeitig ab. Die Befürchtung, es könnte dadurch die Ernte gering werden, trifft aber in weitaus den meisten Fällen nicht zu, da die verbleibenden Früchte zahlreich genug sind und infolge ihrer bedeutenden Grösse doch noch eine Vollernte ergeben.

Von der Basler Adler existiert eine weitverbreitete Spielform, die sich nur durch die stärker glänzende, aber dünnere Haut unterscheidet (die „Schwarze Kracher“ oder „Edelfinger“ unserer früheren Veröffentlichungen). Zum Unterschied vom Typus springt sie bei Regen leicht auf und fault deshalb am Baum. Sie scheint bei Vollreife auch weicher zu werden. In den Merkmalen des Steines stimmt sie mit dem Typus völlig überein. Es ist deshalb bei der Beschaffung der Edelreiser darauf Rücksicht zu nehmen, dass nicht diese minderwertige Form weiter vermehrt wird. Als „Schwarze Kracher“ kommen vereinzelt ähnliche Lokalsorten vor, die unter sich und von Schumacherkirsche und Basler Adler nicht oder nur sehr schwer zu unterscheiden sind.

Bedeutung: Vorzügliche Handelssorte, für gute Lagen sehr empfehlenswert. Im Richtsortiment für die Nordwestschweiz enthalten.

Die Schüracherkirsche.

(Abb. Tafel 2 b)

Beschreibung nach Material von Stohler in Pratteln.

Name: Er leitet sich von einer Flurbezeichnung ab. Doppelnamen sind nicht bekannt.

Grösse: Mittel bis gross: 19,00 : 20,30 : 19,00 (100 : 107 : 100 : 94).

Gestalt: Kurz herzförmig bis kugelig, fast nur von der Bauchseite und nur wenig zusammengedrückt. Stempelseite etwas abgestutzt. Stielseite ein wenig abgeflacht, leicht gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite flach und breit gewölbt. Rückenseite mit Buckel und angedeuteter Furche.

Stielgrube: Breit und mässig tief, gegen vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, deutlich, in mässig breitem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (50 mm), kräftig, vorwiegend grün, sitzt fest.

Farbe und Haut: Schwarz mit schönem Glanz, etwas regenempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, ziemlich süss und kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Gross und dick: 10,13 : 9,03 : 7,37 (100 : 89 : 73 : 82). Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Kurz eiförmig bis fast kugelig, Spitzchen klein und oft undeutlich. Stielseite ebenmässig gewölbt oder leicht abgeflacht, runzelig. Stielansatzstelle ziemlich gross, aber meist wenig tief. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, oft vor der Spitze stärker abgebogen, ziemlich breit, aber nur im vordern Teile scharf, mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich breit, meist flach, nicht hakig gebogen, die Höhe des Scheitels erreichend oder schwach überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste von der Mitte an kräftig und scharf, mehr oder weniger auseinandertretend, meist mit Seitenwülsten. Zwischenwülste ungleich verlaufend, oft einen mehr oder weniger scharfen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelfrüh, zwischen Zweitfrüher und Sauerhäner.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, neigt auch etwas zu Harzfluss.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Schumacherkirsche, Basler Adler und Schauenburger. Geeignete Pollenspender: Wie Schumacherkirsche, Seite 48.

Verbreitung: Nur aus Pratteln, wo sie jedoch nicht häufig vorkommt.

Bedeutung: Die Schüracher füllt die kurze Lücke zwischen Zweitfrüher und den mittelfrühen Sorten (Schumacherkirsche, Sauerhäner) aus, und verdient deswegen etwelche Beachtung. In bezug auf die Transportfähigkeit befriedigt sie nicht vollständig.

Die Basler Langstieler.

(Abb. Tafel 3 b)

Beschreibung nach Material von Graf in Sissach, Bader in Titterten, Boder in Dornach u. a.

Namen: Der angeführte Name ist der häufigste. Daneben kommen vor: „Schwarze Basler“ (Oberbaselbiet), „Muttenser“ (Frenkendorf, Ziefen usw.), „Wildzweigle“ (Muttens, Pratteln, Diegten), „Buschelkirsche“ (Dornach), „Dornacher“ (oberes Fricktal), „Süshäner“ (Schupfart, Obermumpf, Giebenach, Anwil usw.), „Rotstieler“ (z. B. Wittnau, Verwechslung mit Fricktaler Rotstieler), „Eikner“ (Zuzgen, Wittnau), „Schwarze Lauber“ (Ueken), „Philipper“ (z. B. Eiken, Münchwilen), „Schlattkirsche“, auch „Schlatthäner“ und „Schlaggkirsche“ (Oberes Baselbiet, meist für die Spielform), „Arlesheimer“ (Büren bei Liestal, Seewen im Schwarzbubenland), „Winiger“ (Bezirk Höfe im Kanton Schwyz), „Stamina“ und „Staniola“ (Gegend von Zurzach), „Herzkirsche“ (mehrfach).

Grösse: Mittel: 18,93 : 18,27 : 16,80 (100 : 97 : 89 : 92) und 20,30 : 18,27 : 16,30 (100 : 90 : 89 : 92).

Gestalt: Ziemlich schlank herzförmig, gegen den Stempelpunkt allmählich verjüngt bis fast zugespitzt, von der Bauchseite mehr zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, etwas geschultert und meist ein wenig gegen die Bauchseite schief. Bauchseite von der Mitte oder vom obern Drittel breit und flach gewölbt. Rückenseite mit Buckel und angedeuteter Furche, vom obern Viertel aus gewölbt.

Stielgrube: Ziemlich eng und ziemlich tief, nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt meist scharfe Linie liegt selten vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in kleinem, engem, seltener seichtem, gegen die Bauchseite meist offenem Grübchen.

Stiel: Lang (63 mm, 54 mm, 56 mm), ziemlich dünn, oft rot angelaufen, sitzt fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen ziemlich unempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, sehr dunkel gefärbt, saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt, wenn nicht vollreif ganz leicht bitterlich, sehr gut.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,60 : 8,72 : 6,70 (100 : 82 : 63 : 77), löst ordentlich. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, zugespitzt, aber ohne aufgesetztes Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt oder leicht hochgewölbt, fast glatt. Stielansatzstelle wenig vertieft. Rückenlinie vom obern Drittel

gleichmässig gewölbt, dünn und leicht vorstehend, fast ohne Runzeln. Wulstansatz ziemlich schmal, leicht kammförmig und weit etwas vorstehend, ein wenig gekrümmt und manchmal fast übergreifend, die Höhe des Scheitels erreichend, manchmal mit kleinen Nebenwülsten. Seitenwülste etwas auseinandertretend und oft geschweift, ziemlich kräftig, hin und wieder mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste im vorderen Teil ausgebildet, meist stumpf und nicht zu einem deutlichen Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittel, reift etwas ungleichzeitig.

Verwendung: Tafel-Konfitüren- und Brennkirsche. Liefert qualitativ vorzügliche, gutgefärbte Kompotte.

Wuchs: Kräftig, etwas aufstrebend. Bildet pyramidale Kronen. Verzweigung ebenmässig.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, neigt wenig zu Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh, von mittlerer Grösse, glockig. Die Staubfaden sind auffallend lang, so dass die Staubbeutel oft aus den noch nicht geöffneten Blüten herausragen.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Rosmarin, Fricktaler Rotstieler, Lampnästler, Braune Herzkirsche, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Sauerhäner, Herzförmige frühe Herzkirsche, Ovale frühe Herzkirsche, Zimmermänner, Erstfrühe, Krallenkirsche, Didikirsche, Rote Lauber, Frühe Rosmarin, Leokirsche, Schokoladenkirsche, Süswelsche, Flumser, Frühe Luxburger, Seveler, Chnästeli, Seewer, Helener, Truppler, Steiner, Hofkirsche, Beringer, Lamper, Zürcher Rotstieler, Sammetkirsche, Fröh-schwarze, Grosse Rotstieler, Spielkirsche, Zuckerkirsche, Schöne von Einigen, Oberlandkirsche, Gravium, Napoleons Knorpelkirsche, Kassins Frühe.

Verbreitung: Hauptsorte im Baselland, in vielen Teilen des Fricktales, in Dornach und andern Gemeinden des untern Schwarzbubenlandes. Am Nordhang des Juras, im Zürcher Unterland und im untern Sihltal eingebürgert, aber mehr oder weniger vereinzelt in allen Teilen des Mittellandes. Fehlt der Innerschweiz mit Ausnahme der Höfe.

Bemerkung: Die Langstieler verdankt ihre weite Verbreitung der guten Qualität und der enormen Fruchtbarkeit bei guten Baumeigenschaften. Ihr einziger wesentlicher Nachteil liegt im ungleichen Ausreifen der Früchte. Man findet oft noch völlig grüne neben schwarzen. Dies hat zur Folge, dass vielfach mit der Ernte lange zugewartet wird und dadurch viele überreife Früchte zur Versendung gelangen. Dadurch leidet die an sich nicht geringe Transportfähigkeit, so dass sich die Sorte im Grosshandel nicht einer besonderen Beliebtheit erfreut.

Von der Langstieler existiert eine Spielform, die vielfach den Landwirten unter besonderen Bezeichnungen bekannt ist („Schlattrkirsche“ im obern Baselbiet, „Arlesheimer“ im Schwarzbubenland, „Langstieler“ in Dornach, während der Typus in dieser Gemeinde „Buschelkirsche“ heisst). Der Typus trägt die Früchte im allgemeinen mehr in Büscheln, die Spielform mehr einzeln, die Früchte der letztgenannten sind daher wohl durchschnittlich etwas grösser. Die eigentliche Langstieler hat häufiger rot gefärbte Fruchtsiele als die Schlattrkirsche. Eine sichere Unterscheidung der Früchte ist jedoch unmöglich, da alle charakteristischen Merkmale, auch diejenigen des Steines, identisch sind. In Dornach und Arlesheim wird zudem noch eine „Rotstieler“ oder „Rotlangstieler“ unterschieden, deren Früchte auch an üppigen Bäumen kleiner sind als diejenigen des Typus und deren Fruchtsiele auffallend stark gefärbt sind. Nach unsern Versuchen sind die drei Formen intersteril und dürften als Spielformen der gleichen Sorte aufzufassen sein. Als wertvollste halte ich die eigentliche Langstieler. Den Nachteil des ungleichen Ausreifens zeigen alle drei Formen in gleicher Weise.

Bedeutung: Sehr wertvolle, auch in mässigen Lagen gedeihende Tafelkirsche für den Handel. Sie stellt jedoch infolge des ungleichen Ausreifens grosse Anforderungen an die Sortierung. Im Richtsortiment für die Nordwestschweiz und in denjenigen für die Kantone Bern und Schaffhausen enthalten.

Die Schwarze Glanzkirsche.

(Abb. Tafel 9 b)

Beschreibung nach Material von Erb in Metzerlen.

Namen: Die Bezeichnung gilt im Verbreitungsgebiet allgemein, daneben heisst die Sorte auch „Alte Schwarze“, in Aesch (Baselland) „Metzerler“.

Grösse: Mittel (bis gross): 19,8 : 21,2 : 18,4 (100 : 107 : 93 : 87), meist ungleichmässig.

Gestalt: Breit herzförmig, von beiden Seiten stark zusammengedrückt. Stempelseite etwas abgestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, leicht geschultert. Bauchseite flach gewölbt. Rückenbuckel kaum angedeutet. Ausgesprochene Rückenfurche vorhanden. Ganze Frucht etwas höckerig.

Stielgrube: Breit und tief.

Bauchnaht: Die Linie liegt oft gegen den Stempelpunkt hin vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in kleinen Grübchen.

Stiel: Mässig lang (46 mm), kräftig, nur an der Haftscheibe rötlich, haftet fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit sehr auffallendem, hartem Glanz, gegen Regen mässig empfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, vorwiegend säuerlich, doch meist mit genügendem Zuckergehalt, recht kräftig und angenehm.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 10,97 : 9,47 : 7,60 (100 : 86 : 69 : 80). Löst mässig. Oberfläche etwas rauh. Eiförmig-eckig, mit etwas zusammengezogener Stielseite und leicht gestutzter Spitze. Stielseite ebenmässig gerundet, mit kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle gross, oft mit zwei seitlichen Höckern. Rückenlinie meist bis kurz vor die Spitze gleichmässig gewölbt, dort mehr oder weniger scharf umbiegend, wenig vorstehend, mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz breit, wenig vorstehend, ziemlich flach, wenig gekrümmt und die Höhe des Scheitels meist leicht überragend, oft mit Nebenwülsten. Seitenwülste schwach, nicht eigentlich auseinandertretend, aber gegen vorn etwas zusammenlaufend, mit Neigung zu Spitzchenbildung, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste fehlen, daher Mitte des Bauchwulstes meist vertieft.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, gegen Harzfluss ziemlich widerstandsfähig.

Blüte: Früh bis mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Hauptsorte im solothurnischen Leimental, namentlich in Metzleren (zwei Drittel der Bäume!). In andern Teilen des Schwarzbubenlandes und im Bernerjura vorkommend, aber nicht häufig.

Bemerkung: Die Schwarze Glanzkirsche vertritt in ihrem Verbreitungsgebiet die Langstieler, der sie jedoch vor allem in qualitativer Hinsicht nachsteht. Der schöne Glanz gibt ihr ein gutes Aussehen, das jedoch durch die Ungleichheit in der Fruchtgrösse wiederum herabgesetzt erscheint. Die Transportfähigkeit ist ordentlich.

Bedeutung: Eine Verbreitung über ihr Heimatgebiet hinaus kommt kaum in Betracht.

Die Späte Holinger.

(Abb. Tafel 8 b)

Beschreibung nach Material von Graf in Sissach, Bader in Titterten, Leupin in Frenkendorf u. a.

Namen: Über die Bezeichnung „Holinger“ siehe Seite 35, „Seltisberger Holinger“ und „Seltisberger“ in Frenkendorf, „Wildzweigte“ in Seltisberg. Ob die Sorte identisch ist mit der im Verzeichnis von 1902 als „beste Holinger“ erwähnten „Holinger Wildensteiner“ lässt sich nicht entscheiden. Da Wildenstein in der Gemeinde Bubendorf liegt und die Sorte im benachbarten Seltisberg Wildzweigte heisst, erscheint diese Möglichkeit immerhin wahrscheinlich.

Grösse: Mittel: 17,2 : 18,5 : 15,9 (100 : 108 : 92 : 85) und: 18,60 : 19,67 : 17,15 (100 : 106 : 92 : 87).

Gestalt: Kurz herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet, seltener fein gestutzt. Stielseite abgerundet, waagrecht, meist schwach geschultert. Bauchseite breit gewölbt mit Wölbung oberhalb der Mitte bis fast abgeflacht. Rückenseite manchmal mit schwachem Höcker und oft mit deutlicher Furche.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich seicht.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt meist scharfe Linie liegt hin und wieder in seichter Vertiefung.

Stempelpunkt: Klein, in sehr kleinem, gegen die Bauchseite offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (50 mm), kräftig, meist nur an der Haftscheibe rötlich, sitzt ziemlich fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz, dünn, aber gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis kaum mittelfest, etwas locker, sehr saftig, vorwiegend süss bei genügendem Säuregehalt, kräftig, angenehm gewürzt, gut.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich klein: 9,7 : 7,4 : 5,8 (100 : 76 : 60 : 78) und 9,90 : 8,13 : 6,63 (100 : 82 : 67 : 82). Löst gut. Oberfläche glatt. Eiförmig, etwas zugespitzt, aber ohne aufgesetztes Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle ziemlich klein, länglich. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, nur gegen die Spitze etwas vortretend, schwach gerunzelt. Wulstansatz ziemlich kräftig, aber nicht breit, kammförmig, leicht gekrümmt, den Scheitel kaum überragend, hin und wieder mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, ziemlich breit auseinander-tretend, aber höchstens leicht geschweift, gegen vorn scharf, fast ohne Nebenwülste. Zwischenwülste einfach, recht kräftig, gegen vorn zu einem mehr oder weniger scharfen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittel bis mittelspät. Die Bezeichnung „Späte Holinger“ ist eigentlich unrichtig und leitet sich davon ab, dass die Sorte einige Tage nach der Lampnästler („Kleine Holinger“) reift.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, Verzweigung ebenmässig, bildet wohlgeformte, meist etwas hochgebaute Kronen.

Gesundheit: Die Späte Holinger ist eine der gegen Schrotschuss verhältnismässig widerstandsfähigsten Sorten. Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Spät, von mittlerer Grösse. Die Blüten entfalten sich vor den Blättern, so dass die blühenden Bäume schneeweiss erscheinen.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Mischler, Güpfer, Blaser, Helener, Truppler und Seewer. Geeignete Pollenspender: Schauenburger, Muskateller, Sauerhäner, Rote Lauber, Weissler aus Sissach, Ovale frühe Herzkirsche, Weisse Herzkirsche, Süsshäner aus Frenken-dorf, Leokirsche, Späte Basler, Guggerkirsche, Rigikirsche, Schüpfkirsche, Pilatuskirsche, Hofkirsche, Immenseer, Bändler, Sämling Müller, Sämling Weber, Eigenkirsche, Märgelikirsche, Rote Schwyzer.

Verbreitung: Hat sich in den letzten Jahren im mittleren und obern Baselbiet als Haupt-sorte eingebürgert und kommt auch in den benachbarten Gemeinden des Fricktales und des Schwarz-bubenlandes vor, seltener im schweizerischen Mittelland.

Bemerkungen: Die Späte Holinger verdankt ihre rasche Ausbreitung der relativ hohen Widerstandsfähigkeit gegen Schrotschuss, der grossen Fruchtbarkeit und der hohen Qualität als Brennkirsche. Als Tafelkirsche ist sie oft zu klein, dagegen, wenn nicht überreif gepflückt, infolge ihrer zähen Haut recht transportfähig.

Bedeutung: Für die mittleren und hohen Lagen der Nordwestschweiz zu empfehlen. In den eigentlichen Tafelkirschengebieten dieser Gegend sollte sie durch bessere Handelssorten ersetzt werden. Im Richtsortiment für die Nordwestschweiz enthalten.

Die Hemmiker.

(Abb. Tafel 8 a)

Beschreibung nach Material von Mangold in Hemmiken.

Namen: „Grenzacher“ (in Hemmiken und Anwil), „Späte Grenzacher“ (in Titterten), „Rot-stieler“ (in Buus), „Grosse Hänsi“ und „Wilde“ (in Rünenberg). Bis jetzt führte ich die Sorte in meinem Verzeichnis zum Unterschied von andern „Grenzachern“ als „Hemmiker Grenzacher“, möchte jedoch die einfachere Bezeichnung „Hemmiker“ vorschlagen.

Grösse: Mittel: 19,02 : 19,42 : 17,40 (100 : 102 : 92 : 90) und 18,65 : 17,85 : 15,90 (100 : 96 : 85 : 89).

Gestalt: Oval bis herzförmig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet oder leicht abgestutzt. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, kaum geschultert, waagrecht. Bauchseite gleichmässig gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel oder gleichmässig gewölbt, ohne Buckel und mit nur schwach angedeuteter Furche.

Stielgrube: Ziemlich eng und meist wenig tief, nach vorn etwas ausgerandet.

Bauchnaht: Die zarte Linie liegt selten vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in kleinem, meist engem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (49 mm, 47 mm), ziemlich kräftig, vorwiegend grün, sitzt ziemlich fest und reisst meist aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz mit schönem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, leicht gewürzt und recht gut, aber weniger süss und kräftig als Späte Holinger.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 10,77 : 8,42 : 6,42 (100 : 78 : 60 : 77). Löst ordentlich, Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, ohne aufgesetztes Spitzchen, aber spitz auslaufend. Stielseite nach allen Richtungen ziemlich rasch abfallend, mit kräftigen Runzeln. Rückenlinie meist vor der Spitze leicht abgebogen, ein wenig vorstehend, mit ziemlich kräftigen Runzeln. Wulstansatz kräftig, schmal, kammförmig, wenig gebogen, die Höhe des Scheitels erreichend oder leicht überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste im vordern Drittel auseinandertretend, gegen vorn scharf, kurz geschweift nach der Spitze verlaufend, mit mehreren Nebenwülsten. Zwischenwülste wenig kräftig ausgebildet, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Gehört zu den relativ schrotschusswiderstandsfähigen Sorten.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Stellenweise im obern Baselbiet, namentlich in Hemmiken, in letzter Zeit ziemlich stark verbreitet.

Bemerkung: Die Hemmiker hat Vorteile und Nachteile mit der Späten Holinger gemeinsam, erreicht diese jedoch in bezug auf die qualitativen Eigenschaften nicht ganz.

Bedeutung: Nicht verbreitungswürdig, weil von der Späten Holinger an Wert übertroffen.

Die Hänsikirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 61 a)

Beschreibung nach Material von Schaub in Rünenberg und Bader in Titterten.

Namen: „Kleine Hänsi“, „Gewöhnliche Hänsi“ (in Rünenberg), „Frühe Holinger“ (Diegten), „Schlattkirsche“ (Titterten, so in unsern frühern Veröffentlichungen), „Buschkirsche“ im Bucheggberg?

Grösse: Mittel (bis klein): 16,40 : 17,60 : 15,40 (100 : 107 : 94 : 88) und: 19,10 : 20,00 : 18,25 (100 : 105 : 96 : 91).

Gestalt: Kurz oval bis fast herzförmig, von der Bauchseite wenig mehr zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite fein gestutzt oder abgerundet. Stielseite abgerundet, wenig geschultert, hin und wieder gegen die Bauchseite schief. Bauchseite gleichmässig breit gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, oft mit schwacher Furche und schwachem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng und mässig tief, nach beiden Seiten ausgerandet, hin und wieder mit Zahn.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt oft scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in engem, meist mässig tiefem Grübchen.

Stiel: Lang (53 mm und 58 mm), kräftig, grün oder schwach rötlich angelaufen, sitzt mässig fest und reisst selten aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun bis schwarz, mit zahlreichen feinen weissen Punkten und schönem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis fast mittelfest, saftig, süss-säuerlich, mässig kräftig, ein wenig gewürzt, recht gut, aber nicht erstklassig.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Verhältnismässig gross: 10,07 : 8,70 : 7,15 (100 : 86 : 71 : 77). Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Oval bis fast eiförmig. Spitze mehr oder weniger abgerundet bis fast gestutzt. Stielseite gegen den Rücken etwas abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle kurz dreieckig, gross. Rückenlinie bis wenig vor die Spitze gleichmässig gewölbt, dann ziemlich stark abgebogen, kaum vortretend, mit nur schwachen Seitenrunzeln. Wulstansatz ziemlich schmal, nicht kräftig, aber doch ein wenig übergreifend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste nur gegen die Spitze etwas scharf, ein wenig einandertretend und leicht geschweift, selten mit Nebenwülsten. Zwischenwülste einen gegen die Spitze deutlich vortretenden und oft scharfen, keilförmigen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel-, Brenn- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig, schöne, etwas langastige Kronen bildend.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss ziemlich widerstandsfähig, Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Langstieler, Sauerhäner, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Frühe Luxburger, Rosmarin, Schägger.

Verbreitung: Hauptsorte in Rünenberg, wo sie mit der dort als „Grosse Hänsi“ bezeichneten Hemmiker zusammen zwei Drittel des Kirschbaumbestandes ausmacht, kommt auch in andern Gemeinden des Oberbaselbietes, z. B. Diegten und Titterten vor, vereinzelt aus Gretzenbach. Aus dem Bernerjura (z. B. Coeuve, Montavon) erhielten wir mehrfach, ohne Bezeichnung, eine Sorte, die ich von der Hänsikirsche nicht unterscheiden kann. Ebenso finde ich keine sichern Unterschiede zwischen Hänsikirsche und der im Bucheggberg, z. B. in Mühledorf, häufigen Buschkirsche.

Bedeutung: Der ziemlich weichen Frucht, der oft geringen Grösse und der nicht gerade hohen Qualität wegen trotz den guten Baumeigenschaften nicht zur Verbreitung zu empfehlen. Die ähnliche Späte Holinger ist vorzuziehen.

Die Farnsburger.

(Abb.: Stein, Tafel 61 b)

Beschreibung nach Material von Dettwiler in Ormalingen.

Namen: Die angeführte Bezeichnung aus Ormalingen. Aus Rünenberg erhielten wir die Sorte als „Langstieler“ oder „Basler“, aus Diepfingen als „Isacher“. Diese Bezeichnungen beruhen auf Verwechslungen.

Grösse: Mittel: 18,05 : 18,65 : 17,15 (100 : 103 : 95 : 92).

Gestalt: Oval bis herzförmig, von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite waagrecht abgestutzt. Stielseite abgerundet, kaum geschultert, oft gegen die Bauchseite schief. Bauchseite ziemlich gleichmässig gewölbt. Rückenseite gleichmässig gewölbt, mit schwach angedeuteter Furche und hin und wieder mit Höcker.

Stielgrube: Eng und mässig tief, gegen vorn hin und wieder ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in seichtem, breitem, gegen die Bauchseite offenem Grübchen.

Stiel: Lang (58 mm), kräftig, grün, sitzt ziemlich fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit Stich ins Braune, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süß-säuerlich, aber nicht besonders kräftig, recht aromatisch und angenehm.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,45 : 8,95 : 6,82 (100 : 81 : 65 : 77). Löst gut. Oberfläche etwas höckerig, aber nicht rau. Eiförmig, mit hin und wieder hakig gekrümmtem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen etwas abfallend, oft mit kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich klein und wenig auffallend. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, deutlich, aber nicht scharf hervortretend, mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz ziemlich schmal, aber kräftig, die Höhe des Scheitels erreichend, mit schwachen oder ohne Nebenwülste. Seitenwülste namentlich in der vordern Hälfte kräftig, auseinander tretend und ein wenig geschweift, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste am Wulstansatz zu einem schmalen Kamm vereinigt, erst von der Mitte an einzeln liegend, ungleich verlaufend, hin und wieder gegen die Spitze zu einem Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Angeblich gegen Schrotschuss ziemlich widerstandsfähig.

Blüte: Mittelfrüh, schneeweiss, weil die Blätter spät erscheinen.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im mittleren und obren Baselbiet hin und wieder zu finden, aber anscheinend nirgends häufig, so in Ormalingen, Diepfingen, Sissach, Rünenberg, vereinzelt aus Flüh (Solothurn).

Bedeutung: Recht brauchbare Frucht, wird jedoch von der Langstieler an Wert übertroffen. Transportempfindlich, weil leicht blutend.

Die Stetteimer.

(Abb.: Stein, Tafel 61 c)

Beschreibung nach Material von Sulzer in Riehen.

Namen: Die Bezeichnung ist abgeleitet von Stetten in der badischen Nachbarschaft. Andere Namen nicht bekannt.

Grösse: Mittel: 16,40 : 17,50 : 15,05 (100 : 107 : 92 : 86), meist grösser.

Gestalt: Kurz herzförmig bis fast tonnenförmig, von beiden Seiten zusammengedrückt. Stempelseite waagrecht abgestutzt. Stielseite abgerundet, etwas geschultert, waagrecht oder gegen die Bauchseite leicht schief. Bauchseite ziemlich breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obren Viertel ziemlich breit gewölbt, mit deutlicher Furche und deutlichem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng, ungleich tief, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt gegen den Stempelpunkt hin und wieder auf einem Kamm.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in engem, ziemlich tiefem, oft offenem Grübchen.

Stiel: Lang (56 mm), ziemlich kräftig, grün, sitzt ziemlich fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süß-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 11,13 : 8,77 : 6,77 (100 : 79 : 60 : 77). Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, mit scharfem, selten etwas gebogenem Spitzchen. Stielseite nach dem Rücken abfallend, etwas breit, mit kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross und deutlich. Rückenlinie ziemlich gleichmässig gebogen, vor der Spitze ein wenig abbiegend, etwas vorstehend, mit mehreren, oft undeutlichen Seitenrunzeln. Wulstansatz mässig breit und mässig kräftig, die Höhe des Scheitels kaum erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste vom obren Drittel an ziemlich kräftig, gegen die Spitze scharf, schmal, parallel oder ein wenig auseinander tretend. Zwischenwülste von der Mitte an deutlich, schmal und scharf, ungleich verlaufend, nicht einen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelspät.
Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.
Wuchs: Kräftig, schöne, ebenmässige Kronen bildend.
Gesundheit: Soll gegen Schrotschuss ziemlich widerstandsfähig sein, Harzfluss nicht beobachtet.
Blüte: Unbekannt.
Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.
Verbreitung: Bisher nur in Riehen beobachtet, dort nicht häufig.
Bedeutung: Die Sorte ist für Tafelkirschengebiete zu kleinfrüchtig und deshalb trotz der guten Qualität nicht verbreitungswürdig.

Die Fricktaler Rotstieler.

(Abb. Tafel 6 a)

Beschreibung nach Material von Berger in Eiken, Käser in Elfingen, Köppli in Eich,
 Anderes in Neukirch i. E., Holzer in Egnach u. a.

Namen: Unsere Bezeichnung im mittleren Fricktal, meist als „Grosse Rotstieler“, im Fricktal ferner: „Langstieler“ (oberes Fricktal und Gegend von Mumpf), „Schwarze Lauber“ (Hornussen), „Süsshäner“ (Sulz), „Rosmarin“ (Ittental), „Schwaderlocher“ (Hettenschwil), am Eichberg (Kanton Luzern): „Eichberger“, „Rotstieler“, „Grosszweiete“, „Langstieler“, „Ziehlkirsche“, im Egnach (Thurgau): „Langstieler“, „Schwarzwelsche“, im solothurnischen Niederamt: „Schlangger“.

Grösse: Mittel: 17,1 : 17,9 : 16,1 (100 : 105 : 94 : 90)
 18,25 : 18,55 : 16,65 (100 : 102 : 91 : 89)
 19,05 : 18,95 : 17,45 (100 : 100 : 92 : 92)
 18,35 : 19,25 : 16,75 (100 : 105 : 92 : 88)
 19,5 : 19,9 : 17,9 (100 : 102 : 92 : 90).

Gestalt: Kugelig bis kurz oval bis kurz herzförmig, namentlich von der Furchenseite zusammengedrückt. Stempelseite ziemlich stark und oft schief gegen die Bauchseite abgestutzt. Stiel-seite abgerundet, etwas geschultert, waagrecht oder schwach gegen die Bauchseite geneigt. Bauch-seite von der Mitte aus etwas flach gewölbt. Rückenseite gleichmässig gewölbt, ohne Höcker, aber hin und wieder mit Furche.

Stielgrube: Ziemlich eng, ungleich tief, namentlich nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt hin und wieder in einer Einsenkung.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in seichtem Grübchen.

Stiel: Lang (50 mm, 56 mm, 57 mm), ziemlich kräftig, meist rot angelaufen, sitzt ziemlich fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen wenig empfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, nicht ganz vollsaftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt, die Haut oft ganz leicht bitterlich-herb.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 10,63 : 9,73 : 7,73 (100 : 91 : 73 : 79) und 9,97 : 8,97 : 7,00 (100 : 90 : 70 : 78). Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Kurz oval bis kugelig-eiförmig, mit auffallendem, oft leicht hakig gekrümmtem Spitzchen. Stielseite stark nach hinten abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle klein und wenig deutlich. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, wenig vorstehend, mit einigen Runzeln. Wulstansatz schmal, kammförmig, die Höhe des Scheitels erreichend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste nur mässig kräftig, nur gegen vorn etwas scharf, nicht geschweift, aber im vordern Drittel auseinandertretend, mit Nebenwülsten, die namentlich im obersten Teile entspringen. Zwischenwülste stumpf, aber stark vortretend und ein Bäuchlein bildend. (Die Steine sind oft wesentlich schlanker als die abgebildeten!).

Reifezeit: Mittel bis mittelspät.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, Verzweigung ebenmässig.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, leidet dagegen nicht unter Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh, Kelch auffallend rot gefärbt.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Bildet mit Lampnästler eine Intersterilitätsgruppe, die vielleicht zusammenfällt mit der Gruppe Erstfrühe-Krallenkirsche. Geeignete Pollenspender: Langstieler, Rosmarin, Sauerhäner, Rote Lauber, Zweitfrühe, Leokirsche, Süshäner aus Frenkendorf, Braune Herzkirsche, Weisse Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Didikirsche, Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Ovale frühe Herzkirsche, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Herzförmige frühe Herzkirsche, Frühe Luxburger, Seewer, Helener, Truppler, Zürcher Rotstieler, Steiner, Buchhölzler, Sammetkirsche, Flumser, Süswelsche, Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche, Schöne von Einigen, Oberlandkirsche, Rieskirsche, Grävium, Napoleons Knorpelkirsche, Rote Lauber, Weinrebenkirsche, Seeländer Langstieler, Süsse Grävium.

Verbreitung: Die Sorte hat drei Hauptverbreitungsgebiete: Fricktal und Gegend von Schinznach, Eichberg am Sempachersee und Egnach im Kanton Thurgau. Im Fricktal, wo sie oft mit der Langstieler verwechselt wird, die sie teilweise ersetzt, findet sie sich namentlich in Eiken und den benachbarten Gemeinden und im Bözbergergebiet, aber auch im Bezirk Zurzach. Die Fricktaler Rotstieler ist im solothurnischen Aaretal namentlich im untern Teil, verbreitet, aber auch im Oberaargau, im Freiamt, im Sihltal, im Bezirk Affoltern und in der Innerschweiz, z. B. im Kanton Zug, hin und wieder gefunden worden. Sie gehört zu den verbreitetsten schweizerischen Kirschen. Im Baselland haben wir sie nur sehr vereinzelt beobachtet (Wittinsburg), im Schwarzbubenland überhaupt nicht.

Bemerkung: Die Fricktaler Rotstieler ist nicht zu verwechseln mit andern gleichnamigen Sorten, z. B. Grosse Rotstieler am Bielersee, Zürcher Rotstieler, Rotstieler im Klettgau (= Beringer) etc.

Bedeutung: Trotz der etwas bescheidenen Grösse gehört die Fricktaler Rotstieler zu den wertvollsten Sorten, vor allem wegen ihrer hohen Qualität und der guten Transportfähigkeit, aber auch wegen ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Regen. Sie gedeiht auch in mässigen Lagen noch recht gut. In den Sortimenten für die Innerschweiz und den Kanton Thurgau enthalten.

Die Didikirsche.

(Abb. Tafel 7 b)

Beschreibung nach Material von Käser in Elfingen, Plüss in Unterkulm, Zulauf in Schinznach, Weber in Veltheim (Aargau) etc.

Namen: Die Bezeichnung „Didikirsche“ ist im obern Fricktal geläufig, in Veltheim (Aargau) heisst die Sorte „Tide“, in Schinznach „Kurzstieler“, in Küttigen „Schinznacher“, „Veltheimer“ oder „Schläppikirsche“, in Mandach „Schniderlikirsche“, in Wegenstetten „Sonnenberger“, in Leuggern „Rinikerkirsche“.

Grösse: Mittel bis gross: 20,40 : 21,70 : 19,00 (100 : 106 : 93 : 88)

19,8 : 20,2 : 17,0 (100 : 102 : 86 : 84)

18,70 : 19,60 : 17,50 (100 : 105 : 94 : 89).

Gestalt: Herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite ziemlich breit abgerundet bis fast gestutzt. Stielseite abgerundet, ein wenig geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite oft vom obern Viertel gewölbt, mit schwacher Furche und oft mit deutlichem Höcker.

Stielgrube: Etwas ungleich, meist mässig breit und mässig tief.

Bauchnaht: Die manchmal etwas scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft, seltener in engem Grübchen.

Stiel: Kurz (36 mm, 44 mm), dick, hin und wieder rötlich angelaufen, sitzt nicht fest und reisst selten aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen etwas empfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, mit etwas vorherrschender Säure, aber genügendem Zuckergehalt, recht kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,85 : 8,80 : 7,10 (100 : 81 : 65 : 81). Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, mit kurzem, geradem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt oder leicht hochgewölbt, mit kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich klein, gegen den Wulstansatz schief. Rückenlinie vom obern Viertel gewölbt, namentlich im obern Teile stark vorstehend, mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz kräftig, ziemlich breit und etwas kammförmig vorstehend, übergreifend, aber die Höhe des Scheitels nicht überragend, oft mit Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, breit ausinandertretend, aber erst 1 mm vor dem Spitzchen leicht geschweift, fast immer mit Nebenwülsten. Zwischenwülste schwach, nicht vortretend, nicht zu einem deutlichen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Nicht besonders kräftig, bildet kugelige, ebenmässige Kronen.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, nicht zu Harzfluss neigend.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Zweitfrühe, Fricktaler Rotstieler, Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Langstieler, Frühe Rosmarin, Zimmermänner, Frühschwarze, Grosse Rotstieler, Spielkirsche, Zuckerkirsche, Schöne von Einigen, Rieskirsche, Frühe Luxburger, Seeländer Langstieler.

Verbreitung: Hauptsorte im obern Fricktal (Bözberg und Gegend von Herznach-Densbüren), im untern Fricktal (Wittnau und Wegenstetten) und im Baselland vereinzelt. Häufig in der Gegend von Schinznach und im aargauischen Bezirk Kulm, kommt auch im untersten Aaretal vor.

Bedeutung: Beachtenswerte, auch in mässig guten Lagen gedeihende Tafelkirsche. Nachteilig ist der kurze, die Pflückarbeit erschwerende, Stiel und die etwas grosse Regenempfindlichkeit.

Der Sämling von Käser.

(Abb. Tafel 7a)

Beschreibung nach Material von Gemeinbeschreiber Käser in Elfingen.

Namen: Nach dem Gemeinbeschreiber von Elfingen, Herrn Käser, auf dessen Hof die Sorte als Sämling aufgefunden wurde.

Grösse: Mittel bis gross: 19,6 : 20,4 : 18,0 (100 : 104 : 92 : 88).

Gestalt: Kurz herzförmig, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite etwas abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, kaum geschultert, gegen die Bauchseite leicht schief. Bauchseite von der Mitte gegen die Stielgrube leicht abgeflacht. Rückenbuckel und Rückenfurche vorhanden.

Stielgrube: Breit und ziemlich seicht, gegen vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die schwache Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in seichtem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (49 mm), dünn, gegen die Haftscheibe rötlich, haftet fest.

Farbe und Haut: Schwarz, hin und wieder mit leichtem Stich ins Braune, mit schönem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Mittelfest, saftig, süss-säuerlich, recht angenehm gewürzt, dürfte jedoch etwas süsser und kräftiger sein.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 11,11 : 10,00 : 7,75 (100 : 90 : 70 : 77). Löst gut. Oberfläche ziemlich rauh. Kugelig bis breit eiförmig, meist mit deutlichem Hakenspitzchen. Stielseite nach hinten abfallend, mit Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich klein. Rückenlinie meist vor der Spitze etwas stärker gewölbt, vorstehend, mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz mässig breit, aber kräftig, etwas kammförmig vorstehend, leicht übergreifend, die Höhe des Scheitels erreichend oder schwach überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, breit ausladend, ins Hakenspitzchen kurz geschweift, mit kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste grob, unregelmässig verlaufend, nicht weit vortretend, meist nicht einen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, schöne, leicht pyramidale Kronen bildend.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss ziemlich empfindlich, Harzfluss in Elfingen nicht beobachtet.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Bemerkungen: Dürfte ein Bastard der Fricktaler Rotstieler mit der Didikirsche sein. Die Merkmale des Steines und auch die meisten Eigentümlichkeiten der Frucht erinnern zugleich an beide, im Gebiete verbreitete Sorten.

Bedeutung: In andern Gebieten prüfenswert. Die Vorteile liegen im schönen Aussehen, der guten Transportfähigkeit und der Unempfindlichkeit gegen Regen. Nachteilig scheinen die nicht völlig befriedigende Qualität und der etwas grosse Stein zu wirken.

Die Lampnästler.

(Abb. Tafel 6 b)

Beschreibung nach Material von Fiechter in Sissach.

Namen: Die häufigste Bezeichnung ist abgeleitet von den leicht hangenden („Lampenden“) Ästen. Die Baselbieter sagen „e Nast“, „es Nästli“, nicht „en Ast“, „es Ästli“. „Schlampnästler“ in Wittnau und an andern Orten. „Alte Holinger“, „Kleine Holinger“ (Oberbaselbiet), „Süsshäner“ in Füllinsdorf. Häufig einfach als „Brenzer“ = Brennkirsche, bezeichnet, „Schlamp-Holinger“ in Nuglar.

Grösse: Mittel bis klein.

Gestalt: Kurz herzförmig, von der Furchenseite etwas mehr zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite abgestutzt. Stielseite abgerundet, kaum geschultert, waagrecht. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite mit leichtem Höcker, Rückenfurche vorhanden.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich tief, oft nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie ist meist scharf, liegt jedoch nicht vertieft.

Stempelpunkt: Mässig gross, in engem, meist ziemlich tiefem, gegen vorn mehr oder weniger offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (45 mm) und mässig kräftig, meist nur gegen die Haftscheibe rötlich. Sitzt nicht fest und reisst meist nicht aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt, wenn nicht völlig reif in der Hautpartie bitterlich.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Klein: 9,20 : 7,83 : 6,15 (100 : 85 : 67 : 78). Löst gut. Oberfläche glatt. Eiförmig bis fast oval, mit kleinem geradem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, schwach gerunzelt. Stielansatzstelle ziemlich klein, schief gegen den Wulst geneigt. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, manchmal leicht ins Spitzchen geschweift, nicht stark vortretend, etwas runzelig. Wulstansatz ziemlich schmal, kammförmig vorstehend und leicht übergreifend, aber doch die Höhe des Scheitels oft nicht erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste scharf und meist breit auseinander-tretend, aber nicht geschweift, selten mit Nebenwülsten. Zwischenwülste kräftig, meist parallel verlaufend und keinen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Brennkirsche und Konfitürenkirsche, als Tafelkirsche meist zu klein.

Wuchs: Mässig kräftig, eine etwas aufstrebende, breit pyramidale Krone bildend. Die einzelnen Äste und Zweige sind dünn und schlank, hängend, aber mit der Spitze immer wieder emporstrebend, was dem Baum ein charakteristisches Aussehen verleiht.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, kein Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Wie Fricktaler Rotstieler (Seite 58), mit der sie intersteril ist.

V e r b r e i t u n g: Im mittleren und obern Baselbiet und im Fricktal in einzelnen Gemeinden häufig, z. B. in Wittnau Hauptsorte. Im Schwarzbubenland seltener und nur im östlichen Teil (Nuglar). Im Mittelland vereinzelt.

B e m e r k u n g: Mit dem Anbau von Tafelkirschen an Stelle der Brennkirschen ist diese Sorte sehr zurückgegangen, um so mehr, als sie durch die Schrotschusskrankheit besonders stark geschädigt wurde. Vielfach wird sie auch in den Brennkirschengebieten durch die Späte Holinger ersetzt.

B e d e u t u n g: Trotz der hohen Qualität als Brennkirsche wegen geringer Grösse und Schrotschussanfälligkeit zur Vermehrung nicht zu empfehlen.

Die Guggerkirsche.

(Abb. Tafel 9 a)

Beschreibung nach Material von Stebler in Nunningen, Stalder in Himmelried und Brodmann in Ettingen.

N a m e n: Die angeführte Bezeichnung ist in Ettingen gebräuchlich, in Titterten heisst die Sorte „Winkler“, in Allschwil „Späte Braune“, in Nunningen „Holinger“.

G r ö s s e: Mittel: 18,15 : 19,60 : 17,25 (100 : 108 : 95 : 88).

G e s t a l t: Kurz herzförmig bis fast tonnenförmig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite stark abgestutzt. Stielseite abgerundet, geschultert, infolge der nach vorn stark ausgerandeten Stielgrube schief erscheinend. Bauchseite gleichmässig gewölbt. Rückenbuckel fehlt, dagegen ist eine Rückenfurche ausgebildet.

S t i e l g r u b e: Ziemlich tief und ziemlich breit, gegen die Bauchseite stark ausgerandet.

B a u c h n a h t: Die Linie liegt hin und wieder in einer wenig vertieften Zone.

S t e m p e l p u n k t: Gross, in ziemlich engem, meist tiefem, gegen die Bauchseite oft offenem Grübchen.

S t i e l: Ziemlich kurz (38 mm), dick, gegen die Haftscheibe oft rötlich, sitzt nicht fest und reisst nicht aus.

F a r b e u n d H a u t: Schwarz mit Stich ins Braune und starkem Glanz. Wenn nicht völlig reif mit zahlreichen kurzen hellen Sprickeln, wenn völlig schwarz mit zahlreichen, auffallenden, weissen, feinen Punkten. Widerstandsfähig gegen Regen.

F l e i s c h: Mittelfest, saftig, etwas vorwiegend süss, kräftig, angenehm gewürzt.

S a f t: Dunkel gefärbt.

S t e i n: Ziemlich klein: 9,40 : 8,13 : 6,25 (100 : 87 : 67 : 77). Löst gut. Oberfläche glatt. Eiförmig, mit kleinem Hakenspitzchen. Stielseite nach den Seiten ziemlich rasch abfallend, etwas runzelig, Stielansatzstelle mässig gross. Rückenlinie in der Mitte fast gerade verlaufend, gegen das Spitzchen scharf abgebogen, dünn, aber vorstehend, mit mässig kräftigen Seitenrunzeln. Wulstansatz kräftig, breit, durch die Zwischenwülste gerillt erscheinend, ein wenig übergreifend, aber die Höhe des Scheitels kaum überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, scharf, ziemlich weit auseinandertretend, ins Spitzchen kurz geschweift, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste von der Ansatzstelle an als scharfe Linien, von der Mitte an verschwindend.

R e i f e z e i t: Mittelspät.

V e r w e n d u n g: Tafel- und Brennkirsche.

W u c h s: Kräftig, hochstrebend.

G e s u n d h e i t: Soll zu den wenig schrotschussanfälligen Sorten gehören.

B l ü t e: Spät.

B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Schauenburger, Späte Basler, Sauerhäner, Späte Holinger, Güpfer, Blaser, Truppler, Helener, Mischler.

V e r b r e i t u n g: Häufig in der Umgebung von Allschwil, kommt auch in der Gegend von Nunningen und Himmelried vor, im obern Baselbiet vereinzelt, ebenso in Ettingen.

B e d e u t u n g: Prüfwert. Die Vorteile dieser Sorte liegen in der Widerstandsfähigkeit gegen Regen und der guten Transportfähigkeit. An Zuckergehalt erreicht sie die Späte Holinger nicht und hat zudem den Nachteil, dass sie leicht vom Stiele fällt.

Die Krallenkirsche.

(Abb. Tafel 10 a)

Beschreibung nach Material von Zuber in Arisdorf und Vogt-Tschopp in Ziefen.

N a m e n: Die Bezeichnung ist jedenfalls auf den schönen schwarzen Glanz zurückzuführen, der die Frucht einer schwarzen Glasperle („Kralle“) ähnlich macht. „Lotterhöfler“ in Ziefen.

G r ö s s e: Mittel (bis gross): 19,25 : 19,90 : 17,95 (100 : 103 : 94 : 90) und: 19,80 : 19,70 : 17,20 (100 : 100 : 87 : 87).

G e s t a l t: Herzförmig, von der Bauchseite meist stark zusammengedrückt, weniger von der Rückenseite. Stempelseite fein gestutzt, waagrecht. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, meist gegen die Bauchseite schief. Bauchseite breit und flach gewölbt bis abgeflacht. Rückenseite vom obern Viertel ziemlich breit gewölbt, mit ausgeprägter Furche und meist mit deutlichem Höcker.

S t i e l g r u b e: Tief und breit, nach beiden Seiten stark ausgerandet.

B a u c h n a h t: Die meist scharfe Linie liegt hin und wieder in einer schmalen Vertiefung.

S t e m p e l p u n k t: Mässig gross, in meist engem, mehr oder weniger tiefem, meist offenem Grübchen.

S t i e l: Meist ziemlich lang, ungleich (41 mm und 54 mm), ziemlich dünn, gegen die Haftscheibe rötlich, sonst vorwiegend gelblichgrün, sitzt ziemlich fest, reisst aber nicht aus.

F a r b e u n d H a u t: Schwarz, auf der Bauchseite hin und wieder mit leichtem Stich ins Braune, meist mit schönem Glanz.

F l e i s c h: Mittelfest bis fest, nicht ganz vollaftig, süss mit zurücktretender Säure, aber meist ziemlich kräftig, angenehm gewürzt.

S a f t: Dunkel gefärbt.

S t e i n: Mässig gross: 10,30 : 7,95 : 6,48 (100 : 77 : 63 : 81). Löst mässig gut. Oberfläche glatt. Länglich eiförmig, mit kurzem, hin und wieder leicht hakig gekrümmtem Spitzchen. Stielseite emporgewölbt und nach hinten abfallend, etwas runzelig. Stielansatzstelle schmal, lang. Rückenlinie im vorderen Drittel ziemlich gerade verlaufend, gegen die Spitze scharf abgebogen, kaum hervortretend, mit undeutlichen Seitenrunzeln. Wulstansatz wenig breit und wenig kräftig, die Höhe des Scheitels nicht erreichend, fast ohne Nebenwülste. Seitenwülste nur gegen vorn ein wenig scharf, etwas auseinandertretend, selten geschweift, ohne oder mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste fast nur gegen die Spitze deutlich, zu einem mehr oder weniger deutlichen Mittelwulst zusammentretend.

R e i f e z e i t: Mittelspät bis spät.

V e r w e n d u n g: Tafel- und Konservenkirsche.

W u c h s: Kräftig.

G e s u n d h e i t: Schrotschussanfällig.

B l ü t e: Früh.

B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e: Wie Erstfrühe (Seite 43), mit der sie intersteril ist.

V e r b r e i t u n g: Im mittleren und obern Baselbiet zerstreut, früher anscheinend in Arisdorf häufig, vereinzelt in Ursenbach.

B e m e r k u n g: In ihrem ursprünglichen Verbreitungsgebiet, in Arisdorf, reift die Sorte bereits zu einer Zeit, da aus spätern Lagen noch massenhaft andere schwarze Sorten auf den Markt gelangen. Dieser Umstand und die grosse Schrotschussanfälligkeit sind ohne Zweifel schuld am Zurückgehen dieser wertvollen Spätsorte.

B e d e u t u n g: Für gute Spätlagen empfehlenswert, da der Handel Interesse für gute schwarzfrüchtige Spätsorten hat.

Die Späte Basler.

(Abb. Tafel 16 a)

Beschreibung nach Material von Martin in Frenkendorf.

N a m e: Wir erhielten die Sorte einzig aus Frenkendorf unter einer Bezeichnung, und zwar als „Flurianer“. Da dieser Name bereits vergeben ist und die Angabe ohne Zweifel auf einer Verwechslung beruht, sah ich mich gezwungen, die Sorte zu taufen.

Grösse: Mittel bis gross: 18,60 : 20,95 : 19,10 (100 : 112 : 103 : 91), oft grösser.

Gestalt: Unregelmässig kugelig bis kurz herzförmig, etwas an Schumacherkirsche und Basler Adler erinnernd, nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Ganze Frucht etwas eckig. Stempel-seite breit und ein wenig schief gegen die Bauchseite abgestutzt, höckerig. Stielseite breit und flach, geschultert, waagrecht. Bauchseite ebenmässig bis flach gewölbt, oft höckerig. Rückenseite gleichmässig gewölbt, hin und wieder mit Furche, aber ohne Höcker.

Stielgrube: Tief und breit, gegen vorn stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt oft gegen die Stielgrube in einer Einsenkung.

Stempelpunkt: Mässig gross, in ziemlich tiefem, breitem, mehr oder weniger offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (51 mm), mässig kräftig, oft rot angelaufen, sitzt fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen auffallend widerstandsfähig.

Fleisch: Fest, hart und etwas zäh, mässig saftig, süss-säuerlich, mit etwas herb-bitterlichem Beigeschmack, recht kräftig, wenig gewürzt, aber angenehm.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Verhältnismässig klein: 9,12 : 8,80 : 7,05 (100 : 97 : 77 : 81). Löst schlecht. Oberfläche ziemlich glatt. Kurz eiförmig, mit Hakenspitzen. Stielseite nach hinten abfallend, mit einigen kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle meist ziemlich lang, aber nicht tief. Rückenlinie gleichmässig gebogen, im obern Drittel kräftig vorstehend, mit einigen kurzen Seitenrunzeln. Wulstansatz schmal, aber kräftig, etwas gebogen, den Scheitel des Steines erreichend, selten mit Nebenwülsten. Seitenwülste vom Ansatz an kräftig, scharf, etwas auseinandertretend, in das Hakenspitzen geschweift, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste vom Wulstansatz an kräftig, zu einem schon im vordern Drittel auslaufenden Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Spät.

Verwendung: Konservenkirsche, als Tafelkirsche etwas hart und zäh.

Wuchs: Nicht besonders kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Schauenburger, Ovale frühe Herzkirsche, Weissler, Sauerhäner, Muskateller, Guggerkirsche, Späte Holinger, Mischler, Güpfer, Blaser, Truppler, Helener, Rote Lauber, Rigikirsche, Schüpfkirsche.

Verbreitung: Im mittleren und obern Baselbiet verbreitet, aber nicht häufig, z. B. Frenkendorf, Bubendorf, Diegten, Bennwil etc., auch in Ädermannsdorf.

Bedeutung: Für gute Spätlagen beachtenswert infolge ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Regen, der guten Transportfähigkeit und des schönen Aussehens.

Die Späte Saure.

(Abb. Tafel 16 b)

Beschreibung nach Material von Käser in Elfingen und Zulauf in Schinznach.

Namen: Es sind keine Doppelnamen bekannt.

Grösse: Mittel: 17,20 : 19,05 : 17,30 (100 : 110 : 100 : 91).

Gestalt: Kugelig, nur von der Bauchseite ein wenig zusammengedrückt. Stempel-seite abgerundet bis leicht gestutzt. Stielseite etwas flach gewölbt, nicht geschultert, meist waagrecht. Bauchseite ein wenig flach gewölbt. Rückenseite gleichmässig gewölbt, ohne Furche und Höcker.

Stielgrube: Mässig breit und ziemlich tief, kaum ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft.

Stiel: Mässig lang (44 mm), ziemlich kräftig, grün, sitzt sehr fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit Stich ins Braune und ordentlichem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Weich, sehr saftig, süss-säuerlich-herb, an Sauerhäner erinnernd, aber etwas milder.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich klein: 9,10 : 8,40 : 7,05 (100 : 92 : 77 : 84). Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Kugelig bis eiförmig, mit kleinem, hin und wieder leicht hakig gekrümmtem Spitzchen. Stiel-seite gegen den Rücken etwas rasch abfallend, schwach runzelig. Stielansatzstelle klein, kurz. Rückenlinie gleichmässig gebogen, etwas breit, aber wenig vorstehend, meist mit langen Runzeln. Wulstansatz breit und kräftig, aber ziemlich flach, etwas gebogen und übergreifend, die Höhe des Scheitels überragend, meist mit Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, breit ausladend, oft ein wenig geschweift, mit Nebenwülsten. Zwischenwülste ziemlich schwach entwickelt, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Gilt als verhältnismässig schrotschusswiderstandsfähig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im obern Fricktal (Bözberg) und in der Gegend von Schinznach verbreitet.

Bemerkung: Die Späte Saure hat in der Form, im Geschmack und den Eigentümlichkeiten des Steines so viel Ähnlichkeiten mit der Sauerhäner, dass eine nahe Verwandtschaft beider Sorten sehr wahrscheinlich ist.

Bedeutung: Des weichen Fleisches und der geringen Transportfähigkeit wegen nicht verbreitungswürdig.

Die Schokoladenkirsche.

(Abb. Tafel 10 b)

Beschreibung nach Material von Morand in Nuglar.

Namen: Andere Bezeichnungen unbekannt.

Grösse: Gross bis mittelgross: 20,0 : 21,1 : 19,8 (100 : 105 : 99 : 94), wohl oft kleiner, da die gemessenen Früchte von einem jungen Baum stammen.

Gestalt: Kugelig bis breit herzförmig, höckerig bis fast eckig, nur von der Bauchseite etwas zusammengedrückt. Stempelseite stark abgestutzt. Stielseite etwas flach, wenig geschultert, waagrecht. Bauchseite von der Mitte nach dem Stempelpunkt und der Stielgrube abgeflacht. Rückenseite mit schwachem Höcker, hin und wieder mit ausgeprägter Furche.

Stielgrube: Tief und ziemlich eng, gegen die Bauchseite ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt meist in einer ausgeprägten Furche.

Stempelpunkt: Mässig gross, in breitem, tiefem, höckerigem, offenem Grübchen.

Stiel: Sehr lang (64 mm), ziemlich kräftig, meist rötlich angelaufen, sitzt fest und reisst selten aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz.

Fleisch: Mittelfest bis fest, nicht vollsaftig, dunkel gefärbt, vorherrschend süss, kräftig und angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 11,11 : 9,21 : 7,77 (100 : 82 : 70 : 84). Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich rau. Unregelmässig oval bis gestutzt eiförmig, mit breitem, oft undeutlichem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, etwas runzelig. Stielansatzstelle ziemlich klein, undeutlich, kaum vertieft. Rückenlinie meist gegen die Spitze etwas stärker gebogen, fast nur in diesem Teile vorstehend, runzelig. Wulstansatz kräftig, schmal und kammförmig, wenig gekrümmt, die Höhe des Scheitels meist etwas überragend, hin und wieder mit einem kräftigen Nebenwulst. Seitenwülste weit auseinandertretend, ziemlich scharf, hin und wieder leicht geschweift, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste nur angedeutet.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Schumacherkirsche, Basler Adler, Schüracher, Langstieler, Erstfrühe, Krallenkirsche, Zweitfrühe, Frühe Rosmarin, Zimmermänner, Rosmarin, Flumser, Süsswelsche, Seeländer Langstieler.

Verbreitung: Bis jetzt nur in Nuglar-St. Pantaleon einige Bäume, Herkunft unbekannt.

Bedeutung: In guten Spätlagen prüfenswert.

Die Braune Herzkirsche.

(Abb. Tafel 4a)

Beschreibung nach Material von Bader in Titterten, Fiechter in Sissach, Boder in Dornach u. a.

Namen: Die Bezeichnungen „Braune Herzkirsche“, „Braune“, „Grosse Braune“ finden sich fast überall im Verbreitungsgebiet, daneben auch „Frühe Braune“ (Himmelried), „Plütter-Braune“ (Aesch). „Isacher“ (abgeleitet von Isaak), im mittleren und obern Baselbiet, „Albantörler“ und verdreht: „Dalbendörler“ und sogar „Alpentörler“ (abgeleitet vom St. Albantor, in dessen Nähe in Basel der Kirschenmarkt stattfindet), „Häner“, z. B. in Häfelfingen, „Süsshäner“, z. B. in Obermumpf, aber auch stellenweise im Baselland. „Änerkirsche“ im Schwarzbubenland (hängt wohl zusammen mit „Häner“), „Kohlmattkirsche“ in Ziefen.

Grösse: Mittel bis gross: 19,95 : 19,70 : 17,87 (100 : 99 : 90 : 91), auch grösser.

Gestalt: Schlank herzförmig bis fast oval, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite ganz kurz abgestutzt. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, nur wenig geschultert, waagrecht oder wenig schief. Bauchseite abgeflacht bis flach gewölbt. Rückenseite manchmal mit kleinem Buckel, ohne Furche.

Stielgrube: Eng und ziemlich tief, gegen vorn meist ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist nicht scharfe Linie liegt manchmal in einer breiten, seichten Vertiefung, hin und wieder in einer rinnenartigen Furche.

Stempelpunkt: Mässig gross, kaum vertieft.

Stiel: Ziemlich lang (48 mm, auch länger), ziemlich dünn, oft rot angelaufen, haftet fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, wenn nicht überreif mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich empfindlich.

Fleisch: Bei Vollreife weich, locker, saftig, vorwiegend süss, angenehm gewürzt, mild und gut. Das Fleisch wird erst bei Vollreife plötzlich weich; die Frucht ist jedoch schon in vorreifem Zustande süss und gut und sollte deshalb vor der Vollreife gepflückt werden.

Saft: Ziemlich hell gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 12,10 : 8,97 : 6,65 (100 : 74 : 55 : 74). Löst gut. Oberfläche glatt. Schlank oval bis eiförmig, leicht gestutzt, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, mit deutlichen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross, aber undeutlich. Rückenlinie in flachem Bogen verlaufend, über der Mitte etwas gerade und gegen die Spitze ein wenig scharf umbiegend, mässig stark hervortretend, mit ziemlich undeutlichen Runzeln. Wulstansatz schmal, leicht kammförmig vorstehend, ziemlich gerade, die Höhe des Scheitels erreichend, selten mit Nebenwülsten. Seitenwülste parallel oder wenig auseinandertretend, gegen vorn scharf, mit wenig auffallenden Nebenwülsten. Zwischenwülste zu einem im hintern Teil stumpfen, im vordern hin und wieder scharfen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche von guter Qualität, vorreif gepflückt auch als Konservenkirsche brauchbar.

Wuchs: Kräftig, gibt grosse, wohlgeformte Kronen, breit pyramidal. Verzweigung kurz, etwas sparrig, dicht. Blattwerk gross und kräftig, dunkelgrün.

Gesundheit: Mässig schrotschussanfällig, leidet kaum unter Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh, schneeweiss, mässig gross.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Weisse Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Schägger und Frühe Luxburger. Geeignete Pollenspender: Erstfrühe, Zweitfrühe, Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Schauenburger, Didikirsche, Lampnästler, Ovale frühe Herzkirsche, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Langstieler, Fricktaler Rotstieler, Rosmarin, Sauerhäner, Herzförmige frühe Herzkirsche, Leokirsche, Rote Lauber, Süswelsche, Flumser, Späte Luxburger, Seewer, Helener, Truppler, Hofkirsche, Steiner, Baschimeiri, Seveler, Chnästeli, Beringer, Lamper, Sämling Müller, Zürcher Rotstieler, Buchhölzler, Sammetkirsche, Frühschwarze, Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche, Schöne von Einigen, Oberlandkirsche, Rieskirsche, Grävium, Napoleons Knorpelkirsche, Eigenkirsche, Kassins Frühe, Süsse Grävium, Germersdorfer, Winiger.

Verbreitung: Im Baselland und Schwarzbubenland stellenweise sehr häufig, stellenweise selten, fehlt im Fricktal fast völlig, kommt dagegen im solothurnischen Aaretal hin und wieder vor.

Bemerkung: Die Braune Herzkirsche wäre eine vorzügliche Tafelkirsche. Dadurch, dass sie bei Vollreife rasch weich wird und jegliche Transportfähigkeit verliert, wird sie jedoch für den Grossanbau unmöglich.

Bedeutung: Trotz den guten Eigenschaften des Baumes und der hohen Qualität nur als Liebhabersorte empfehlenswert.

Die Frühe Rosmarin.

(Abb. Tafel 4 b)

Beschreibung nach Material von Boder in Dornach, Stebler in Nunningen u. a.

Namen: Als „Frühe Rosmarin“ wird die Sorte z. B. bezeichnet in Pfeffingen, Ettingen und benachbarten Ortschaften; in Dornach und andern Gemeinden des Schwarzbubenlandes heisst sie „Birlikirsche“, in Ormalingen „Herznacher“, von einzelnen Baumschulen als „Rosmarin“ vertrieben.

Grösse: Gross: 20,83 : 22,65 : 20,67 (100 : 103 : 99 : 91).

Gestalt: Breit herzförmig, fast kugelig bis zugespitzt, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite flach und breit, kaum geschultert, waagrecht oder schwach schief. Bauchseite vom obern Drittel gegen Stielgrube und Stempelpunkt flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, meist ohne Buckel, oft mit Furche.

Stielgrube: Mässig breit und ziemlich tief, gegen vorn ein wenig ausgerandet.

Bauchnah: Die wenig scharfe Linie liegt hin und wieder in breiter, seichter Vertiefung.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, kaum vertieft oder in seichem, offenem Grübchen, oft hinter einem Höcker.

Stiel: Ziemlich lang (55 mm), kräftig, selten rötlich angelaufen, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Rotbraun bis schwarzbraun, wenn nicht völlig reif etwas gesprickelt, mit etwas mattem Glanz.

Fleisch: Bei Vollreife weich, locker, saftig, süsslich, nicht kräftig und wenig gewürzt.

Saft: Ziemlich hell gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,12 : 9,05 : 7,00 (100 : 89 : 69 : 77). Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich glatt. Kurz eiförmig bis fast dreieckig, mit leicht gestutzter Spitze und wenig deutlichem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen etwas abfallend, wenig runzelig. Stielansatzstelle gross, aber nicht tief. Rückenlinie ziemlich gleichmässig gewölbt, ein wenig vorstehend, mit deutlichen Seitenrunzeln. Wulstansatz ziemlich schmal, aber kräftig, kammförmig vorstehend, gebogen und etwas übergreifend, die Höhe des Scheitels oft etwas überragend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf, wenig auseinandertretend oder parallel und dann zu Spitzchenbildung neigend, meist mit kurzen Nebenwülsten oder Andeutungen von solchen. Zwischenwülste scharf, kammförmig, ungleich, oft gegen die Spitzchen der Seitenwülste hin verlaufend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig. Gibt grosse Bäume mit etwas aufstrebenden Ästen.

Gesundheit: Etwas schrotschussanfällig, leidet oft auch unter Harzfluss und namentlich vielfach unter Spitzendürre.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Zimmermänner, Ovale frühe Herzkirsche und Weissler aus Sissach. Geeignete Pollenspender: Wie Zimmermänner, Seite 46.

Verbreitung: Ziemlich häufig im untern Schwarzbubenland und in den benachbarten baslerischen Gemeinden, geht im Anbau zurück. Im übrigen Teil der Nordwestschweiz vereinzelt, kommt als „Rosmarin“ auch in Baumschulen vor, vereinzelt in Eriswil.

Bemerkung: Teilt mit der Braunen Herzkirsche den Nachteil des raschen Weichwerdens, ist aber im Gegensatz zu dieser bei Vorreife nicht geniessbar und erreicht auch bei Vollreife nur eine mässige Qualität. Zudem ist der Baum weniger gesund.

Bedeutung: Nicht verbreitungswürdig.

Die Leutschenhalder.

(Abb.: Stein, Tafel 61 d)

Beschreibung nach Material von Dill in Diegten und Rickenbacher-Schaub in Rünenberg.

Namen: Die Bezeichnung „Leutschenhalder“ ist in Diegten gebräuchlich. In Häfelfingen und Lauwil heisst die Sorte „Muttenser“, in Muttenz selbst haben wir sie jedoch nie gefunden. Aus Lauwil erhielten wir sie auch als „Frühe Braune“, aus Rünenberg als „Bembeler“, mit der Angabe, die Sorte werde auch als „Süsshäner“ bezeichnet.

Grösse: Mittel: 18,67 : 19,73 : 17,73 (100 : 106 : 95 : 90) und 18,80 : 19,65 : 17,20 (100 : 104 : 92 : 88).

Gestalt: Kugelig bis oval oder fast herzförmig, von beiden Seiten etwas zusammengedrückt. Stempelseite breit waagrecht abgestutzt. Stielseite gleichmässig abgerundet, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite von der Mitte gewölbt. Rückenseite mit Buckel und angedeuteter Furche. Die ganze Frucht ist auffallend unsymmetrisch.

Stielgrube: Ziemlich breit und mässig tief, nach vorn meist stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt oft in einer seichten Vertiefung, ist jedoch nur gegen den Stempelpunkt scharf.

Stempelpunkt: Mässig gross, in breitem, seichtem Grübchen oder nicht vertieft.

Stiel: Ziemlich kurz (36 mm, 45 mm), dick, meist nur an der Haftscheibe rötlich, sitzt mässig fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, ohne Sprickel, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, etwas locker, süss-säuerlich, recht kräftig und recht angenehm gewürzt.

Saft: Ziemlich dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich klein: 10,00 : 8,20 : 6,47 (100 : 82 : 65 : 79). Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich glatt. Oval, mit kaum angedeutetem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, fast kammförmig, fast glatt. Stielansatzstelle kurz dreieckig, tief. Rückenlinie vor der Spitze stärker abgebogen, namentlich gegen die Spitze scharf hervortretend, mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz breit und kräftig, vorstehend und etwas übergreifend, die Höhe des Scheitels leicht überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf, ein wenig auseinandertretend und doch zu Spitzchenbildung neigend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste ungleich verlaufend, im ganzen nicht kräftig, oft gegen die Spitze zu einem kleinen, scharfen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Diegten und Rünenberg ziemlich häufig, in den benachbarten Gemeinden anscheinend nur vereinzelt.

Bedeutung: Die mit dem lockeren Fruchtfleisch zusammenhängende Transportempfindlichkeit lässt eine Weiterverbreitung dieser fruchtbaren Sorte nicht befürworten.

Die Süsshäner aus Frenkendorf.

(Abb.: Stein, Tafel 61e)

Beschreibung nach Material von Leupin in Frenkendorf.

Name: Die Bezeichnung „Süsshäner“ wird für die verschiedensten Sorten gebraucht, z. B. für Langstieler, Braune Herzkirsche, Lampnästler u. a. Ich benütze sie für die keinen andern Namen tragende Sorte aus Frenkendorf.

Grösse: Mittel bis gross: 19,8 : 19,5 : 18,3 (100 : 99 : 93 : 94).

Gestalt: Kurz herzförmig bis oval, von der Seite nur wenig zusammengedrückt. Stielseite kaum geschultert. Rückenseite mit angedeuteter Furche.

Stielgrube: Mässig breit und mässig tief.

Bauchnaht: Als dunkel gefärbte Linie markiert.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in kleinem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (47 mm), ziemlich dünn, nur an der Haftscheibe rötlich, sitzt sehr wenig fest in der Frucht.

Farbe und Haut: Dunkelbraun mit hellen Sprickeln, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, süss, aber nicht besonders kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Ziemlich dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,9 : 8,2 : 6,7 (100 : 75 : 61 : 82). Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, mit kleinem bis undeutlichem, hin und wieder leicht hakigem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen abfallend, etwas runzelig. Stielansatzstelle ziemlich klein. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt, etwas vorstehend, mit Runzeln. Wulstansatz mässig breit, aber kräftig, etwas kammartig, gekrümmt und ein wenig übergreifend, den Scheitel überragend, mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, nur im vordern Teile scharf, ein wenig auseinandertretend, nach der Spitze genähert und in Spitzchen auslaufend, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste nur schwach und ungleichmässig ausgebildet, im vordersten Teile fehlend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas langastig, hochstrebend.

Gesundheit: Ziemlich widerstandsfähig gegen Schrotschuss, Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Mittelspät bis spät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Sauerhäner, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Hedelfinger, Lampnästler, Langstieler, Ovale frühe Herzkirsche, Zimmermänner, Weissler aus Sissach, Rosmarin, Späte Holinger, Rote Lauber, Rigikirsche, Schüpfkirsche, Mischler, Truppler, Güpfer, Helener, Blaser.

Verbreitung: In Frenkendorf, nicht häufig.

Bemerkung: Die Süsshäner aus Frenkendorf dürfte ausländischen Ursprungs sein. Die Reiser wurden unserem Gewährsmann seinerzeit von Gärtner Martin Seiler in Binningen übergeben, der vielfach Sorten aus dem Ausland eingeführt und im Gebiete ausprobiert hat.

Bedeutung: Trotz ihren Vorzügen als mittelfrühe braune Sorte kaum verbreitungswürdig.

Die Flurianer von Bader.

(Abb. Tafel 14 a)

Beschreibung nach Material von Bader in Titterten.

N a m e: Die Bezeichnung beruht auf einem Irrtum, da der Name „Flurianer“, der sich auf den Besitzer des Bades Schauenburg (Flury) bezieht, ursprünglich für die Schauenburger (= Späte Rosmarin) galt. Herr Ed. Bader in Bannholz-Titterten bezog seinerzeit von Herrn Friedensrichter Jb. Leupin in Frenkendorf Edelreiser der „Flurianer“. Später ergab sich, dass eine Verwechslung vorgekommen sein musste, da die „Flurianer“ von Herrn Bader nicht identisch war mit der Schauenburger. Da unterdessen die Sorte von Titterten aus ziemlich stark verbreitet wurde, ist der Fehler nicht mehr zu verbessern, und der Verfasser teilt mit dem Leiter der kantonalen Zentralstelle für Obstbau von Baselland, Herrn H. Fischer, die Auffassung, dass die Bezeichnungen in der vorliegenden Form auf die beiden Sorten zu verteilen seien.

G r ö s s e: Gross bis mittel: 20,9 : 20,5 : 17,5 (100 : 98 : 84 : 85).

G e s t a l t: Herzförmig, von der Bauchseite ziemlich stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, etwas geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite flach gewölbt bis fast abgeflacht. Rückenseite mit Buckel und ausgesprochener Furche.

S t i e l g r u b e: Ungleich, meist ziemlich breit und mässig tief, gegen vorn ausgerandet.

B a u c h n a c h t: Die Linie liegt nur selten vertieft.

S t e m p e l p u n k t: Ziemlich klein, hinter einem Höcker, nicht vertieft oder in kleinem Grübchen.

S t i e l: Ziemlich lang (52 mm), dünn, nur an der Haftscheibe rötlich, sitzt fest und reisst hin und wieder aus.

F a r b e u n d H a u t: Schwarzbraun, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

F l e i s c h: Mittelfest bis fest, saftig, süss mit etwas zurücktretender Säure, angenehm gewürzt, gut.

S a f t: Dunkel gefärbt.

S t e i n: Mässig gross: 10,50 : 8,42 : 6,68 (100 : 80 : 64 : 79). Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, in ein gerades Spitzchen auslaufend. Stielseite leicht hochgewölbt und doch nach allen Richtungen etwas abfallend, wenig runzelig. Stielansatzstelle mässig gross. Rückenlinie vom obern Drittel gleichmässig gewölbt oder gegen die Spitze ein wenig stärker umbiegend, ein wenig vorstehend, mit ziemlich schwachen Runzeln. Wulstansatz kräftig, etwas vorstehend, aber flach, leicht gekrümmt, die Höhe des Scheitels meist erreichend, hin und wieder mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, weit auseinandertretend, oft etwas geschweift, meist mit ein bis zwei Nebenwülsten. Zwischenwülste bald stumpf, bald eher scharf, ungleich verlaufend, im ganzen wenig auffallend.

R e i f e z e i t: Mittelfrüh.

V e r w e n d u n g: Tafelkirsche.

W u c h s: Kräftig, etwas aufstrebend.

G e s u n d h e i t: Gegen Schrotschuss ziemlich widerstandsfähig, neigt dagegen zu Harzfluss.

B l ü t e: Spät.

B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Muskateller, Sauerhäner, Späte Holinger, Rote Lauber, Rigikirsche, Schüpfkirsche, Mischler, Güpfer, Blaser, Helener, Truppler.

V e r b r e i t u n g: Wurde in den letzten Jahren von Titterten aus in der nähern und weitem Umgebung ziemlich stark verbreitet.

B e m e r k u n g: Die Steine dieser Sorte gleichen sehr weitgehend denjenigen der Didikirsche; doch können die beiden Sorten nicht identisch sein.

B e d e u t u n g: Diese schöne und qualitativ wertvolle Sorte hat den Nachteil, dass sie nur braun gefärbt ist. Zur Zeit, da sie reift, stehen jedoch dem Handel genügend schwarzfrüchtige Sorten zur Verfügung, die lieber gekauft werden als braune, so dass man sich nicht entschliessen konnte, die Flurianer von Bader ins Richtsortiment für die Nordwestschweiz aufzunehmen. Ausserhalb dieses Gebietes dürfte sie in den meisten Lagen allzusehr unter Harzfluss leiden.

Die Schauenburger.

(Abb. Tafel 14 b)

Beschreibung nach Material von Leupin in Frenkendorf, Leuthard in Arlesheim, Schneider in Paplemont u. a.

N a m e n: Die Bezeichnungen „Schauenburger“ und „Flurianer“ werden namentlich im mittlern Baselland gebraucht und nehmen Bezug auf den Besitzer des Bades Schauenburg, namens Flury (siehe Bemerkungen auf Seite 70). Im baslerischen und solothurnischen Birstal wird dagegen die Sorte als „Rosmarin“, „Späte Rosmarin“ und „Binninger Rosmarin“ bezeichnet. Es erschien nicht zweckmässig, den weitverbreiteten Namen „Späte Rosmarin“ beizubehalten, der wohl für das Birstal, wo die Frühe Rosmarin verbreitet ist, angängig wäre, nicht aber für das übrige Gebiet, in dem die eigentliche Rosmarin vorkommt, deren Früchte noch später reifen als diejenigen der Schauenburger.

G r ö s s e: Gross, zum Beispiel 23,40 : 23,15 : 21,00 (100 : 99 : 90 : 91), siehe auch Seite 25.

G e s t a l t: Herzförmig, von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet. Stielseite etwas breit abgerundet, wenig geschultert, meist gegen die Bauchseite schief. Bauchseite von der Mitte aus breit und flach gewölbt bis abgeflacht. Rückenseite mit Höcker und Furche. Ganze Frucht leicht höckerig.

S t i e l g r u b e: Meist ziemlich breit und tief und nach beiden Seiten etwas ausgerandet.

B a u c h n a h t: Die Linie liegt hin und wieder in einer breiten Einsenkung.

S t e m p e l p u n k t: Klein, in kleinem Grübchen, oft hinter einem Höcker.

S t i e l: Mässig lang (43 mm, 46 mm, 50 mm), mässig kräftig, grün oder schwach rötlich angelauten, haftet mässig fest und reisst hin und wieder aus.

F a r b e u n d H a u t: Schwarzbraun, wenn nicht völlig reif mit undeutlichen hellen Sprickeln, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

F l e i s c h: Mittelfest, saftig, süss-säuerlich mit leicht vorherrschender Säure, ziemlich kräftig, angenehm, aber nicht stark gewürzt.

S t e i n: Mässig gross: 10,80 : 8,97 : 7,07 (100 : 82 : 65 : 79). Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, mit schwachem Spitzchen. Stielseite hin und wieder etwas hochgewölbt, aber doch nach allen Richtungen ziemlich stark abfallend, wenig runzelig. Stielansatzstelle ziemlich gross. Rückenlinie vom ersten Drittel aus gewölbt, vor der Spitze kaum stärker abbiegend, vorstehend, mit kurzen Querrunzeln. Wulstansatz mässig breit, ziemlich kräftig, kammförmig vorstehend, leicht übergreifend und den Scheitel meist überragend, fast immer ohne Nebenwülste. Seitenwülste kräftig, meist parallel verlaufend und zu Spitzchenbildung neigend, gegen vorn scharf, fast immer mit Nebenwülsten, die oft im obersten Teil entspringen. Zwischenwülste im vordern Teil scharf, oft zu einem schmalen Mittelwulst zusammentretend.

R e i f e z e i t: Mittelspät.

V e r w e n d u n g: Tafelkirsche, auch als Konservenkirsche für den Hausgebrauch wertvoll, liefert jedoch, wie alle braunfrüchtigen Sorten, mangelhaft gefärbte Kompotte.

W u c h s: Etwas lockerastig und sparrig, breit ausladend; die Bäume gleichen denjenigen der Weissen Herzkirsche.

G e s u n d h e i t: Gegen Schrotschuss verhältnismässig widerstandsfähig, aber zu Harzfluss neigend.

B l ü t e: Mittelspät.

B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e: Bildet mit Schumacherkirsche, Basler Adler und Schüracher eine Intersterilitätsgruppe. Geeignete Pollenspender: Langstieler, Rosmarin, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger, Muskateller, Sauerhäner, Rote Lauber, Späte Basler, Guggerkirsche, Fricktaler Rotstieler, Lampnästler, Ovale frühe Herzkirsche, Weissler aus Sissach, Späte Holinger, Herzförmige frühe Herzkirsche, Leokirsche, Rigikirsche, Schüpfkirsche, Schägger, Helener, Truppler, Güpfer, Sammetkirsche, Sämling Weber, Sämling Müller, Oberlandkirsche, Gravium, Napoleons Knorpelkirsche, Eigenkirsche, Rote Schwyzer.

V e r b r e i t u n g: Im untern und mittlern Teil des Basellandes und im Schwarzbubenland verbreitet, in den letzten Jahren auch in den übrigen Teilen des nordwestschweizerischen Kirschengebietes stark in Verbreitung begriffen, im Mittelland, z. B. am Bielersee, vereinzelt.

Bedeutung: Für gute Lagen, namentlich für späte, eine wertvolle Handelssorte. Für geringere Lagen ist sie wegen der Harzflussgefahr nicht zu empfehlen. Im Richtsortiment für die Nordwestschweiz enthalten.

Die Muskateller.

(Abb. Tafel 13 a)

Beschreibung nach Material von Bader in Titterten, Häring in Arisdorf, Wyss in Büren b. Liestal u. a.

Namen: „Muskateller“ an den meisten Orten, „Hobelkirsche“ im Schwarzbubenland. Daneben viele Verwechslungen: „Hedelfinger“ in Titterten, „Rosmarin“ in Füllinsdorf, „Flumser“(!) in Eptingen, „Muttenser“ in Diegten u. a.

Grösse: Gross, typische Grösse etwa: 22,85 : 23,20 : 20,55 (100 : 101 : 90 : 89). Weitere Messungen Seite 25.

Gestalt: Herzförmig, seltener fast oval, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet oder wenig gestutzt. Stielseite abgerundet, wenig geschultert, waagrecht oder schwach gegen die Bauchseite schief. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite meist fast gleichmässig gewölbt, mit Furche und hin und wieder mit kleinem Höcker.

Stielgrube: Meist ziemlich eng und tief, oft gegen beide Seiten ausgerandet, hin und wieder mit Zahn.

Bauchnaht: Die nicht vertiefte Linie ist hin und wieder gegen den Stempelpunkt scharf.

Stempelpunkt: Mässig gross, kaum vertieft, oft hinter einem Höcker.

Stiel: Lang (54, 55, 61, 62, 67 mm), kräftig, grün oder schwach rötlich, sitzt fest und reisst meist aus.

Farbe und Haut: Rotbraun bis schwarzbraun, mit hellen Tupfen und Sprickeln, mit schönem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Mittelfest, bei Vollreife oft ziemlich weich werdend, saftig, süss-säuerlich, mit eigenartigem, etwas an Muskat erinnernden Beigeschmack, mässig kräftig, gut. Der Beigeschmack kann bei Überreife unangenehm aufdringlich werden.

Saft: Ziemlich hellgefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 11,90 : 9,83 : 7,80 (100 : 83 : 66 : 89). Löst mässig. Oberfläche ziemlich glatt. Oval bis eiförmig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, wenig runzelig. Stielansatzstelle ziemlich gross. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, wenig vorstehend, kaum runzelig. Wulstansatz mässig breit, etwas kammförmig vorstehend, aber nicht besonders kräftig, leicht übergreifend und oft den Scheitel überragend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste nur mässig kräftig, kaum scharf, weit auseinandertretend, meist deutlich geschweift, mit unbedeutenden Nebenwülsten. Zwischenwülste stumpf, gegen die Spitze zu einem stumpfen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Etwas sparrig, langastig, im Habitus an Sauerhäner erinnernd.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss verhältnismässig widerstandsfähig, in guten Lagen ohne Harzfluss.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Schauenburger, Weissler aus Sissach, Ovale frühe Herzkirsche, Späte Basler, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Sauerhäner, Späte Holinger, Süshäner aus Frenkendorf, Leokirsche, Rote Lauber, Rigi-kirsche, Schüpfkirsche, Schägger, Mischler, Güpfer, Blaser, Truppler, Helener, Sämling Weber, Sämling Müller, Eigenkirsche.

Verbreitung: In der Nordwestschweiz stellenweise verbreitet (z. B. Pratteln, Muttens, Diegten), in andern Gemeinden, namentlich im Fricktal fehlend, in letzter Zeit in Ausbreitung begriffen. Die Muskateller kommt stellenweise auch ausserhalb des nordwestschweizerischen Gebietes recht häufig vor, z. B. in Kestenholz und im Wehntal.

Bedeutung: Für gute, namentlich für späte Lagen eine wertvolle Handelsfrucht von sehr schönem Aussehen. Ihre gute Transportfähigkeit verdankt die Sorte mehr der dicken Haut als einem besonders festen Fleisch. Im Richtsortiment für die Nordwestschweiz enthalten.

Die Hedelfinger Riesenkirsche.

(Abb. Tafel 15 a)

Beschreibung nach Material von Fiechter in Sissach, Hartmann in Zizers und solchem aus der Versuchsanstalt Wädenswil.

Namen: „Rote Firstler“ in Feusisberg, „Erdbeerkirsche“ in Giebenach, „Schöne von Aarau“ in Zeihen. Oft als „Edelfinger“ oder „Chlepfen“, in Magden mit andern festfleischigen braunen Sorten als „Hertemer“ bezeichnet.

Grösse: Gross: 23,0 : 21,5 : 19,0 (100 : 93 : 83 : 88), 21,5 : 20,0 : 18,0 (100 : 93 : 84 : 90), aber auch: 22,40 : 22,65 : 20,25 (100 : 101 : 90 : 89).

Gestalt: Oval bis schlank herzförmig, von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempel-seite abgerundet oder schwach waagrecht abgestutzt. Stielseite schmal abgerundet, etwas geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite mit Höcker und hin und wieder mit schwacher Furche. Neben dieser gewöhnlichen Form sahen wir in Wädenswil (letzterwähntes Mass) und in Füllinsdorf kurzherzförmige Früchte, die aber in allen andern Eigentümlichkeiten, namentlich auch in den Merkmalen des Steines und den Befruchtungsverhältnissen, mit dem Typus übereinstimmen. Es ist vorläufig nicht zu entscheiden, ob es sich um Einflüsse des Standortes oder um eine kurzfrüchtige Spielform handelt.

Stielgrube: Ungleich, meist tief und mässig breit, hin und wieder aber auch ganz seicht, gegen die Bauchseite ausgerandet.

Bauchnaht: Die dunkle Linie liegt hin und wieder in einer breiten, seichten Vertiefung.

Stempelpunkt: Mässig gross, nicht vertieft, meist hinter einem kleinen Höcker.

Stiel: Mässig lang (41, 43, 45 mm, bei einem gestutzten Baum 56 mm), dünn bis mässig kräftig, grün, haftet mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Braunrot bis schwarzbraun, mit einem Stich ins Violette, mit hellen, von der Stielgrube aus strahlenförmig verlaufenden Sprickeln und schönem Glanz. Gegen Regen sehr empfindlich.

Fleisch: Fest, aber meist nicht eigentlich knackend, hellrot, um den Stein dunkler gefärbt, süss-säuerlich, hin und wieder etwas süsslich fad, nie kräftig, angenehm gewürzt, gut.

Saft: Ziemlich hell gefärbt.

Stein: Verhältnismässig klein: 11,43 : 8,28 : 6,70 (100 : 72 : 59 : 81) und: 10,6 : 7,1 : 5,7 (100 : 67 : 54 : 80). Löst mässig gut, Oberfläche ziemlich glatt. Schlank oval bis fast eiförmig, mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite ein wenig hochgewölbt, aber nach allen Richtungen stark abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle klein. Rückenlinie in gleichmässiger Wölbung verlaufend, wenig vorstehend, mit feinen Seitenrunzeln. Wulstansatz wenig kräftig, ziemlich breit und flach, wenig gebogen, die Höhe des Scheitels meist nicht erreichend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste breit auseinandertretend, gegen die Spitze manchmal leicht geschweift, wenig kräftig, mit Nebenwülsten. Zwischenwülste nur im vordersten Teil ausgebildet, so dass die ganze Wulstseite flach erscheint und nur der stumpfe Mittelwulst wenig vor der Spitze etwas hervortritt.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche, als Konservenkirsche zu fad.

Wuchs: Kräftig, sparrig, langastig, breit ausladend. Die Bäume sehen denjenigen der Weissen Herzkirsche ähnlich.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss verhältnismässig widerstandsfähig, in geringeren Lagen unter Harzfluss leidend.

Blüte: Mittelspät, gross, kräftig.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Weisse Herzkirsche, Frühe Luxburger und Schägger. Geeignete Pollenspender:

Langstiel, Fricktaler Rotstiel, Rosmarin, Sauerhäner, Muskateller, Lampnästler, Ovale frühe Herzkirsche, Zimmermänner, Weissler aus Sissach, Hänsikirsche, Herzförmige frühe Herzkirsche, Leokirsche, Rote Lauber, Süsshäner aus Frenkendorf, Helener, Truppler, Hofkirsche, Rigikirsche, Chnästeli, Lamper, Zürcher Rotstiel, Sammetkirsche, Sämling Weber, Spielkirsche, Oberlandkirsche, Schöne von Einigen, Gravium, Bigarreau Napoleon, Eigenkirsche, Schlangenkopf, Frühe Edelkirsche, Märgelikirsche, Rote Schwyzer, Germersdorfer, ferner: Büttners späte rote Knorpelkirsche, Dankelmann, Kunzes Kirsche, Kassins Frühe, Doenissens gelbe Knorpelkirsche, Eltonkirsche, Schneiders späte Knorpelkirsche (nach deutschen Forschern).

Verbreitung: Die Hedelfinger Riesenkirsche ist durch die Baumschulen in der ganzen Schweiz verbreitet worden, so dass sie fast überall mehr oder weniger häufig zu finden ist. Eine gewisse wirtschaftliche Bedeutung hat sie jedoch nur in einigen Dörfern des Schwarzbubenlandes und des untern Fricktales erlangt, während sie in den übrigen Teilen der Nordwestschweiz mehr vereinzelt zu finden ist. Auffallend häufig findet man die Sorte im Wehntal und im bündnerischen Rheintal.

Bemerkung: Die Sorte wurde unter den nordwestschweizerischen eingereiht, weil sie sich weitgehend eingebürgert hat, und weil sie auf diese Weise am ehesten mit den vielen andern braunen Sorten des Gebietes verglichen werden kann. Eigentlich gehörte sie in den Abschnitt „Baumschulsorten“.

Bedeutung: Ihrer übermässigen Regenempfindlichkeit wegen nur für Gebiete mit wenig Sommerregen geeignet. Im Zürcher Richtsortiment (für das Wehntal!) enthalten.

Die Bräunler.

(Abb.: Stein, Tafel 61f)

Beschreibung nach Material von Dill in Diegten und Schwob in Anwil.

Namen: Die Bezeichnung „Bräunler“ in Diegten. In Anwil „Hedelfinger“, in Häfelfingen „Lederkirsche“.

Grösse: Mittel bis gross: 20,3 : 23,6 : 21,1 (100 : 117 : 104 : 90) und 18,70 : 20,80 : 18,75 (100 : 111 : 100 : 90).

Gestalt: Kurz herzförmig bis nierenförmig bis fast kugelig. Von der Bauchseite ein wenig zusammengedrückt. Stempelseite leicht abgestutzt. Stielseite etwas abgeflacht, wenig geschultert, waagrecht. Bauchseite schwach gewölbt. Rückenseite ziemlich gleichmässig gewölbt, mit schwacher Furche und höchstens mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Breit und tief, nach beiden Seiten ausgerandet, hin und wieder mit Zahn.

Bauchnaht: Die dunkle Linie liegt hin und wieder in einer schwachen Vertiefung.

Stempelpunkt: Mässig gross, in breitem, seichtem, oft höckerigem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (41 mm, 43 mm), kräftig, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Braun bis schwarzbraun, wenn nicht völlig reif mit hellen, etwas verwaschenen Sprickeln, mit schönem Glanz.

Fleisch: Mittelfest bis fest, rötlich, saftig, süss-säuerlich, nicht kräftig und meist etwas kurz, aber angenehm gewürzt.

Saft: Ziemlich hell gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,40 : 9,80 : 7,77 (100 : 94 : 75 : 79). Löst ziemlich leicht vom Fleisch. Oberfläche etwas höckerig. Oval bis gestutzt eiförmig, kurz, mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite etwas nach hinten abfallend, mit deutlichen, teilweise kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross, deutlich vertieft. Rückenlinie in ziemlich gleichmässigem Bogen verlaufend, etwas hervortretend, mit deutlichen Seitenrunzeln. Wulstansatz mässig breit, kräftig hervortretend, aber flach, hakig gebogen und etwas übergreifend, aber die Höhe des Scheitels kaum überragend, manchmal mit Nebenwülsten. Seitenwülste sehr kräftig, namentlich gegen vorn scharf, nicht geschweift, weit auseinandertretend oder entfernt parallel verlaufend, meist mit kleinen Nebenwülsten. Zwischenwülste deutlich, aber nicht vortretend, ungleich verlaufend, hin und wieder gegen die Spitze zu einem Zwischenwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, bildet ebenmässige Kronen.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, gegen Harzfluss anscheinend ziemlich widerstandsfähig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Scheint eine Lokalsorte des obern Baselbietes zu sein (Häfeldingen, Diegten).

In Anwil ist sie unter der Bezeichnung „Hedelfinger“ die Hauptsorte.

Bedeutung: Die schöne und recht gute Kirsche steht gegenüber Schauenburger und Muskateller wegen der Schrotschussanfälligkeit an Wert zurück.

Die Leokirsche.

(Abb. Tafel 11 a)

Beschreibung nach Material von Ehrsam-Hofmeier in St. Pantaleon.

Namen: Heisst in St. Pantaleon auch „Joggelikirsche“.

Grösse: Gross bis mittel: 21,10 : 21,70 : 19,50 (100 : 103 : 92 : 90).

Gestalt: Breit herzförmig, namentlich von der Bauchseite etwas zusammengedrückt. Stempelseite schwach gestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, manchmal fast flach, etwas geschultert, waagrecht. Bauchseite fast gleichmässig gewölbt. Rückenseite mit Furche, aber ohne Höcker.

Stielgrube: Tief und meist schmal, oft gegen die Bauchseite ausgerandet.

Bauchnaht: Die dunkle Linie ist gegen den Stempelpunkt scharf, liegt jedoch nicht vertieft.

Stempelpunkt: Mässig gross, kaum vertieft.

Stiel: Mässig lang (49 mm) und ziemlich kräftig, hin und wieder rot angelaufen, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, wenn nicht völlig reif mit Sprickeln, mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Mittelfest, ziemlich dunkel gefärbt, saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Ziemlich dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 10,85 : 9,25 : 7,02 (100 : 85 : 65 : 76). Löst mässig gut. Oberfläche rau. Schief eiförmig bis oval, mit starker, aber nicht scharfer Hakenspitze. Stielseite gegen den Rücken auffallend stark geneigt, mit mehreren, zum Teil kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross. Rückenlinie gegen den Stielansatz fast gerade verlaufend, gegen die Spitze fast im rechten Winkel abgebogen und nur in diesem Teile etwas hervortretend, mit Seitenrunzeln. Wulstansatz schmal, aber kräftig und kammförmig hervortretend, etwas übergreifend und die Höhe des Scheitels deutlich überragend. Seitenwülste mässig kräftig, gegen die Spitze etwas scharf, ein wenig auseinandertretend, aber infolge der stark umgebogenen Spitze verkürzt erscheinend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste meist einen breiten, stumpfen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Breit ausladend, in der Kronenbildung an Sauerhäner erinnernd, kräftig.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss eine der widerstandsfähigsten Sorten, Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Langstieler, Rosmarin, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Sauerhäner, Schauenburger, Späte Holinger, Muskateller, Lampnästler, Ovale frühe Herzkirsche, Weissler, Rote Lauber, Rigikirsche, Schüpfkirsche, Schägger, Sammetkirsche, Eigenkirsche, Gravium, Napoleons Knorpelkirsche, Helener, Truppler, Güpfer, Mischler, Blaser.

Verbreitung: In St. Pantaleon einige Bäume.

Bemerkung: Die Sorte soll in St. Pantaleon als Sämling entstanden sein. Sie zeichnet sich durch Gesundheit, schönes Aussehen und gute Qualität aus.

Bedeutung: Prüfwert.

Die Muttkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 62 a)

Beschreibung nach Material von Heizmann in Erschwil.

Name: Die Bezeichnung leitet sich wohl ab vom mundartlichen „mutti“, was soviel wie „kurz und dick“ bedeutet.

Grösse: Mittel bis gross: 19,3 : 21,2 : 19,1 (100 : 110 : 99 : 90).

Gestalt: Kurz und breit herzförmig. Stempelseite abgestutzt. Stielseite ziemlich flach, aber etwas geschultert. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite mit schwachem Buckel und hin und wieder mit Furche.

Stielgrube: Breit und mässig tief, gegen die Bauchseite ausgerandet.

Bauchnaht: Die schwarze Linie liegt meist in einer ausgeprägten Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in tiefem, ziemlich engem, gegen die Bauchseite meist offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (41 mm), dick, hin und wieder rötlich angelaufen, sitzt fest und reisst manchmal aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, mit recht schönem Glanz, gegen Regen ziemlich empfindlich.

Fleisch: Fest, knackend, ziemlich dunkel gefärbt, recht saftig, süss, aromatisch, gut.

Saft: Ziemlich dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,33 : 8,93 : 7,37 (100 : 86 : 71 : 82). Löst mässig. Oberfläche glatt. Oval bis gestutzt eiförmig, ohne Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, kaum runzelig. Stielansatzstelle mässig gross, kurz dreieckig. Rückenlinie kurz vor der Spitze fast waagrecht abgebogen, dünn, wenig vorstehend, fast ohne Runzeln. Wulstansatz flach, wenig kräftig, aber ziemlich breit, wenig gebogen, aber die Höhe des Scheitels erreichend, mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste nur gegen die Spitze etwas kräftig, wenig auseinandertretend oder parallel, meist ohne Nebenwülste. Zwischenwülste wenig deutlich und nur gegen die Spitze hin und wieder zu einem kleinen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Über Wuchs, Gesundheit und Blütezeit liegen keine Angaben vor.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Nur aus Erschwil erhalten, daselbst wohl nicht häufig.

Bemerkung: Die Frucht hat viel Ähnlichkeit mit der Graberkirsche, unterscheidet sich von dieser jedoch deutlich durch den Stein.

Bedeutung: In guten Lagen prüfenswert.

Die Graberkirsche.

(Abb. Tafel 11 b)

Beschreibung nach Material von Bader in Titterten und Wohlgemut in Seewen (Solothurn).

Namen: Die Bezeichnung soll abgeleitet sein von der oft engen, tiefen Furche auf der Bauchseite der Frucht („dem Gräblein“). Andere Bezeichnungen sind nicht bekannt.

Grösse: Mittel bis gross: 19,95 : 20,90 : 19,00 (100 : 105 : 95 : 91).

Gestalt: Breit herzförmig, von der Bauchseite etwas zusammengedrückt. Stempelseite abgeflacht. Stielseite breit abgerundet, geschultert, waagrecht. Bauchseite breit gewölbt. Rückenseite mit meist ausgeprägter Furche, aber ohne Höcker.

Stielgrube: Mässig breit und mässig tief, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt oft gegen den Stempelpunkt hin in einer engen, tiefen Furche.

Stempelpunkt: Meist ziemlich gross, sitzt in rotgefärbtem, wenig tiefem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (52 mm, 53 mm), kräftig, oft rot angelaufen, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, bei Vollreife fast schwarz, mit zahlreichen hellroten Sprickeln und Tupfen, die bei Vollreife undeutlich werden. Haut mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich empfindlich.

Fleisch: Fest, fast knackend, ziemlich hell gefärbt, saftig, etwas vorherrschend süß, aber mit genügend Säure, angenehm gewürzt, gut.

Saft: Ziemlich hell weinrot.

Stein: Gross: 10,25 : 9,76 : 7,90 (100 : 95 : 77 : 81). Löst ziemlich schlecht. Oberfläche etwas rauh. Kurz und dick, fast kugelig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite gleichmässig gewölbt, runzelig. Stielansatzstelle kurz und ziemlich klein, aber tief. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, dünn und nur gegen die Spitze scharf, mit zahlreichen Runzeln. Wulstansatz kräftig, etwas kammförmig vorstehend, gebogen und leicht übergreifend, meist die Höhe des Scheitels etwas überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste sehr kräftig, sehr weit auseinandertretend, hin und wieder leicht geschweift, meist ohne Nebenwülste. Zwischenwülste meist zu einem breiten, gegen die Spitze oft scharfen Mittelwulst zusammentretend, seltener komplizierter geformt.

Reifezeit: Spät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, bildet kurze, dicke Zweige. Blattwerk etwas hellgrün.

Gesundheit: Stark schrotschussanfällig, gegen Harzfluss anscheinend widerstandsfähig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Wie Braune Herzkirsche.

Verbreitung: Im obern Baselbiet und Schwarzbubenland verbreitet, z. B. Titterten Reigoldswil, Nunningen, Büren bei Liestal, aber nirgends häufig, im Mittelland vereinzelt (z. B. Wädenswil).

Bedeutung: Der qualitativen Hochwertigkeit, der grossen Fruchtbarkeit und guten Transportfähigkeit der Sorte stehen als Nachteile gegenüber die grosse Schrotschussanfälligkeit, die Empfindlichkeit gegen Regen und der grosse Stein, so dass eine stärkere Verbreitung nicht wohl in Betracht kommen kann.

Die Späte Braune.

(A66. Tafel 126)

Beschreibung nach Material von Borer in Erschwil und Stebler in Nunningen.

Namen: Eine andere Bezeichnung ist mir nicht bekannt geworden.

Grösse: Mittel bis gross: 18,65 : 19,05 : 17,75 (100 : 102 : 95 : 93) und 21,8 : 21,9 : 20,85 (100 : 100 : 96 : 95).

Gestalt: Kugelig bis kurz herzförmig, nur von der Bauchseite ganz schwach zusammengedrückt. Stempelseite mehr oder weniger abgestutzt, nach der Bauchseite schief. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, nur wenig geschultert, oft etwas nach hinten schief. Bauchseite breit abgeflacht oder breit gewölbt. Rückenseite im mittleren Teil weit nach hinten gewölbt, mit Furche.

Stielgrube: Eng und meist tief, nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die etwas scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Mässig gross bis gross, in ganz seichtem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (45 mm und 50 mm), grün, kräftig, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Braunrot, mit hellen, von der Stielgrube aus strahlenförmig verlaufenden Sprickeln, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, bei Vollreife sehr rasch weich werdend, saftig, weinrot, vorwiegend säuerlich, aber nicht kräftig, wenig gewürzt.

Saft: Mässig stark gefärbt.

Stein: Gross: 10,50 : 9,40 : 7,40 (100 : 90 : 70 : 79). Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Kurz eiförmig mit breit abgestutzter Spitze, ohne Spitzchen. Stielseite nach hinten etwas stärker abfallend, runzelig. Stielansatzstelle mässig gross. Rückenlinie im mittleren Teil ziemlich gerade verlaufend und gegen die Spitze und den Stielansatz abgebogen, dünn, höchstens gegen die Spitze etwas scharf, mit dünnen Seitenrunzeln. Wulstansatz mässig breit, kräftig, fast flach, gebogen und etwas übergreifend, die Höhe des Scheitels überragend, oft mit Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, gegen die Spitze scharf, parallel verlaufend und Spitzchen bildend, mit kräftigen Neben-

wülsten. Zwischenwülste wenig ausgeprägt, meist gegen die Spitze zu einem mehr oder weniger deutlichen Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Über Wuchs, Gesundheit und Blütezeit liegen keine Angaben vor.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Nunningen, Erschwil und wohl auch anderswo im Schwarzbubenland verbreitet, aber nicht gerade häufig.

Bemerkung: Die Späte Braune gleicht in bezug auf Aussehen, Geschmack und Beschaffenheit des Fleisches weitgehend der Frühen Rosmarin.

Bedeutung: Infolge nur mässiger Qualität und hoher Transportempfindlichkeit nicht verbreitungswürdig.

Die Olsberger.

(Abb. Tafel 12 a)

Beschreibung nach Material aus Füllinsdorf und Arisdorf.

Namen: Andere Bezeichnungen sind mir nicht bekannt. In Füllinsdorf erhielt ich sie als „Hedelfinger“.

Grösse: Gross bis sehr gross: 22,5 : 23,7 : 21,0 (100 : 105 : 94 : 89).

Gestalt: Herzförmig, von beiden Seiten ein wenig zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite breit gewölbt. Rückenseite meist mit Höcker und angedeuteter Furche.

Stielgrube: Breit und ziemlich seicht, höckerig, gegen die Bauchseite ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist dunkle Linie liegt gewöhnlich nicht vertieft.

Stempelpunkt: Gross, nicht vertieft, hinter einem Höcker.

Stiel: Ziemlich lang (53 mm), mässig kräftig, grün, sitzt nicht fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Dunkelbraun, mit hellen Sprickeln, schön glänzend, regenempfindlich.

Fleisch: Fest, fast knackend, hell weinrot, um den Stein blutrot, fad-säuerlich, kaum gewürzt, gering.

Saft: Hell weinrot.

Stein: Mässig gross: 11,80 : 9,13 : 6,43 (100 : 77 : 55 : 70). Löst schlecht. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, spitz. Stielseite ebenmässig gewölbt, wenig runzelig. Stielansatzstelle mässig gross, flach. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, stark vortretend, mit wenig deutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, flach und breit, wenig gebogen, meist die Höhe des Scheitels erreichend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, aber nicht scharf, breit auseinander-tretend, nicht geschweift, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste ziemlich kräftig, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: ?

Gesundheit: Sehr schrotschussanfällig.

Blüte: ?

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In der Gegend von Füllinsdorf und Arisdorf, aber nicht häufig.

Bedeutung: Infolge ihrer geringen Qualität und der grossen Schrotschussanfälligkeit ist die Sorte nicht verbreitungswürdig.

Die Läubler.

(Abb. Tafel 15 b)

Beschreibung nach Material von Graf in Sissach und Grieder in Eptingen.

Namen: Die Bezeichnung führt sich auf ein kleines Blatt zurück, das oft dem Stielansatz entspringt. „Jerusalemmer“ im mittleren Baselbiet, „Arisdörfler“ in der Gegend von Zurzach.

Grösse: Gross: 22,35 : 23,20 : 21,20 (100 : 104 : 95 : 92) und 24,25 : 25,05 : 22,45 (100 : 103 : 93 : 90).

Gestalt: Breit herzförmig, von beiden Seiten etwas zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet oder schwach gestutzt. Stielseite breit abgerundet, geschultert, waagrecht oder schwach gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite von der Mitte oder vom obern Drittel aus flach gewölbt. Rückenseite mit schwachem Höcker und schwacher Furche.

Stielgrube: Ziemlich breit, seicht, gegen beide Seiten etwas ausgerandet.

Bauchnaht: Die manchmal scharfe Linie liegt hin und wieder in breiter, seichter Furche.

Stempelpunkt: Mässig gross, nicht oder kaum vertieft.

Stiel: Mässig lang (41 mm, 48 mm, 54 mm), kräftig, grün, sitzt fest und reisst nicht aus. Das kleine Laub am Stielansatz ist zur Zeit der Fruchtreife oft abgefallen oder verdorrt. Der Prozentsatz der laubtragenden Fruchstiele ist je nach Umweltsbedingungen bedeutenden Schwankungen unterworfen.

Farbe und Haut: Braunrot bis schwarzbraun bis fast schwarz, mit roten, bei Vollreife kaum sichtbaren Sprickeln und Tupfen, mit schönem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Mittelfest bis fest, oft bis fast knackend, saftig, hell weinrot, vorherrschend süss, nicht besonders kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Mässig stark gefärbt.

Stein: Im Verhältnis zur Kirsche ziemlich klein: 10,90 : 9,50 : 7,43 (100 : 87 : 68 : 78). Löst gut. Oberfläche etwas rau. Eiförmig, mit deutlichem, oft leicht hakigem Spitzchen. Stielseite nach hinten abfallend, etwas runzelig. Stielansatzstelle mässig gross, ziemlich tief. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, nur gegen die Spitze hervortretend, mit schwachen Seitenrunzeln. Wulstansatz sehr kräftig, ziemlich schmal, kammförmig hervorstehend, hakig gekrümmt und übergreifend, die Höhe des Scheitels überragend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste mässig kräftig, aber scharf, etwas auseinandertretend, fast ohne Nebenwülste. Zwischenwülste vortretend, etwas grob und unregelmässig, meist nicht einen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Spät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Sehr kräftig, etwas aufstrebend.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, in guten Lagen jedoch nicht unter Harzfluss leidend.

Blüte: Spät, gross, am Grunde der Blütenstiele meist mit einem kleinen Laubblatt.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im mittleren und obern Baselbiet verbreitet, aber nirgends gerade häufig, kommt auch im Schwarzbubenland, im untern Fricktal und in der Gegend von Zurzach vor.

Bedeutung: Dem schönen Aussehen und der guten Qualität stehen als Nachteile eine vielfach unbefriedigende Fruchtbarkeit und die starke Neigung der Früchte zum Aufspringen bei Regen gegenüber. Auch macht sich das Läublein am Stiel beim Pflücken in manchen Jahren unangenehm bemerkbar, da es besonders herausgelesen werden muss. Die Sorte ist deshalb für die weitere Verbreitung nicht zu empfehlen.

Die Hertemer.

(Abb.: Stein, Tafel 62 b)

Beschreibung nach Material von Spielmann in Magden.

Name: Die Bezeichnung ist abgeleitet von der badischen Ortschaft Herten. Sie wird auch für andere festfleischige braune Sorten, wie Hedelfinger Riesenkirsche, verwendet. In Benken heisst die Sorte „Späte Kracher“, in Obermumpf „Kracher“ oder „Braune Kracher“, in Ramllinsburg „Brändler“.

Grösse: Gross: 21,20 : 21,70 : 19,80 (100 : 102 : 98 : 91).

Gestalt: Herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite fein waagrecht abgestutzt. Stielseite breit abgerundet, stark geschultert, gegen die Bauchseite oft schief. Bauchseite vom obern Drittel nach dem Stempelpunkt und der Stielgrube flach gewölbt. Rückenseite gewölbt, mit Furche und oft mit Höcker.

Stielgrube: Tief, eng, nach vorn wenig ausgerandet.

Bauchnaht: Die dunkle Linie liegt nicht vertieft, ist aber meist scharf.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in engem, ungleich tiefem, oft hinter einem Höcker gelegenen Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (53 mm) und mässig kräftig, manchmal rötlich angelaufen, sitzt fest, reisst jedoch nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, mit mattem Glanz, gegen Regen sehr empfindlich.

Fleisch: Mittelfest bis fest, mässig saftig, vorherrschend süss, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Verhältnismässig klein: 10,67 : 8,32 : 6,45 (100 : 78 : 61 : 78). Löst mässig gut. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, mit deutlichem, hin und wieder leicht hakigem Spitzchen. Stielseite etwas aufgewölbt, leicht nach hinten abfallend, fast ohne Runzeln. Stielansatzstelle kurz dreieckig, nicht auffällig. Rückenlinie bis 3 mm vor die Spitze in etwas flachem Bogen verlaufend, dann scharf gegen die Spitze umbiegend, ziemlich stark hervortretend, aber höchstens mit schwachen Runzeln. Wulstansatz ziemlich breit und ziemlich kräftig, wenig gebogen, den Scheitel des Steines erreichend, höchstens mit unbedeutenden Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig und nur gegen vorn etwas scharf, ein wenig auseinandertretend, nicht geschweift, höchstens mit kurzen, undeutlichen Nebenwülsten. Zwischenwülste von der Mitte an deutlich, schmal und scharf, ungleich verlaufend, aber selten einen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Gut.

Gesundheit: Etwas schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Magden häufig, ebenfalls in den angrenzenden Gemeinden und entlang dem Rheine bis Basel und im Birsigtal zu finden.

Bemerkung: Die Hertemer gleicht sowohl der Zürcher Sammetkirsche als auch der Rieskirsche, von der sie wohl nur durch den Stein zu unterscheiden ist.

Bedeutung: Da die Frucht ebenso regenempfindlich ist wie die Hedelfinger Riesenkirsche, an Aussehen dieser weitverbreiteten Sorte jedoch nachsteht, erscheint die Hertemer trotz der bedeutenden Fruchtgrösse und der recht guten Qualität nicht verbreitungswürdig.

Die Rosmarin.

(Abb. Tafel 13 b)

Beschreibung nach Material von Bader in Titterten, Graf in Sissach, Borer in Erschwil u. a.

Namen: Über die Bezeichnung „Rosmarin“ siehe Seite 35. „Späte Rosmarin“ in Diegten. „Lederkirsche“ in Eptingen und im solothurnischen Niederamt. Vielfach heisst die Sorte einfach „Klepfer“, in Reigoldswil „Süsse Klepfer“.

Grösse: Mittel bis gross: 19,6 : 20,3 : 17,9 (100 : 103 : 91 : 88),

20,50 : 20,50 : 18,35 (100 : 100 : 90 : 90),

22,25 : 22,20 : 20,45 (100 : 100 : 92 : 92).

Gestalt: Kurz herzförmig bis oval oder fast kugelig, von der Bauchseite etwas mehr zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite schief gegen die Bauchseite abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, oft gegen die Bauchseite schief. Bauchseite etwas breit und flach gewölbt. Rückenseite meist mit kleinem Rückenbuckel und schwacher Rückenfurche.

Stielgrube: Ziemlich breit und sehr tief, meist nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempel scharfe Linie ist dunkel gefärbt und liegt selten in einer Vertiefung.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in mässig breitem, seichtem, offenem Grübchen, hin und wieder gegen die Bauchseite verschoben.

Stiel: Ziemlich lang (48, 50, 51 und 56 mm), ziemlich dünn, nur an der Haftscheibe rötlich, sitzt fest und reisst selten aus.

Farbe und Haut: Rotbraun bis schwarzbraun, wenn nicht völlig reif mit hellen Tupfen und Sprickeln, mit sehr schönem Glanz, springt bei Regen nicht leicht auf.

Fleisch: Mittelfest bis fest, saftig, hellrot, süss mit wenig Säure, nicht gerade kräftig, aber angenehm gewürzt, sehr fein.

Saft: Ziemlich hell gefärbt.

Stein: Mässig gross: 11,33 : 8,85 : 6,98 (100 : 78 : 62 : 79). Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, mit kurzem Hakenspitzen. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, wenig runzelig. Stielansatzstelle wenig vertieft, undeutlich. Rückenlinie bis kurz vor die Spitze ziemlich gleichmässig gewölbt und dann abgebogen, wenig vorstehend, oft mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, schmal kammförmig bis ziemlich breit, nicht stark gebogen, die Höhe des Scheitels erreichend, mit mässig starken Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, etwas auseinandertretend, gegen die Spitze etwas scharf, meist mit Nebenwülsten. Zwischenwülste einfach, dick, wenig erhaben, oft kaum angedeutet.

Reifezeit: Spät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas hochstrebend, liefert schöne pyramidale Kronen. Verzweigung ebenmässig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, leidet in geringeren Lagen auch unter Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh, gross, etwas flatterig.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Flumser, Süsswelsche und Weinrebenkirsche (Zug). Geeignete Pollenspender: Erstfrühe, Krallenkirsche, Zweitfrühe, Basler Adler, Schumacher, Langstieler, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Ovale frühe Herzkirsche, Fricktaler Rotstieler, Lamprästler, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Sauerhäner, Herzförmige frühe Herzkirsche, Rote Lauber, Leokirsche, Schokoladenkirsche, Frühe Luxburger, Späte Luxburger, Beringer, Lamper, Steiner, Labächler, Baschimeiri, Seveler, Chnästeli, Zürcher Rotstieler, Buchhölzler, Sammetkirsche, Frühschwarze, Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche, Schöne von Einigen, Oberlandkirsche, Rieskirsche, Gravium, Schägger, Napoleons Knorpelkirsche, Kassins Frühe, Süsse Gravium.

Verbreitung: Im Baselland und Schwarzbubenland überall, doch nirgends häufig, im Fricktal seltener, vereinzelt am südlichen Jurahang, z. B. im Niederamt, Gegend von Pfaffnau.

Bemerkung: Die Rosmarin ist jedenfalls eine alte Sorte und gehörte früher zu den wichtigsten Kirschen. Sie ist wohl erst durch die letzte Schrotschussepidemie stark zurückgedrängt worden.

Bedeutung: Für gute Lagen (Spätlagen!) empfehlenswert. Die Rosmarin verlangt jedoch sorgfältige Spritzenarbeit, ist aber dann von besonderem Wert, weil sie erst reift, wenn die Preise sich wiederum verbessern. In geringen Lagen erreichen die Früchte nicht den ihr eigenen Wohlgeschmack und sind dann fad und von geringer Qualität.

Die Späte Kracher.

(Abb.: Stein, Tafel 62 c)

Beschreibung nach Material von Sulzer in Riehen, Gross in Riethem, Widmer in Zurzach und Flury in Welschenrohr.

Name: Die gewählte Bezeichnung wird für unsere Sorte in Riehen gebraucht, gilt aber an andern Orten auch für Hedelfinger Riesenkirsche und weitere Sorten aus der formenreichen Gruppe der spätreifenden schwarzbraunen Kirschen. In Riethem (Aargau) wird die Sorte „Herzkirsche“ genannt.

Grösse: Gross: 22,2 : 24,5 : 21,2 (100 : 110 : 96 : 87),
22,15 : 22,40 : 20,20 (100 : 101 : 91 : 90),
21,65 : 22,55 : 19,85 (100 : 104 : 92 : 88),
21,10 : 22,25 : 19,87 (100 : 105 : 94 : 89).

G e s t a l t: Kugelig bis kurz herzförmig, an Schumacherkirsche oder Basler Adler erinnernd, meist fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite stark waagrecht abgestutzt, seltener breit abgerundet. Stielseite breit abgerundet, geschultert, meist gegen die Bauchseite schief. Bauchseite vom obern Drittel oder von der Mitte breit und flach gewölbt bis abgeflacht. Rücken-
seite vom obern Viertel gewölbt, oft mit Furche und fast immer mit deutlichem Höcker.

S t i e l g r u b e: Tief und ziemlich eng, nach vorn stark, nach hinten weniger ausgerandet.

B a u c h n a h t: Die scharfe Linie liegt selten in einer breiten, seichten Einsenkung.

S t e m p e l p u n k t: Ziemlich gross, in breitem, seichtem, höckerigem Grübchen.

S t i e l: Ungleich lang (44, 49, 52 mm), kräftig, vorwiegend grün, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

F a r b e u n d H a u t: Rotbraun bis schwarzbraun, mit undeutlicher Sprickelung, bei Über-
reife tiefschwarz, mit mattem Glanz, sehr regenempfindlich.

F l e i s c h: Mittelfest bis fest, ziemlich dunkel gefärbt, nicht ganz vollaftig, meist vorwiegend
süss und oft etwas fad, nie kräftig, manchmal bitterlich, schwach und nicht gerade angenehm gewürzt.

S a f t: Mässig stark gefärbt.

S t e i n: Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich glatt. Gross: 11,60 : 9,57 : 7,57 (100 : 83 : 65 :
79). Oval bis eiförmig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, mit
kräftigen Runzeln und oft mit Höckern neben der ziemlich grossen, aber nicht tiefen Stielansatzstelle.
Rückenlinie meist vom obern Drittel aus etwas flach gewölbt, manchmal gegen die Spitze leicht
abgebogen, kräftig vorstehend, meist mit wenigen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig und mässig
breit, ein wenig kammförmig vorstehend, die Höhe des Scheitels erreichend oder leicht überragend,
meist mit kurzen, seltener mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich weit auseinander-
tretend, von der Mitte an kräftig, im obern Teil oft mit kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste oft
zu einem deutlichen, im vordern Viertel als Keil vorstehenden Mittelwulst vereinigt.

R e i f e z e i t: Mittelspät bis spät.

V e r w e n d u n g: Tafelkirsche, als Konservenkirsche wohl zu fad.

W u c h s: Kräftig.

G e s u n d h e i t: Anscheinend stark schrotschussanfällig.

B l ü t e: Mittelspät.

B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e: Unbekannt.

V e r b r e i t u n g: Dem Rhein entlang zwischen Basel und Zurzach anscheinend ziemlich
verbreitet, aber nirgends häufig, vereinzelt aus dem Solothurner Jura (Welschenrohr).

B e d e u t u n g: Ihrer Regenempfindlichkeit und des matten Glanzes wegen scheint die Sorte
neben Muskateller und Schauenburger nicht verbreitungswürdig zu sein.

Die Späte Fisibacher.

(Abb. Tafel 35 a)

Beschreibung nach Material von Ehrensperger in Waldhausen-Fisibach.

N a m e: Als „Späte“ erhalten. Da es sich anscheinend um eine Lokalsorte handelt, von mir
als „Fisibacher“ bezeichnet. Aus Arenenberg vereinzelt als „Schneller“.

G r ö s s e: Mittel bis gross: 20,00 : 20,75 : 18,90 (100 : 104 : 94 : 91).

G e s t a l t: Kugelig bis kurz herzförmig, von beiden Seiten etwas zusammengedrückt. Stempel-
seite meist ein wenig schief gegen die Bauchseite abgestutzt. Stielseite ziemlich breit und flach, etwas
geschultert, meist waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel
bis Viertel gewölbt, mit schwachem Höcker und hin und wieder mit angedeuteter Furche.

S t i e l g r u b e: Ziemlich breit und tief, gegen vorn etwas ausgerandet, oft mit Zahn.

B a u c h n a h t: Die nicht vertiefte Linie ist gegen den Stempelpunkt manchmal scharf.

S t e m p e l p u n k t: Ziemlich gross, in breitem, seichtem, oft offenem Grübchen.

S t i e l: Mässig lang (45 mm) kräftig, grün, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

F a r b e u n d H a u t: Schwarz mit Stich ins Braune und zahlreichen weissen Punkten, mit
ordentlichem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig, dick und zäh.

Fleisch: Mittelfest, saftig, vorwiegend süß, etwas aromatisch, kräftig.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ziemlich schlecht. Oberfläche etwas rau. Mässig gross: 10,17 : 8,27 : 6,75 (100 : 81 : 66 : 82). Eiförmig bis fast oval, mit kleinem Hakenspitzchen. Stielseite etwas flach, nach hinten abfallend, mit kräftigen Runzeln, Stielansatzstelle ziemlich gross und ziemlich tief. Rückenlinie im mittleren Teil ziemlich gerade verlaufend, gegen die Spitze leicht abgebogen, wenig vorstehend, aber im vordern Teil scharf, mit ziemlich deutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, kammförmig, ziemlich schmal, wenig gebogen, die Höhe des Scheitels überragend, oft mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste ein wenig auseinandertretend, nur im vordern Teil kräftig, mit mehreren kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste fehlend oder als strichförmiger Mittelwulst ausgebildet.

Reifezeit: Mittelspät bis spät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Fisibach (Bezirk Zurzach) als Hauptsorte verbreitet.

Bemerkung: Hat sehr viel Ähnlichkeit mit der Stockerkirsche.

Bedeutung: Ihrer Spätreife und Transportfähigkeit wegen recht brauchbar, aber zur weitem Vermehrung doch wohl nicht zu empfehlen.

Die Falsche Graberkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 62 d)

Beschreibung nach Material von Singer, St. Romei, Lauwil.

Name: Die Sorte wurde 1934 an die Kirschentagung in Reigoldswil als „Graberkirsche“ überbracht, mit der sie die enge, tiefe Furche auf der Bauchseite der Frucht gemeinsam hat.

Grösse: Mittel: 19,55 : 20,95 : 18,35 (100 : 107 : 94 : 88).

Gestalt: Kurz und breit herzförmig, von der Bauchseite her zusammengedrückt. Stempel- seite gleichmässig abgerundet. Stielseite ziemlich breit abgerundet, stark geschultert, waagrecht. Bauchseite vom obern Drittel oder von der Mitte aus gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, meist mit deutlicher Furche und oft mit schwachem Höcker.

Bauchnaht: Die Linie liegt regelmässig in einer scharfen, ausgesprochenen Furche.

Stielgrube: Tief und ziemlich breit, nach vorn sehr stark, nach hinten weniger ausgerandet.

Stempelpunkt: Mässig gross, kaum vertieft, oft gegen die Bauchseite verschoben.

Stiel: Ziemlich lang (51 mm) und ziemlich kräftig, vorwiegend grün, sitzt ziemlich fest, reisst jedoch selten aus.

Farbe und Haut: Bei Vollreife schwarzbraun bis schwarz, mit undeutlichen, hellen Sprickeln, mit schönem, an Rosmarinkirsche erinnernden Glanz.

Fleisch: Mittelfest, saftig, süß-säuerlich, ziemlich kräftig, mit feinem Gewürz, das demjenigen der Rosmarinkirsche gleicht.

Saft: Ziemlich dunkel gefärbt.

Stein: Löst ziemlich leicht. Oberfläche fast glatt. Ziemlich klein: 9,90 : 9,02 : 6,97 (100 : 91 : 70 : 77). Eiförmig, mit scharfem, mehr oder weniger deutlich hakig gebogenem Spitzchen. Stiel- seite sehr stark nach hinten abfallend, mit kräftigen Runzeln und kleiner, undeutlicher Stielansatz- stelle. Rückenlinie gegen die Stielansatzstelle gerade verlaufend, im vordern Teil gleichmässig gewölbt, dünn, gegen die Spitze ein wenig vorstehend, mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz kräftig vorstehend, aber schmal und fast flach, hakig gekrümmt und übergreifend, die Höhe des Scheitels überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig und scharf, ziemlich weit auseinandertretend, geschweift, oft im obern Teil mit kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste meist zu einem kräftigen, im vordern Viertel keilförmig vortretenden Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Spät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Über Wuchs, Schrotschusswiderstandsfähigkeit und Blütezeit liegen mir keine Angaben vor.

Verbreitung: Nur aus Lauwil (Oberbaselbiet) bekannt.

Bedeutung: Diese schöne und gute, in Glanz und Gewürz an die Rosmarin erinnernde Sorte verdient, gute Eigenschaften des Baumes vorausgesetzt, Beachtung.

Schwarze und braune Sorten der Nordwestschweiz von geringer Bedeutung.

Neben den ausführlich beschriebenen Sorten kommen in der Nordwestschweiz zahlreiche andere vor, deren Bedeutung jedoch infolge Kleinfrüchtigkeit, grosser Empfindlichkeit oder qualitativer Minderwertigkeit gering ist. Es kann aus Gründen der Platzersparnis auf eine vollständige Beschreibung verzichtet werden. Um aber spätern Verwechslungen vorzubeugen, sollen diese Sorten im folgenden kurz charakterisiert und ihre Steine abgebildet werden.

Die Frühe Franzosenkirsche. Nach Material von Lützel Schwab in Augst. Bei Vollreife schwarze, frühreife, grossfrüchtige Tafelkirsche: 21,95 : 24,75 : 20,15 (100 : 118 : 92 : 82). Kurz herzförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite bald ziemlich breit, bald fast spitz abgerundet, seltener fein gestutzt. Stielseite breit abgerundet, selten gegen die Bauchseite leicht schief, stark geschultert. Bauchseite breit, manchmal konkav, manchmal gewölbt oder flach. Rückenseite breit gewölbt, mit deutlicher, breiter Furche, ohne Höcker. Stielgrube sehr tief und ziemlich breit, nach beiden Seiten stark ausgerandet. Die manchmal scharfe Linie liegt hin und wieder in breiter Vertiefung. Stempelpunkt ziemlich klein, auf der Spitze oder in sehr seichter Einsenkung. Stiel kurz, dick, sehr kräftig.

Fleisch mittelfest, ziemlich saftig, süss-säuerlich, etwas fad, wenig und nicht angenehm gewürzt, dunkelrot.

Stein gross, leicht lösend, wie Abb. Tafel 62 e.

Diese grossfrüchtige Frühlkirsche soll im Krieg von deutschen Soldaten aus Nordfrankreich in die badische Nachbarschaft gebracht worden sein. Sie wird sich wohl wegen ihrer empfindlichen Haut und der nicht befriedigenden Qualität neben der Erstfrühen und Zweitfrühen trotz der bedeutenden Fruchtgrösse nicht halten können.

Die Niederdorfer Rotstielier. Nach Material von Stettler in Ferenberg bei Bolligen. Kaum mittelgrosse, schwarze Konfitüren- und Brennkirsche: 18,05 : 16,70 : 14,90 (100 : 93 : 82 : 88). Schlank oval, von der Bauchseite etwas stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite schief nach hinten abgestutzt. Stielseite schmal abgerundet, kaum geschultert, oft nach der gleichmässig oder schmal gewölbten Bauchseite schief. Rückenseite vom obern Viertel schmal, aber etwas flach gewölbt, meist mit deutlicher Furche und deutlichem Höcker. Stielgrube auffallend seicht und ziemlich eng, nach beiden Seiten schmal und flach ausgerandet. Die nicht vertiefte Linie ist oft gegen den Stempelpunkt scharf. Stempelpunkt klein, in sehr seichtem, mehr oder weniger offenem Grübchen. Stiel ziemlich lang (45 mm), mässig kräftig, hin und wieder rot angelaufen, sitzt ziemlich fest und reisst aus.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig und gut.

Stein leicht lösend, gross, wie Abb. Tafel 62 f.

Die Sorte wurde seinerzeit als Nr. 8 der von der Versuchsanstalt Wädenswil als verhältnismässig schrotschusswiderstandsfähig gehaltenen Sorten zur Prüfung an verschiedenen Orten vermehrt. In Niederdorf (Baselland), wo sie herkommt, scheint sie nicht häufig zu sein. Sie ist zu kleinfrüchtig und zu grossteinig, um Bedeutung erlangen zu können.

Die Schlamper. Nach Material von Ehram-Hofmeier in St. Pantaleon. Schwarzbraune, mittelfrühe, mittelgrosse Tafelkirsche: 17,75 : 20,90 : 18,80 (100 : 118 : 106 : 90). Nierenförmig, von beiden Seiten etwas zusammengedrückt. Stielseite flach, kaum geschultert. Bauch- und Rückenseite

fast gleich gewölbt, ohne Furche und Rückenhöcker. Stielgrube mässig breit und mässig tief. Die gegen den Stempelpunkt etwas schärfere Linie liegt nicht vertieft. Stempelpunkt ziemlich gross, in breitem, seichtem Grübchen. Stiel mässig lang (46 mm), dick, grün, sitzt nicht fest und reisst nicht aus.

Fleisch weich, rötlich, saftig, süsslich, nicht kräftig, aber stark und angenehm gewürzt.

Stein ordentlich lösend, wie Abb. Tafel 63 a.

Die Sorte führt ihren Namen nach der stark hängenden Tracht des Baumes. Es mangelt ihr jede Transportfähigkeit, und sie hat deshalb keine Bedeutung.

Die Wallbacher. Nach Material von Fischer in Wallbach und Vogel in Oberfrick. Mittelgross bis gross: 18,0 : 20,3 : 18,6 (100 : 108 : 103 : 92) und 19,9 : 22,4 : 19,9 (100 : 112 : 100 : 89). Schwarzbraune bis schwarze, mittelfrühe Tafelkirsche. Kurz herzförmig bis kugelig, gegen den Stempelpunkt allmählich abgerundet und ganz kurz gestutzt, an Mischler oder Schüracher erinnernd. Stielseite ziemlich flach, geschultert. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite fast ohne Höcker, aber mit seichter Furche. Stielgrube meist eng und tief, gegen die Bauchweite ausgerandet. Die Linie ist gegen den Stempelpunkt scharf. Stempelpunkt klein, in seichtem Grübchen. Stiel lang (55 mm, 56 mm), kräftig, meist rötlich, sitzt mässig fest und reisst hin und wieder aus.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich und recht kräftig, wenig gewürzt.

Stein löst gut, wie Abb. Tafel 63 b.

Die Sorte wurde von beiden Einsendern ohne Bezeichnung eingeschickt und vom Verfasser Wallbacher genannt, weil sie in Wallbach verbreitet worden ist. Sie soll gegen Regen widerstandsfähig sein. Als wesentliche Nachteile sind die nicht völlig schwarze, etwas unansehnliche Färbung und die wohl nicht genügende Transportfähigkeit zu nennen.

Die Weiche Saure. Nach Material von Fischer in Wallbach. Tiefschwarze, mittelfrühe Tafel- und Konfitürenkirsche von mittlerer Grösse: 18,50 : 20,25 : 18,27 (100 : 109 : 99 : 90). Kugelig, von beiden Seiten etwas zusammengedrückt. Stielseite mässig breit abgerundet, nicht geschultert, waagrecht. Bauch- und Rückenseite fast gleichartig gewölbt, ohne Furche und Rückenbuckel. Stielgrube eng und seicht. Bauchnaht nur gegen den Stempelpunkt als Linie sichtbar. Stempelpunkt mässig gross, in engem, seichtem Grübchen. Stiel ziemlich kurz (45 mm), dick und kräftig, nur an der Haftscheibe rötlich, sitzt nicht fest, reisst aber oft aus.

Fleisch weich und locker, säuerlich, an Sauerhäner erinnernd, aber weniger herb als diese.

Stein löst ziemlich schlecht, wie Abb. Tafel 63 c.

Die Sorte ist in Wallbach wenig verbreitet und dürfte ein Sämling der Sauerhäner sein, der sie in mancher Beziehung gleicht. Sie ist der mangelhaften Transportfähigkeit wegen ohne Bedeutung.

Die Himmelrieder Herzkirsche. Nach Material von Oskar Wiggli in Himmelried und Beny Stebler in Nunningen. Tiefschwarze, mittelspät reifende, mittelgrosse Tafel- und Brennkirsche: 18,85 : 19,35 : 16,75 (100 : 103 : 89 : 87). Herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet, seltener fein gestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, ein wenig gegen die meist ziemlich breit und flach gewölbte Bauchseite schief. Rückenseite mit deutlichem Buckel und mit Furche. Stielgrube ungleich breit und ungleich tief, namentlich gegen die Bauchseite ausgerandet. Die Linie liegt oft in einer deutlichen Furche. Stempelpunkt ziemlich klein, nicht vertieft. Stiel mässig lang (44 mm), ziemlich dünn, meist rot angelaufen, sitzt nicht fest und reisst nicht aus.

Fleisch weich bis mittelfest, sehr süss und kräftig, angenehm gewürzt.

Stein ziemlich gut lösend, wie Abb. Tafel 63 d.

Wir erhielten die Sorte aus Himmelried als „Herzkirsche“, aus Nunningen als „Kurzstieler“. Da beide Bezeichnungen mehrdeutig sind, hat sie der Verfasser nach der kirschbaumreichen Gemeinde Himmelried, wo sie ziemlich verbreitet zu sein scheint, benannt. Sie kommt auch im obern Baselbiet (Reigoldswil und Oberdorf) vereinzelt vor. Die vorzügliche Kirsche ist als Handelsfrucht zu klein und wohl auch zu wenig transportfähig.

Die Bittere Brenzer. Nach Material aus Wallbach. Tiefschwarze, mattglänzende Brennkirsche von mittlerer Reifezeit, klein: 16,3 : 16,9 : 14,8 (100 : 104 : 91 : 88). Oval bis herzförmig, seitlich

stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet. Stielseite gegen die Bauchseite schief. Bauchseite flach gewölbt. Rücken mit deutlicher Furche. Stielgrube ziemlich seicht, mässig breit. Die Linie liegt nicht vertieft. Stempelpunkt hinter einem Höcker, nicht vertieft. Stiel ziemlich lang (44 mm), rot angelaufen, sitzt nicht fest.

Fleisch fast mittelfest, süss-säuerlich und bitterlich, sehr kräftig, angenehm gewürzt.

Stein leicht lösend, wie Abb. Tafel 63e.

Die Bittere Brenzer ist eine in Wallbach am Rhein ziemlich häufige Lokalsorte und bildet dort die an ihren riesigen Kronen kenntlichen Bäume. Die qualitativ hochwertige, aber kleine und nicht sturmsichere Brennkirsche ist nicht verbreitungswürdig.

Die Tönnlikirsche. Nach Material von Gebrüder Senn, Gansingen. Kleine bis mittelgrosse, schwarze Brennkirsche. Kurz herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite breit waagrecht abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite abgerundet, wenig geschultert, waagrecht. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, mit Furche und hin und wieder mit Höcker. Stielgrube ziemlich eng und mässig tief. Die gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt hin und wieder vertieft. Stempelpunkt gross, in breitem, seichtem, offenem Grübchen. Stiel ziemlich lang und kräftig, sitzt nicht fest und reisst nicht aus, hin und wieder rot angelaufen.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, etwas gewürzt.

Stein verhältnismässig gross, ziemlich schlecht lösend, wie Abb. Tafel 63 f.

Die Tönnlikirsche (Bezeichnung nach der Form?) wird auch „Tännlikirsche“ genannt und ist eine Lokalsorte aus Gansingen im Fricktal. Sie ist als ausgesprochene Brennkirsche nicht verbreitungswürdig.

Die Seppetoni. Nach Material von Stocker in Mumpf. Kleine bis mittelgrosse, schwarze Brennkirsche. Kurz herzförmig bis kugelig, nur von der Bauchseite merklich zusammengedrückt. Stempelseite ziemlich stark waagrecht abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, waagrecht. Bauchseite fast von der Mitte aus breit gewölbt. Rückenseite mit Furche, seltener mit Höcker. Stielgrube eng, wenig tief, nach beiden Seiten etwas ausgerandet. Stiel ziemlich lang, mässig kräftig, oft rot angelaufen, sitzt wenig fest und reisst nicht aus.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, recht angenehm gewürzt.

Stein ziemlich schlecht lösend, wie Abb. Tafel 64 a.

Die Seppetoni ist eine nicht gerade häufige Lokalsorte von Mumpf und benachbarten Gemeinden. Sie verdient als ausgesprochene Brennkirsche keine weitere Beachtung.

Die Farbkirsche. Nach Material von Ehrensperger in Waldhausen-Fisibach. Kleine, tief-schwarze Brennkirsche. Kugelig bis kurz herzförmig, seitlich zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet oder fein gestutzt, oft etwas nach der Bauchseite schief. Stielseite mässig breit abgerundet, kaum geschultert, waagrecht. Bauchseite und Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, die letzte ohne Furche und Höcker. Stielgrube ziemlich eng und ziemlich tief, fast nur nach vorn ein wenig ausgerandet. Linie gegen den Stempel scharf, nicht vertieft. Stempelpunkt klein, in kleinem, offenem Grübchen. Stiel mässig lang, auffallend stark rot gefärbt (Name!), sitzt nicht fest und reisst nicht aus.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, süss und kräftig, sehr angenehm gewürzt.

Stein schlecht lösend, verhältnismässig gross, wie Abb. Tafel 64 b.

Die Farbkirsche soll starkwüchsig und abträglich sein und früh bis mittelfrüh blühen. Sie ist eine Lokalsorte des untersten Aaretales. Aus Siglisdorf erhielten wir sie unter der Bezeichnung „Blotte“. Sie ist ihrer Kleinfrüchtigkeit wegen nicht verbreitungswürdig.

Die Abrahämli. Nach Material von Zuber in Arisdorf. Schwarze, stark glänzende, mittelgrosse, mittelspäte Tafelkirsche: 18,7 : 19,4 : 17,7 (100 : 104 : 95 : 91). Kugelig-eckig, von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt. Bauchseite von der Mitte aus nach beiden Richtungen abgeflacht. Rückenseite gegen den Stempelpunkt abgeflacht. Stielgrube sehr tief. Linie hin und wieder in einer Furche, hin und wieder auf einem Kamm. Stempelpunkt klein, in tiefem, gegen die Bauchseite meist offenem Grübchen. Stiel lang (52 mm), dünn, rot angelaufen, haftet nicht fest.

Fleisch mittelfest bis fest, etwas trocken, vorwiegend süss, nicht merklich gewürzt und nicht gerade angenehm.

Stein ziemlich gross und schlecht lösend, wie Abb. Tafel 64 c.

Die Abrahämeler ist eine Lokalsorte aus Arisdorf und scheint der starken Schrotschussanfälligkeit wegen in raschem Rückgang begriffen zu sein.

Die Späte Eptinger. Nach Material von Hans Grieder in Eptingen. Schwarzbraune, kleine bis mittelgrosse, spätreifende Brennkirsche, als Tafelkirsche meist zu klein. Kugelig bis kurz herzförmig oder nierenförmig, seitlich stark zusammengedrückt, von der Bauchseite etwas mehr als vom Rücken. Stempelseite breit abgerundet bis gestutzt, gegen die Bauchseite schief. Stielseite breit abgerundet, kaum geschultert, waagrecht. Bauchseite von der Mitte aus ziemlich breit gewölbt. Rückenseite ziemlich breit und fast von der Mitte aus gewölbt, ohne Höcker, aber mit deutlicher Furche. Stielgrube ziemlich tief und ziemlich breit, wenig ausgerandet. Die undeutliche Linie liegt meist in einer seichten Furche. Stempelpunkt ziemlich gross, in meist ziemlich seichtem, mässig breitem Grübchen. Stiel ziemlich lang, kräftig, grün, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Fleisch mittelfest, süsslich-säuerlich und leicht bitterlich, etwas gewürzt, aber ziemlich zuckerarm.

Stein mässig gut lösend, wie Abb. Tafel 64 d.

Die Sorte ist in Eptingen ziemlich häufig zu finden, kommt aber auch in Reigoldswil, Tenniken und wohl noch anderswo im Oberbaselbiet vor. Sie verdient infolge der kleinen, qualitativ nicht vollwertigen Früchte trotz des robusten Wuchses und der späten Reifezeit keine Beachtung.

Die Braunzweigete. Nach Material von Briefer in Arlesheim. Braune, mittelfrühe Tafelkirsche von mittlerer Grösse: 19,2 : 18,9 : 16,7 (100 : 99 : 87 : 88). Herzförmig. Stempelseite oft fast zugespitzt. Stielseite ziemlich stark geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite mit Furche. Stielseite ziemlich eng und ziemlich tief, etwas ausgerandet. Die Linie liegt nicht vertieft. Stempelpunkt nicht vertieft, hinter einem Höcker. Stiel mässig lang (43 mm), grün, sitzt ziemlich fest.

Fleisch mittelfest, hellrot, etwas trocken, säuerlich-fad, nicht merklich gewürzt.

Stein leicht lösend, wie Abb. Tafel 64 e.

Die Sorte ist mir nur aus Arlesheim bekannt geworden. Sie gleicht weitgehend der frühen Rosmarin und ist infolge ihrer geringen Qualität nicht beachtenswert.

Die Drittfrühe. Nach Material von Briefer in Arlesheim. Schwarzbraune, mittelfrühe, mittelgrosse bis kleine Tafel- und Brennkirsche: 17,7 : 17,5 : 15,1 (100 : 99 : 85 : 86). Herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, wenig geschultert. Bauchseite flach gewölbt. Stielgrube eng und ziemlich tief. Linie nicht vertieft. Stempelpunkt auf der Spitze hinter einem kleinen Höcker. Stiel lang (56 mm), dünn, nur an der Haftscheibe rötlich, sitzt nicht fest.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, recht angenehm, aber nicht besonders süss.

Stein mässig lösend, wie Abb. Tafel 64 f.

Die Drittfrühe sieht aus wie eine kleine Form der Braunen Herzkirsche. Sie ist nicht beachtenswert.

Die Erschwiler Herzkirsche. Nach Material von Alois Grolimund in Erschwil. Leuchtend rotbraune, bei Vollreife braune, mittelspäte, grosse Tafelkirsche: 22,7 : 23,6 : 21,2 (100 : 104 : 94 : 90). Breit herzförmig, mit gleichmässig abgerundeter Stempelseite. Stielseite geschultert. Bauchseite abgeflacht. Rückenseite mit Buckel, aber ohne Furche. Ganze Frucht höckerig. Stielgrube mässig breit, tief. Linie nicht vertieft. Stempelpunkt klein, nicht vertieft, hinter einem Höcker. Stielgrube mässig breit, tief. Stiel lang (54 mm), kräftig, grün, sitzt fest.

Fleisch mittelfest, hellrot, etwas schleimig, fad-säuerlich, ohne Gewürz, von ganz geringer Qualität.

Stein mässig gut lösend, wie Abb. Tafel 65 a.

Die Sorte ist ihrer geringen Qualität und der sehr empfindlichen Haut wegen nicht beachtenswert.

Die Birgelkirsche. Nach Material von K. Jeker in Büsserach. Schwarzbraune bis fast schwarze, mittelgrosse bis grosse, mittelspäte Tafelkirsche: 18,9 : 21,1 : 18,5 (100 : 111 : 98 : 88). Kurz tonnenförmig. Stempelseite stark abgestutzt. Stielseite stark geschultert, waagrecht. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite mit deutlicher Furche, aber ohne Buckel. Stielgrube breit und tief. Die dunkle, gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt meist in breiter Einsenkung. Stempelpunkt ziemlich gross, in tiefem, breitem, höckerigem Grübchen. Stiel mässig lang (50 mm), kräftig, sitzt fest und reisst nicht aus.

Fleisch fest, hart, ziemlich saftig, süss-säuerlich mit bitterlicher Haut, weder angenehm noch kräftig.

Stein schlecht lösend, wie Abb. Tafel 65 b.

Die nur aus Büsserach bekannte Sorte ist zu hartfleischig.

Die Kracher aus Aesch. Nach Material von Siegenthaler in Aesch (Baselland). Mittलगrosse, spätreifende, schwarzbraune bis schwarze Tafelkirsche. Herzförmig bis oval oder fast eiförmig. Von der Bauchseite stark, vom Rücken weniger zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet, seltener fein gestutzt. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, etwas geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite ziemlich schmal, aber etwas flach gewölbt, mit grösster Wölbung wenig oberhalb der Mitte. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, mit deutlicher Furche und meist mit Höcker. Stielgrube ziemlich eng und ziemlich seicht, nach beiden Seiten etwas ausgerandet. Die Linie ist gegen den Stempel scharf, liegt jedoch nicht vertieft. Stempelpunkt nicht vertieft oder in kleinem, offenem Grübchen. Stiel lang und ziemlich kräftig, vorwiegend grün, sitzt ziemlich locker und reisst nicht aus.

Fleisch mittelfest bis fest, ziemlich saftig, süss-säuerlich, kräftig, wenig, aber angenehm gewürzt.

Stein klein, ordentlich lösend, wie Abb. Tafel 65 c.

Die recht gute, wenn auch nicht erstklassige Kirsche soll in Aesch verbreitet sein. Sie blüht spät. Ich halte sie neben den hochwertigen Spätsorten des Richtsortimentes nicht für verbreitungswürdig.

Die Späte Hedelfinger. Nach Material von Johann Suter in Arboldswil. Mittelspät reifende, grosse, rotbraune bis schwarzbraune, hell gesprickelte, zugleich an Hedelfinger Riesenkirsche und an Läubler erinnernde Tafelkirsche. Breit herzförmig, mit grösster Breite im obern Drittel. Von der Bauchseite stark, vom Rücken weniger zusammengedrückt. Stempelseite fein gestutzt, nach hinten schief. Stielseite mässig breit abgerundet, stark geschultert, gegen die Bauchseite stark schief. Bauchseite breit und flach gewölbt bis abgeflacht. Rückenseite ziemlich breit gewölbt, oft mit deutlicher Furche und mit ausgesprochenem Höcker. Stielgrube tief und ziemlich eng, gegen vorn stark ausgerandet. Linie meist scharf, nicht vertieft. Stempelpunkt mässig gross, in einem seichten, meist hinter einem Höcker gelegenen Grübchen. Stiel ziemlich lang und kräftig, grün, sitzt fest und reisst nicht aus.

Fleisch fest, ziemlich saftig, süss-säuerlich, etwas fad, aber ziemlich kräftig gewürzt.

Stein gross, schlecht lösend, wie Abb. Tafel 65 d.

Die Sorte scheint im Waldenburgertal ziemlich verbreitet zu sein und wird oft in Verwechslung zu Hedelfinger Riesenkirsche als „Riesen Hedelfinger“ bezeichnet. Wir erhielten sie auch aus Büren bei Liestal. Sie soll mittelfrüh blühen. Die Frucht hat nicht das edle Aussehen der Hedelfinger Riesenkirsche, und da sie zudem ebenfalls sehr regenempfindlich ist, scheint sie mir trotz der bedeutenden Grösse nicht für eine weitere Vermehrung in Frage zu kommen.

Die Ziefener Wilde. Nach Material von Ed. Bader in Titterten. Dunkelbraune, hell gesprickelte, spätreifende, grossfrüchtige Tafelkirsche: 20,0 : 21,5 : 19,3 (100 : 107 : 96 : 90). Breit herzförmig mit abgestutzter Stempelseite. Stielseite stark geschultert. Bauchseite flach gewölbt. Stielgrube breit und tief. Die dunkle Linie liegt nicht vertieft. Stempelpunkt gross, in ganz seichtem, gegen die Bauchseite offenem Grübchen. Stiel lang (58 mm), dünn, nur gegen die Haftscheibe hin oft rötlich, sitzt fest.

Fleisch mittelfest bis fest, hellrot, süss mit kräftiger Säure, etwas gewürzt, angenehm.

Stein leicht lösend, wie Abb. Tafel 65 e.

Die schöne und kräftig wachsende Sorte ist im Waldenburgertal, namentlich in der Umgebung von Ziefen, verbreitet, aber nicht häufig. Sie ist infolge ihrer geringen Fruchtbarkeit nicht verbreitungswürdig.

b) Rote Sorten.

Die Ovale frühe Herzkirsche.

(Abb. Tafel 17 a)

Beschreibung nach Material von Leuthard in Arlesheim, Sulzer in Riehen u. a.

N a m e n: Geht in ihrem Verbreitungsgebiet mit der Herzförmigen frühen Herzkirsche, von der sie gewöhnlich nicht unterschieden wird, als „Frühe Herzkirsche“. Andere Namen sind nicht bekannt.

Grösse: Mittel bis gross: 20,3 : 18,3 : 17,7 (100 : 90 : 87 : 97) und 22,0 : 21,2 : 19,4 (100 : 96 : 88 : 92).

Gestalt: Oval, von beiden Seiten wenig zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, wenig geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite ziemlich gleichmässig bis etwas flach gewölbt. Rückenseite mit schwachem Buckel und schwach ausgebildeter oder fehlender Furche.

Stielgrube. Eng und tief, meist nach beiden Seiten etwas ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist dunkel gefärbte Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft.

Stiel: Mässig lang (49 mm, 51 mm), ziemlich kräftig, sitzt fest.

Farbe und Haut: Rot mit hellgelben Backen und zahlreichen hellen Sprickeln. Die Grundfarbe ist gelber als bei der Herzförmigen frühen Herzkirsche. Haut mit mässigem Glanz, etwas regenempfindlich. Die Frucht wird leicht fleckig, da sie, wie diejenige der Weissen Herzkirsche, schrotschussanfällig ist.

Fleisch: Mittelfest, mässig saftig, hell gelblich, süss-säuerlich, mild und oft etwas fad, leicht aber angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 11,90 : 9,00 : 6,77 (100 : 76 : 58 : 75). Löst gut. Oberfläche etwas rau. Oval, mit sehr kleinem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen rasch abfallend, etwas runzelig. Stielansatzstelle ziemlich gross, aber undeutlich. Rückenlinie in gleichmässigen Bogen verlaufend, oder vor der Spitze abgebogen, im vordern Teile scharf, mit einigen Querrunzeln. Wulstansatz ziemlich breit und kräftig, flach, oft fast mit Ecken vorstehend, aber den Scheitel meist nicht überragend, mit Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, im vorderen Teile scharf, fast parallel verlaufend, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste meist undeutlich oder fast fehlend, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Früh bis mittelfrüh, einige Tage nach Zweitfrüher.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, bildet kugelige Kronen mit ebenmässiger Verzweigung.

Gesundheit: Namentlich an den Früchten schrotschussanfällig, in geringen Lagen etwas zu Harzfluss neigend.

Blüte: Mittelspät, gross.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Zimmermänner, Frühe Rosmarin und Weissler aus Sissach. Geeignete Pollenspender: Langstieler, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Sauerhäner, Schauenburger, Lampnästler, Fricktaler Rotstieler, Süsshäner aus Frenkendorf, Muskateller, Leokirsche, Rote Lauber, Späte Holinger, Späte Basler, Frühe Luxburger, Rigikirsche, Schöpfkirsche, Schägger, Späte Luxburger, Beringer, Lamper, Zürcher Rotstieler, Sammetkirsche, Sämling von Weber, Oberlandkirsche, Schöne von Einigen, Eigenkirsche, Gravium, Napoleons Knorpelkirsche, Kassins Frühe.

Verbreitung: Im untern Teil des Schwarzbubenlandes und Basellandes verbreitet, aber nirgends häufig.

Bemerkung: Unterscheidet sich von der Herzförmigen frühen Herzkirsche durch die Gestalt der Frucht, den wüchsigeren Baum und namentlich durch die Gestalt des Steines.

Bedeutung: Beachtenswerte Frühsorte für gute Frühlagen. Der Herzförmigen frühen Herzkirsche ist sie namentlich in bezug auf die Baumeigenschaften überlegen. Im Richtsortiment für die Nordwestschweiz enthalten.

Die Herzförmige frühe Herzkirsche.

(Abb. Tafel 17 b)

Beschreibung nach Material von Sulzer in Riehen, Leupin in Frenkendorf, Fiechter in Sissach und Grolimund in Himmelried.

Namen: Geht gewöhnlich als „Frühe Herzkirsche“ und wird von der Ovalen frühen Herzkirsche meist nicht unterschieden. „Rote Herzkirsche“ in Rheinfelden, „Forellenkirsche“ in Sissach und Wintersingen. Wahrscheinlich identisch mit „Gaisepitter“ in „Deutschlands Obstsorten“.

Grösse: Gross: 23,55 : 21,70 : 19,45 (100 : 92 : 83 : 90)
23,6 : 22,3 : 19,6 (100 : 94 : 83 : 88)
24,60 : 22,95 : 19,45 (100 : 93 : 79 : 85).

Gestalt: Ziemlich schlank herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis spitzlich abgerundet oder zugespitzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, stark geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite flach oder von der Mitte nach beiden Seiten abgeflacht. Rückenseite mit Höcker und meist mit deutlicher Furche.

Stielgrube: Eng und tief, namentlich gegen die Bauchseite stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist dunkel gefärbte Linie liegt hin und wieder in einer breiten, seichten Vertiefung.

Stempelpunkt: Klein bis mittel, nicht vertieft, auf der oft etwas ausgezogenen Spitze.

Stiel: Lang (53 mm, 57 mm, 60 mm), dünn, grün oder violett angelaufen, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Leuchtend hellrot bis karminrot auf weisslichem Grunde, mit sehr zahlreichen hellen Sprickeln und Tupfen, mit schönem Glanz. Springt bei Regen weniger auf als Ovale frühe Herzkirsche, ist aber dafür viel empfindlicher gegen Druck.

Fleisch: Mittelfest, weisslichgelb, saftig, süsslich-säuerlich, aber kurz und nicht kräftig, leicht gewürzt. Bei guten Wachstumsbedingungen recht angenehme Früchte, bei ungünstigen Bedingungen fad und gering.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Gross: 13,65 : 9,68 : 7,57 (100 : 71 : 55 : 78). Löst gut. Oberfläche etwas rauh. Eiförmig, mit ziemlich scharfer Spitze. Stielseite etwas hochgewölbt und doch gegen den Rücken abfallend, mit undeutlichen Runzeln. Stielansatzstelle kurz dreieckig, nicht tief. Rückenlinie in ziemlich gleichmässigem Bogen verlaufend, dünn und vorstehend, mit undeutlichen Querrunzeln. Wulstansatz mässig kräftig und mässig breit, ziemlich flach, wenig gebogen, die Höhe des Scheitels erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste mässig kräftig und nur gegen die Spitze etwas scharf, etwas auseinandertretend, gleichmässig in die Spitze auslaufend, mit zum Teil nahe dem Scheitel entspringenden Nebenwülsten. Zwischenwülste dick, wenig hervortretend, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelfrüh, wenig später als Ovale frühe Herzkirsche.

Verwendung: Tafel- und Konservenkirsche.

Wuchs: Nicht so wüchsig wie Ovale frühe Herzkirsche, Zweige etwas sparrig.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, neigt zu Harzfluss und Spitzendürre.

Blüte: Mittelfrüh bis mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Ovale frühe Herzkirsche, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Langstieler, Rosmarin, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger, Rote Lauber, Frühe Luxburger, Flumser, Süswelsche, Schauenburger, Lampnästler, Seewer, Helener, Truppler, Späte Luxburger, Kassins Frühe, Schägger.

Verbreitung: Im untern und mittleren Baselbiet und Schwarzbubenland sowie im untern Fricktal hin und wieder, im ganzen etwas häufiger als Ovale frühe Herzkirsche, aber selten in grösserer Baumzahl (z. B. Wintersingen), im schweizerischen Mittelland vereinzelt, z. B. in Mörigen.

Bemerkung: Unterscheidet sich von der Ovalen frühen Herzkirsche durch die Form und Grundfarbe der Frucht, die Befruchtungsverhältnisse, die Eigentümlichkeiten des Baumes und namentlich durch den spitzen Stein.

Es ist möglich, dass von dieser Sorte eine frühere und eine spätere Spielform vorkommen. Es schien mir, dass die in Sissach und Wintersingen vorkommenden Bäume, die dort als Forellenkirsche bezeichnet werden, etwas später blühen und die Früchte etwas später ausreifen als diejenigen von Frenkendorf. Doch ist diese Frage auf Grund der vorliegenden Beobachtungen nicht mit Sicherheit zu entscheiden.

Bedeutung: Trotzdem die Frucht leuchtender und schöner ist als diejenige der Ovalen frühen Herzkirsche, scheint mir die Sorte weniger wert zu sein, da die Eigenschaften des Baumes auch in guten Lagen nicht befriedigen.

Die Rote Lauber.

(Abb. Tafel 18 b)

Beschreibung nach Material von Graf und Fiechter in Sissach, Bader in Titterten u. a.

Namen: Die Bezeichnung ist davon abgeleitet, dass die Blätter im Frühjahr im Vergleich zur Blüte frühzeitig erscheinen. Sie ist allgemein gebräuchlich. In Oltingen heisst die Kirsche „Klausen“ (d. h. „die Sorte des Klaus“ = Niklaus). Im Fricktal wird sie vielfach mit der Weissbäuchler verwechselt und deshalb oft mit diesem Namen bezeichnet, ebenso im solothurnischen Niederamt.

Grösse: Mittel: 17,83 : 19,32 : 17,32 (100 : 108 : 97 : 90), oft grösser.

Gestalt: Kugelig, von der Bauchseite etwas zusammengedrückt. Stempelseite schwach gestutzt. Stielseite gleichmässig abgerundet, kaum geschultert, nicht schief. Bauchseite etwas flach gewölbt. Rückenseite gleichmässig gewölbt, ohne Buckel, aber oft mit deutlicher Furche.

Stielgrube: Mässig breit und mässig tief.

Bauchnaht: Die gleichfarbige Linie liegt selten in breiter Furche.

Stempelpunkt: Klein, kaum vertieft.

Stiel: Ziemlich lang (54 mm) und ziemlich kräftig, grün, sitzt mässig fest und reisst selten aus.

Farbe und Haut: Leuchtend rot auf gelblichem Grunde, mit gelblichen Sprickeln und Tupfen. Haut mit schönem Glanz, stellenweise durchscheinend, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, hellgelblich, süss-säuerlich, nicht besonders kräftig, mit leichtem aber angenehmem Gewürz, erfrischend und gut.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,63 : 9,10 : 7,00 (100 : 78 : 66 : 78). Löst ziemlich gut. Oberfläche rau. Kurz oval, ohne oder mit sehr kleinem Spitzchen. Stielseite nach dem Rücken stark abfallend, mit kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich klein, aber ziemlich tief. Rückenlinie bis wenig vor die Spitze gleichmässig gebogen, dort scharf umbiegend, wenig vortretend, aber mit zahlreichen deutlichen Runzeln. Wulstansatz schmal, aber kräftig kammförmig vorstehend, ziemlich stark gekrümmt und ein wenig übergreifend, die Höhe des Scheitels überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf, fast parallel bis ziemlich stark auseinandertretend, mit kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste deutlich, aber ungleich geformt und ungleich verlaufend, meist gegen die Spitze einen stumpfen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, ein wenig langastig und sparrig, bildet breitkugelige Kronen.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss mässig widerstandsfähig, nicht zu Harzfluss neigend.

Blüte: Mittelspät, mittelgross, etwas flatterig.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Rigikirsche (Lauerzer) und Schüpfkirsche. Geeignete Pollenspender: Langstieler, Rosmarin, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Schauenburger, Sauerhäner, Fricktaler Rotstieler, Späte Basler, Späte Holinger, Muskateller, Lamprästler, Ovale frühe Herzkirsche, Weissler aus Sissach, Süsshäner aus Frenkendorf, Herzförmige frühe Herzkirsche, Leokirsche, Helener, Truppler, Güpfer, Blaser, Hofkirsche, Späte Luxburger, Sämling Müller, Lamper, Zürcher Rotstieler, Sammetkirsche, Sämling Weber, Oberlandkirsche, Schägger, Eigenkirsche, Bändler, Kassins Frühe, Gravium, Napoleons Knorpelkirsche, Märgelikirsche, Rote Schwyzer, Germersdorfer, Schlangenkopf, Frühe Edelkirsche.

Verbreitung: In den meisten Gemeinden des nordwestschweizerischen Kirschengebietes ziemlich häufig, am spärlichsten im Frühkirschengebiet der Umgebung von Basel. Im schweizerischen Mittelland (Kantone Bern, Aargau und Zürich) und am Jurafuss hin und wieder zu finden, vereinzelt im Kanton Luzern.

Bemerkung: Von der Roten Lauber scheinen Spielformen vorzukommen. So steht bei Herrn Ed. Bader in Bannholz-Titterten ein Baum, dessen Früchte sich regelmässig durch etwas geringeren Säuregehalt vom Typus unterscheiden, während die übrigen Merkmale, vor allem die Baumeigenschaften und die Kennzeichen des Steines, genau mit denjenigen der typischen Lauber übereinstimmen. Daneben scheinen in der Nordwestschweiz vielfach auch Sämlinge vorzukommen, die der Roten Lauber weitgehend gleichen. Auch einige der nachstehend beschriebenen Sorten sind von der Lauber nur schwer zu unterscheiden.

Bedeutung: Die Rote Lauber ist wohl die wertvollste der in der Schweiz verbreiteten roten Herzkirschen. Sie erreicht eine befriedigende Grösse, ist ordentlich transportfähig und qualitativ hochwertig, wenn auch nicht übertrieben kräftig. Sie gedeiht auch in mässigen Lagen noch recht gut. Als Brennkirsche erreicht sie bei Vollreife einen recht hohen Zuckergehalt. Die Ausbeute soll deshalb befriedigen; doch wird angegeben, dass der Kirsch etwas rau und nicht so rasch verwertbar sei wie etwa derjenige aus Früchten der Späten Holinger. Als Konfitürenkirsche ist dagegen die Rote Lauber ganz vorzüglich. Sie ist im Richtsortiment für die Nordwestschweiz und in denjenigen für Zürich und Schaffhausen enthalten.

Die Weissler.

(Abb.: Stein, Tafel 65 f)

Beschreibung nach Material von Graf in Sissach.

Name: Die Bezeichnung „Weissler“ ist in der Nordwestschweiz nichts weniger als eindeutig. Es werden vielmehr bald da bald dort alle rotbunten Sorten so benannt, deren Grundfarbe mehr ins Weissliche als ins Gelbliche spielt, z. B. auch die Weisse Herzkirsche.

Grösse: Mittel: 18,40 : 19,95 : 19,10 (100 : 108 : 104 : 96).

Gestalt: Kugelig bis fast kurz herzförmig, seitlich nur wenig zusammengedrückt. Stempel-seite gegen die Bauchseite schief abgestutzt. Stielseite breit abgerundet, gegen vorn oft schief. Bauch-seite gleichmässig bis etwas flach gewölbt. Rückenfurche meist fehlend.

Stielgrube: Ungleich, bald eng und tief, bald breit und seicht.

Bauchnaht: Die feine Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in seichtem, kleinem Grübchen oder nicht vertieft.

Stiel: Ziemlich kurz (46 mm), dick, sitzt nicht fest, reisst aber hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Karminrot auf weisslichem Grunde, mit undeutlicher Sprickelung. Haut mit schönem Glanz, stark durchscheinend. Gegen Regen mässig widerstandsfähig.

Fleisch: Weich und locker, gelblich-weiss, saftig, süss-säuerlich, angenehm gewürzt, aber etwas fad.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Klein: 8,65 : 7,88 : 6,20 (100 : 91 : 72 : 79). Kurz eiförmig, mit breitem Spitzchen. Stielseite nach dem Rücken ziemlich rasch abfallend, mit einigen Runzeln. Stielansatzstelle klein aber tief. Rückenlinie gleichmässig gebogen, gegen vorn

scharf, mit kurzen Querrunzeln. Wulstansatz mässig breit, kräftig, kammförmig vorstehend, nur wenig hakig gebogen, aber die Höhe des Scheitels überragend, mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste fast parallel, aber voneinander ziemlich weit entfernt verlaufend, nicht kräftig und nur gegen die Spitze etwas scharf, meist mit Nebenwülsten. Zwischenwülste fehlend oder undeutlich.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, aufwärtsstrebend, neigt zur Bildung dichter Kronen.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, neigt etwas zu Harzfluss.

Blüte: Spät, sehr gross, Kronblätter schmal, etwas flutterig.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Ovale Frühe Herzkirsche, Zimmermänner und Frühe Rosmarin. Geeignete Pollenspender: Späte Holinger, Muskateller, Späte Basler, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Sauerhäner, Schauenburger, Rote Lauber, Leokirsche, Mischler, Güpfer, Blaser, Truppler, Helener, Rigikirsche, Schüpfkirsche, Sämling Weber, Schägger, Eigenkirsche.

Verbreitung: In Arisdorf, Frenkendorf, Sissach und wohl noch in andern Gemeinden des mittleren Baselbietes früher verbreitet, geht im Anbau zurück.

Bedeutung: Als ausgesprochene Brennkirsche nicht verbreitungswürdig. Sie soll zwar einen sehr milden, sofort verkäuflichen Kirsch liefern.

Die Försterkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 66 a)

Beschreibung nach Material von Wüthrich in Zunzgen.

Name: Die Bezeichnung wird im Verbreitungsgebiet der Sorte allgemein angewendet. Andere Namen sind mir nicht bekannt.

Grösse: Mittel bis gross: 19,00 : 21,35 : 18,65 (100 : 112 : 98 : 88).

Gestalt: Kugelig bis breit herzförmig oder fast nierenförmig, an Rote Lauber erinnernd, seitlich, namentlich von der Bauchseite, etwas zusammengedrückt. Stempelseite gleichmässig breit abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, wenig geschultert, waagrecht oder leicht nach hinten schief. Bauchseite breit gewölbt. Rückenseite mit deutlicher, aber nicht tiefer Furche, ohne Höcker.

Stielgrube: Meist ziemlich eng und mässig tief, nach beiden Seiten schwach ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft oder in seichtem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (55 mm), kräftig, grün oder gegen die Haftscheibe rötlich, sitzt ziemlich fest und reisst meist aus.

Farbe und Haut: Leuchtend rot, mit sehr wenig gelblichen Stellen (Unterschied zu Rote Lauber!), mit sehr zahlreichen Sprickeln und Tupfen. Haut dünn, aber nicht durchscheinend, empfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, sehr saftig, ausgesprochen säuerlich bei recht hohem Zuckergehalt, erinnert im Geschmack etwas an Sauerhäner.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Mässig gross: 9,90 : 9,32 : 7,17 (100 : 94 : 72 : 77). Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich glatt. Oval bis abgestutzt eiförmig, mit undeutlichem, meist leicht hakigem Spitzchen. Stielseite mehr oder weniger deutlich mit Backen nach hinten abfallend, meist mit groben Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross. Rückenlinie ziemlich gleichmässig gebogen, dünn, aber namentlich gegen die Spitze scharf hervortretend, mit mehreren kräftigen Runzeln. Wulstansatz mässig breit, kräftig, leicht kammförmig und etwas hakig gebogen, leicht übergreifend und die Höhe des Scheitels überragend, hin und wieder mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf, parallel verlaufend und in deutliche Spitzchen endend, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste vom Ansatz an einen schmalen Mittelkamm bildend, der die Spitze nicht erreicht, so dass zwischen den Spitzchen der Seitenwülste eine kurze Furche entsteht.

Reifezeit: Mittelfrüh.
Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.
Wuchs: Kräftig.
Gesundheit: ?
Blüte: Früh bis mittelfrüh.
Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.
Verbreitung: Im mittleren Baselbiet, z. B. in Zunzgen, Diegten, Tenniken verbreitet, jedoch nicht gerade häufig.
Bedeutung: Die schöne und recht gute Kirsche ist wegen ihrer Druckempfindlichkeit kaum verbreitungswürdig.

Die Schüttler.

(Abb.: Stein, Tafel 66 b)

Beschreibung nach Material von Mangold in Ormalingen.

Name: Die Bezeichnung leitet sich davon ab, dass die Frucht sehr leicht vom Stiel fällt und deshalb vom Baume geschüttelt werden kann.

Grösse: Mittel: 18,20 : 19,85 : 17,40 (100 : 109 : 96 : 88).

Gestalt: Breit herzförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Die ganze Frucht ist etwas höckerig. Stempelseite meist ziemlich stark und schief gegen die Bauchseite abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, ziemlich stark geschultert, oft gegen die Bauchseite schief. Bauchseite breit und etwas flach gewölbt. Rückenseite breit gewölbt, mit deutlicher Furche und hin und wieder mit kleinem Höcker.

Stielgrube: Ungleich, meist mässig breit und mässig tief, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die manchmal gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, meist in mässig breitem, ziemlich tiefem, offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (48 mm), ziemlich dünn, grün, haftet sehr wenig fest und reisst nie aus.

Farbe und Haut: Leuchtend dunkelrot, bei Vollreife fast ohne gelbe Stellen, Sprickelung undeutlich, mit schönem, etwas unstemtem Glanz.

Fleisch: Fast mittelfest, saftig, süss-säuerlich, ziemlich kräftig, angenehm gewürzt, gut.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 9,92 : 8,85 : 7,20 (100 : 89 : 73 : 81). Löst schlecht. Oberfläche etwas rauh. Kurz eiförmig, im obern Teil dick, mit undeutlichem, geradem Spitzchen. Stielseite ziemlich gleichmässig gewölbt oder gegen den Rücken leicht abfallend, mit undeutlichen Runzeln. Stielansatzstelle klein, kaum vertieft. Rückenlinie mit grösster Wölbung im obern Drittel, gegen vorn wenig abgebogen, etwas vorstehend, mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz mässig breit, wenig vorstehend, flach, den Scheitel erreichend, meist mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste schwach und nur gegen die Spitze etwas scharf, fast parallel verlaufend, meist mit mehreren Nebenwülsten. Zwischenwülste unbedeutend, oft undeutlich und nur im vordern Drittel ausgebildet.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Konservenkirsche, als Tafelkirsche kaum verkäuflich, weil nicht mit Stiel pflückbar.

Wuchs: Angeblich sehr gut.

Gesundheit: ?

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Ormalingen ziemlich häufig, kommt wohl auch in den umliegenden Gemeinden vor.

Bemerkung: Die Sorte fällt durch ihre extrem leichte Ablösbarkeit vom Stiele auf, was für eine Konservenkirsche ein bedeutender Vorteil wäre, da die Früchte unverletzt zur Verarbeitung gelangen könnten.

Bedeutung: Als Konservenkirsche prüfungswert.

Die Weisse Herzkirsche.

(Abb. Tafel 18 a)

Beschreibung nach Material von Graf in Sissach, Bader in Titterten u. a.

N a m e n: Die Bezeichnung „Weisse Herzkirsche“ für diese Sorte ist eigentlich widersinnig; doch gilt sie im wichtigsten Verbreitungsgebiet so allgemein, dass sie kaum mehr zu ändern ist. Es handelt sich nicht um eine „weisse“ Sorte, sondern um eine rotbunte mit weisslich-gelber Grundfarbe. Es handelt sich auch nicht um eine „Herzkirsche“ im pomologischen Sinne, sondern um eine Knorpelkirsche. Weitere Bezeichnungen sind „Späte Herzkirsche“ (Riehen), „Krachioner“ (z. B. im Bezirk Thierstein, Mumpf), „Halbweisse“ und „Halbweisse Herzkirsche“ (z. B. Ziefen, Titterten), „Ochsenherzkirsche“ (Ziefen), „Weissler“ (Oeschgen), „Weissbäuchler“ (Münchwilen), „Pflaumenkirsche“ (Attiswil und fast überall im Mittelland), „Schägger“ im Berner Seeland (z. B. Mauss), „Rote Winiger“ (Knonau). Im Kirschengebiet am Bielersee heisst die Sorte „Lyoner“.

G r ö s s e: Mittel bis gross: 20,9 : 19,1 : 17,2 (100 : 92 : 83 : 90), meist viel grösser (bis 24 mm lang).

G e s t a l t: Oval bis fast herzförmig, seitlich etwas zusammengedrückt. Stempelseite leicht waagrecht abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, wenig geschultert, meist waagrecht. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite meist ohne Buckel, aber mit angedeuteter Furche.

S t i e l g r u b e: Ziemlich eng und ziemlich seicht.

B a u c h n a h t: Die meist gleichfarbige Linie liegt selten in einer seichten Furche.

S t e m p e l p u n k t: Gross, nicht vertieft.

S t i e l: Lang (54 mm, 55 mm), kräftig, nur an der Haftscheibe rötlich, sitzt mässig fest und reisst selten aus.

F a r b e u n d H a u t: Rot auf gelblich-weissem Grunde, mit hellen Tupfen und Sprickeln, regenempfindlich und anfällig für Schrotschuss.

F l e i s c h: Fest, saftig, gelblich-weiss, mit leicht vorwiegendem Zuckergehalt, aber nicht kräftig, dagegen bei Vollreife angenehm gewürzt.

S a f t: Ungefärbt.

S t e i n: Ziemlich gross: 12,05 : 9,82 : 7,12 (100 : 81 : 59 : 73). Löst ordentlich. Oberfläche rauh. Oval, meist ohne deutliches Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, mit kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle klein und schmal. Rückenlinie in gleichmässigem Bogen verlaufend oder gegen die Spitze leicht abgebogen, dünn und etwas vorstehend, meist mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz kräftig, schmal, kammförmig vorstehend, wenig gebogen und kaum übergreifend, aber die Höhe des Scheitels oft überragend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf, in der vordern Hälfte oft ziemlich weit auseinandertretend, meist mit Nebenwülsten. Zwischenwülste meist zu einem breiten, stumpfen, stark vorstehenden Mittelwulst vereinigt.

R e i f e z e i t: Mittelspät.

V e r w e n d u n g: Tafelkirsche und vorzügliche Konservenkirsche.

W u c h s: Kräftig, breit ausladend, ausgesprochen sparrig, bildet lange, in fast rechtem Winkel abstehende, bei ältern Bäumen oft etwas hängende Äste.

G e s u n d h e i t: Das Laub ist gegen Schrotschuss einigermaßen widerstandsfähig, dagegen werden die Früchte leicht fleckig. Neigt zu Harzfluss.

B l ü t e: Mittelspät, gross, glockig.

B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e: Wie Hedelfinger Riesenkirsche (Seite 73).

V e r b r e i t u n g: Im ganzen nordwestschweizerischen Kirschengebiet verbreitet, aber nirgends in besonders grosser Baumzahl. Gehört zu den Hauptsorten des Kirschengebietes am Bielersee und ist zudem im schweizerischen Mittelland und im Klettgau, sowie am Jurafuss recht oft zu finden, fehlt dagegen der Innerschweiz.

B e m e r k u n g: Die Weisse Herzkirsche unterscheidet sich von Bigarreau Napoléon in ähnlicher Weise wie die Ovale frühe Herzkirsche von der Herzförmigen frühen Herzkirsche: durch die mehr ovale als herzförmige Frucht und namentlich durch den ovalen, nicht spitzen Stein. Der Baum ist

viel robuster als derjenige von Napoleons Knorpelkirsche und das Blattwerk weniger schrotschussanfällig. In qualitativer Beziehung, namentlich als Konservenkirsche, steht sie ihr kaum nach.

Bedeutung: Für gute Lagen eine sehr wertvolle Handelsfrucht; wenn tadellose Früchte erzielt werden sollen, ist jedoch eine gründliche Spritzarbeit nötig. In Gebieten mit Sommerregen ist wegen der Regenempfindlichkeit mit häufigen Fehlernten zu rechnen, welche sich um so unangenehmer auswirken, als die aufgesprungenen Früchte zu Brennzwecken sehr minderwertig sind, was übrigens für alle hartfleischigen Sorten zutrifft. Enthalten in den Richtsortimenten für die Nordwestschweiz, für Bern, Zürich und Schaffhausen.

Die Gelterkinder.

(Abb.: Stein, Tafel 66 c)

Beschreibung nach Material von Schneider in Diegten und Enderlin-Kunz in Maienfeld.

Name: Die Bezeichnung „Gelterkinder“ ist in Diegten gebräuchlich. Andere Namen sind mir nicht bekannt.

Grösse: Mittel bis gross: 20,7 : 20,6 : 17,7 (100 : 100 : 85 : 86) und 18,8 : 19,4 : 16,4 (100 : 103 : 87 : 85).

Gestalt: Herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, gegen die flach gewölbte oder abgeflachte Bauchseite schief. Rückenseite mit deutlichem Buckel und meist mit Furche.

Stielgrube: Sehr tief und eng, mit grossem Zahn auf der Bauchseite.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Mässig gross, in engem Grübchen oder nicht vertieft.

Stiel: Ziemlich kurz (40 mm, 45 mm), kräftig, grün, sitzt fest, reisst jedoch nicht aus.

Farbe und Haut: Leuchtend rot mit verwaschenem Gelb und Stich ins Orange und einzelnen gelben Sprickeln, mit sehr schönem Glanz, dick und zäh.

Fleisch: Mittelfest bis fest, etwas trocken, honiggelb, süss-säuerlich, fad, ein wenig gewürzt, nicht angenehm.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche etwas rau. Gross: 12,20 : 9,67 : 7,40 (100 : 79 : 61 : 76). Eiförmig, mit gestutzter Spitze. Stielseite gleichmässig gewölbt, glatt, mit ziemlich grosser, deutlicher Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, gegen die Spitze etwas abgebogen, breit, aber nicht stark vorstehend, mit kurzen Runzeln. Wulstansatz breit und ziemlich flach, nicht hakig gekrümmt, die Höhe des Scheitels erreichend oder schwach überragend, mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste nur im vordersten Teil deutlich und etwas scharf, wenig voneinander entfernt, parallel verlaufend, mit Nebenwülsten. Zwischenwülste fehlend oder undeutlich.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Schaufrucht und geringe Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, aufstrebend, ziemlich dickastig.

Gesundheit: Stark schrotschussanfällig.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Diegten recht verbreitet, auch aus Oltingen und Muttenz bekannt, vereinzelt aus Maienfeld. Es dürfte sich um eine aus dem Ausland stammende Sorte handeln.

Bedeutung: Obschon die Gelterkinder die schönste rote Kirsche ist, die mir zu Gesicht kam, kann sie der geringen Qualität und des grossen Steines wegen für eine weitere Verbreitung nicht in Betracht kommen.

Rote Sorten der Nordwestschweiz von geringer Bedeutung.

Die Süsse Lauber. Nach Material von Vogel in Oberfrick. Dunkelrote bis leicht bräunliche Tafel- und Brennkirsche mit sehr zahlreichen gelblichen oder hellroten Sprickeln. Mittelfrüh reifend und von mittlerer Grösse. Kugelig bis kurz herzförmig, von der Bauchseite etwas mehr zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite schief gegen den Bauch abgestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, stark geschultert, meist waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite ziemlich gleichmässig gewölbt, mit deutlicher Furche und oft mit Höcker. Stielgrube ziemlich tief und ziemlich eng, gegen vorn stark ausgerandet. Die Linie liegt oft, namentlich gegen den Stempelpunkt hin, in einer deutlichen, heller gefärbten Furche. Stempelpunkt klein, nicht vertieft oder in seichem, höckerigem Grübchen. Stiel ziemlich lang und dünn, sitzt nicht fest und reisst nicht aus.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, vorwiegend süss, aber mit genügender Säure, angenehm gewürzt, nicht kräftig. Saft ungefärbt.

Stein ordentlich lösend, wie Abb. Tafel 66 d.

Diese gute, sich von der Roten Lauber durch die süssere Frucht, die frühere Reifezeit und wohl auch durch die bessere Transportfähigkeit unterscheidende Kirsche kommt in Gipf und Oberfrick hin und wieder vor. Sie soll früh blühen, abträglich sein und schöne Bäume bilden. Die auch als „Frühe Lauber“ bezeichnete Sorte verdient etwelche Beachtung.

Die Weisszweigte. Nach Material von Alexander Spielmann in Magden. Mittelspäte, mittelgrosse Tafel- und Brennkirsche: 18,90 : 19,75 : 18,65 (100 : 105 : 99 : 95). Verwaschen rot auf gelblicher Grundfarbe, mit leichtem Stich ins Bräunliche und zahlreichen kleinen, gelblichen Sprickeln. Haut an vielen Stellen stark durchscheinend. Kurz oval bis kugelig oder — häufiger als Rote Lauber — kurz herzförmig, nur von der Bauchseite etwas zusammengedrückt. Stempelseite schwach abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, schwach geschultert, meist gegen die breit gewölbte Bauchseite ein wenig schief. Rückenseite mit schwachem Höcker und hin und wieder mit angedeuteter Furche. Stielgrube ziemlich eng und seicht. Stempelpunkt klein, nicht vertieft. Stiel mässig lang (50 mm), kräftig, grün, sitzt nicht fest, reisst jedoch oft aus.

Fleisch weich bis mittelfest, etwas locker, vollaftig, süss-säuerlich und ziemlich kräftig, leicht, aber angenehm gewürzt. Saft farblos.

Stein ordentlich lösend, wie Abb. Tafel 66 e.

Die Weisszweigte ist sehr schwer und meist nicht mit Sicherheit von der Roten Lauber zu unterscheiden, auch die Steine sind sehr ähnlich. Die Frucht neigt im ganzen etwas mehr zur Herzform als diejenige der Roten Lauber. Die Weisszweigte blüht und reift einige Tage nach der Roten Lauber, die sie stellenweise im Fricktal weitgehend vertritt, so z. B. in Magden und Zuzgen, wo sie „Weissler“ heisst. Sie scheint noch etwas transportempfindlicher zu sein als die Rote Lauber.

Die Wittnauer Weissbäuchler. Nach Material von Tschudin in Wittnau. Kleine bis mittelgrosse Brennkirsche: 16,2 : 17,0 : 14,9 (100 : 105 : 92 : 88), auch grösser. Karminrot, mit verwaschenen gelblichen Backen und Sprickeln. Kugelig bis kurz herzförmig, von der Bauchseite mehr zusammengedrückt als vom Rücken. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite mit schwachem Buckel. Stielgrube mässig tief und ziemlich breit. Linie nicht vertieft. Stempelpunkt klein, kaum vertieft. Stiel kurz (36 mm), dick, oft rot angelaufen, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, vorwiegend süss, etwas gewürzt, in der Hautpartie bitterlich.

Stein leicht lösend, wie Abb. Tafel 66 f.

Die als Brennkirsche recht brauchbare Sorte ist in der Gegend von Wittnau verbreitet, aber stark im Rückgang begriffen. Sie kommt auch im Bezirk Zurzach und im solothurnischen Niederamt vor. Die Sorte bildet sehr grosse, breit kugelige Kronen.

Die Mathisler, nach Material von Plattner in Magden. Kleine bis mittelgrosse Brennkirsche: 15,85 : 17,55 : 15,75 (100 : 111 : 99 : 90). Leuchtend rot auf gelbem, wenig hervortretendem Grunde, mit undeutlicher Sprickelung. Reifezeit mittel. Kurz herzförmig, namentlich von der Bauchseite ziemlich stark zusammengedrückt. Stempelseite schief nach der Bauchseite abgestutzt. Stielseite

wenig geschultert, waagrecht oder leicht nach hinten schief. Bauchseite vom obersten Viertel flach gewölbt. Rückenseite dagegen vom obern Drittel gewölbt, so dass die Frucht ein schiefes Aussehen erhält. Rückenbuckel fehlt, Rückenfurche oft vorhanden. Stielgrube ziemlich eng und ziemlich seicht, meist kaum ausgerandet. Linie gegen den Stempelpunkt scharf. Stempelpunkt klein, in seichtem, offenem Grübchen. Stiel mässig lang (43 mm), ziemlich kräftig, oft violettrot angelaufen, haftet wenig fest und reisst nicht aus.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig, leicht, aber angenehm gewürzt.
Stein mässig gut lösend, wie Abb. Tafel 67 a.

Im Grenzgebiet von Baselland und Fricktal früher häufige, jetzt wegen der geringen Grösse rasch zurückgehende Brennkirsche von guter Qualität und hoher Fruchtbarkeit. Beobachtet in Magden, Buus, Elfingen und Rothenfluh, wo sie „Kellerjoggeler“ heisst.

Die Hüentsche. Beschreibung nach Material aus Wallbach. Mittलगrosse bis kleine Brennkirsche: 16,8 : 18,8 : 16,6 (100 : 112 : 99 : 88). Karminrot, mit verwaschenen gelben Stellen und Sprickeln, stark glänzend. Kugelig, mit abgestutzter Stempelseite und flacher Stielseite. Von der Bauchseite etwas stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stielgrube seicht und breit. Linie dunkel gefärbt, nicht vertieft. Stempelpunkt klein, nicht vertieft. Stiel mässig lang (47 mm), oft rot angelaufen, sitzt wenig fest.

Fleisch mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig, aber ohne Gewürz, nicht edel.

Stein verhältnismässig gross, löst leicht, wie Abb. Tafel 67 b.

Diese ausgesprochene Brennkirsche gehört wohl zu den ältesten nordwestschweizerischen Kirschen-sorten. Darauf weist schon die Bezeichnung hin: „heunstche“ Rebe bedeutete im Mittelalter soviel wie gewöhnliche, einheimische Rebe und stand im Gegensatz zu „frentscher“ Rebe. Unter „Hüentsche“ wäre also wohl die gewöhnliche, einheimische Kirsche zu verstehen. Sie ist in raschem Zurückgehen begriffen, kommt aber beispielsweise auch in Buus noch vor.

Die Baldinger Wasserkirsche. Nach Material von Joh. Meier in Baldingen. Mittलगrosse bis kleine Konfitüren- und Brennkirsche: 17,35 : 17,35 : 15,55 (100 : 100 : 90 : 90). Leuchtend rot auf gelbem Grunde, mit zahlreichen Sprickeln und mit Roststellen. Mittelfrüh reifend. Oval, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis kaum gestutzt, meist nach hinten schief. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, nicht geschultert, nach der fast gleichmässig gewölbten Bauchseite deutlich schief. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, ohne Furche, aber mit deutlichem Höcker. Stielgrube seicht, mässig breit, fast nur nach vorn ausgerandet. Linie meist scharf, aber nicht vertieft. Stempelpunkt klein, kaum vertieft. Stiel mässig lang (46 mm), ziemlich kräftig, vorwiegend grün.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, vorwiegend süss, wenn nicht vollreif etwas bitterlich, kräftig und angenehm gewürzt.

Stein leicht lösend, wie Abb. Tafel 67 c.

Die Sorte hat Ähnlichkeit mit der Roten Lauber und wurde uns aus Leibstadt auch unter diesem Namen zugestellt, unterscheidet sich von ihr jedoch durch die geringere Grösse, niedrigeren Säuregehalt und den anders geformten Stein. Sie scheint als Lokalsorte im Bezirk Zurzach verbreitet, aber nicht gerade häufig zu sein. Für eine weitere Verbreitung kommt sie infolge der geringen Grösse nicht in Frage.

2. Sorten des schweizerischen Mittellandes westlich der Reuss.

a) Schwarze und braune Sorten.

Die Frühschwarze.

(Abb. Tafel 19 a)

Beschreibung nach Material von Laubscher in Täuffelen und Mühlethaler in Port.

N a m e: Es sind mir keine anderen Bezeichnungen bekannt geworden.

G r ö s s e: Mittel: 18,2 : 17,2 : 15,6 (100 : 95 : 86 : 91), oft grösser!

Gestalt: Herzförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, waagrecht. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite mit schwachem Buckel und kaum angedeuteter Furche.

Stielgrube: Ziemlich breit und seicht.

Bauchnaht: Die schwache Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in kleinem Grübchen, oder nicht vertieft, hinter einem Höcker.

Stiel: Ziemlich lang (45 mm), kräftig, nur an der Haftscheibe rötlich, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit sehr schönem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, wenn nicht vollreif leicht bitterlich, nicht stark, aber angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,75 : 8,17 : 6,75 (100 : 76 : 63 : 83). Löst ziemlich gut. Oberfläche ziemlich glatt. Schlank eiförmig, zugespitzt. Stielseite ebenmässig abgerundet, schwach runzelig. Stielansatzstelle ziemlich gross, aber nicht tief. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, ziemlich breit und gegen die Spitze etwas scharf, fast ohne Seitenrunzeln. Wulstansatz ziemlich breit, flach, nur mässig kräftig, die Höhe des Scheitels erreichend, mit schwachen Nebenwülsten oder ohne solche. Seitenwülste mässig kräftig und nur gegen die Spitze ein wenig scharf, wenig auseinandertretend und gleichmässig in die Spitze auslaufend, fast ohne Nebenwülste. Zwischenwülste kaum entwickelt, manchmal gegen die Spitze einen schmalen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Früh bis mittelfrüh, einige Tage nach Zweitfrüher.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Mässig kräftig, bildet unbehandelt ziemlich hochgebaute, etwas lockerastige Kronen.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, leidet dagegen kaum unter Harzfluss.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche, Rieskirsche, Schöne von Einigen, Berner Adler, Seeländer Langstieler, Zweitfrühe, Erstfrühe, Basler Adler, Schumacher, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Langstieler, Rosmarin, Flumser, Süswelsche, Frühe Luxburger, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Seewer, Zürcher Rotstieler, Buchhölzler, Napoleons Knorpelkirsche.

Verbreitung: Die Frühschwarze ist eine der Hauptsorten des Kirschengebietes am Bielersee. An andern Orten habe ich sie nicht gefunden.

Bemerkung: Die Frühschwarze gleicht sehr weitgehend der Frühen Luxburger aus dem thurgauischen Kirschengebiet und der Zimmermänner aus Frenkendorf, ist aber mit keiner der beiden identisch.

Bedeutung: Für ihr Verbreitungsgebiet als erstreife Handelssorte wertvoll, vor allem wegen ihrer für eine Frühsorte hohen Qualität. Sie dürfte jedoch etwas grösser und transportfähiger sein und auch die Baumeigenschaften sind nicht vollauf befriedigend. Im Richtsortiment für den Kanton Bern enthalten (speziell für das Bielerseegebiet).

Die Grosse Rotstieler.

(Abb. Tafel 19 b)

Beschreibung nach Material von Laubscher in Täuffelen.

Name: Andere Bezeichnungen sind mir nicht bekannt geworden.

Grösse: Mittel: 18,7 : 19,2 : 17,2 (100 : 103 : 92 : 90).

Gestalt: Kurz herzförmig, von beiden Seiten nur wenig zusammengedrückt. Stempelseite ganz schwach abgestutzt. Stielseite ziemlich schmal, aber flach, kaum geschultert, waagrecht. Bauchseite ziemlich gleichmässig gewölbt. Rückenseite mit kaum angedeuteter Furche und hin und wieder mit kleinem Höcker.

Stielgrube: Eng und ziemlich tief.

Bauchnaht: Die schwache Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht oder kaum vertieft.

Stiel: Mässig lang (49 mm) und ziemlich dünn, meist rot angelaufen, sitzt ziemlich fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Schwarz, hin und wieder mit leichtem Stich ins Braune, etwas matt glänzend, zäh und gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 11,03 : 9,57 : 7,27 (100 : 87 : 66 : 76). Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, meist mit deutlichem, hin und wieder leicht hakig gekrümmtem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt oder gegen den Rücken etwas stärker abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle ziemlich gross, aber nicht tief. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, gegen die Spitze leicht abgebogen, ziemlich breit und vorstehend, mit wenig deutlichen Seitenrunzeln. Wulstansatz mässig kräftig, aber ziemlich breit und meist etwas kammförmig, ziemlich stark gekrümmt, aber die Höhe des Scheitels kaum überragend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste ziemlich kräftig, ungleich stark auseinandertretend, manchmal etwas geschweift, selten mit Nebenwülsten, Zwischenwülste meist unbedeutend, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig, gibt grosse, hochkugelige Kronen mit ebenmässiger Verzweigung.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, gegen Harzfluss wenig empfindlich, auffällig oft mit Hexenbesen (*Taphrina Cerasi*).

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Zuckerkirsche, Spielkirsche, Schöne von Einigen und Oberlandkirsche. Geeignete Pollenspenden: Frühschwarze, Rieskirsche, Berner Adler, Seeländer Langstieler, Süsse Gravium, Zweitfrühe, Erstfrühe, Basler Adler, Schumacher, Didikirsche, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Fricktaler Rotstieler, Lamprästler, Rosmarin, Flumser, Süsswelsche, Frühe Luxburger, Graberkirsche, Braune Herzkirsche, Seewer, Zürcher Rotstieler, Buchhölzler, Napoleons Knorpelkirsche, Baschimeiri, Germersdorfer.

Verbreitung: Wichtige Hauptsorte im Kirschengebiet des bernischen Seelandes, daselbst in sehr grosser Baumzahl vorhanden, kommt auch im Aaretal (z. B. Kestenholz) und am Murtensee vor.

Bedeutung: Für das Kirschengebiet des Amtes Nidau sehr wertvoll, dürfte jedoch transportfähiger sein. Im bernischen Richtsortiment enthalten (speziell für das Kirschengebiet am Bielersee).

Die Seeländer Langstieler.

(Abb. Tafel 20 b)

Beschreibung nach Material von Grünig in Port und Käser in Ipsach.

Namen: In Port und Ipsach als „Langstieler“. In Täuffelen als „Kapperler“.

Grösse: Mittel bis gross: 20,05 : 20,70 : 19,00 (100 : 104 : 95 : 92) und 18,75 : 19,65 : 17,35 (100 : 105 : 93 : 89).

Gestalt: Kurz oval, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite kaum gestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet oder oft etwas abgeflacht, selten geschultert, waagrecht. Bauchseite vom obern Drittel aus gewölbt, manchmal gegen den Stempelpunkt etwas abgeflacht. Rückenseite ohne Höcker, mit angedeuteter Furche.

Stielgrube: Eng und ziemlich tief.

Bauchnaht: Die nicht vertiefte Linie ist gegen den Stempelpunkt scharf.

Stempelpunkt: Mittलगross, kaum vertieft.

Stiel: Lang (56 mm), kräftig, meist grün, haftet mässig fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Wenn völlig reif weich und locker, sehr saftig, süss-säuerlich, ziemlich kräftig, recht gut.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,87 : 9,12 : 6,90 (100 : 84 : 64 : 76). Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich rauh. Oval oder fast eiförmig, mit sehr kurzem Spitzchen, ziemlich dünn. Stielseite ebenmässig gewölbt, etwas runzelig. Stielansatzstelle mässig gross, wenig vertieft. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt, vor der Spitze leicht abgebogen, kräftig vorstehend und gegen die Spitze etwas scharf, oft mit kräftigen Seitenrunzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig und ziemlich breit, flach, meist die Höhe des Scheitels leicht überragend, manchmal mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste parallel verlaufend, mässig kräftig, aber gegen vorn scharf, in deutliche Spitzchen auslaufend, mit Nebenwülsten. Zwischenwülste kaum ausgebildet.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel-, Brenn- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig, schöne Kronen bildend.

Gesundheit: Für Schrotschuss mässig anfällig, Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Wie Zweitfrühe (Seite 44), mit der sie intersteril ist.

Verbreitung: Anscheinend bernisch-freiburgische Lokalsorte, in Port und Ipsach ziemlich häufig, in Mörigen-Gerolfingen-Täuffelen dagegen selten, kommt auch in der Umgebung von Bern vor (z. B. Bolligen) und soll in Utzigen unter der falschen Bezeichnung „Rigikirsche“ die häufigste Sorte sein. Wir erhielten sie auch aus dem freiburgischen Sensebezirk.

Bedeutung: Die recht schöne, gute und fruchtbare Sorte wird entwertet durch das rasche Weichwerden. Sie ist deshalb nur für Nahabsatz und Selbstversorgung brauchbar und kann zur Vermehrung trotz ihren Vorzügen nicht empfohlen werden.

Die Berner Adlerkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 67d)

Beschreibung nach Material von Hoffmann in Sutz und Spring in Seewil.

Namen: Aus Seewil als Adlerkirsche erhalten und zum Unterschied von andern gleichnamigen Sorten als Berner Adler bezeichnet. In Sutz heisst die Sorte „Grünstieler“.

Grösse: Mittel: 17,7 : 19,2 : 17,3 (100 : 108 : 98 : 91).

Gestalt: Mehr oder weniger kugelig, aber gegen den Stempelpunkt etwas verjüngt. Stempel-seite abgestutzt. Stielseite etwas abgeflacht. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite ohne Höcker und Furche.

Stielgrube: Mässig breit und ziemlich tief, nach beiden Seiten, namentlich gegen die Bauchseite, ausgerandet.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt hin und wieder, namentlich gegen die Stielgrube hin, vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, meist in seichtem, offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (43 mm), ziemlich dünn, trotz der Bezeichnung „Grünstieler“ (in Sutz) oft rot angelaufen, sitzt ziemlich fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig und angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Verhältnismässig gross: 9,96 : 9,30 : 7,44 (100 : 93 : 75 : 80). Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Kugelig bis breit gestutzt eiförmig, dick, ohne oder mit sehr kleinem Spitzchen. Stiel-seite breit, ebenmässig gewölbt, fast ohne Runzeln. Stielansatzstelle lang und schmal. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt und vor der Spitze leicht geknickt, ziemlich dünn und nur gegen die Spitze etwas scharf, mit undeutlichen Seitenrunzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich schmal, flach, etwas gebogen, die Höhe des Scheitels leicht überragend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste wenig kräftig und nur gegen die Spitze scharf, wenig auseinandertretend, oder parallel mit deutlicher Neigung zu Spitzchenbildung, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste höchstens gegen die Spitze deutlich und dort einen ungeformten Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel-, Brenn- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas aufstrebend, mit fast waagrecht abstehenden Ästen.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Wie Rieskirsche (Seite 117), mit der sie intersteril ist.

Verbreitung: Scheint eine bernische Lokalsorte zu sein, die wir aus der Gegend von Biel, aus dem Bucheggberg, der Gegend von Seewil, aus Steinhof (Solothurn) und der Umgebung von Bern mehrfach erhielten. In Wohlen bei Bern soll sie die häufigste Sorte sein.

Bedeutung: Die gute und transportfähige Frucht wird entwertet durch den grossen Stein. Als Tafelkirsche ist sie zudem meist zu klein und kann deshalb zur Weiterverbreitung nicht empfohlen werden.

Die Spielkirsche.

(Abb.: Tafel 20a)

Beschreibung nach Material von Rüfenacht in Mauss, Wittwer in Walkringen, Stettler in Ferenberg bei Bolligen u. a.

Name: Im Hauptverbreitungsgebiet (Gegend von Gümmenen) allgemein als „Spielkirsche“ bezeichnet. „Käche Schwarze“ in Ferenberg bei Bolligen, „Schwarze Herzkirsche“ in Walkringen, „Rotstieler“ in der Umgebung von Murten.

Grösse: Mittel: 19,5 : 19,0 : 17,3 (100 : 98 : 89 : 91).

Gestalt: Schlank oval bis herzförmig, von der Bauchseite etwas mehr zusammengedrückt als von der Rückenseite. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite schmal abgerundet, kaum geschultert, oft etwas gegen die Bauchseite schief. Bauchseite mässig breit und gleichmässig gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, mit Höcker; Furche nicht immer deutlich.

Stielgrube: Eng und meist ziemlich tief, wenig ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempel scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft oder in sehr kleinem offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (41 mm, 48 mm), ziemlich kräftig, oft rötlich angelaufen, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit schönem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss mit kräftiger Säure, angenehm gewürzt, gut.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 11,67 : 9,07 : 6,90 (100 : 78 : 59 : 71). Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Eiförmig, mit kleinem Spitzchen, ziemlich dünn. Rückenseite ziemlich ebenmässig gewölbt oder nach allen Richtungen abfallend, etwas runzelig. Stielansatzstelle ziemlich klein. Rückenlinie vom obern Drittel über den Rücken ziemlich gerade verlaufend und gegen die Spitze geknickt, stark vortretend und im vorderen Teil scharf, mit feinen und kurzen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, ziemlich schmal und manchmal etwas kammförmig, meist die Höhe des Scheitels erreichend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste ziemlich kräftig und namentlich gegen die Spitze scharf, ziemlich weit auseinandertretend und hin und wieder leicht geschweift, mit geringer Nebenwulstbildung. Zwischenwülste schmal, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche, auch als Brennkirsche vollwertig.

Wuchs: Kräftig, geschlossene, pyramidale Kronen bildend.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, neigt in geringen Lagen etwas zu Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Wie grosse Rotstieler (Seite 100). Da die Spielkirsche etwas später blüht, kommen als Pollenspender ferner in Betracht Gravium und Ovale frühe Herzkirsche.

Verbreitung: Bernisch-freiburgische Lokalsorte. Hauptsorte im Gebiet von Mühleberg-Gümmenen und am Murtensee, kommt jedoch auch anderswo vor (Ferenberg bei Bolligen, Oberbalm, Walkringen, Hellsau).

Bedeutung: Wertvolle, auch in zweitklassigen Lagen gedeihende Sorte. Im bernischen Richtsortiment enthalten.

Die Seethaler Frühkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 67e)

Beschreibung nach Material von Fischer in Meisterschwanden u. a.

Namen: Die Bezeichnung ist im Seethal, z. B. Meisterschwanden, gebräuchlich. In Feusisberg, wo die Sorte offenbar eingeführt wurde, heisst sie „Weiche Aarauer“ („Aarauer“ bedeutet in dieser Gegend soviel wie „Aargauer“).

Grösse: Mittel (bis gross): 19,15 : 20,50 : 17,70 (100 : 107 : 91 : 87) und 18,7 : 20,3 : 16,9 (100 : 109 : 91 : 84).

Gestalt: Breit herzförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite waagrecht abgestutzt, seltener fast abgerundet. Stielseite ziemlich breit abgerundet, etwas geschultert, waagrecht. Bauchseite vom obern Drittel ziemlich breit und flach gewölbt. Rücken-
seite vom obern Drittel bis Viertel mässig breit gewölbt, manchmal mit Höcker und meist mit deutlicher Furche.

Stielgrube: Mässig breit und meist tief, nach beiden Seiten, vor allem nach der Bauchseite ausgerandet.

Bauchnäh: Die Linie ist gegen den Stempel scharf, liegt aber selten in einer Vertiefung.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in ziemlich tiefem, engem, meist offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (42 mm, 53 mm), kräftig, oft rot angelaufen, sitzt mässig fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz.

Fleisch: Weich, wenn nicht vollreif fast mittelfest, locker, süsslich-säuerlich, oft etwas fad, ein wenig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Grösse mittel: 9,80 : 8,35 : 6,85 (100 : 85 : 70 : 82). Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Eiförmig, meist deutlich zugespitzt. Stielseite fast ebenmässig gewölbt, mit zwei deutlichen Höckern neben dem Stielansatz, im übrigen fast glatt. Stielansatzstelle ziemlich gross, nicht tief. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt, gegen vorn scharf, mit mehreren mehr oder weniger deutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich flach, etwas eingezogen, nicht breit, oft mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste wenig kräftig und nur im vordersten Teile etwas scharf, ein wenig auseinandertretend oder fast parallel, hin und wieder leicht geschweift, selten mit Nebenwülsten. Zwischenwülste meist etwas scharf, einen wenig kräftigen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Soll gegen Schrotschuss ziemlich widerstandsfähig und robust sein.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im Kirschengebiet am Hallwilersee ziemlich verbreitet, vereinzelt in den Höfen (Schwyz).

Bemerkung: Die Seethaler Frühkirsche hat viel Ähnlichkeit mit der Zweitfrühen, unterscheidet sich von dieser Sorte jedoch durch das weiche, lockere Fleisch. Die Frucht ist zudem etwas breiter und dünner. Die Steine sind sehr ähnlich.

Bedeutung: Der weichen, empfindlichen, rasch vorübergehenden Frucht wegen nicht verbreitungswürdig.

Die Schwarze Winznauer.

(Abb.: Stein, Tafel 78 a)

Beschreibung nach Material von Ad. Näf in Winznau bei Olten
und Soland in Rohr (Solithurn).

Namen: Ich habe die Sorte immer ohne Bezeichnung erhalten und ihr den Namen nach einer Ortschaft ihres Verbreitungsgebietes gegeben.

Grösse: Mittel: 19,70 : 20,40 : 18,20 (100 : 104 : 92 : 89).

Gestalt: Oval bis kugelig oder schwach herzförmig, an Mischler erinnernd, namentlich von der Bauchseite her stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite schmal abgerundet, kaum geschultert, oft gegen die breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel bis fast gleichmässig gewölbt, manchmal mit Furche und Höcker.

Stielgrube: Bei Vollreife seicht, ungleich breit, nach vorn etwas ausgerandet.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt oft, namentlich gegen den Stempelpunkt hin, in einer seichten Vertiefung.

Stempelpunkt: Klein, in seichtem, mehr oder weniger offenen Grübchen oder nicht vertieft.

Stiel: Mässig lang (44 mm), kräftig, hin und wieder rot angelaufen, sitzt ziemlich fest und reisst regelmässig aus (Bluter!).

Farbe und Haut: Tiefschwarz, auf der Bauchseite mit rötlichem Schimmer, mit ordentlichem Glanz.

Fleisch: Weich, etwas locker, saftig, leicht vorwiegend süss, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,25 : 8,50 : 6,70 (100 : 83 : 65 : 79). Löst gut. Oberfläche glatt. Eiförmig bis oval, mit kurzem, meist geradem Spitzchen. Rückenseite ein wenig nach hinten abfallend, mit undeutlichen Runzeln und ziemlich grosser, seichter Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel bis fast gleichmässig gewölbt, im vordern Teile vorstehend, mit schwachen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, schmal, leicht kammförmig, die Höhe des Scheitels kaum erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste kräftig, im vordern Teile breit auseinandertretend, oft geschweift in die Spitze verlaufend, fast stets ohne Nebenwülste. Zwischenwülste sehr kräftig ausgebildet, zu einem gegen die Spitze scharf keilförmigen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Früh bis mittelfrüh.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Früh bis mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Am solothurnischen Jurafuss östlich von Olten ziemlich verbreitet, erhalten aus Winznau, Niederwil, Lostorf und Rohr.

Bedeutung: Für Eigenversorgung und Nahabsatz recht wertvoll, als Marktsorte unbrauchbar, da die Frucht sehr zum Bluten neigt und für den Transport zu weich ist.

Die Schüpfkirsche.

(Abb. Tafel 21 a)

Beschreibung nach Material von Theiler in Faulensee, Stucki in Wimmis u. a.

Namen: Die Bezeichnung ist abgeleitet von dem Hofe „Schüpf“ in Faulensee.

Grösse: Mittel: 18,65 : 18,50 : 16,40 (100 : 99 : 88 : 89).

Gestalt: Herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet. Stielseite ziemlich breit abgerundet, etwas abgeflacht, leicht geschultert, waagrecht. Bauchseite vom obern Drittel breit und flach gewölbt. Rückenseite oft mit Buckel und immer mit Furche.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich tief, gegen beide Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft oder in sehr kleinem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (44 mm), kräftig, meist nur an der Haftscheibe leicht rötlich. Haftet mässig fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit schönem Glanz, seltener mit Stich ins Braune und mässigem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Grösse mittel: 10,50 : 8,08 : 6,50 (100 : 77 : 62 : 80). Löst gut. Oberfläche glatt. Schief oval bis eiförmig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite gegen den Rücken sehr stark abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle klein, als scharfrandiges Dreieck. Rückenlinie gegen die Stielgrube ziemlich gerade verlaufend, vor der Spitze meist etwas geknickt, wenig vortretend, im vordern Teile scharf, fast ohne Runzeln. Wulstansatz ziemlich schmal, flach, aber kräftig, etwas gebogen, die Höhe des Scheitels überragend, meist mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, vom obern Drittel gerade nach der Spitze verlaufend, meist weit auseinandertretend, fast immer mit kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste ungleich verlaufend, aber stets wenig vortretend, so dass die Wulstseite flach bleibt, scharf.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche, auch als Brennkirsche wertvoll.

Wuchs: Kräftig, bildet schöne, ebenmässige Kronen.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss ziemlich widerstandsfähig, Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Wie Rigikirsche (Seite 176), mit der sie intersteril ist.

Verbreitung: Lokalsorte aus dem Kirschengebiet von Spiez-Wimmis, daselbst ziemlich häufig, kommt auch am rechten Thunerseeufer vor (z. B. Gunten).

Bedeutung: Wertvolle Tafel- und Konfitürenkirsche, die auch in mässigen Lagen noch gut gedeiht. Sie dürfte etwas transportfähiger sein. Im Sortiment für den Kanton Bern enthalten.

Die Oberlandkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 67 f)

Beschreibung nach Material von Ed. Lörtscher in Spiez u. a.

Name: In Spiez wohl nur teilweise gebräuchlich, andere Bezeichnungen jedoch nicht bekannt.

Grösse: Mittel: 18,5 : 18,8 : 17,1 (100 : 102 : 92 : 91) und 17,7 : 18,2 : 16,2 (100 : 103 : 92 : 89).

Gestalt: Herzförmig. Stempelseite stark abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, mässig stark geschultert, waagrecht. Bauchseite meist vom obern Drittel breit und flach gewölbt. Rückenseite ohne eigentlichen Höcker, mit nur angedeuteter Furche.

Stielgrube: Ziemlich eng und ziemlich tief, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt hin und wieder in einer Furche.

Stempelpunkt: Klein bis mittel, in kleinem, engem, meist offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (41 mm, 44 mm), rot angelaufen, sitzt nicht fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, manchmal etwas bitterlich, recht angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel kirschrot.

Stein: Mässig gross: 10,37 : 8,05 : 6,77 (100 : 78 : 65 : 85). Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Eiförmig, aber gegen den Stielansatz etwas zusammengezogen, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, glatt. Stielansatzstelle klein, dreieckig.

Rückenlinie gleichmässig gewölbt, wenig vortretend, dünn, ohne Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, schmal bis mässig breit, flach, etwas gebogen und übergreifend, die Höhe des Scheitels oft überragend, selten mit Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, auseinandertretend und fast eine Spindel-figur bildend, manchmal geschweift oder fast parallel, ohne oder mit sehr kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste nur im vordersten Teil ausgebildet, meist zu einem scharfen, keilförmigen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig, mit ebenmässiger Verzweigung.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche und Schöne von Einigen. Geeignete Pollenspender: Eigenkirsche, Büttnerspäte rote Knorpelkirsche, Gravium, Weisse Herzkirsche, Schägger, Rigikirsche, Sauerhäner, Schüpfkirsche, Rote Schwyzer, Hedelfinger Riesenkirsche, Schauenburger, Ovale frühe Herzkirsche, Langstieler, Fricktaler Rotstieler, Graberkirsche, Braune Herzkirsche, Helener, Truppler, Späte Holinger, Muskateller, Rote Lauber, Zürcher Rotstieler, Sammetkirsche, Napoleons Knorpelkirsche.

Verbreitung: Im Kirschengebiet von Spiez, aber nicht gerade häufig.

Bedeutung: Recht brauchbare Sorte, die aber von ähnlichen an Wert übertroffen wird. Kommt für eine Vermehrung über ihr Verbreitungsgebiet hinaus kaum in Betracht.

Die Lochmattekirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 68a)

Beschreibung nach Material von Fritz Bühler in Wimmis und Schneider, Schlossgut, Spiez.

Name: Die Bezeichnung leitet sich ab von der Lochmatte in Wimmis.

Grösse: Mittel: 18,45 : 18,20 : 15,95 (100 : 99 : 87 : 88) und 19,35 : 19,95 : 17,25 (100 : 103 : 89 : 87).

Gestalt: Schlank oval bis herzförmig, an Schüpfkirsche erinnernd, aber weniger schlank, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet oder meist ein wenig schief nach der Bauchseite abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, etwas geschultert, meist waagrecht. Bauchseite vom obern Drittel mässig breit, aber oft etwas flach gewölbt. Rücken- seite vom obern Drittel bis Viertel meist ziemlich flach gewölbt, mit breiter, seichter Furche, ohne oder mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Eng und ziemlich tief, nach beiden Seiten ausgerandet, hin und wieder mit Zahn.

Bauchnaht: Die Linie ist manchmal scharf und liegt hin und wieder in einer breiten, seichten Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in engem, oft tiefem, mehr oder weniger offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (49 mm, 59 mm), kräftig, oft rot angelaufen, sitzt ziemlich fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Bei Vollreife tiefschwarz, mit starkem Glanz, wenig regenempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, oft etwas locker und pappig, süss-säuerlich-bitterlich, angenehm gewürzt, bei Vollreife recht gut.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche ein wenig rauh. Ziemlich gross: 11,20 : 8,72 : 6,90 (100 : 78 : 62 : 79). Schlank eiförmig, etwas stumpf, mit aufgesetztem, geradem Spitzchen. Stielseite ein wenig gewölbt, fast ohne Runzeln, mit schmaler, wenig tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, im mittleren Teil wenig gekrümmt, gegen die Spitze leicht abgebogen, dünn und nur im vordersten Teile etwas scharf, ohne oder mit sehr undeutlichen Runzeln. Wulstansatz schmal, ein wenig vorstehend, wenig gekrümmt, die Höhe des Scheitels oft nicht erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste nur im vordersten Teile etwas scharf, parallel verlaufend, mit Neigung zu

Spitzchenbildung, oft leicht in die Spitzchen geschweift, selten mit undeutlichen Nebenwülsten. Zwischenwülste nur im vordersten Teil ausgebildet, zwischen den Spitzchen der Seitenwülste einen mehr oder weniger deutlichen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittel bis mittelspät.

Wuchs: Angeblich sehr kräftig.

Gesundheit: Stark schrotschussanfällig.

Blüte: Früh bis mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im Kirschengebiet von Spiez und Wimmis verbreitet, scheint früher häufiger gewesen zu sein und wurde wohl hauptsächlich durch die Schüpfkirsche verdrängt.

Bemerkung: Die Lochmattkirsche hat viel Ähnlichkeit mit der Schwarzen Emmentaler und der Zürcher Rotstieler. Alle drei Sorten zeichnen sich durch einen bitterlichen Beigeschmack aus und besitzen zudem sehr ähnliche Steine.

Bedeutung: Recht brauchbare Kirsche. Des bitterlichen Geschmackes wegen neben der qualitativ vollwertigen Schüpfkirsche jedoch nicht verbreitungswürdig.

Die Baschijoggi.

(Abb.: Stein, Tafel 68 6)

Beschreibung nach Material von Härry-Tanner in Birrwil.

Name: Die Bezeichnung leitet sich ohne Zweifel ab von „Sebastian-Jakob“, ähnlich wie Baschimeiri von „Sebastian-Meinrad“. Sie ist im Hauptverbreitungsgebiet der Sorte allgemein gebräuchlich. In Schwarzenbach (Kt. Luzern) heisst sie „Truppler“.

Grösse: Mittel bis gross: 19,95 : 21,00 : 18,65 (100 : 105 : 94 : 89).

Gestalt: Kugelig, zugleich an Basler Adler und Sauerhäner erinnernd, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite deutlich abgestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, waagrecht oder ein wenig gegen die von der Mitte oder vom obern Drittel aus breit gewölbte Bauchseite schief. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel ziemlich breit gewölbt, mit Furche und manchmal mit einem kleinen Höcker.

Stielgrube: Meist tief und eng, nach vorn stark, nach hinten weniger ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Gross, in tiefem, ziemlich engem, mehr oder weniger offenem Grübchen.

Stiel: Lang (56 mm), kräftig, fast immer grün, sitzt fest, reisst jedoch meist nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit leichtem Stich ins Braune und starkem Glanz, sehr regenempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, bei Vollreife weich werdend, etwas locker, saftig, vorwiegend säuerlich und fad, wenig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich glatt. Gross: 10,93 : 9,17 : 7,70 (100 : 84 : 71 : 85). Unregelmässig eiförmig, mit mehr oder weniger deutlichem Hakenspitzchen. Stielseite nach hinten abfallend, mit Neigung zu Backenbildung, meist mit einigen kräftigen, wenig scharfen Runzeln, mit deutlichen Höckern neben der breiten und tiefen Stielansatzstelle. Rückenlinie meist vom obern Drittel gewölbt, im mittleren Teil ziemlich gerade, gegen die Spitze abgebogen, nicht vortretend, mit groben, aber wenig deutlichen Runzeln, im vordersten Teile scharf. Wulstansatz kräftig, mässig breit, meist flach, nicht hakig gebogen, aber die Höhe des Scheitels meist überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, gegen vorn scharf, etwas auseinandertretend und oft leicht ins Hakenspitzchen geschweift, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste ziemlich scharf, meist parallel verlaufend und höchstens im vordersten Teil auf eine kurze Strecke zu einem Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittel.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Soll ziemlich schrotschusswiderstandsfähig sein.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im Kirschengebiet am Hallwilersee verbreitet, aber nicht häufig, auch aus Schwarzenbach bei Neudorf (Kt. Luzern).

Bedeutung: Wegen des Weichwerdens bei Vollreife und der starken Neigung zum Faulen am Baum nicht verbreitungswürdig. Die ähnliche Sauerhäner ist viel wertvoller.

Die Schwarze Sempacher.

(Abb.: Stein, Tafel 68 c)

Beschreibung nach Material von Leonz Köppli und Gemeindeschreiber Lang in Eich und Kaufmann in Winikon.

Name: Wir erhielten die Sorte immer ohne Bezeichnung, so dass ich ihr einen Namen geben musste.

Grösse: Mittel bis klein: 17,40 : 17,95 : 16,20 (100 : 103 : 93 : 90).

Gestalt: Herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite spitzlich abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, etwas geschultert, waagrecht oder schwach gegen die breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite mit mehr oder weniger deutlicher Furche und hin und wieder mit einem schwachen Höcker.

Stielgrube: Mässig breit und ziemlich seicht, nach beiden Seiten wenig ausgerandet.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft oder in kleinem, offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (38 mm), oft rötlich angelaufen, sitzt ziemlich fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, ziemlich saftig, süss-säuerlich, mässig kräftig, wenig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst mässig gut. Oberfläche ziemlich glatt. Mässig gross: 10,35 : 8,25 : 6,90 (100 : 80 : 67 : 84). Eiförmig, mit kurzem, geradem, etwas stumpfem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, mit schwachen Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross, aber ziemlich tief. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, wenig vortretend und nur im vordersten Teil etwas scharf, ohne Runzeln. Wulstansatz kaum vortretend, ziemlich breit, flach, die Höhe des Scheitels oft nicht erreichend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste mässig kräftig, ein wenig auseinandertretend, hin und wieder mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste nur im vordersten Viertel ausgebildet, zu einem kurzen, vorstehenden Mittelwulst zusammentretend, während der obere Teil der Wulstseite glatt und flach gewölbt ist.

Reifezeit: Mittelspät.

Über Wuchs, Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, Blütezeit und Befruchtungsverhältnisse besitze ich keine Angaben und Beobachtungen.

Verbreitung: Im Kirschengebiet am Sempachersee und in der Gegend von Triengen-Winikon verbreitet, jedoch nicht gerade häufig.

Bedeutung: Nicht verbreitungswürdig, weil zu klein und qualitativ zu gering.

Die Kogelikirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 68 d)

Beschreibung nach Material von Hermann Eichenberger in Birrwil.

Name: Es ist mir nicht bekannt, woher sich die Bezeichnung ableitet. Vielleicht handelt es sich bloss um eine Verwechslung mit der „Chabelikirsche“ und eine Verdrehung des Namens.

Grösse: Mittel bis gross: 20,25 : 19,65 : 18,20 (100 : 97 : 90 : 93).

Gestalt: Oval bis herzförmig oder tonnenförmig, meist fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite waagrecht abgestutzt, dreihöckerig. Stielseite schmal abgerundet,

geschultert, meist waagrecht. Bauchseite von der Mitte oder vom obern Drittel schmal, oft jedoch etwas flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel ziemlich schmal gewölbt, mit Furche, aber meist ohne Höcker. Ganze Frucht etwas höckerig.

Stielgrube: Breit und tief, nach beiden Seiten ziemlich stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie ist nicht scharf und liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in breitem, seichtem Grübchen.

Stiel: Lang (54 mm), dünn, vorwiegend grün, sitzt fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit schönem Glanz, dick und zäh.

Fleisch: Mittelfest bis fest, saftig, etwas vorwiegend süss, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst gut. Oberfläche ein wenig rau. Mässig gross, dünn: 11,50 : 8,50 : 6,22 (100 : 74 : 54 : 73). Schlank oval bis eiförmig, gestutzt, ohne aufgesetztes Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen, namentlich nach hinten, stark abfallend, mit kräftigen Runzeln und einer schmalen, mässig tiefen Stielansatzstelle. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt, vor der Spitze oft etwas stärker abgebogen, dünn und nur im vordern Teile etwas scharf, mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, schmal, kammförmig vorstehend, die Höhe des Scheitels deutlich überragend, ohne oder mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, in der Mitte ein wenig auseinandertretend, gegen die Spitze gerade verlaufend und sich etwas nähernd, in deutliche, weit vorstehende Spitzchen auslaufend, so dass die Spitze breit abgestutzt erscheint, meist mit kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste nicht hoch, aber scharf, ungleich verlaufend, hin und wieder zu einem mehr oder weniger deutlichen, manchmal kammförmig vortretenden Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittel.

Wuchs: Angeblich kräftig.

Gesundheit: Unbekannt.

Blüte: Angeblich mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Aus Birrwil und Seengen erhalten, ist jedoch allem Anschein nach im Kirschengebiet am Hallwilersee nicht häufig zu finden.

Bemerkung: Die Kogelikirsche gleicht, namentlich auch im Stein, der Hofkirsche. Sie unterscheidet sich jedoch von dieser durch den vorwiegend süssen Geschmack, die völlig schwarze Frucht und Einzelheiten der Form. Es dürfte sich um eine aus dem Ausland stammende Sorte handeln. Aus Mättenbach bei Madiswil erhielten wir durch Vermittlung von Herrn Anderegg, Baumschulenbesitzer in Langenthal, unter der Bezeichnung „Mailänder“ eine Sorte, die ich von der Kogelikirsche nicht mit Sicherheit unterscheiden kann.

Bedeutung: Sofern sich die Eigenschaften des Baumes bewähren, ist die Kogelikirsche eine sehr beachtenswerte Sorte, die einer eingehenden Prüfung unterzogen werden sollte.

Die Brentenkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 68 e)

Beschreibung nach Material von Jost in Wynigen und Stalder in Landiswil.

Name: Die benützte Bezeichnung nur in Wynigen, „Schwarze Landkirsche“ in Landiswil, „Trübelkirsche“ in Rüegsau, „Gewöhnliche Schwarze“ in Albligen, „Grafenjungfer“ in Eich (Luzern).

Grösse: Klein: 15,4 : 16,6 : 15,1 (100 : 108 : 98 : 91).

Gestalt: Kugelig bis kurz herzförmig, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite waagrecht abgestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet bis fast abgeflacht, kaum geschultert, waagrecht. Bauchseite ziemlich breit und fast flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, ohne Höcker, oft mit Furche.

Stielgrube: Mässig breit, seicht, kaum ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie ist kaum sichtbar, nur selten scharf und liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Gross, in seichtem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (44 mm), ziemlich kräftig, grün, sitzt nicht fest.

Farbe und Haut: Schwarz, mit mattem Glanz und zahlreichen kleinen, weissen Punkten, sehr zäh.

Fleisch: Weich, mässig saftig, wenn nicht überreif mit kräftiger Säure und einigem, nicht edlem Gewürz, leicht bitterlich.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross im Verhältnis zur Frucht: 8,73 : 8,03 : 6,23 (100 : 92 : 76 : 79). Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Gedrungen eiförmig, mit feinem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, mit feinen Runzeln. Stielansatzstelle schmal und lang, oft undeutlich. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt und oft gegen die Spitze etwas stärker abgebogen, dick und ein wenig vorstehend, fast ohne Runzeln. Wulstansatz kräftig, etwas kammförmig vorstehend, gekrümmt und leicht übergreifend, meist die Höhe des Scheitels schwach überragend, ohne Andeutung von Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, breit auseinandertretend und oft einwärts geschweift, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste die Spitze nicht erreichend, zu einem in der hintern Hälfte stumpfen, gegen vorn oft scharfen, aber kleinen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Brennkirsche.

Wuchs: Sehr kräftig, liefert hohe Bäume.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss verhältnismässig widerstandsfähig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im Emmental und bernischen Aaretal häufig, auch aus Albligen. Bernische Lokalsorte, vereinzelt aus Eich bei Sempach.

Bedeutung: Ausgesprochene Brennkirsche von mässiger Qualität, nicht verbreitungswürdig.

Die Berner Herzkirsche.

(Abb.: Tafel 22 b)

Beschreibung nach Material von Jost in Wynigen u. a.

Namen: Die Sorte heisst im Emmental „Herzkirsche“, „Schwarze Herzkirsche“ und „Echte Herzkirsche“ und wurde von mir zum Unterschied von andern Herzkirschen als „Berner Herzkirsche“ bezeichnet. In Wynigen heisst sie auch „Acherlikirsche“.

Grösse: Klein bis mittel: 16,25 : 17,65 : 16,50 (100 : 109 : 101 : 94).

Gestalt: Kugelig bis herzförmig, seitlich ungleich zusammengedrückt. Stempelseite fein waagrecht abgestutzt. Stielseite etwas breit abgerundet, geschultert, meist waagrecht. Bauchseite vom obern Drittel etwas breit und flach gewölbt. Rückenseite gewölbt, ohne Buckel, Furche angedeutet.

Stielgrube: Ziemlich eng und ziemlich tief.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt oft gegen die Stielgrube in einer schmalen Vertiefung.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in ziemlich engem, gegen die Bauchseite oft offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (41 mm) und ziemlich dick, rot angelaufen, sitzt ziemlich wenig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, nur mässig kräftig, aber angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross im Verhältnis zur Frucht: 9,50 : 8,25 : 6,18 (100 : 87 : 65 : 75). Löst gut. Oberfläche glatt. Kurz eiförmig, mit deutlichem, geradem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, fast glatt oder mit feinen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich klein, nicht stark vertieft. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, breit, nur gegen die Spitze etwas vorstehend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz kräftig, breit und ziemlich flach, etwas übergreifend, die Höhe des Scheitels

kaum überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste ein wenig auseinandertretend oder fast parallel, nicht geschweift, mässig kräftig, meist ohne Nebenwülste. Zwischenwülste undeutlich, hin und wieder einen stumpfen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, bildet schöne, ebenmässige Kronen.

Gesundheit: Etwas schrotschussanfällig, kein Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Bernische Lokalsorte. Im ganzen Emmental sehr häufig.

Bedeutung: Verdient als ausgesprochene Brennkirsche keine Verbreitung, als Tafelkirsche zu klein und für den Markt zudem zu weich.

Die Obermooskirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 68f)

Beschreibung nach Material von Stettler in Ferenberg bei Bolligen.

Name: Keine andere Bezeichnung bekannt.

Grösse: Mittel: 18,00 : 17,45 : 15,60 (100 : 97 : 87 : 90).

Gestalt: Schlank herzförmig mit grösster Breite im oberen Drittel, von beiden Seiten, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite fein gestutzt bis zugespitzt, wenn gestutzt oft nach hinten schief. Stielseite schmal abgerundet, ein wenig geschultert, waagrecht. Bauchseite ziemlich schmal, aber etwas flach gewölbt. Rückenseite vom oberen Viertel gewölbt, mit Höcker, aber ohne Furche.

Stielgrube: Ziemlich eng, aber nur mässig tief.

Bauchnaht: Die feine Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft.

Stiel: Lang (52 mm), dünn, oft rot angelaufen, sitzt fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz.

Fleisch: Fast mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,37 : 8,52 : 6,87 (100 : 82 : 66 : 80). Eiförmig, in eine gerade Spitze auslaufend. Stielseite ziemlich ebenmässig gewölbt, nach den Seiten leicht abfallend, mit zwei mehr oder weniger kräftigen Höckern neben dem Stielansatz. Stielansatzstelle gross und tief, länglich dreieckig. Rückenlinie ziemlich gleichmässig gewölbt, namentlich im oberen Drittel scharf vorstehend, mit kurzen Runzeln. Wulstansatz ziemlich schmal, mässig kräftig, hakig gebogen und den Scheitel überragend, höchstens mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, gegen die Spitze scharf, in gleichmässigem Bogen verlaufend oder seltener leicht geschweift, ein wenig auseinandertretend. Zwischenwülste nur gegen die Spitze deutlich, meist zu einem mehr oder weniger ausgesprochenen, aber nicht hohen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Gut.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, wenig Harzfluss.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In der Gegend von Vechigen verbreitet, offenbar eine Lokalsorte.

Bemerkung: Die Frucht hat ziemlich viel Ähnlichkeit mit der Spielkirsche, unterscheidet sich von dieser jedoch durch den viel kürzeren Stein; sie ist transportfähiger als Spielkirsche.

Bedeutung: Trotz der etwas geringen Grösse namentlich für zweitklassige Lagen prüfenswert.

Die schwarze Emmentaler.

(Abb.: Stein, Tafel 69 a)

Beschreibung nach Material von Bärtschi in Lützelflüh, Schneider in Biembach bei Hasle u. a.

N a m e: Die Bezeichnung stammt von uns. Erhalten haben wir die Sorte aus der Baumschule Bärtschi in Lützelflüh als „Schwarze Herzkirsche“, aus Utzenstorf als „Wilkirsche“, aus Biembach als „Späte Schwarze“ und aus Rüegsau als „Basler Buschkirsche“.

G r ö s s e: Klein bis mittel: 17,1 : 17,3 : 14,6 (100 : 101 : 85 : 85).

G e s t a l t: Oval bis kurz herzförmig, von beiden Seiten stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt, hin und wieder gegen die Bauchseite schief. Bauchseite ziemlich breit und flach gewölbt. Rückenseite breit gewölbt, mit seichter, breiter Furche und mehr oder weniger deutlichem Höcker.

S t i e l g r u b e: Eng, meist ziemlich tief, nach vorn etwas ausgerandet.

B a u c h n a c h t: Die gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt hin und wieder in einer seichten, meist engen Furche.

S t e m p e l p u n k t: Ziemlich klein, in seichtem, offenem Grübchen.

S t i e l: Ziemlich lang (51 mm), mässig kräftig, vorwiegend grün, sitzt wenig fest und reisst nicht aus.

F a r b e u n d H a u t: Schwarz, mit schönem Glanz.

F l e i s c h: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich und oft leicht bitterlich, ziemlich kräftig, recht angenehm gewürzt.

S a f t: Dunkel gefärbt.

S t e i n: Verhältnismässig gross: 10,57 : 8,27 : 6,50 (100 : 78 : 62 : 79). Löst ziemlich gut vom Fleisch. Oberfläche glatt. Eiförmig, mit deutlichem, geradem Spitzchen, ziemlich dünn. Stielseite ziemlich gleichmässig gewölbt bis etwas hochgewölbt, glatt. Stielansatzstelle klein, kurz dreieckig. Rückenlinie ziemlich gleichmässig gewölbt, nur gegen die Spitze leicht abgelenkt, namentlich im oberen Teil stark vorstehend, ohne Seitenrunzeln. Wulstansatz mässig breit, wenig vorstehend, ein wenig übergreifend und die Höhe des Scheitels erreichend, mit undeutlichen Nebenwülsten. Seitenwülste nur gegen die Spitze etwas scharf, fast parallel verlaufend, meist zur Bildung von Spitzchen neigend. Zwischenwülste wenig auffallend, meist gegen die Spitze hin einen Mittelwulst bildend.

R e i f e z e i t: Mittelspät.

Über Wuchs, Gesundheit und Blütezeit liegen keine Angaben vor.

B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e: Unbekannt.

V e r b r e i t u n g: Im Emmental anscheinend ziemlich stark verbreitet, auch aus Burgstein. Scheint eine bernische Lokalsorte zu sein. Die Verbreitung durch die Baumschule Bärtschi spricht nicht dagegen, da diese auch andere Lokalsorten führt.

B e m e r k u n g: Die Schwarze Emmentaler gleicht in der Frucht und im Stein weitgehend der grösseren und wertvolleren Zürcher Rotstieler und der Lochmattkirsche.

B e d e u t u n g: Für Eigenversorgung und Nahabsatz recht wertvoll, kommt dagegen der geringen Grösse wegen für Weiterverbreitung nicht in Betracht.

Die Traubenkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 69 b)

Beschreibung nach Material von Schärli in Habstetten.

N a m e: Andere Bezeichnungen sind nicht bekannt.

G r ö s s e: Mittel: 17,1 : 19,3 : 16,9 (100 : 113 : 99 : 88).

G e s t a l t: Breit herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt. Stielseite breit abgerundet, geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite vom oberen Viertel breit gewölbt, mit mehr oder weniger deutlicher Furche, hin und wieder mit Höcker.

Stielgrube: Breit und tief, nach beiden Seiten stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die hin und wieder scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, nicht vertieft oder in breitem, seichem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (38 mm), kräftig, grün, sitzt ziemlich fest, reisst jedoch nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz, hin und wieder mit Stich ins Braune, mit hartem, unstemtem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Mittelfest, saftig, süss-säuerlich, nicht gerade kräftig, recht angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich klein: 9,60 : 8,53 : 6,57 (100 : 94 : 68 : 77). Löst mässig. Oberfläche rauh. Stielseite gleichmässig gewölbt, mit ziemlich kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross und ziemlich tief. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt und gegen die Spitze abgebogen, stark vortretend, mit schwachen Runzeln. Wulstansatz kräftig, ziemlich breit, flach, gerillt, hakig gebogen, aber nur schwach übergreifend, den Scheitel kaum überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste vom Ansatz an kräftig und scharf, vor der Spitze undeutlich, stark auseinandertretend, fast ohne Nebenwülste, oder diese kurz. Die schmalen Zwischenwülste verlaufen vom Ansatz an parallel, verschwinden jedoch in der Mitte des Steines völlig.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, aufstrebend, lockerastig, Äste dick und sparrig, zu Kahlastigkeit neigend.

Gesundheit: Stark schrotschussanfällig, auch etwas Harzfluss.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In der Gegend von Habstetten-Bolligen ziemlich verbreitet, kommt aber wohl auch anderswo im Mittelland vor, auch aus Stüsslingen im Aaretal (Solothurn) und Düdingen (Freiburg).

Bemerkung: Diese sehr fruchtbare Sorte gehört zu der Gruppe der schwarzen, mittelgrossen halbfesten bis festen Kirschen. Die einzelnen Sorten dieser Gruppe sind einander sehr ähnlich und nur mit Mühe auseinanderzuhalten.

Bedeutung: Da infolge der enormen Fruchtbarkeit die Früchte in dichten Truppeln hängen, faulen sie bei Regenwetter sehr leicht am Baum, um so mehr als sie sehr regenempfindlich sind. Die Sorte ist deshalb nicht zur Verbreitung zu empfehlen.

Die Märgelikirsche.

(Abb. Tafel 22 a)

Beschreibung nach Material von Christen in Öschenbach, Hofer in Utzigen, Hofer in Lauperswil u. a.

Name: Als „Märgelikirsche“ aus Öschenbach und Hellsau; woher sich diese Bezeichnung ableitet, ist mir nicht klar. „Eggiwiler“ in Rüegsau, „Schwarze Adler“ in Landiswil.

Grösse: Mittel: 17,55 : 19,30 : 16,70 (100 : 110 : 95 : 87),

18,60 : 19,75 : 17,20 (100 : 106 : 93 : 87),

17,25 : 18,55 : 16,05 (100 : 108 : 93 : 86).

Gestalt: Kurz und breit herzförmig bis fast nierenförmig oder kurz oval, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite mässig breit abgerundet bis fein gestutzt, meist waagrecht, seltener gegen die Bauchseite schief. Stielseite breit abgerundet, geschultert, meist gegen die Bauchseite schief. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Viertel, seltener vom obern Drittel breit und flach gewölbt, mit breiter, aber seichter Furche und ausgesprochenem Höcker.

Stielgrube: Tief und ziemlich eng, namentlich nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie ist gegen den Stempel meist scharf und liegt hin und wieder gegen die Stielgrube in breiter Einsenkung.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in kleinem, offenem Grübchen oder nicht vertieft.

Stiel: Ziemlich kurz (37 mm, 38 mm, 41 mm), kräftig, hin und wieder etwas rot angelaufen, sitzt mässig fest und reisst selten aus.

Farbe und Haut: Schwarz, hin und wieder mit leichtem Stich ins Braune, mit zahlreichen, feinen, hellen Punkten, mit schönem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, vollaftig, süss-säuerlich und oft leicht bitterlich, hin und wieder mit einem leichten, etwas an die Muskateller erinnernden Beigeschmack, kräftig und angenehm.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 9,90 : 8,30 : 6,75 (100 : 84 : 68 : 81). Löst mässig gut. Oberfläche etwas rauh. Eiförmig, mit geradem, nicht scharfem Spitzchen. Stielseite manchmal fast gleichmässig gewölbt, oft jedoch nach allen Richtungen abfallend, glatt. Stielansatzstelle kurz dreieckig, deutlich und ziemlich gross. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt, vorstehend, gegen die Stielseite oft fast kammförmig, mit zahlreichen kurzen, wenig deutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich breit und kräftig, hakig gebogen und übergreifend, den Scheitel erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste kräftig, vom obern Drittel an scharf, ziemlich weit auseinandertretend, meist etwas geschweift, meist mit Nebenwülsten. Zwischenwülste von der Mitte an deutlich, oft vor der Spitze zu einem scharfen, keilförmigen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittel bis mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche, auch als Brennkirsche brauchbar.

Wuchs: Kräftig, stark in die Höhe strebend.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss ziemlich widerstandsfähig.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, geeignete Pollenspender: Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Sauerhäner, Schägger, Späte Holinger, Mischler, Güpfer, Blaser, Truppler, Helener, Rigikirsche, Schüpfkirsche, Rote Lauber, Bändler, Rote Schwyzer.

Verbreitung: Bernische Lokalsorte. Im Emmental und Ob- und Nid- u. Oberaargau verbreitet, aber nicht häufig. Kommt auch am Jurafuss vor (Rumisberg).

Bedeutung: Die Märgelikirsche ist für mässige bis geringe Lagen wertvoll, muss jedoch gut im Schnitt gehalten werden, da der Baum stark in die Höhe wächst. Im bernischen Richtsortiment enthalten.

Die Bühler Buschelkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 69 c)

Beschreibung nach Material von Leonz Köpflin in Eich bei Sempach.

Name: Die Bezeichnung ist im Verbreitungsgebiet der Sorte allgemein gebräuchlich.

Grösse: Mittel bis klein: 17,15 : 18,15 : 15,50 (100 : 106 : 89 : 84).

Gestalt: Von der Vorderseite betrachtet fast kreisförmig, seitlich stark zusammengedrückt, namentlich von der Bauchseite. Stielseite schwach geschultert. Bauchseite abgeflacht bis flach gewölbt.

Stielgrube: Mässig breit und mässig tief.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in sehr seichem Grübchen.

Stiel: Lang (50 mm), dünn, rot angelaufen, sitzt mässig fest und reisst manchmal aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit schönem Glanz, widerstandsfähig gegen Regen.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, etwas vorwiegend süss, kräftig, mit eigenartigem Beigeschmack.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 9,45 : 8,10 : 6,77 (100 : 86 : 77 : 84). Oberfläche glatt. Löst gut. Eiförmig, mit mehr oder weniger deutlichem, manchmal leicht hakigem Spitzchen. Stielseite stark und breit nach hinten abfallend, mit einigen Runzeln und mässig grosser, wenig tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt, dünn, gegen die Spitze ein wenig vorstehend, mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz ziemlich schwach, schmal, zusammengezogen, leicht kammförmig vorstehend,

die Höhe des Scheitels ein wenig überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste nur im vordersten Teil kräftig, wenig auseinandertretend, meist mit auffallenden Nebenwülsten. Zwischenwülste fehlend oder unbedeutend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Konfitüren- und Brennkirsche, als Tafelkirsche meist zu klein.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Leidet ziemlich stark unter Schrotschuss.

Blütezeit: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Lokalsorte des luzernischen Eichbergs, jedoch nicht häufig angepflanzt.

Bedeutung: Büblers Buschelkirsche ist zwar qualitativ vollwertig, kommt aber der Kleinfrüchtigkeit wegen für weitere Verbreitung nicht in Betracht.

Die Adlerkirsche von Bärtschi.

(Abb.: Stein, Tafel 69 d)

Beschreibung nach Material von Bärtschi in Lützelflüh, Kummer in Krattigen und Lehmann in Niederhünigen.

Name: Als „Schwarze Adler“ aus der Baumschule von Bärtschi erhalten, andere Bezeichnungen unbekannt.

Grösse: Mittel bis gross: 20,55 : 21,75 : 18,85 (100 : 106 : 92 : 86).

Gestalt: Kurz und breit herzförmig, manchmal fast oval, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite breit abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, gegen die Bauchseite stark schief. Bauchseite vom obern Drittel oder von der Mitte aus breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Viertel aus breit gewölbt, mit seichter Furche und ausgeprägtem Höcker.

Stielgrube: Eng und tief, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist scharfe Linie liegt hin und wieder gegen die Stielgrube in einer breiten Einsenkung.

Stempelpunkt: Klein, nicht oder kaum vertieft.

Stiel: Ziemlich kurz (44 mm), kräftig, hin und wieder rötlich angelaufen, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit Stich ins Braune, mit schönem Glanz, mit auffallenden kleinen, hellen Tüpfchen.

Fleisch: Mittelfest bis fest, ziemlich saftig, mit vorherrschender Säure bei ziemlich hohem Zuckergehalt, kräftig, fast scharf, aber angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 11,12 : 9,02 : 7,07 (100 : 81 : 64 : 78). Löst ziemlich gut. Oberfläche ein wenig rauh. Länglich oval bis eiförmig, in eine wenig ausgesprochene Spitze auslaufend. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, fast kammförmig, glatt. Stielansatzstelle klein, dreieckig, ziemlich tief. Rückenlinie bis wenig vor die Spitze gleichmässig gebogen, auf der ganzen Länge etwas hervortretend, mit Seitenrunzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, mässig breit, flach, gerillt, ein wenig übergreifend und meist die Höhe des Scheitels leicht überragend, hin und wieder mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, gegen vorn scharf, vom ersten Drittel fast gerade gegen die Spitze verlaufend, meist ziemlich stark auseinandertretend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste scharf, erst von der Mitte an deutlich, einen mehr oder weniger ausgesprochenen Keil bildend, welcher der im vordern Teil fast ebenen Wulstseite aufsitzt.

Reifezeit: Mittelspät bis spät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Über Wuchs, Gesundheit und Blütezeit liegen keine Angaben vor.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Wir haben diese Sorte erhalten aus Krattigen, Faulensee und andern Ortschaften am Thunersee, ebenso aus Niederhünigen. Von der Baumschule Bärtschi in Lützelflüh wird sie als „Adlerkirsche“ vertrieben.

Bemerkung: Die Adlerkirsche von Bärtschi ist nicht identisch mit der Adlerkirsche der meisten übrigen Baumschulen, auch nicht mit andern gleichnamigen Sorten (Basler Adler, Berner Adler).

Bedeutung: Diese Spätkirsche sollte durch Anbauversuche gründlich auf ihren Wert geprüft werden.

Die Veltheimer Langstieler.

(Abb. Tafel 23 b)

Beschreibung nach Material von Weber in Veltheim (Aargau).

Namen: Andere Bezeichnungen sind nicht bekannt.

Grösse: Gross bis mittel: 20,30 : 22,80 : 20,20 (100 : 112 : 100 : 89).

Gestalt: Kugelig bis fast nierenförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite breit abgerundet bis schief gegen die Bauchseite abgestutzt. Stielseite breit abgerundet, wenig geschultert, gegen die Bauchseite etwas schief. Bauchseite breit und oft flach gewölbt. Rückenseite vom obern Viertel ziemlich breit gewölbt, mit deutlicher, breiter Rückenfurche und schwachem Höcker. In der Form an Basler Adler oder Schumacherkirsche erinnernd.

Stielgrube: Tief und wenig breit, nach beiden Seiten ausgerandet, hin und wieder mit Zahn.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in seichtem, offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (45 mm), kräftig, meist rot angelaufen, sitzt mässig fest und reisst selten aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, namentlich um den Stempelpunkt mit auffallenden kleinen, weissen Punkten. Haut mit ordentlichem Glanz, gegen Regen wenig empfindlich.

Fleisch: Fast mittelfest, mässig saftig, süss-säuerlich, kräftig, etwas grob gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,02 : 8,67 : 7,27 (100 : 86 : 72 : 84). Löst gut. Oberfläche etwas rauh. Kurz oval, oft in ein leicht hakiges Spitzchen auslaufend, dick. Stielseite nach hinten, weniger nach den Seiten abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle meist auffallend kurz dreieckig, klein. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, stark vortretend, mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich breit, die Höhe des Scheitels leicht überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste im vordern Teil kräftig und scharf, ein wenig auseinandertretend, mit leichter Neigung zu Spitzchenbildung, meist mit kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste im hintern Teil einen stumpfen Mittelwulst bildend, im vordern Teil oft fast fehlend, so dass zwischen den Seitenwülsten eine auffallende Vertiefung entsteht.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Konservenkirsche.

Über Wuchs und Schrotschussanfälligkeit liegen keine Angaben vor,

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Lokalsorte des mittleren Aargaus, aber daselbst offenbar nicht gerade häufig. In Veltheim soll jeder Landwirt der grossen Widerstandsfähigkeit dieser Sorte wegen einige Bäume besitzen.

Bemerkung: Nicht zu verwechseln mit andern „Langstieler“ (Basler Langstieler, Seeländer Langstieler etc.).

Bedeutung: Die Verbreitungswürdigkeit dieser zwar ansehnlichen, aber in qualitativer Hinsicht nicht voll befriedigenden Sorte scheint mir sehr fraglich.

Die Rieskirsche.

(Abb. Tafel 24a)

Beschreibung nach Material von Laubscher in Täuffelen, Mühlethaler in Port bei Nidau u. a.

N a m e n: Woher sich die Bezeichnung „Rieskirsche“ oder „Ryskirsche“ ableitet ist mir nicht klar. Der Name für die unten erwähnte Spielform „Inselkirsche“ bezieht sich ohne Zweifel auf die St. Petersinsel im Bielersee.

G r ö s s e: Gross: 20,5 : 20,7 : 19,4 (100 : 101 : 95 : 94),
20,4 : 21,0 : 19,7 (100 : 103 : 97 : 94),
20,8 : 20,6 : 19,8 (100 : 99 : 95 : 95),
21,75 : 21,50 : 20,67 (100 : 99 : 95 : 95),
22,28 : 22,10 : 21,15 (100 : 99 : 95 : 95).

G e s t a l t: Breit herzförmig bis fast kugelig, seitlich wenig zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, waagrecht. Bauchseite vom obern Drittel gegen den Stempelpunkt und die Stielseite etwas flach gewölbt. Rückenseite ohne Höcker, aber oft mit Furche.

S ti e l g r u b e: Sehr tief, meist ziemlich eng, oft gegen beide Seiten ausgerandet, selten mit Zahn.

B a u c h n a c h t: Die Linie liegt nicht vertieft.

S t e m p e l p u n k t: Ziemlich klein, in breitem, seichtem Grübchen.

S t i e l: Ziemlich lang (51 mm, 55 mm), ziemlich dünn, grün, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

F a r b e u n d H a u t: Schwarzbraun bis schwarz (siehe unter Bemerkungen), mit schönem Glanz, gegen Regen ordentlich widerstandsfähig.

F l e i s c h: Mittelfest bis fest, dunkel gefärbt, saftig, vorherrschend süss, nicht kräftig, angenehm gewürzt, gut.

S a f t: Dunkel gefärbt.

S t e i n: Ziemlich gross: 11,47 : 9,53 : 7,40 (100 : 83 : 65 : 78). Löst mässig. Oberfläche rau. Eiförmig, mit wenig abgestutzter Spitze, ohne deutliches Spitzchen. Stielseite ziemlich ebenmässig gewölbt, mit auffallend grosser Stielansatzstelle, von der aus nach allen Richtungen kräftige Runzeln verlaufen. Rückenlinie vom obern Drittel oder fast gleichmässig gewölbt, hin und wieder vor der Spitze leicht abgebogen, nur im vordern Teil scharf, fast ohne Seitenrunzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig und ziemlich breit, aber nicht stark vorstehend, die Höhe des Scheitels erreichend, mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, bald weit auseinandertretend, bald ziemlich genähert und fast parallel verlaufend, meist ohne Nebenwülste. Zwischenwülste unregelmässig verlaufend, meist wenig ausgebildet.

R e i f e z e i t: Mittelspät.

V e r w e n d u n g: Tafel- und Konservenkirsche.

W u c h s: Ziemlich kräftig. Äste hängend und wieder aufstrebend, aber Verzweigung ebenmässig. Charakteristisch sind die schmalen, gegen oben etwas eingerollten Blätter und die von Harzfluss herrührenden Verdickungen an den Verzweigungsstellen.

G e s u n d h e i t: Für Schrotschuss ziemlich anfällig, neigt stark zu Harzfluss, ohne dass jedoch damit in guten Lagen bedeutende Schädigungen verbunden wären.

B l ü t e: Früh, leicht glockig, aber nicht gross, mit auffallend grossem Pollengehalt.

B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e: Selbststeril. Intersteril mit Berner Adler. Geeignete Pollenspender: Frühschwarze, Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche, Schöne von Einigen, Seeländer Langstieler, Zweitfrühe, Erstfrühe, Basler Adler, Schumacher, Didikirsche, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Fricktaler Rotstieler, Lampnästler, Flumser, Rosmarin, Süsswelsche, Frühe Luxburger, Graberkirsche, Braune Herzkirsche, Seewer, Zürcher Rotstieler, Buchhölzler, Napoleons Knorpelkirsche.

V e r b r e i t u n g: Wichtige Hauptsorte im Kirschengebiet am Bielersee, anderswo vereinzelt (Langnau am Albis, Klingenberg im Thurgau).

B e m e r k u n g: Diese alte, wohl ursprünglich eingeführte Sorte zerfällt in zwei Spielformen, die von den Landwirten als „Rieskirsche“ und als „Inselkirsche“ auseinandergelassen werden. Sie

unterscheiden sich einzig durch die Beschaffenheit der Haut, die bei der Inselkirsche etwas dunkler wird, und vielleicht durch etwas weniger festes Fruchtfleisch der Inselkirsche. In allen übrigen Merkmalen der Frucht, des Steines und des Baumes stimmen sie miteinander überein. Sie vermögen sich gegenseitig, wie durch Versuche erwiesen ist, nicht zu befruchten.

Bedeutung: Für ihr Verbreitungsgebiet eine sehr wertvolle, im Handel beliebte Sorte, verlangt jedoch gute Lage und sorgfältige Pflege. Im bernischen Richtsortiment enthalten.

Die Bachthaler.

(Abb. Tafel 25 a)

Beschreibung nach Material von Fischer-Urech in Meisterschwanden.

Name: Wir erhielten die Sorte als „Klöpfer“ und als „Seerose“ aus Meisterschwanden, in Beinwil heisst sie „Bachthaler“, ebenso in Seengen.

Grösse: Mittel bis gross: 19,00 : 22,15 : 19,50 (100 : 116 : 103 : 88).

Gestalt: Kurz und breit herzförmig, etwas eckig, nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite breit abgestutzt. Stielseite breit abgerundet, geschultert, meist waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite breit gewölbt, oft mit breiter Furche und hin und wieder mit Höcker.

Stielgrube: Sehr tief und ziemlich breit, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die matte Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Gross, in sehr seichem, breitem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (43 mm, 45 mm), kräftig, grün, sitzt ziemlich fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen und Schrotschuss empfindlich.

Fleisch: Fest, ziemlich saftig, süss-säuerlich, kräftig, leicht, aber angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 9,78 : 9,28 : 7,58 (100 : 95 : 84 : 82). Löst mässig, Oberfläche rauh. Kugelig bis kurz oval oder tonnenförmig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite ziemlich ebenmässig gewölbt oder etwas nach hinten abfallend, wenig runzelig, aber oft mit zwei Höckern neben der ziemlich grossen und ziemlich tiefen Stielansatzstelle. Rückenlinie ziemlich gleichmässig gewölbt, gegen die Spitze etwas abgebogen, kaum vorstehend, mit mehreren breiten, aber undeutlichen Seitenrunzeln. Wulstansatz kräftig, breit, flach, hakig gebogen und übergreifend, die Höhe des Scheitels nicht oder nur wenig überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig und scharf, etwas auseinandertretend oder entfernt parallel verlaufend, mit leichter Neigung zu Spitzchenbildung, wobei die Spitzchen wenig weit vorstehen, so dass der Stein schief gegen die Bauchseite abgestutzt erscheint. Zwischenwülste gewöhnlich stumpf und etwas vortretend, genähert parallel verlaufend oder einen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, namentlich auch die Frucht.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Lokalsorte aus dem Kirschengebiet am Hallwilersee, wo sie ziemlich häufig ist, vereinzelt aus Sempach.

Bedeutung: Die Bachthaler ist wegen ihrer Empfindlichkeit gegen Regen und Schrotschuss nicht verbreitungswürdig.

Die Seengener Klepfer.

(Abb.: Stein, Tafel 69 e)

Beschreibung nach Material von Meier, Feld, Seengen.

Name: Die Sorte wurde uns als „Klepfer“ zugestellt. Zum Unterschied von den vielen andern gleichnamigen Sorten sei sie nach ihrer hauptsächlichsten Verbreitung bezeichnet.

Grösse: Mittel: 18,50 : 18,25 : 16,45 (100 : 99 : 89 : 90).

Gestalt: Herzförmig bis fast oval, von beiden Seiten ungefähr gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite schief gegen die Bauchseite abgerundet oder abgestutzt. Stempelseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, hin und wieder gegen den Rücken schief. Bauchseite vom obern Drittel oder von der Mitte aus meist etwas flach gewölbt, hin und wieder mit einem Bäuchlein. Rückenseite meist vom obern Drittel gewölbt, mit deutlicher, tiefer, schmaler Furche, ohne Höcker. Ganze Frucht etwas höckerig.

Stielgrube: Ziemlich breit, sehr tief, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnah: Die sehr scharfe Linie liegt bald auf einem Kamm, bald stellenweise in einer engen Furche.

Stempelpunkt: Klein, wenig vertieft, nach der Bauchseite verschoben.

Stiel: Ziemlich lang (51 mm), kräftig, oft rötlich angelaufen, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit starkem, unstemtem Glanz, zäh.

Fleisch: Mittelfest bis fest, saftig, vorwiegend süss, recht angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche rau. Gross: 10,57 : 9,05 : 7,02 (100 : 86 : 66 : 88). Eiförmig, schief, mit deutlichem Hakenspitzen. Stielseite stark nach hinten abfallend, mit mehr oder weniger deutlichen Runzeln und oft mit Höckern neben der mässig grossen, wenig tiefen Stielansatzstelle. Rückenlinie meist bis wenig vor die Spitze fast gleichmässig gewölbt, dort abgebogen, dünn und nicht vortretend, meist mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, aber schmal, ein wenig kammförmig vorstehend, hakig gekrümmt und übergreifend, die Höhe des Scheitels überragend, hin und wieder mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, ein wenig auseinander tretend, manchmal geschweift, meist mit kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste deutlich, als zwei getrennte Kämme parallel zu den Seitenwülsten verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät.

Wuchs: Angeblich kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Angeblich mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Aus Seengen und Eggliswil erhalten, wo sie verbreitet sein soll.

Bedeutung: Die Frucht wird durch den grossen, schlecht lösenden Stein entwertet, und die Sorte kann deshalb zur Verbreitung nicht empfohlen werden.

Die Tannlikirsche.

(Abb. Tafel 26 b)

Beschreibung nach Material von Karl Baumann, Beinwil am See.

Name: Soll abgeleitet sein von dem stark in die Höhe strebenden Wuchs des Baumes. Die Sorte heisst, wie alle mehr oder weniger festfleischigen Sorten des Gebietes, auch „Klepfen“.

Grösse: Mittel bis gross: 19,25 : 19,85 : 18,40 (100 : 103 : 96 : 93).

Gestalt: Kugelig bis kurz oval oder herzförmig. Meist von der Bauchseite etwas stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite waagrecht abgestutzt bis abgerundet. Stielseite meist ziemlich schmal abgerundet, wenig geschultert, hin und wieder leicht gegen die flach bis fast gleichmässig gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Drittel oder gleichmässig gewölbt, hin und wieder mit schwachem Höcker und mit Furche.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich tief, nach vorn etwas ausgerandet, oft mit Zahn.

Bauchnah: Die schwarze Linie ist gegen den Stempelpunkt scharf und liegt hin und wieder auf einem Kamm.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, oft in breitem, seichem Grübchen.

Stiel: Lang (54 mm), kräftig, hin und wieder rot angelaufen, sitzt fest ohne auszureissen.

Farbe und Haut: Bei Vollreife tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz, dick und zäh, angeblich gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Fest und ziemlich zäh, nicht vollaftig, vorwiegend süß und leicht bitterlich, gewürzt, kräftig, recht gut.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche fast glatt. Ziemlich gross: 11,03 : 9,13 : 7,57 (100 : 82 : 69 : 82). Eiförmig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite nach hinten etwas abfallend, mit mehreren kräftigen Runzeln und kurzer, breiter, tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie wenig vorstehend, in der Mitte ziemlich gerade verlaufend und gegen die Spitze etwas abgebogen, mit kräftigen Seitenrunzeln. Wulstansatz mässig breit, flach und oft etwas eingezogen, meist mit sehr kräftigen Nebenwülsten, die einen breiten Wulstansatz vortäuschen können, ungleich hoch hinaufreichend. Seitenwülste mässig kräftig, im vordersten Teile scharf, fast parallel verlaufend, mit leichter Neigung zu Spitzchenbildung, meist mit kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste ungleich verlaufend, aber immer scharf, manchmal fast parallel.

Reifezeit: Mittelspät.

Wuchs: Kräftig, stark in die Höhe strebend.

Gesundheit: Gilt als ziemlich schrotschusswiderstandsfähig.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Beinwil am See ziemlich verbreitet, kommt auch in Boniswil vor.

Bemerkung: Die Sorte soll in Beinwil als Sämling aufgefunden worden sein, und es wird behauptet, der Mutterbaum stehe noch.

Bedeutung: Verdient als Spätkirsche etwelche Beachtung, doch dürfte durch das zähe Fruchtfleisch eine stärkere Verbreitung verhindert werden.

Die Neuweidkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 69f)

Beschreibung nach Material von Jakob Christen in Oeschenbach.

Name: Wir erhielten die Sorte als „Neuweid- oder Chlepfkirsche“. In Gondiswil heisst sie „Brechtbühler“.

Grösse: Klein bis mittel: 15,10 : 17,00 : 14,30 (100 : 113 : 95 : 84).

Gestalt: Kurz herzförmig bis nierenförmig, von beiden Seiten stark zusammengedrückt, von der Bauchseite etwas mehr als vom Rücken. Stempelseite breit abgerundet bis gestutzt, waagrecht oder schwach nach hinten schief. Stielseite breit abgerundet, ziemlich stark geschultert, waagrecht. Bauchseite von der Mitte oder vom obern Drittel breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel ziemlich breit gewölbt, mit breiter, seichter Furche und hin und wieder mit Höcker.

Stielgrube: Tief und ziemlich breit, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie ist höchstens gegen den Stempelpunkt scharf, liegt jedoch hin und wieder in breiter, seichter Einsenkung.

Stempelpunkt: Mässig gross, meist in tiefem, engem, offenem Grübchen.

Stiel: Auffallend ungleich lang (im Mittel 44 mm), kräftig, öfters rot angelaufen, sitzt fest, ohne auszureissen.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen offenbar widerstandsfähig.

Fleisch: Mittelfest, mässig saftig, vorwiegend süßlich, nicht gerade kräftig und oft etwas fad, leicht bitterlich, wenig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Mässig gross: 8,50 : 8,12 : 7,77 (100 : 97 : 92 : 96). Kugelig, manchmal im Längsschnitt fast quadratisch, oft mit kleinem, aufgesetztem Spitzchen. Stielseite ziemlich ebenmässig gewölbt, glatt oder mit einzelnen undeutlichen Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross und mässig tief. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt oder im mittleren Teil wenig gekrümmt, dünn, aber vorstehend, hin und wieder mit schwachen Runzeln. Wulstansatz

ziemlich kräftig, mässig breit, etwas kammförmig und ein wenig hakig gebogen, die Höhe des Scheitels oft leicht überragend, fast immer ohne Nebenwülste. Seitenwülste vom Anfang an kräftig, etwas auseinandertretend und hin und wieder leicht geschweift, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste vom Ansatz an einen stumpfen Mittelwulst bildend, der gegen die Spitze oft scharf und kammförmig hervortritt.

Reifezeit: Spät.

Wuchs: Etwas sparrig, bildet kugelige, grosse Kronen.

Gesundheit: Angeblich wenig schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Scheint in den höher gelegenen Gemeinden des Oberaargaus ziemlich verbreitet zu sein.

Bedeutung: Die Neuweidkirsche ist in ihrem Verbreitungsgebiet wegen ihrer Spätreife und Widerstandsfähigkeit sehr beliebt. Für eine stärkere Verbreitung kommt sie jedoch der geringen Grösse wegen kaum in Betracht.

Die Welsche Traubenkirsche (Noire à la grappe).

(Abb. Tafel 256)

Beschreibung nach Material von Brühlhart in Düringen, Bächler in Rechthalten und der Versuchsanstalt Wädenswil.

Namen: Die Sorte ist in der Westschweiz nach F a e s und A u b e r t als „Noire à la grappe“ verbreitet, namentlich im Kanton Waadt, wobei ihre Bezeichnung allerdings auch für andere Sorten gebraucht wird. Da ich bereits eine „Traubenkirsche“ beschrieben habe, unterscheide ich die vorliegende Sorte, die uns aus dem deutschsprachigen Gebiet nie unter einer Bezeichnung zugestellt wurde, als „Welsche Traubenkirsche“.

Grösse: Klein bis mittelgross: 19,0 : 18,5 : 16,0 (100 : 98 : 84 : 87).

Gestalt: Herzförmig bis fast eiförmig, von der Bauchseite her leicht zusammengedrückt. Stielseite mässig breit abgerundet bis fast abgeflacht, wenig geschultert, meist schwach gegen die Bauchseite geneigt. Stielseite spitz abgerundet bis abgestutzt. Bauchseite vom obern Drittel gewölbt. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, manchmal mit angedeuteter Furche und mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Mässig breit und mässig tief, nach der Bauchseite schwach ausgerandet, hin und wieder mit angedeutetem Zahn.

Bauchnaht: Linie nicht vertieft, aber scharf.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, oft in seichtem Grübchen hinter kleinem Höcker.

Stiel: Meist lang (54 mm), ziemlich dünn, oft rötlich angelaufen, sitzt nur mässig fest, reisst jedoch hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Schwarz, wenn nicht vollreif mit Stich ins Violettbraune, mit schönem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, recht kräftig, ordentlich gewürzt, wenn nicht vollreif bitterlich.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche rauh. Verhältnismässig gross: 10,60 : 8,03 : 6,57 (100 : 76 : 67 : 82). Schlank eiförmig, oft mit kleinem, aufgesetztem Spitzchen. Rückenseite gegen hinten leicht abfallend, ohne Runzeln, mit mässig grosser, dreieckiger Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Viertel gewölbt, gegen die Spitze kaum abgebogen, von der Stielansatzstelle an kräftig vorstehend, fast ohne Runzeln. Wulstansatz wenig vorstehend, flach bis leicht kammförmig, die Höhe des Scheitels erreichend oder leicht überragend, selten mit Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, meist ein wenig auseinandertretend, aber höchstens leicht geschweift, gegen die Spitze meist scharf und vortretend, fast stets ohne Nebenwülste. Zwischenwülste unregelmässig verlaufend, meist wenig auffallend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Sehr kräftig.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Nach Faes und Aubert namentlich im Kanton Waadt häufig, erreicht im Sensebezirk, wo sie Hauptsorte zu sein scheint, die deutsche Schweiz und kommt auch im Berner Jura vor.

Bedeutung: Die Welsche Traubenkirsche scheint in der Westschweiz ungefähr die gleiche Rolle zu spielen wie in der Mittel- und Ostschweiz die Rigikirsche: sie hat als eine der robustesten Sorten die Schrotschussepandemie überdauert, lässt jedoch in bezug auf Grösse der Frucht und Transportfähigkeit viel zu wünschen übrig. Sie ist höchstens in abgelegenen, für den Kirschbaum wenig geeigneten Gebieten für die Selbstversorgung zu empfehlen.

Die Holderbanker.

(Abb. Tafel 23 a)

Beschreibung nach Material von Wandeler, Meggen und Bolliger-Dubs in Küttigen (Aargau).

Namen: Geht in Meggen als „Rosmarin“. In ihrem ursprünglichen aargauischen Verbreitungsgebiet scheint der Name „Holderbanker“ gebräuchlich zu sein.

Grösse: Mittel (bis gross): 19,60 : 20,40 : 18,30 (100 : 104 : 94 : 90) und 17,15 : 18,30 : 16,70 (100 : 107 : 97 : 91).

Gestalt: Herzförmig bis kugelig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite stumpf abgerundet oder schwach waagrecht abgestutzt. Stielseite flach abgerundet, kaum geschultert, nicht oder schwach gegen die Bauchseite schief. Bauchseite breit und manchmal flach gewölbt. Rückenseite mit kaum angedeuteter Furche und höchstens schwachem Höcker.

Stielgrube: Eng und ungleich tief, gegen vorn ein wenig ausgerandet.

Bauchnaht: Die in heller Zone dunkel gefärbte Linie liegt selten schwach vertieft.

Stempelpunkt: Gross, kaum vertieft oder in seichtem Grübchen.

Stiel: Lang (55 mm), kräftig, oft rötlich, sitzt mässig fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Rotbraun bis schwarzbraun, bei Überreife fast schwarz werdend, auf der Bauchseite heller, mit schönem Glanz.

Fleisch: Weich, locker, saftig, süss-säuerlich, nicht kräftig und oft etwas fad, aber angenehm gewürzt.

Saft: Ziemlich dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 10,15 : 9,30 : 7,10 (100 : 92 : 70 : 76). Löst gut. Oberfläche etwas rauh. Oval, oft mit kurzem Hakenspitzchen. Stielseite gegen den Rücken ziemlich rasch abfallend, mit groben Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross, wenig vertieft. Rückenlinie ziemlich gleichmässig gewölbt, nur gegen die Spitze etwas vortretend, mit schwachen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, dünn, kammförmig vorstehend, die Höhe des Scheitels erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste mässig kräftig und nur gegen vorn etwas scharf, im vordern Teil etwas auseinandertretend, mit leichter Neigung zu Spitzchenbildung, mit schwachen, im oberen Teile entspringenden Seitenwülsten. Zwischenwülste ungeformt, ein Bäuchlein bildend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Gilt als verhältnismässig schrotschusswiderstandsfähig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Küttigen, Holderbank, Veltheim und wohl auch anderswo im mittleren Aargau verbreitet, kommt auch in Meggen vor, ebenso im solothurnischen Niederamt.

Bemerkung: Die Holderbanker gleicht in mancher Beziehung, vor allem auch im Stein, der Fricktaler Rotstieler, unterscheidet sich von ihr jedoch deutlich in der Farbe, dem Geschmack und namentlich in der Konsistenz des Fleisches.

Bedeutung: Trotz ihrer unleugbaren Vorzüge infolge des weichen Fleisches und der fehlenden Transportfähigkeit nicht zum Anbau zu empfehlen.

Die Chabelikirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 70 a)

Beschreibung nach Material von Fischer-Urech in Meisterschwanden.

Name: Die Ableitung der Bezeichnung ist mir unklar. Die Sorte heisst in Birrwil auch „Baselkirsche“, ist jedoch im Baselland nie gefunden worden.

Grösse: Klein bis mittel: 17,85 : 17,75 : 16,05 (100 : 99 : 90 : 90).

Gestalt: Oval bis herzförmig, nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite fein waagrecht abgestutzt. Stielseite schmal abgerundet, kaum geschultert, gegen die Bauchseite etwas schief. Bauchseite vom obern Drittel ziemlich schmal gewölbt. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, mit kaum angedeuteter Furche, aber mit deutlichem Höcker.

Stielgrube: Eng und seicht.

Bauchnaht: Die Linie liegt in einer heller gefärbten, aber nicht vertieften Zone.

Stempelpunkt: Klein, in kleinem Grübchen oder kaum vertieft.

Stiel: Lang (51 mm), dünn, grün, sitzt ziemlich fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, mit etwas mattem Glanz.

Fleisch: Weich und saftig, vorwiegend süss, aber ziemlich kräftig, wenig gewürzt, in der Hautpartie bitterlich.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Gross: 11,00 : 8,95 : 6,95 (100 : 81 : 63 : 78). Löst mässig. Oberfläche glatt. Eiförmig, mit undeutlichem bis scharfem, geradem Spitzchen. Stielseite ebenmässig bis hochgewölbt, mit mehreren auffallend kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross, tief. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, vor der Spitze kaum abgebogen, dünn und nur im vorderen Teile etwas vorstehend, mit mehreren undeutlichen Runzeln. Wulstansatz nur mässig kräftig, ziemlich breit, flach oder leicht kammförmig, die Höhe des Scheitels nicht oder kaum erreichend, mit ziemlich schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, ungleich auseinandertretend, hin und wieder leicht geschweift, höchstens im obern Teile mit Nebenwülsten. Zwischenwülste stumpf, zu einem breiten, vorstehenden Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, mit grossem, üppigem Blattwerk.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im Kirschengebiet am Hallwilersee verbreitet.

Bedeutung: Als ausgesprochene Brennkirsche nicht verbreitungswürdig.

Die Schöne von Einigen.

(Abb. Tafel 21 b)

Beschreibung nach Material von Ed. Lörtscher in Spiez.

Name: Die Bezeichnung ist im Kirschengebiet von Spiez ziemlich geläufig, scherzweise spricht man des weichen Fruchtfleisches wegen auch von „Einiger Plüderkirsche“. In Walkringen heisst die Sorte „Braunkirsche“.

Grösse: Gross bis mittel: 22,1 : 23,6 : 22,3 (100 : 107 : 101 : 95), meist kleiner.

Gestalt: Kugelig bis kurz herzförmig, gegen den Stempelpunkt etwas verjüngt bis fast zugespitzt. Von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis schwach gestutzt, meist gegen die Bauchseite schief. Stielseite mässig breit abgerundet, ein wenig geschultert, waagrecht. Bauchseite vom obern Drittel flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, mit angedeuteter Furche. Höcker kaum ausgebildet.

Stielgrube: Mässig tief und mässig breit, nach beiden Seiten ein wenig ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft, ist jedoch scharf.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft, oder in engem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (50 mm), sehr kräftig, grün, oder höchstens an der Haftscheibe schwach rötlich, sitzt mässig fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, mit etwas mattem Glanz und heller gefärbter Bauchseite.

Fleisch: Weich, locker, saftig, vorwiegend süsslich und meist recht fad, aber angenehm gewürzt.

Saft: Ziemlich dunkel gefärbt.

Stein: Gross: 11,45 : 10,30 : 8,45 (100 : 90 : 74 : 82). Löst gut. Oberfläche etwas rauh. Kurz eiförmig, etwas gestutzt, mit undeutlichem, geradem oder fehlendem Spitzchen. Stielseite etwas nach hinten abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle mässig gross und mässig tief. Rückenlinie über die Mitte ziemlich gerade verlaufend und gegen die Spitze und den Stielansatz abgebogen, stark vortretend, mit mehreren kurzen, aber deutlichen Runzeln. Wulstansatz kräftig, breit, flach, in kräftigem Bogen etwas übergreifend, die Höhe des Scheitels überragend, oft mit starken Nebenwülsten. Seitenwülste vom Ansatz an kräftig, im vorderen Teile scharf, ungleich auseinandertretend oder fast parallel, mit Neigung zu Spitzchenbildung, mit sehr kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste ziemlich stumpf, manchmal zu einem mehr oder weniger deutlichen Mittelwulst zusammen-tretend, oft undeutlich.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, bildet schöne, pyramidale Kronen mit ebenmässiger Verzweigung.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, für Harzfluss wenig empfindlich.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Wie Grosse Rotstieler; als Pollenspender sind ferner geeignet Oberlandkirsche, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Eigenkirsche und Schägger.

Verbreitung: Im Kirschengebiet von Spiez ziemlich häufig, kommt auch am rechten Thunerseeufer, am Brienersee, im Simmental (Erlenbach) und in der Gegend von Grosshöchstetten-Konolfingen vor, vereinzelt aus Seewil (Bern).

Bedeutung: Die Schöne von Einigen darf trotz ihrer guten Baumeigenschaften und der bedeutenden Fruchtgrösse nicht zur Verbreitung empfohlen werden, da die Frucht viel zu weich und gar nicht transportfähig ist. Für Eigenversorgung ist sie dagegen durchaus brauchbar.

Die Schlangger.

(Abb.: Stein, Tafel 70 b)

Beschreibung nach Material von Mollet in Lüterswil und Müller in Riedholz.

Namen: Die Bezeichnung „Schlangger“, welche die Sorte in Niedergösgen und Ädermannsdorf führt, bezieht sich auf die langen Stiele und wird deshalb in diesem Gebiet auch für andere Sorten, namentlich für die Fricktaler Rotstieler, gebraucht. In Riedholz und Bellach heisst sie „Chlepfer“, in Lüterswil „Schwarzbraune“.

Grösse: Mittel bis gross: 18,35 : 20,25 : 18,80 (100 : 110 : 102 : 92) und 19,40 : 21,50 19,40 (100 : 111 : 100 : 90).

Gestalt: Kugelig bis kurz herzförmig, an Schumacherkirsche erinnernd, nur von der Bauchseite etwas zusammengedrückt. Stempelseite ziemlich stark waagrecht abgestutzt, oft dreihöckerig. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, oft etwas gegen die Bauchseite schief. Bauchseite meist vom obern Drittel breit und flach gewölbt. Rückenseite meist fast gleichmässig gewölbt, mit nur angedeuteter Furche, oft mit Höcker.

Stielgrube: Eng und tief, nach vorn stark, nach hinten wenig ausgerandet.

Bauchnaht: Die nicht scharfe Linie liegt hin und wieder in einer breiten Einsenkung.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in breitem, seichtem Grübchen.

Stiel: Meist lang (48 mm, 57 mm), mässig kräftig, vorwiegend grün, sitzt ziemlich fest, reisst aber nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun bis fast völlig schwarz, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen mässig empfindlich.

Fleisch: Mittelfest, manchmal fast fest, ziemlich saftig, süss-säuerlich, mit oft etwas vorherrschender Säure, recht kräftig, nicht besonders angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 9,90 : 8,82 : 7,05 (100 : 89 : 71 : 80) und 10,23 : 9,17 : 7,13 (100 : 90 : 70 : 78). Löst schlecht. Oberfläche ziemlich glatt. Kurz eiförmig, mit geradem Spitzchen, ziemlich dick. Stielseite ebenmässig gewölbt, mit kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle gross, aber nicht tief, von ungleicher Form. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, ein wenig vorstehend, mit deutlichen Seitenrunzeln. Wulstansatz mässig kräftig und mässig breit, die Höhe des Scheitels erreichend, selten mit Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, gegen vorn scharf, fast parallel verlaufend, mit Tendenz zu Spitzchenbildung, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste von der Mitte an deutlich, schmal und kräftig, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät bis spät.

Verwendung: Tafel- und Konservenkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Solothurnische Lokalsorte. Im ganzen Aaretal von Bellach bis Niedergösgen verbreitet, kommt auch im Bucheggberg (Limpach) vor.

Bedeutung: Recht brauchbare, transportfähige Spätkirsche, dürfte jedoch im Geschmack edler sein.

Die Solothurner Klepfer.

(Abb.: Stein, Tafel 70 c)

Beschreibung nach Material von Zimmermann in Mühledorf und Heim in Neuendorf.

Name: Aus Mühledorf und Neuendorf als „Klepfer“ erhalten und von mir zur Unterscheidung von andern gleichnamigen nach der Verbreitung näher bezeichnet. Aus Niedergösgen erhielten wir sie als „Kracher“, aus Steinhof (Solothurn) als „Braune“. „Klöpfer“ im Kirschengebiet am Sempachersee.

Grösse: Mittel bis gross: 19,60 : 20,80 : 18,15 (100 : 106 : 93 : 87) und 19,75 : 20,45 : 18,85 (100 : 104 : 96 : 92).

Gestalt: Breit herzförmig bis fast oval, von beiden Seiten, aber namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite ziemlich breit und oft etwas gegen die Bauchseite schief abgestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, oft etwas gegen die breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite ziemlich gleichmässig breit gewölbt, mit seichter, aber breiter Furche und oft mit Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng und ziemlich tief, nach beiden Seiten etwas ausgerandet.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt selten in einer undeutlichen Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in seichtem, oft höckerigem Grübchen oder nicht vertieft.

Stiel: Lang (63 mm), mässig kräftig, vorwiegend grün, sitzt ziemlich fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, bei Vollreife fast völlig schwarz, mit schönem Glanz, ziemlich regenempfindlich.

Fleisch: Fest, oft knackend, ziemlich saftig, süss-säuerlich, nur mässig kräftig, etwas grob gewürzt.

Saft: Verhältnismässig hell gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 10,90 : 9,15 : 6,87 (100 : 84 : 63 : 75). Löst schlecht. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, mit leicht hakig gebogenem Spitzchen, ziemlich dünn. Stielseite gleichmässig gewölbt, mit schwachen Runzeln. Stielansatzstelle gross, aber nicht tief. Rückenlinie im mittleren Teil ziemlich gerade verlaufend, gegen die Stielseite und die Spitze ziemlich stark abgebogen, kaum vorstehend, mit deutlichen Seitenrunzeln. Wulstansatz ziemlich schmal, wenig vorstehend, wenig gebogen und meist die Höhe des Scheitels nicht erreichend, oft mit undeutlichen Nebenwülsten. Seitenwülste nur mässig kräftig, meist wenig auseinandertretend, in gleichmässigem Bogen verlaufend, mit unbedeutenden Nebenwülsten. Zwischenwülste nur im vordern Viertel ausgebildet, zu einem kleinen Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konservenkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: ?

Blüte: Angeblich früh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Solothurnisch-aargauische Lokalsorte. Im solothurnischen Aaretal von Stüsslingen und Niedergösgen bis Bettlach, auch im Bucheggberg, in der Enklave Steinhof, im Kirschengebiet am Sempachersee und in der Gegend von Winikon-Triengen verbreitet.

Bedeutung: Die Solothurner Klepfer ist eine recht brauchbare Sorte, steht aber im Geschmack der Gravium, der Sammetkirsche und der Tiefenbächler, die ähnlich aussehen, wesentlich nach.

Die Späte Solothurner.

(Abb.: Stein, Tafel 70 d)

Beschreibung nach Material von Von Arx in Stüsslingen und Dobler in Ädermannsdorf.

Namen: Die Sorte wurde von mir getauft, da die Bezeichnung „Späte Braune“, die in Ädermannsdorf gebräuchlich ist, zu Verwechslungen führen würde.

Grösse: Mittel bis gross: 18,15 : 19,75 : 17,15 (100 : 109 : 95 : 87), auch grösser.

Gestalt: Kurz herzförmig, von beiden Seiten, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite ziemlich stark waagrecht abgestutzt. Stielseite breit abgerundet, etwas geschultert, oft gegen die Bauchseite schief. Bauchseite breit und oft ziemlich flach gewölbt, höckerig. Rückenseite meist vom obern Viertel gewölbt, hin und wieder mit Furche, meist mit kleinem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich breit, tief, nach beiden Seiten, namentlich nach vorn, stark ausgerandet.

Bachnah: Die meist scharfe Linie liegt manchmal erhöht, manchmal namentlich gegen die Stielgrube in mehr oder weniger breiter Einsenkung.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in seichtem bis ziemlich tiefem, meist offenem Grübchen.

Stiel: Lang (58 mm) und ziemlich kräftig, hin und wieder rötlich angelaufen, sitzt ziemlich fest, reisst aber selten aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun bis fast tiefschwarz, mit schönem, meist etwas unstemtem Glanz, springt bei Regen namentlich um den Stempelpunkt leicht auf.

Fleisch: Fest, verhältnismässig hell gefärbt, ziemlich saftig, süss-säuerlich, mässig kräftig, etwas gewürzt, oft mit einem dumpfen Beigeschmack.

Saft: Ziemlich dunkel gefärbt.

Stein: Verhältnismässig klein: 10,05 : 8,62 : 6,87 (100 : 86 : 68 : 80). Löst ziemlich gut. Oberfläche glatt. Eiförmig, in ein meist schwach hakig gekrümmtes Spitzchen auslaufend. Stielseite ziemlich breit, meist etwas nach hinten abfallend, mit kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross, nicht auffallend. Rückenlinie im mittleren Teil ziemlich gerade verlaufend, gegen die Spitze scharf abgebogen, wenig vortretend, mit zahlreichen Seitenrunzeln. Wulstansatz ziemlich breit, wenig vorstehend, hakig gebogen und etwas übergreifend, meist mit kräftigen Nebenwülsten. Seiten-

wülste nur gegen vorn scharf, ein wenig auseinandertretend und vor dem Spitzchen leicht geschweift, meist mit kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste meist wenig deutlich, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät bis spät.

Verwendung: Tafel- und Konservenkirsche.

Wuchs: Angeblich kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Aus Stüsslingen, Niedergösgen und Ädermannsdorf, scheint im untern Teil des solothurnischen Aaretals verbreitet zu sein, vielleicht auch im Wehntal.

Bemerkung: Frucht und Stein haben viel Ähnlichkeit mit der Späten Basler.

Bedeutung: Die ansehnliche und qualitativ recht befriedigende Frucht scheint zu empfindlich und deshalb kaum verbreitungswürdig zu sein.

Die Gravium.

(Abb. Tafel 24 b)

Beschreibung nach Material von Schmid in Mühleberg, Spycher in Bargaen,
Bolliger-Dubs in Küttigen, Plüss in Unterkulm u. a.

Namen: Die Sorte ist in ihrem bernischen Verbreitungsgebiet allgemein als „Gravium“ bekannt; in Bargaen heisst sie „Spycherkirsche“, in Radelfingen und Lobsigen „Mailänder“, im Aargau „Birrwiler“, „Langstieler“, „Klepfen“, „Truppler“, in Birrwil „Königskirsche“, in Fisibach „Braune Herzkirsche“.

Grösse: Mittel bis gross:

19,45 : 20,20 : 18,05 (100 : 104 : 93 : 89),

20,80 : 21,40 : 18,95 (100 : 103 : 91 : 89),

19,20 : 20,05 : 18,25 (100 : 104 : 95 : 91).

Gestalt: Oval bis herzförmig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite waagrecht oder schwach gegen die Bauchseite schief abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, waagrecht. Bauchseite meist vom obern Drittel etwas breit gewölbt bis abgeflacht. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, mit Furche, aber meist ohne Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng und tief, namentlich gegen vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die schwarze, gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt selten in einer schmalen Furche.

Stempelpunkt: Klein, in sehr seichtem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang bis lang (48 mm, 58 mm, 61 mm), mässig kräftig, vorwiegend gelblich-grün, sitzt nicht fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, glänzend, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Mittelfest, recht saftig, leicht vorwiegend süsslich, mässig kräftig, wenig gewürzt, hin und wieder etwas fad.

Saft: Ziemlich dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 12,20 : 9,47 : 7,07 (100 : 78 : 69 : 75) und 11,07 : 9,00 : 6,95 (100 : 81 : 63 : 77). Löst mässig. Oberfläche ziemlich rauh. Eiförmig, mit kleiner, manchmal leicht hakiger Spitze. Stielseite gegen den Rücken ziemlich rasch abfallend, runzelig, mit ziemlich grosser, aber seichter Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, gegen die Spitze leicht abgebogen, ziemlich stark vorstehend, mit feinen Seitenrunzeln. Wulstansatz ziemlich schmal, mässig kräftig, etwas kammförmig vorstehend, aber nicht übergreifend und die Höhe des Scheitels kaum erreichend, oft mit Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig und in der ganzen Länge scharf, ziemlich weit auseinandertretend, meist mit Nebenwülsten. Zwischenwülste ordentlich ausgebildet, meist zu einem mehr oder weniger deutlichen Mittelwulst vereinigt, seltener unregelmässig verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät bis spät.

Verwendung: Tafel- und Konservenkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas hochstrebend. Verzweigung ebenmässig bis leicht sparrig.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, aber nicht zu Harzfluss neigend.

Blüte: Mittelfrüh bis mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Napoleons Knorpelkirsche (und den amerikanischen Sorten Bingkirsche und Lambertkirsche). Geeignete Pollenspender: Spielkirsche, Oberlandkirsche, Sauerhäner, Schägger, Büttners späte rote Knorpelkirsche. Rote Lauber, Schauenburger, Ovale frühe Herzkirsche, Langstieler, Fricktaler Rotstieler, Lampnästler, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Rosmarin, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Frühe Luxburger, Helener, Truppler, Leokirsche, Sämling Weber, Sammetkirsche, Hofkirsche, Germersdorfer.

Verbreitung: Wichtige Hauptsorte in der Gegend von Mühleberg, Aarberg, Radelfingen, Oberlindach, Murten, fehlt dagegen im Hauptkirschengebiet des Amtes Niedau fast völlig; ziemlich häufig im Kirschengebiet am Hallwilersee und im Bezirk Kulm, in den übrigen Teilen der Kantone Bern, Aargau und Luzern weniger häufig, vereinzelt in der Nordwestschweiz und in der Ostschweiz.

Bemerkung: Die Gravium unterscheidet sich von der ungefähr gleichzeitig reifenden Rieskirsche durch die Eigentümlichkeiten des Baumes, das weniger süsse und weniger edel gewürzte Fruchtfleisch und Einzelheiten des Steines, von der Schauenburger durch das nicht vorwiegend säuerliche Fruchtfleisch.

Bedeutung: Die Gravium ist eine der wichtigsten Sorten des Berner Marktes und erweist sich infolge ihrer Robustizität auch in mässigen Lagen noch als verbreitungswürdig. Im Berner Richtsortiment enthalten.

Die Süsse Gravium.

(Abb. Tafel 26 a)

Beschreibung nach Material von Bütschi in Reutigen und Salzmann in Ittigen.

Namen: In Reutigen heisst die Sorte „Süsse Gravium“, in Ittigen „Klepfer“.

Grösse: Mittel bis gross.

Gestalt: Herzförmig, von beiden Seiten, aber namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt, oft nach hinten schief. Stielseite breit abgerundet, ziemlich stark geschultert, waagrecht oder gegen die Bauchseite schief. Bauchseite von der Mitte oder vom obern Drittel mässig breit und etwas flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel ziemlich breit gewölbt, mit angedeuteter Furche und deutlichem Höcker.

Stielgrube: Mässig breit, tief, nach beiden Seiten stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist scharfe Linie liegt hin und wieder gegen den Stempelpunkt in enger, gegen die Stielgrube in breiter Einsenkung.

Stempelpunkt: Oft hinter einem Höcker, klein, kaum vertieft oder in seichtem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang und dünn, vorwiegend grün, sitzt ziemlich fest, reisst aber meist nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun bis fast völlig schwarz, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Fest, fast knackend, mässig saftig, süss-säuerlich, ordentlich kräftig, recht angenehm gewürzt.

Saft: Ziemlich dunkel gefärbt.

Stein: Klein: 9,57 : 7,22 : 5,87 (100 : 75 : 61 : 81). Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Schief eiförmig, mit geradem Spitzchen. Stielseite auffallend stark nach hinten geneigt, ebenfalls gegen die Seite und dadurch gegen die kleine dreieckige Stielansatzstelle zugespitzt, ohne oder mit schwachen Runzeln. Rückenlinie fast gleichmässig gebogen, dünn, stellenweise etwas hervortretend, mit feinen, undeutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, aber nur mässig breit, etwas hakig gekrümmt und übergreifend, den Scheitel überragend, meist mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste auffallend weit auseinandertretend, von der Mitte an etwas scharf, vom ersten Drittel gegen die Spitze hin ziemlich gerade verlaufend und daher eine flache Wulstseite bildend, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste deutlich, ungleich verlaufend, meist gegen die Spitze zu einem mehr oder weniger ausgesprochenen Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Spät.

Wuchs: Kräftig, bildet schöne Kronen mit ebenmässiger Verzweigung.

Gesundheit: Ziemlich stark schrotschussanfällig, leidet dagegen wenig unter Harzfluss.

Blüte: Früh bis mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche, Schöne von Einigen, Germersdorfer, Zweitfrühe, Seeländer Langstieler, Basler Adlerkirsche, Schumacher, Schüracher, Rosmarin, Flumser, Süswelsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Frühe Luxburger, Seewer, Steiner, Bigarreau Napoléon.

Verbreitung: In Reutigen bei Thun soll etwa ein Viertel aller Kirschbäume diese Sorte tragen; sie kommt auch in Einigen und vereinzelt in Ittigen bei Bern vor.

Bemerkung: Die Süsse Grävium dürfte ausländischen Ursprungs sein und sich in Reutigen und an einigen andern Stellen eingebürgert haben; der Baum in Ittigen, der uns zu unsern Befruchtungsversuchen diente, ist jedoch mindestens 30jährig.

Bedeutung: Trotz der nur mässigen Grösse, ihrer Spätreife und ihres schönen Aussehens wegen namentlich in guten Spätlagen prüfenswert.

Schwarze und braune Sorten von geringerer Bedeutung aus dem Mittelland westlich der Reuss.

Die Frühe Rohrbacher. Nach Material von Jordi in Rohrbachgraben und Kölliker in Rohrbach. Schwarze, früh bis mittelfrüh reifende Tafelkirsche von mittlerer Grösse: 17,10 : 18,70 : 15,90 (100 : 109 : 93 : 85). Tonnenförmig bis breit herzförmig oder fast nierenförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite ziemlich stark abgestutzt, waagrecht oder gegen die Bauchseite geneigt. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, waagrecht, oft fast vierhöckerig. Bauchseite gleichmässig, aber etwas breit gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel breit gewölbt, mit schwachem Höcker, aber mit ausgesprochener Furche. Stielgrube ziemlich eng und ziemlich tief, nach beiden Seiten stark ausgerandet. Linie fast immer in einer tiefen Furche. Stempelpunkt ziemlich gross, in ziemlich breitem, ungleich tiefem, offenem Grübchen. Stiel ziemlich lang (54 mm), kräftig, vorwiegend grün, sitzt ziemlich fest und reisst selten aus.

Fleisch bei Vollreife rasch weich werdend und einen faden Geschmack annehmend, vorreif recht angenehm gewürzt und recht kräftig.

Stein ordentlich lösend, wie Abb. Tafel 70 e.

Die Frühe Rohrbacher ging uns immer ohne Bezeichnung zu und wurde deshalb nach ihrem Verbreitungsgebiet getauft. Sie scheint nicht gerade häufig vorzukommen und verdient des rasch weich werdenden Fleisches wegen keine Beachtung.

Die Schwarze Steinhöfler. Nach Material von Widmer, Steinhof (Solothurn). Kleine bis mittelgrosse, schwarze Brennkirsche. Kugelig bis kurz herzförmig, oft etwas zugespitzt. Stempelseite meist fein gestutzt, oft gegen die Bauchseite schief. Stielseite ziemlich breit abgerundet, kaum geschultert, waagrecht. Bauchseite ziemlich gleichmässig gewölbt. Rückenseite fast gleichmässig gewölbt mit angedeuteter Furche, ohne Höcker. Stielgrube ziemlich breit und ziemlich seicht, kaum ausgerandet. Stempelpunkt ziemlich klein, in kleinem, engem, offenem Grübchen. Linie sehr scharf, nicht vertieft. Stiel ziemlich lang, auffallend kräftig, hin und wieder rot angelaufen, sitzt lose und reisst selten aus. Haut mit schönem Glanz.

Fleisch weich, ziemlich saftig, süsslich-säuerlich, nur mässig kräftig, etwas gewürzt.

Stein verhältnismässig gross, ziemlich schlecht lösend, wie Abb. Taf. 70 f.

Diese Brennkirsche ist Hauptsorte in der kirschbaumreichen Gemeinde Steinhof, kommt aber auch in den benachbarten Gemeinden vor, z. B. in Herbetswil, vereinzelt in Roggliswil (Kt. Luzern). Sie verdient keine Beachtung.

Die Thomenkirsche. Nach Material von Schneider, Schlossgut, Spiez. Kleine, tiefschwarze Kirsche. Kugelig bis herzförmig, von der Bauchseite ein wenig zusammengedrückt. Stempelseite

fein und oft schief gegen die etwas breit gewölbte Bauchseite abgestutzt. Rückenseite fast gleichmässig gewölbt, mit Furche, aber ohne Höcker. Stielgrube ziemlich eng, meist mässig tief, wenig ausgerandet. Linie scharf, aber nicht vertieft. Stempelpunkt klein, in engem, wenig tiefem Grübchen. Stiel lang, recht kräftig, vorwiegend grün, sitzt fest und reisst regelmässig aus.

Fleisch weich und ziemlich locker, saftig, süss-säuerlich-bitterlich, recht kräftig, angenehm gewürzt.

Stein sehr leicht lösend, wie Abb. Tafel 71 a.

Die Thomenkirsche ist in Einigen sehr häufig zu finden, kommt aber auch in den andern Ortschaften des Spiezer Kirschengebietes vor. Sie wird vor allem für die Herstellung von Kirschmus, einer Spezialität dieser Gegend, verwendet, ist aber auch als Brennkirsche recht wertvoll. Sie bildet kräftige, hohe Bäume und ist sehr tragbar. Eine gewisse lokale Bedeutung kann der Sorte nicht abgesprochen werden. Für eine weitere Verbreitung kommt sie jedoch der geringen Grösse wegen nicht in Betracht.

Die Landerswiler Buschelkirsche. Nach Material von Johann Walter in Landerswil bei Seedorf. Kleine, schwarze Brennkirsche. Kugelig bis kurz herzförmig oder oval. Einseitig zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, kaum geschultert, gegen die gleichmässig oder etwas flach gewölbte Bauchseite schief. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, ohne Furche, aber mit deutlichem Höcker. Stielgrube mässig breit und ziemlich seicht, nur gegen vorn ein wenig ausgerandet. Linie meist undeutlich, hin und wieder gegen die Stielgrube in breiter Vertiefung. Stempelpunkt ziemlich gross, in engem, meist tiefem, mehr oder weniger offenem Grübchen. Stiel lang und kräftig, nur mässig fest sitzend, hin und wieder ausreissend, oft rot angelaufen.

Fleisch weich und locker, saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Stein leicht vom Fleische lösend, wie Abb. Tafel 71 b.

Diese zu kleine und zu weiche Kirsche ist in Landerswil und wohl auch in andern Ortschaften der Gegend von Seedorf verbreitet. Sie soll zu den Frühblühern gehören.

Die Gügerlikirsche (= Güggerkirsche = Gugerkirsche). Nach Material von Härry-Tanner in Birrwil. Kleine, schwarze Brennkirsche, kurz oval bis fast herzförmig, von der Bauchseite stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite waagrecht abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, kaum geschultert, waagrecht oder schwach nach der gleichmässig gewölbten Bauchseite geneigt. Rückenseite meist vom obern Viertel gewölbt, mit angedeuteter Furche und schwachem Höcker. Stielgrube ziemlich eng und ziemlich seicht, fast nur nach vorn ausgerandet. Linie nicht vertieft, undeutlich. Stempelpunkt ziemlich klein, in meist kleinem, offenem Grübchen. Stiel lang und kräftig, oft rot angelaufen, sitzt fest und reisst aus.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, wenn nicht vollreif leicht bitterlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Stein verhältnismässig gross, schlecht lösend, wie Abb. Tafel 71 c.

Diese ausgesprochene Brennkirsche ist im Kirschengebiet am Hallwilersee verbreitet, wird jedoch ihrer Kleinfrüchtigkeit wegen kaum weiter vermehrt. Die Bezeichnung ist wohl abgeleitet von „Gugger“ (= Kuckuck) und bedeutet soviel wie „Waldkirsche“ oder „Wildkirsche“.

Die Kleine Rotstiel. Nach Material von Mühlethaler und Rufer in Port bei Nidau. Tiefschwarze, kleine bis kaum mittelgrosse Brennkirsche: 16,4 : 17,6 : 15,4 (100 : 107 : 96 : 88). Kugelig, seitlich mässig stark zusammengedrückt. Stempelseite oft schief abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, schwach geschultert, waagrecht. Bauchseite von wenig oberhalb der Mitte gegen den Stempelpunkt und die Stielseite abgeflacht. Rückenseite ohne Höcker, aber oft mit Furche. Stielgrube seicht, mässig breit bis eng. Linie gegen den Stempelpunkt scharf. Stempelpunkt ziemlich klein, in seichtem Grübchen. Stiel ziemlich lang, kräftig, hin und wieder rötlich angelaufen, sitzt wenig fest, reisst aber oft aus.

Fleisch weich bis mittelfest, süss, kräftig, angenehm gewürzt, gut.

Stein verhältnismässig gross, löst ordentlich, wie Abb. Tafel 71 d.

Die Kleine Rotstieler ist in Port und Umgebung ziemlich häufig zu finden. Sie ist wegen der hohen Qualität, der guten Baumeigenschaften und der Widerstandsfähigkeit gegen Regen recht beliebt, kann jedoch der zu geringen Grösse wegen zu weiterer Verbreitung nicht empfohlen werden. Sie teilt ihren Namen im Gebiet mit einer oder zwei ähnlichen Sorten, auf die ich nicht eintrete.

Die Riedholzer. Nach Material von Fröhlicher in Bellach. Mittelfrüh reifende, schwarze, mittelgrosse Brenn- und Konfitürenkirsche: 17,20 : 19,15 : 16,95 (100 : 111 : 99 : 89). Herzförmig bis nierenförmig, von der Bauchseite stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite schief gegen die Bauchseite abgestutzt. Stielseite geschultert, oft gegen die Rückenseite geneigt. Bauchseite vom obern Drittel gewölbt. Rückenseite mit angedeuteter Furche, ohne Höcker. Stielgrube mässig breit und ziemlich tief. Linie nicht scharf und nicht vertieft. Stempelpunkt klein bis mittelgross, in engem, ziemlich tiefem Grübchen. Stiel ziemlich lang (50 mm), kräftig, stark rot angelaufen, sitzt fest und reisst aus.

Fleisch weich bis mittelfest, süss-säuerlich-bitterlich, nicht angenehm gewürzt.

Stein mässig gross, ziemlich schlecht lösend, wie Abb. Tafel 71 e.

Wir haben die Riedholzer nur aus Bellach erhalten. Sie scheint jedoch am Jurafuss ziemlich verbreitet zu sein. Sie fällt der geringen Qualität wegen für die Vermehrung nicht in Betracht.

Die Weiche Solothurner. Nach Material von Arni in Mühledorf, Sollberger in Steinhof und Jordi in Gerlafingen. Mittelfröhe, schwarzbraune bis schwarze Tafelkirsche von mittlerer Grösse: 17,25 : 18,20 : 16,85 (100 : 105 : 97 : 93). Kurz herzförmig bis fast kugelig oder oval, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite breit abgerundet bis schwach gestutzt, oft gegen die Bauchseite schief. Stielseite breit und flach gewölbt, ein wenig geschultert, meist waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite mit breiter, aber seichter Furche, hin und wieder mit Höcker. Stielgrube ziemlich eng und ziemlich seicht, kaum ausgerandet. Linie gegen den Stempelpunkt scharf. Stempelpunkt ziemlich gross, in seichtem Grübchen, oder kaum vertieft. Stiel ziemlich lang (46 mm), kräftig, oft rot angelaufen, sitzt mässig fest und reisst oft aus.

Fleisch weich bis mittelfest, bei Vollreife weich und locker werdend, süsslich-säuerlich und leicht bitterlich, ein wenig gewürzt, nicht kräftig, oft fad.

Stein ordentlich lösend, wie Abb. Tafel 71 f.

Die Weiche Solothurner ist uns immer ohne Bezeichnung zugestellt worden. Sie erhielt ihren Namen nach der Verbreitung und der auffälligsten Eigenschaft. Sie blüht früh und bildet kräftige Bäume. Für weitere Verbreitung kommt sie infolge der nicht befriedigenden qualitativen Eigenschaften und des Weichwerdens bei Vollreife nicht in Betracht.

Die Schwarze Belper. Nach Material von Widmer in Walkringen. Mittelgrosse bis kleine, schwarze Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche. Kugelig bis nierenförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite breit abgerundet bis gestutzt, oft gegen die Bauchseite schief. Stielseite breit abgerundet, ein wenig geschultert, meist waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, mit deutlicher Furche, hin und wieder mit Höcker. Stielgrube ziemlich eng, mässig tief, nach beiden Seiten ein wenig ausgerandet. Stempelpunkt ziemlich klein, in breitem, sehr seichtem Grübchen, oder nicht vertieft. Linie nicht vertieft, aber hin und wieder scharf. Stiel ziemlich kurz, kräftig, oft rötlich angelaufen, sitzt ziemlich fest und reisst hin und wieder aus. Grössere Exemplare sehen der Sauerhäner sehr ähnlich.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, mit vorherrschender, kräftiger Säure, aber ohne herben Beigeschmack, angenehm gewürzt. Sehr gute Konfitürenkirsche.

Stein verhältnismässig gross, leicht lösend, wie Abb. Tafel 72 e.

Wir erhielten die Sorte nur aus Walkringen unter der angeführten Bezeichnung. Sie scheint jedoch im Emmental und Aaretal ziemlich verbreitet zu sein und lag z. B. vor aus Grosshöchstetten, Konolfingen, Lauperswil und Hellsau. Obschon sie zu den recht brauchbaren Lokalsorten gehört, scheint sie mir doch der geringen Grösse wegen für eine weitere Verbreitung nicht in Frage zu kommen.

Die Öschenbacher Langstieler. Nach Material von Jb. Christen in Öschenbach. Schwarze oder leicht bräunliche, mittelspäte Tafel- und Brennkirsche von mittlerer Grösse: 16,95 : 18,65 : 16,40 (100 : 110 : 97 : 88). Kugelig bis fast nierenförmig, etwas an Mischler erinnernd, von

der Bauchseite stark, vom Rücken kaum zusammengedrückt. Stempelseite breit gestutzt-gerundet, hin und wieder ein wenig gegen die Bauchseite schief. Stielseite mässig breit abgerundet, ein wenig abgeflacht, kaum geschultert, hin und wieder gegen die ziemlich breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Drittel ziemlich breit gewölbt, mit seichter oder bloss angedeuteter Furche und manchmal mit schwachem Höcker. Stielgrube mässig breit und ziemlich seicht, kaum ausgerandet. Linie scharf und manchmal stellenweise in einer seichten Furche gelegen. Stempelpunkt klein, nicht oder kaum vertieft. Stiel lang (55 mm), ziemlich dünn, oft rot angelaufen, sitzt fest und reisst regelmässig aus. Haut auffallend zäh, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch weich und locker, saftig, mit etwas hervortretender Säure und verhältnismässig wenig Zucker, nur wenig gewürzt, aber erfrischend und recht angenehm.

Stein leicht lösend, wie Abb., Tafel 72 b.

Die Sorte wurde als „Langstieler“ eingesandt und ich taufte sie zum Unterschied von andern gleichnamigen Sorten nach ihrer Herkunft. Sie soll ziemlich schwachwüchsig, aber gegen Schrotschuss verhältnismässig widerstandsfähig sein und mittelfrüh blühen. Nach dem Einsender war sie früher in der Gegend von Öschenbach ziemlich verbreitet, sei jedoch im Rückgang begriffen. Vereinzelt erhielten wir sie auch aus Riedtwil (Kt. Bern). Sie scheint mir der geringen Grösse und des lockeren Fleisches wegen für Weiterverbreitung nicht in Betracht zu fallen.

Die Spitzkirsche. Nach Material von Burkart in Eich bei Sempach. Schwarze, stark glänzende Brennkirsche, klein bis mittel: 17,7 : 17,3 : 15,0 (100 : 98 : 85 : 87). Schlank herzförmig bis fast oval, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt. Stielseite geschultert. Bauchseite ziemlich flach gewölbt. Rückenseite mit ausgesprochenem Buckel und deutlicher Furche. Stielgrube tief und ziemlich eng. Linie nicht vertieft. Stempelpunkt ziemlich klein, in ungleich tiefem, nach beiden Seiten offenem Grübchen. Stiel ziemlich kurz (38 mm), oft rötlich angelaufen, sitzt fest und reisst nicht aus.

Fleisch weich bis mittelfest, vorwiegend süss, kräftig, angenehm gewürzt.

Stein ordentlich lösend, wie Abb., Tafel 72 c.

Diese qualitativ vorzügliche Brennkirsche war ehemals im Kirschengebiet des luzernischen Eichberges verbreitet, ist jedoch der Kleinfrüchtigkeit und der Empfindlichkeit des Baumes wegen stark im Zurückgehen begriffen.

Die Weinkirsche. Nach Material von Rudolf Meier, Feld, Seengen. Kleine bis mittelgrosse Tafel-, Brenn- und Konfitürenkirsche: 16,00 : 17,65 : 16,10 (100 : 106 : 97 : 91). Schwarz mit zahlreichen feinen, weissen Punkten. Spätreifend. Kurz herzförmig bis nierenförmig, von beiden Seiten wenig zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt, waagrecht. Stielseite ziemlich breit abgerundet bis fast abgeflacht, kaum geschultert, meist gegen die Bauchseite schief. Bauchseite von der Mitte oder vom obern Drittel gewölbt, oft mit einem Bäuchlein. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, meist mit Buckel und hin und wieder mit Furche. Stielgrube ziemlich breit und meist ziemlich seicht, fast nur nach vorn ausgerandet, hin und wieder mit Zahn. Linie ziemlich scharf, oft auf einem Kamm. Stempelpunkt ziemlich gross, in kleinem, meist engem Grübchen. Stiel kurz (39 mm), kräftig, grün, nur mässig fest sitzend, aber oft ausreissend.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, vorwiegend säuerlich, wenig gewürzt, aber erfrischend.

Stein leicht lösend, wie Abb., Tafel 72 d.

Die Weinkirsche ist meist zu klein und deshalb kaum verbreitungswürdig. Sie soll in Seengen, wo sie zwar wenig verbreitet ist, ihrer Spätreife wegen beliebt sein. Über Herkunft und weitere Verbreitung der Sorte ist mir nichts bekannt. Sie soll zu den Spätblühern gehören.

b) Rote Sorten.

Die Zuckerkirsche.

(Abb. Tafel 27 b)

Beschreibung nach Material von Laubscher in Täuffelen.

Name: Ich verwende diesen in der ganzen deutschen Schweiz für verschiedene, meist kleinfrüchtige, rote Sorten benützten Namen für die wichtige Frühlkirsche des Berner Seelandes, da sie in

ihrem Verbreitungsgebiet ganz allgemein so bezeichnet wird und andere Namen nicht bekannt sind.

Grösse: Mittel: 18,9 : 20,0 : 17,0 (100 : 106 : 90 : 85).

Gestalt: Kugelig bis kurz herzförmig, etwas höckerig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt. Stielseite etwas breit abgerundet, geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite breit gewölbt. Rückenseite mit deutlicher Furche und kleinem Höcker.

Stielgrube: Breit und ziemlich seicht, nach beiden Seiten ausgerandet, oft mit Zahn.

Bauchnaht: Die nicht vertiefte Linie ist meist dunkel gefärbt.

Stempelpunkt: Von mittlerer Grösse, nicht vertieft, oft hinter kleinem Höcker.

Stiel: Kurz (39 mm), kräftig, grün, haftet wenig fest.

Farbe und Haut: Leuchtend karminrot, mit grossen, gelblich weissen Backen, mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich empfindlich.

Fleisch: Weich bis fast mittelfest, gelblich, saftig, vorwiegend süss, bei Vollreife sehr süss, angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 10,75 : 9,60 : 7,85 (100 : 89 : 73 : 82). Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich rauh. Kurz oval bis kugelig, hin und wieder mit kleinem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, mit breiten Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross, fast rund. Rückenlinie bis vor die Spitze fast gleichmässig gewölbt, dort rechtwinklig abgebogen, nur gegen die Spitze etwas vorstehend, mit sehr schwachen Runzeln. Wulstansatz ziemlich breit und ziemlich flach, ein wenig übergreifend, die Höhe des Scheitels meist leicht überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste nur gegen die Spitze scharf, ein wenig auseinandertretend oder entfernt parallel, mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste meist undeutlich, unregelmässig verlaufend.

Reifezeit: Früh bis mittelfrüh.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Kompottkirsche.

Wuchs: Kräftig, bildet kugelige Kronen mit ebenmässiger Verzweigung.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, wenig Harzfluss.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Wie Grosse Rotstiel, Seite 100.

Verbreitung: Hauptsorte im Kirschengebiet am Bielersee, jedoch nicht so häufig wie Frühschwarze, Grosse Rotstiel und Rieskirsche. Vereinzelt im Gebiet von Spiez eingeführt.

Bedeutung: Ihrer hohen Qualität und des schönen Aussehens wegen als Frühlkirsche in guten Lagen trotz der recht geringen Transportfähigkeit recht wertvoll, weil Ersatzsorten nicht bekannt sind. Im Richtsortiment für den Kanton Bern enthalten.

Die Eigenkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 72 e)

Beschreibung nach Material von Durtschi in Faulensee und Ed. Lörtscher in Spiez.

Name: Die Bezeichnung leitet sich ab von einem Hof „Eigen“ in der Gemeinde Spiez. Andere Namen sind nicht bekannt.

Grösse: Mittel: 17,0 : 17,8 : 15,9 (100 : 105 : 94 : 89), meist bedeutend grösser.

Gestalt: Kurz herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite leicht abgestutzt. Stielseite schwach geschultert. Bauchseite ziemlich breit und flach gewölbt. Rückenseite mit Furche und kleinem Buckel.

Stielgrube: Mässig breit und ziemlich tief.

Bauchnaht: Die hin und wieder etwas dunkler gefärbte Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in seichtem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (46 mm), dünn, grün, sitzt mässig fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Leuchtend rot mit weisslich gelben Backen und Sprickeln und meist mit karminroten Tupfen, Haut mit schönem Glanz und durchscheinenden Stellen, gegen Regen mässig empfindlich.

Fleisch: Weich bis fast mittelfest, saftig, süss-säuerlich und recht kräftig, angenehm gewürzt, gut.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Mässig gross: 9,93 : 8,37 : 6,80 (100 : 84 : 68 : 81). Löst gut. Oberfläche ziemlich rau. Eiförmig, mit geradem, kurzem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle ziemlich klein, tief. Rückenlinie meist fast gleichmässig gewölbt, dünn, vorstehend, mit feinen Seitenrunzeln. Wulstansatz kräftig, ziemlich breit, flach, den Scheitel überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig und scharf, breit ausladend, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste oft fast fehlend, wenn ausgebildet scharf, unregelmässig verlaufend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Kompottkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig, etwas sparrig bis ebenmässig verzweigt.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, hin und wieder leichter Harzfluss.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Oberlandkirsche, Schägger, Schöne von Einigen, Spielkirsche, Sauerhäner, Rigikirsche, Schüpfkirsche, Rote Lauber, Schauenburger, Ovale frühe Herzkirsche, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Frühe Luxburger, Helener, Truppler, Muskateller, Späte Holinger, Leokirsche.

Verbreitung: Im Kirschengebiet von Spiez ziemlich häufig, kommt auch am rechten Ufer des Thunersees und am Brienzensee (Oberried) vor.

Bemerkung: Ich kann die Steine der Eigenkirsche nicht unterscheiden von denjenigen von Winklers weisse Herzkirsche, die ich von Herrn Kollege Krümmel aus Halle erhielt. Doch ist eine sichere Identifizierung nicht möglich, da eine genaue Beschreibung fehlt.

Bedeutung: Sehr wertvolle rote Tafelkirsche für bessere Lagen, vor allem sehr gut geeignet zur Versorgung von Hotels und Pensionen. Im Richtsortiment für den Kanton Bern enthalten.

Die Hirseggkirsche.

(Abb. Tafel 28 a)

Beschreibung nach Material von Bürgi in Wynigen, Kölliker in Rohrbach u. a.

Namen: „Hirseggkirsche“ in den Wynigenbergen, „Trübelkirsche“ in Rohrbach, Ursenbach und Umgebung, „Traubenkirsche“ in Schafhausen, „Truppler“ oder „Bergkirsche“ in Steinhof (Solothurn), „Berner Kirsche“ in Oberbalm, „Gemeine Rotkirsche“ in Utzigen, „Rote Buschelkirsche“ (Riedtwil).

Grösse: Klein bis mittel: 15,9 : 18,0 : 15,8 (100 : 113 : 100 : 88).

Gestalt: Breit herzförmig bis nierenförmig, von der Bauchseite etwas mehr zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite abgestutzt oder breit abgerundet. Stielseite etwas abgeflacht, nicht geschultert. Rückenseite ohne Buckel, mit angedeuteter oder fehlender Furche.

Stielgrube: Ziemlich breit und seicht, kaum ausgerandet.

Bauchnah: Die gegen den Stempelpunkt hin und wieder scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, kaum vertieft.

Stiel: Mässig lang (47 mm), kräftig, grün, oder rot punktiert, sitzt nicht fest und reisst selten aus.

Farbe und Haut: Leuchtend rot bis tief rot, mit zahlreichen kleinen, langen, von der Stielgrube aus strahlenförmig verlaufenden, meist verwaschenen Sprickeln, mit schönem Glanz, gegen Regen mässig widerstandsfähig.

Fleisch: Weich, saftig, süsslich-säuerlich, etwas fad, nie kräftig, kaum gewürzt, recht gering.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 9,92 : 8,70 : 7,05 (100 : 88 : 71 : 81). Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, mit geradem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, fast glatt. Stielansatzstelle schmal, länglich, undeutlich. Rückenlinie vom obern Drittel bis gleichmässig gewölbt, ziemlich stark

vortretend, mit kaum sichtbaren Seitenrunzeln. Wulstansatz wenig kräftig, ziemlich schmal, flach, die Höhe des Scheitels oft nicht erreichend, selten mit Nebenwülsten. Seitenwülste nicht kräftig, nur im vordern Teil etwas scharf, ein wenig auseinandertretend, fast immer ohne Nebenwülste. Zwischenwülste nur durch einen stumpfen Höcker vor der Spitze angedeutet.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Sehr kräftig, bildet schöne, etwas dichte Kronen.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss ziemlich widerstandsfähig, kein Harzfluss.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Sehr häufige Lokalsorte im Oberaargau und Emmental.

Bedeutung: Trotz des wüchsigen Baumes und der enormen Tragbarkeit der geringen Qualität wegen nicht verbreitungswürdig.

Die Attiswiler.

(Abb. Tafel 28 b)

Beschreibung nach Material von Bader in Titterten, Zumstein in Attiswil u. a.

Namen: „Attiswiler“ in Titterten und an andern Orten, aus Attiswil selbst ohne Bezeichnung. „Rote Zuckerkirsche“ in Niedermuhlern, „Rote Buschelkirsche“ in Obersteckholz, „Späte Rote“ in Rüegsau, „Süsse Rote“ in Wynigen, „Rattenherzkirsche“ in Horriwil, „Weissbäuchler“ in Niedergösgen.

Grösse: Klein bis mittel: 17,75 : 17,90 : 16,00 (100 : 101 : 90 : 90).

Gestalt: Oval bis fast herzförmig, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempel-
seite leicht gestutzt. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, leicht geschultert, waagrecht. Bauchseite
flach gewölbt. Rückenseite meist mit Buckel und schwacher Furche.

Stielgrube: Ziemlich breit und seicht, nach vorn etwas ausgerandet.

Bauchnaht: Die schwache Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in kleinem, engem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (44 mm, 48 mm), kräftig, leicht rot angelaufen oder grün, sitzt fest und
reisst aus.

Farbe und Haut: Rot auf weisslich-gelbem Grunde, mit kleinen hellen Sprickeln und
Punkten, bei Vollreife mit grösseren roten Punkten, etwas durchscheinend, gegen Regen ziemlich
widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, etwas vorwiegend süss, schwach, aber angenehm
gewürzt, gut, wenn nicht völlig reif in der Hautpartie bitterlich.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 10,30 : 9,33 : 7,10 (100 : 91 : 69 : 76). Löst gut. Oberfläche etwas
rauh. Eiförmig, mit kurzem, geradem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, glatt oder mit zwei
Höckern neben der mässig grossen, ziemlich vertieften Stielansatzstelle. Rückenlinie vor der Spitze
etwas abgebogen, etwas vortretend, fast ohne Andeutung von Runzeln. Wulstansatz mässig breit,
flach, mässig kräftig, meist die Höhe des Scheitels erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten.
Seitenwülste mässig kräftig, nur gegen vorn etwas scharf, ein wenig auseinandertretend und manchmal
geschweift, hin und wieder mit schwachen Nebenwülsten im obern Teil. Zwischenwülste ungleich,
meist zu einem mehr oder weniger stumpfen, gegen die Spitze vortretenden Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas ausladend, mit ebenmässiger Verzweigung.

Gesundheit: Mässig schrotschussanfällig, kein Harzfluss.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im bernischen und solothurnischen Aaretal unterhalb des Bielersees häufig, ebenso im Oberraargau und Emmental, im obern Baselbiet vereinzelt, kommt auch im Aargau vor.

Bedeutung: In bezug auf die qualitativen Eigenschaften wesentlich besser als Hirseggkirsche, als ausgesprochene Brennkirsche jedoch nicht verbreitungsfähig.

Die Schägger.

(Abb. Tafel 27 a)

Beschreibung nach Material von Rüfenacht in Mauss (Kt. Bern).

Namen: Andere Bezeichnungen sind nicht bekannt; in Mauss heisst auch die Weisse Herzkirsche „Schägger“.

Grösse: Mittel bis gross: 20,2 : 20,6 : 18,5 (100 : 102 : 92 : 90).

Gestalt: Breit herzförmig, gegen den Stempelpunkt stark verjüngt, von der Bauchseite etwas mehr zusammengedrückt als von der Rückenseite. Stielseite ziemlich breit abgerundet, manchmal etwas abgeflacht, leicht geschultert, schwach schief. Bauchseite von der Mitte oder auch vom obern Viertel nach beiden Seiten flach gewölbt. Rückenseite mit Buckel und Furche.

Stielgrube: Tief und breit, gegen die Bauchseite ausgerandet.

Bauchnaht: Die dunkle Linie liegt meist in einer breiten, seichten Furche.

Stempelpunkt: Gross, nicht vertieft.

Stiel: Mässig lang (48 mm), ziemlich dünn, oft rot angelaufen, sitzt fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Leuchtend rot mit verwaschenem Gelb und sehr zahlreichen, von der Stielgrube aus strahlenförmig verlaufenden Sprickeln, mit schönem Glanz, etwas weniger regenempfindlich als bei Weisser Herzkirsche und Napoleons Knorpelkirsche.

Fleisch: Fest, saftig, mit leicht vorherrschender Säure bei etwas geringem Zuckergehalt, frisch, angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Ziemlich klein: 11,60 : 9,27 : 7,13 (100 : 80 : 61 : 77). Löst gut. Oberfläche etwas rauh. Eiförmig, mit scharfem, geradem oder ganz leicht hakigem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen fast keilförmig abfallend. Stielansatzstelle schmal, ziemlich tief. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, auffallend stark vorstehend, dünn und scharf, fast ohne Runzeln. Wulstansatz kräftig, aber schmal und flach, nicht übergreifend, aber die Höhe des Scheitels meist überragend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste kräftig und im mittleren Teil scharf, breit auseinandertretend und meist wenig vor der Spitze etwas geschweift, hin und wieder mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste nicht weit vortretend, aber scharf, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel- und Kompottkirsche.

Wuchs: Mässig kräftig, etwas sparrig, aber nicht so breit ausladend wie Weisse Herzkirsche.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, wenig Harzfluss.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Wie Hedelfinger Riesenkirsche (Seite 73), mit der sie intersteril ist.

Verbreitung: Bis jetzt nur aus Mauss im bernischen Seeland.

Bemerkung: Dürfte ausländischen Ursprungs sein.

Bedeutung: Diese sehr schöne und gute Kirsche ist in bessern Lagen prüfenswert.

Die Buschelkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 72 f)

Beschreibung nach Material von Laubscher in Täuffelen und Hügi in Niederbipp.

Namen: Im Kirschengebiet des Seelandes allgemein als „Buschelkirsche“, in Niederbipp als „Herzkirsche“ bezeichnet.

Grösse: Mittel: 17,90 : 19,00 : 16,90 (100 : 106 : 95 : 89) und 17,80 : 19,05 : 17,10 (100 : 107 : 96 : 90).

Gestalt: Kurz und stumpf herzförmig bis fast tonnenförmig, nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite stark waagrecht abgestutzt, oft fast dreihöckerig. Stielseite mässig breit abgerundet, schwach geschultert, meist waagrecht, seltener schwach nach hinten schief. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Viertel bis fast gleichmässig gewölbt, mit angedeuteter Furche und hin und wieder mit Höcker.

Stielgrube: Ziemlich breit und mässig tief, nach beiden Seiten schwach ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in ungleich tiefem und ungleich breitem, oft höckerigem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (41 mm, 51 mm) und mässig kräftig, grün, sitzt ziemlich fest und reisst selten aus.

Farbe und Haut: Leuchtend hell und dunkelrot auf gelbem Grunde, mit zahlreichen kleinen Sprickeln (Grundfarbe gelber als bei Weissler Herzkersche!). Haut ziemlich regenempfindlich.

Fleisch: Fest, knackend, mässig saftig, süsslich-säuerlich, wenig kräftig, etwas gewürzt und meist leicht bitterlich.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 10,85 : 8,42 : 6,92 (100 : 78 : 64 : 82). Löst ordentlich. Oberfläche etwas rauh. Länglich oval bis eiförmig, mit schief nach hinten abgestutzter Spitze. Stielseite nach allen Richtungen etwas abfallend, meist mit zahlreichen kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross, tief. Rückenlinie in ziemlich gleichmässigem Bogen verlaufend, etwas vorstehend, mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich schmal, wenig vortretend, den Scheitel meist etwas überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste fast parallel verlaufend, mit Neigung zu Spitzchenbildung, wobei die Spitzchen die Spitze des Steines überragen, nur im vordersten Teile etwas scharf, hin und wieder mit kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste unbedeutend, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Konservenkersche, als Tafelkersche zu hart.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Etwas schrotschussanfällig, wenig Harzfluss.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im Kirschengebiet des bernischen Seelandes, aber nur noch vereinzelt. Kommt auch im Aaretal vor.

Bedeutung: Nicht verbreitungswürdig.

Die Kindbetterinkirsche.

(Abb. Tafel 29 b)

Beschreibung nach Material von Stucki-Brunner in Wimmis, Erni in Schwand-Münsingen u. a.

Namen: Die Bezeichnung „Kindbetterinkirsche“ wird im Kanton Bern fast als Sammelbegriff für rotbunte Sorten gebraucht; auf unsere Sorte bezieht sie sich im Gebiet von Spiez und Wimmis. Von Schwand-Münsingen erhielten wir sie als „Frühe Rote“.

Grösse: Mittel: 15,9 : 18,3 : 16,4 (100 : 115 : 103 : 90), oft grösser.

Gestalt: Kugelig bis fast nierenförmig, manchmal gegen den Stempelpunkt auffällig verjüngt, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite etwas abgestutzt. Stielseite abgerundet, wenig geschultert, waagrecht. Bauchseite breit und hin und wieder etwas flach gewölbt. Rückenseite mit Furche, fast ohne Buckel.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich tief.

Bauchnaht: Die meist rot gefärbte Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft.

Stiel: Mässig lang (46 mm), kräftig, grün, sitzt fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Leuchtend rot, mit gelblich-weissen Backen und zahlreichen hellen Sprickeln, mit schönem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, hin und wieder lockerfleischig, saftig, süss-säuerlich, aber nur mässig kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Mässig gross: 9,27 : 8,27 : 6,87 (100 : 89 : 74 : 83). Löst gut. Oberfläche ziemlich rauh. Schief eiförmig, mit deutlichem, meist geradem Spitzchen. Stielseite stark nach hinten abfallend, meist fast ohne Runzeln. Stielansatzstelle klein, kurz dreieckig. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt, gegen die Stielansatzstelle fast gerade verlaufend, kräftig vorstehend, oft mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz kräftig, flach, mässig breit, gebogen und übergreifend, die Höhe des Scheitels deutlich überragend, hin und wieder mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig und im vordern Teil scharf, weit auseinandertretend, meist ohne Nebenwülste. Zwischenwülste meist als zwei scharfe, parallele, nicht zu einem Mittelwulst vereinigte Wülste ausgebildet (Unterschied zu Rote Schwyzer!).

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig, schöne Kronen mit ebenmässiger Verzweigung bildend.

Gesundheit: Mässig schrotschussanfällig, kein Harzfluss.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Rigikirsche, Schüpfkirsche, Rote Lauber.

Verbreitung: Lokalsorte des Kantons Bern, im Spiezergebiet ziemlich verbreitet, daneben auch am rechten Thunerseeufer (St. Beatenberg), im Aaretal (Münsingen), im Emmental (Utzenstorf) und aus der Gegend von Schwarzenburg.

Bemerkung: Die Kindbetterinkirsche gleicht weitgehend der Roten Schwyzerkirsche (Unterschiede siehe dort).

Bedeutung: Durch ihre Robustizität namentlich für geringere Lagen geeignet. Im Sortiment für den Kanton Bern enthalten.

Die Rote Schwyzerkirsche.

(Abb. Tafel 29 a)

Beschreibung nach Material von Kellerhals in Niederbipp, Strahm in Grosshöchstetten und Stähli in Burgistein.

Namen: Die Sorte soll vor mehr als 30 Jahren aus der Innerschweiz in die Baumschule Kellerhals in Niederbipp eingeführt und von dieser verbreitet worden sein, doch haben wir sie in der Innerschweiz selbst nie gefunden. Ob die Vorkommnisse im Emmental und in Burgistein auch mit der erwähnten Baumschule in Beziehung stehen, ist nicht zu ermitteln.

Grösse: Mittel: 16,40 : 19,20 : 16,70 (100 : 117 : 102 : 87).

Gestalt: Kugelig bis nierenförmig oder kurz herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite breit abgerundet bis abgestutzt, hin und wieder leicht nach hinten schief. Stielseite ziemlich breit abgerundet, etwas geschultert, waagrecht oder schwach schief. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, meist mit ziemlich deutlicher Furche, hin und wieder mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich tief und ziemlich breit, meist nur gegen vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die oft scharfe Linie liegt nur sehr selten etwas vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, kaum vertieft, hin und wieder hinter einem Höcker.

Stiel: Ziemlich lang (48 mm), kräftig, vorwiegend grün, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Dunkel karminrot auf hellrotem Grund, mit zahlreichen hellen Sprickeln und meist mit rostbraunen Flecken, mit schönem Glanz, gegen Regen wenig empfindlich.

Fleisch: Fast mittelfest, saftig, süsslich mit etwas vorherrschender Säure, mässig kräftig, wenn nicht vollreif etwas bitterlich, leicht, aber angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Mässig gross: 9,50 : 8,97 : 7,03 (100 : 94 : 74 : 78). Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Kugelig bis kurz eiförmig, mit kleinem, geradem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt oder nur schwach nach hinten abfallend, glatt. Stielansatzstelle mässig gross, wenig vertieft. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, dünn und nur im vorderen Teil etwas scharf, mit ziemlich deutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, mässig breit, leicht kammförmig, leicht gebogen, die Höhe des Scheitels meist nicht überragend, oft mit mässig kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, im vordern Teile scharf, weit auseinandertretend, hin und wieder mit kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste vom Ansatz an zu einem Mittelwulst zusammentretend, der vor dem Spitzchen als scharfe Schneide vorsteht.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas sparrig und dickastig.

Gesundheit: Etwas schrotschussanfällig, hin und wieder leichter Harzfluss.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Schägger, Sauerhäner, Truppler, Helener, Spielkirsche, Oberlandkirsche, Rigikirsche, Schüpfkirsche, Rote Lauber, Märgelikirsche.

Verbreitung: Im Aaretal (z. B. Niederbipp, Kestenholz) verbreitet, ebenso in der Gegend von Grosshöchstetten, auch aus Burgistein.

Bemerkung: Die Rote Schwyzer unterscheidet sich von der ähnlichen Kindbetterinkirsche durch den gedrungeneren Wuchs, die frühere Blütezeit, eine etwas festere und weniger süsse Frucht und den nach dem Rücken viel weniger abfallenden, einen deutlichen Mittelwulst aufweisenden Stein.

Bedeutung: Prüfenswert.

Der Sämling von Gutknecht.

(Abb.: Stein, Tafel 73 a)

Beschreibung nach Material von Gutknecht-Johner in Ried bei Kerzers.

Name: Von mir nach dem Besitzer des Gutes, auf dem die Sorte als Sämling gefunden wurde, bezeichnet.

Grösse: Mittel: 18,20 : 17,90 : 16,60 (100 : 99 : 91 : 93).

Gestalt: Herzförmig, von beiden Seiten etwas zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet, kaum geschultert, meist waagrecht, seltener schwach gegen die vom obern Drittel gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, ohne Furche, aber oft mit Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng und ziemlich seicht, fast nur nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist nicht scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft.

Stiel: Mässig lang (48 mm) und mässig kräftig, hin und wieder rot angelaufen, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Dunkelrot auf hellrotem Grunde, Sprickelung undeutlich. Bei Vollreife ohne gelbe Backen, mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, leicht bitterlich, aber angenehm gewürzt, kräftig, gut.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche etwas rauh. Mässig gross: 10,87 : 8,70 : 6,92 (100 : 80 :

69 : 80). Eiförmig, meist ohne, seltener mit undeutlichem, mehr oder weniger hakigem Spitzchen. Stielseite nach hinten mit mehr oder weniger deutlichen Backen abfallend, meist mit kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross und mässig tief. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, dünn, aber etwas vorstehend, mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich schmal, leicht kammförmig, die Höhe des Scheitels erreichend, ohne oder mit undeutlichen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig und im vordern Teile scharf, ein wenig auseinandertretend, mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste nur im mittleren Teil ausgebildet, scharf, im vordern Teil meist fehlend, so dass zwischen den Seitenwülsten eine Einsenkung entsteht.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Angeblich sehr kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Wahrscheinlich nur der Sämlingsbaum vorhanden.

Bedeutung: Dieser Sämling scheint mir sehr prüfenswert zu sein, da es sich um eine der besten mir bekannten rotfrüchtigen Kirschen handelt. Die Transportfähigkeit dürfte genügen.

Rote Sorten von geringer Bedeutung aus dem schweizerischen Mittelland westlich der Reuss.

Die Weisse Griffium. Nach Material von Laubscher in Täuffelen. Leuchtend karminrote, gelbackige, gesprickelte, mittelfrühe Tafelkirsche von mittlerer Grösse: 18,2 : 17,6 : 15,8 (100 : 97 : 87 : 90). Herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stielseite nach der flach gewölbten Bauchseite geneigt. Rückenseite mit Buckel und Furche. Stielgrube breit und sehr seicht. Linie dunkel gefärbt. Stempelpunkt nicht vertieft, hinter einem kleinen Höcker. Stiel kurz (39 mm), grün, sehr locker sitzend.

Fleisch: Mittelfest bis fest, mässig saftig, süss-säuerlich, ziemlich fad, wenig gewürzt.

Stein wie Abb. Tafel 73 b.

Die Sorte war wohl früher im Kirschengebiet am Bielersee verbreitet, findet sich aber jetzt nur noch vereinzelt und hat keine Bedeutung. Die Bezeichnung „Griffium“ ist gleichbedeutend mit „Gravium“.

Die Rote Ferenbergkirsche. Nach Material von H. Stettler in Ferenberg bei Stettlen und Bärtschi in Waldhaus-Lützelflüh. Mittelfrühe, kleine bis mittelgrosse Kirsche: 16,45 : 17,65 : 14,85 (100 : 107 : 90 : 84). Leuchtend rot auf gelblichem Grunde, mit zahlreichen weissen Punkten, aber ohne eigentliche Sprickelung. Kurz herzförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet, seltener leicht gestutzt. Stielseite breit abgerundet, geschultert, meist gegen die flach gewölbte bis fast abgeflachte Bauchseite schief. Rückenseite vom obern Viertel breit gewölbt, mit schwach angedeuteter Furche, aber deutlichem Höcker. Stielgrube ziemlich eng und ziemlich tief, gegen die Bauchseite oft stark ausgerandet. Linie ausgesprochen scharf, aber selten vertieft. Stempelpunkt ziemlich klein, nicht vertieft oder in sehr kleinem Grübchen. Stiel mässig lang (45 mm), kräftig, vorwiegend grün, sitzt mässig fest und reisst oft aus.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süsslich-säuerlich, wenig kräftig, fad, ohne Gewürz.

Stein ziemlich klein, leicht lösend, wie Abb. Tafel 73 c.

Die von mir nach ihrem Verbreitungsgebiet getaufte Sorte ist in der Gegend von Bolligen-Vechigen offenbar recht häufig zu finden und wird von der Baumschule Bärtschi in Lützelflüh als „Frühe Rote“ vertrieben. Ihr einziger Vorzug liegt in der verhältnismässig frühen Reifezeit. Sie ist jedoch wegen der geringen Grösse und der unzulänglichen Qualität nicht verbreitungswürdig.

3. Sorten des schweizerischen Mittellandes östlich der Reuss und des Kantons Schaffhausen.

a) Schwarze und braune Sorten.

Die Frühe Luxburger.

(Abb. Tafel 30 a)

Beschreibung nach Material von Stacher in Egnach, Anderes in Egnach u. a.

N a m e: Die Sorte ist in ihrem Hauptverbreitungsgebiet ganz allgemein unter dieser, von Luxburg am Bodensee abgeleiteten Bezeichnung bekannt. In Magden (Fricktal) kommt als „Frühe Langstieler“ eine Sorte vor, die ich von der Frühen Luxburger nicht unterscheiden kann.

G r ö s s e: Mittel: 19,2 : 18,2 : 16,6 (100 : 95 : 87 : 91) und 18,5 : 18,3 : 15,9 (100 : 99 : 86 : 87).

G e s t a l t: Herzförmig, seitlich meist stark zusammengedrückt, von der Bauchseite mehr als vom Rücken. Stempelseite meist fein gestutzt, hin und wieder abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, waagrecht. Bauchseite meist vom obern Drittel bis Viertel etwas breit gewölbt. Rückenseite vom obern Viertel bis Drittel gewölbt, meist mit deutlicher Furche und hin und wieder mit schwachem Höcker.

S t i e l g r u b e: Ziemlich breit und mässig tief, nach beiden Seiten ausgerandet.

B a u c h n a h t: Die Linie liegt nicht vertieft.

S t e m p e l p u n k t: Ziemlich gross, meist in breitem, seichtem Grübchen.

S t i e l: Meist lang (44 mm, 57 mm), kräftig, gegen die Haftscheibe hin und wieder rötlich, haftet mässig fest und reisst nicht aus.

F a r b e u n d H a u t: Schwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

F l e i s c h: Weich bis mittelfest, saftig, recht kräftig, angenehm, jedoch nicht stark gewürzt.

S a f t: Dunkel gefärbt.

S t e i n: Mässig gross: 10,5 : 8,0 : 6,3 (100 : 76 : 60 : 79). Löst gut. Oberfläche etwas rau. Eiförmig, mit kräftigem, manchmal leicht hakigem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, mit mehreren Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross, wenig vertieft. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, gegen die Spitze etwas vortretend, mit feinen Seitenrunzeln. Wulstansatz wenig kräftig, ziemlich breit, fast flach, meist die Höhe des Scheitels erreichend, hin und wieder mit kleinen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, ein wenig auseinandertretend, gegen vorn scharf, meist mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste meist dünn und scharf, ungleich verlaufend.

R e i f e z e i t: Früh bis mittelfrüh.

V e r w e n d u n g: Tafel- und Konfitürenkirsche.

W u c h s: Kräftig, etwas dickastig und sparrig, aber mit ebenmässiger Verzweigung.

G e s u n d h e i t: Mässig schrotschussanfällig, wenig Harzfluss.

B l ü t e: Mittelfrüh.

B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e: Wie Braune Herzkirsche (Seite 66).

V e r b r e i t u n g: Wichtige Hauptsorte im Kirschengebiet von Egnach-Roggwil (Thurgau), kommt auch in andern Gebieten des Thurgaus und im Kanton St. Gallen vor, ebenso in Magden (Fricktal), sofern die dort als Frühkirsche recht beliebte „Frühe Langstieler“ wirklich mit Früher Luxburger identisch ist.

B e m e r k u n g: Die Frühe Luxburger gleicht in der Frucht und im Stein weitgehend der Frühschwarzen aus dem Kirschengebiet am Bielersee. Ihr Wuchs ist jedoch robuster, die Frucht etwas süsser und die Befruchtungsverhältnisse sind verschieden. Auch mit der Zimmermänner hat die Sorte viel Ähnlichkeit.

B e d e u t u n g: Die Frühe Luxburger ist wohl die wichtigste unter denjenigen Frühsorten, die auch in mittelguten Lagen noch gedeihen. Sie ist auch ausserhalb ihres Verbreitungsgebietes prüfenswert. Im Richtsortiment für den Thurgau enthalten.

Die Späte Luxburger.

(Abb. Tafel 30 b)

Beschreibung nach Material von Anderes in Egnach und Straub in Roggwil.

Name: Die Bezeichnung wird im Verbreitungsgebiet allgemein benützt.

Grösse: Mittel: 19,7 : 20,3 : 17,2 (100 : 103 : 87 : 85).

Gestalt: Etwas breit herzförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt bis abgerundet, waagrecht. Stielseite mässig breit abgerundet, wenig geschultert, gegen die Bauchseite stark schief. Bauchseite breit und etwas flach gewölbt bis abgeflacht. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, mit schwacher Rückenfurche und Rückenbuckel.

Stielgrube: Eng und ziemlich seicht, wenig ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie ist meist scharf, liegt jedoch nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in seichtem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (44 mm), dick, meist rot angelaufen.

Farbe und Haut: Bei Vollreife völlig schwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, mässig saftig, süss-säuerlich, in der Hautpartie bitterlich, etwas gewürzt, nicht erster Qualität.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,70 : 9,02 : 7,05 (100 : 84 : 66 : 78). Löst gut. Oberfläche ziemlich rau. Kurz eiförmig, mit geradem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, glatt. Stielansatzstelle mässig gross, undeutlich. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt, etwas in die Spitze geschweift, über den Rücken stark vortretend, mit feinen und kurzen Runzeln. Wulstansatz sehr kräftig, breit, aber flach, die Höhe des Scheitels erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig und gegen vorn scharf, ziemlich breit auseinandertretend, mit undeutlichen Nebenwülsten. Zwischenwülste vom Wulstansatz an ausgebildet, parallel, nicht zu einem Mittelwulst zusammentretend, ziemlich stumpf, gegen die Spitze verschwindend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig, schöne Kronen bildend.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, gegen Harzfluss widerstandsfähig, aber nicht so robust wie Frühe Luxburger.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspenden: Frühe Luxburger, Süswelsche, Zweitfrühe, Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Rosmarin, Flumser, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Schägger, Herzförmige frühe Herzkirsche, Seewer, Kassins Frühe.

Verbreitung: Hauptsorte im Kirschengebiet des Egnachs, aber nicht so häufig wie Frühe Luxburger, kommt auch in Tägerwilen vor.

Bedeutung: Diese recht brauchbare Tafelkirsche wurde in das Sortiment für den Kanton Thurgau aufgenommen, ist jedoch der nicht gerade hohen Qualität wegen ausserhalb ihres Verbreitungsgebietes kaum prüfenswert.

Die Zürcher Rebenkirsche.

(Abb. Tafel 31 b)

Beschreibung nach Material von Wissler in Utenberg-Knonau.

Name: Die Sorte ist in ihrem Verbreitungsgebiet ziemlich allgemein als Rebenkirsche bekannt, ist jedoch nicht zu verwechseln mit der Schwyzer Rebenkirsche (Seite 172).

Grösse: Mittel bis klein: 16,05 : 17,50 : 15,67 (100 : 109 : 98 : 90).

Gestalt: Kugelig bis stumpf herzförmig, etwas ungleichmässig und höckerig, von der Bauchseite her ein wenig zusammengedrückt. Stempelseite meist schief gegen die Bauchseite

abgestutzt. Stielseite meist breit abgerundet oder etwas abgeflacht, höckerig, schwach geschultert, waagrecht. Bauchseite unregelmässig flach gewölbt, oft mit Furche, meist ohne Höcker.

Stielgrube: Seicht und mässig breit, ausgerandet, selten mit Zahn.

Bauchnaht: Die Linie liegt hin und wieder in einer breiten Einsenkung.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in meist seichtem, breitem, mehr oder weniger offenem Grübchen.

Stiel: Lang (53 mm) und kräftig, grün, sitzt nur mässig fest, reisst aber hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit leichtem Stich ins Braune, etwas matt glänzend, ziemlich empfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, bei Vollreife rasch weich werdend, süss-säuerlich, fad, wenig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Mässig gross: 9,07 : 8,07 : 6,85 (100 : 89 : 75 : 85). Kurz oval bis eiförmig, meist mit kleinem, leicht hakigem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt oder leicht nach hinten abfallend, meist mit einigen kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross und mässig tief. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, oft gegen die Spitze ein wenig abbiegend, dünn, aber etwas vorstehend, gegen vorn scharf, mit ziemlich deutlichen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, schmal, meist flach, die Höhe des Scheitels erreichend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste wenig kräftig, aber im vordern Teile scharf, genähert parallel, mit Spitzchen, welche die Höhe der Spitze nicht erreichen, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste meist fast fehlend.

Reifezeit: Früh bis mittelfrüh, in ihrem Verbreitungsgebiet die erste Kirsche. Ungleichzeitig reifend.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Gut, etwas hochgebaute Kronen bildend.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im Knonaueramt ziemlich häufig, kommt auch im Kanton Zug vor.

Bemerkung: Der Stein der Zürcher Rebenkirsche hat sehr viel Ähnlichkeit mit demjenigen der Buchhölzler. Vom Stein der Schwyzer Rebenkirsche unterscheidet er sich jedoch durch mehrere Merkmale deutlich.

Bedeutung: Der geringen Grösse, des ungleichen Ausreifens, des rasch weich werdenden Fleisches und der geringen Qualität wegen nicht verbreitungswürdig. Sollte durch die Frühe Luxemburger ersetzt werden.

Die Süsswelsche.

(Abb.: Stein, Tafel 73 d)

Beschreibung nach Material von Anderes in Egnach und Hess in Roggwil.

Name: Geht in ihrem Verbreitungsgebiet allgemein unter dieser Bezeichnung.

Grösse: Klein bis mittel: 17,5 : 17,2 : 14,6 (100 : 98 : 85 : 85).

Gestalt: Schmal herzförmig, von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite waagrecht abgestutzt. Stielseite abgerundet, oft geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite oft flach gewölbt. Rückenseite mit Buckel und Furche.

Stielgrube: Tief und mässig breit.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in kleinem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (46 mm), dünn, oft rötlich, haftet fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit Stich ins Braune, mit schönem Glanz.

Fleisch: Weich bis fast mittelfest, dunkel gefärbt, vorwiegend süss und recht kräftig, wenig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 10,23 : 7,85 : 6,33 (100 : 77 : 62 : 81). Löst mässig. Oberfläche glatt. Schlank eiförmig, mit geradem, kurzem oder undeutlichem Spitzchen. Stielseite etwas hochgewölbt oder ebenmässig gewölbt, mit feinen Runzeln und oft mit zwei Höckern neben der ziemlich kleinen, wenig deutlichen Stielansatzstelle. Rückenlinie im obern Drittel gewölbt, über den Rücken ziemlich gerade verlaufend und vor der Spitze scharf abgebogen, ein wenig vorstehend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, schmal, wenig kammförmig, die Höhe des Scheitels meist nicht erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, gegen vorn scharf, ein wenig auseinandertretend oder parallel, mit Neigung zu Spitzchenbildung, wobei die Seitenwülste oft über die Spitze hinausragen, meist mit ziemlich kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste meist undeutlich, hin und wieder gegen die Spitze zu einem scharfen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, hochstrebend, etwas dünnastig.

Gesundheit: Sehr schrotschussanfällig.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Rosmarin, Flumser- und Weinrebenkirsche. Geeignete Pollenspender: Wie Rosmarin (Seite 80) mit Ausnahme von Ovale frühe Herzkirsche, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger, Sauerhäner, Rote Lauber, Leokirsche, Sammetkirsche, Oberlandkirsche und Gravium.

Verbreitung: Im Kirschengebiet von Egnach ziemlich häufig.

Bedeutung: Brauchbare Brennkirsche, als Tafelkirsche zu klein und zu weich, nicht verbreitungswürdig.

Die Beringerkirsche.

(Abb. Tafel 32 a)

Beschreibung nach Material von Steinegger in Neunkirch, Spörndli in Löhningen und Rubli in Dachsen.

Namen: Neben der Bezeichnung „Beringer“ findet man in Löhningen, Dachsen und an andern Orten den Namen „Rotstieler“.

Grösse: Klein bis mittel: 17,0 : 16,2 : 14,1 (100 : 95 : 83 : 87).

Gestalt: Kurz herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempel-seite fein abgestutzt bis fast abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet, etwas geschultert, waagrecht bis schwach gegen die Bauchseite schief. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, mit kaum angedeuteter Furche und schwachem Höcker.

Stielgrube: Eng und wenig tief.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt selten vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft oder in sehr seichtem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (32 mm, 34 mm), oft rot angelaufen, mässig kräftig, sitzt wenig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, sehr süss bei ordentlichem Säuregehalt, kräftig, angenehm gewürzt, sehr gut.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich klein: 9,3 : 7,3 : 5,9 (100 : 79 : 63 : 81). Löst ziemlich gut. Oberfläche glatt. Oval bis abgestutzt-eiförmig, ohne Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, fast glatt. Stielansatzstelle mässig gross, ziemlich vertieft. Rückenlinie ziemlich gleichmässig gewölbt, kurz vor der Spitze scharf abgebogen, ziemlich stark vortretend, fast ohne Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, flach, mässig breit, die Höhe des Scheitels erreichend. Seitenwülste wenig kräftig, nur vor der Spitze ein wenig scharf, fast parallel, fast immer ohne Nebenwülste. Zwischenwülste schwach entwickelt, meist einen kleinen, gegen die Spitze etwas vortretenden Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel-, Brenn- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig, breitkugelige, dichte Kronen bildend, Laubwerk fast immer etwas gelbgrün.

Gesundheit: Stark schrotschussanfällig, wenig Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Lamper, Basler Langstieler, Zweitfrühe, Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Sauerhäner, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Frühe Luxburger, Hedelfinger, Schägger, Rosmarin, Flumser, Süsswelsche, Seewer, Truppler, Helener, Sämling Weber.

Verbreitung: Hauptsorte im Klettgau, kommt auch in den benachbarten zürcherischen Gemeinden vor.

Bedeutung: Trotz der geringen Grösse der hohen Qualität wegen eine recht beachtenswerte Sorte, die ins Richtsortiment für den Kanton Schaffhausen aufgenommen wurde. Ihre Nachteile liegen in der Kleinheit der Frucht, der nur mässigen Transportfähigkeit, der Schrotschussanfälligkeit und der geringen Sturmfestigkeit infolge des nur leicht haftenden Stieles.

Die Lamper.

(Abb.: Stein, Tafel 73 e)

Beschreibung nach Material von Fr. Spöndli in Löhningen.

Namen: In ihrem Verbreitungsgebiet allgemein unter dieser Bezeichnung bekannt; sie ist abgeleitet von der hängenden Tracht des Baumes.

Grösse: Klein: 17,2 : 17,7 : 15,5 (100 : 103 : 90 : 88).

Gestalt: Herzförmig, von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite leicht abgestutzt. Stielseite etwas geschultert. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite mit Furche und Buckel.

Stielgrube: Ungleich, meist mässig breit und mässig tief, oft gegen die Bauchseite ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt manchmal, namentlich gegen die Stielgrube hin, in einer seichten Vertiefung.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in kleiner Grube.

Stiel: Mässig lang (40 mm), oft rot angelaufen, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit etwas mattem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittel, saftig, süss-säuerlich, kräftig, etwas gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Verhältnismässig gross: 9,80 : 8,07 : 6,87 (100 : 82 : 70 : 85). Löst gut. Oberfläche glatt. Kurz eiförmig, mit kleinem, leicht hakigem Spitzchen. Stielseite breit, ebenmässig gewölbt, fast glatt. Stielansatzstelle ziemlich gross, flach. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, gegen die Spitze ein wenig abgebogen, ziemlich dünn, schwach vorstehend, mit feinen Seitenrunzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, breit und flach, die Höhe des Scheitels erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste ziemlich kräftig, ziemlich weit auseinandertretend, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste zu einem ziemlich weit vorstehenden, aber stumpfen und wenig auffälligen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, bildet hohe, lockere Kronen mit hängenden Ästen (Bezeichnung!).

Gesundheit: Schrotschussanfällig, nicht zu Harzfluss neigend.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Bildet mit Sämling Müller eine Intersterilitätsgruppe. Geeignete Pollenspender: Beringer, Langstieler, Basler Adler, Schumacherkirsche, Schüracher, Weisse Herzkirsche, Sauerhäner, Braune Herzkirsche, Hedelfinger, Schägger, Graberkirsche, Frühe Luxburger, Rosmarin, Flumser, Süsswelsche, Seewer, Helener, Truppler.

Verbreitung: Im Kirschengebiet des Klettgaus häufig, anderswo bisher nicht gefunden.

Bemerkung: Im Klettgau kommt vereinzelt auch die „Alte Lamper“ vor, eine kleine, ebenfalls gute, aber doch weniger süsse Brennkirsche, auf deren Beschreibung ich verzichte, da sie von unserer Sorte fast vollständig verdrängt ist.

Bedeutung: Als hochwertige Brennkirsche ins Richtsortiment für den Kanton Schaffhausen aufgenommen, als Tafelkirsche zu klein, ausserhalb ihres Verbreitungsgebietes nicht zur Vermehrung zu empfehlen.

Der Sämling Müller.

(Abb. Tafel 33 a)

Beschreibung nach Material von J. Müller, Talhalden, Löhningen.

Name: Als Sämling auf dem Besitze unseres Gewährsmanns entstanden, führte die Sorte die Bezeichnung bereits, als wir sie erhielten.

Grösse: Mittel: 17,3 : 17,9 : 16,1 (100 : 103 : 93 : 90).

Gestalt: Breit herzförmig bis kugelig. Stempelseite breit gestutzt oder abgerundet. Stielseite leicht geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite mit Furche und Buckel.

Stielgrube: Mässig breit und mässig tief.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Mittelgross, in kleinem, mässig tiefem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (42 mm), gegen die Haftscheibe hin und wieder rötlich, sitzt mässig fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen recht widerstandsfähig.

Fleisch: Mittelfest, saftig, süss-säuerlich, angenehm, aber nicht gerade kräftig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Klein: 9,2 : 7,2 : 5,9 (100 : 78 : 64 : 82). Löst gut. Oberfläche glatt. Eiförmig, mit kräftigem, geradem Spitzchen. Stielseite gegen den Rücken abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle ziemlich gross. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, dünn, aber kräftig vorstehend, mit feinen und kurzen Runzeln. Wulstansatz kräftig, ziemlich breit, meist flach, aber gerillt, die Höhe des Scheitels meist etwas überragend, hin und wieder mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, in der Mitte des Steines scharf, weit auseinandertretend und hin und wieder geschweift, manchmal mit Nebenwülsten. Zwischenwülste vom Ansatz an kräftig ausgebildet, scharf, gegen vorn zu einem oft ziemlich spitzen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig, bildet eine kugelige, dichte, dünnastige Krone.

Gesundheit: Ziemlich schrotschusswiderstandsfähig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Lamper. Geeignete Pollenspender: Wie Lamper, jedoch ohne die Frühblüher Flumser, Süsswelsche und Seewer.

Verbreitung: In Löhningen noch vereinzelt.

Bemerkung: Der Sämling Müller dürfte von der im Klettgau unter der Bezeichnung „Siblinger Weichsel“ häufigen Sauerhäner abstammen, mit der er in bezug auf das Aussehen der Frucht und namentlich auch des Steines grosse Ähnlichkeit hat.

Bedeutung: Als Ersatz für die regenempfindliche Sauerhäner prüfenswert, ist zwar etwas kleiner, aber fester als diese verbreitete Sorte, auch ohne herben Beigeschmack.

Die Eggerkirsche.

(Abb. Tafel 34 b)

Beschreibung nach Material von Meier, Breite-Hünikon, Walch in Wilchingen, aus dem Gutsbetrieb Maggi in Kempthal, von Schenkel in Wellenberg und Hafner in Flurlingen.

Name: Die Sorte lag uns aus der Ostschweiz mehrfach vor, jedoch immer ohne brauchbaren Namen; nur aus Wädenswil erhielten wir sie als „Egger“, einer Bezeichnung, die auch für die Sammetkirsche gebraucht wird.

Grösse: Mittel: 16,15 : 17,80 : 15,90 (100 : 110 : 99 : 89),
17,68 : 19,50 : 16,92 (100 : 105 : 95 : 87),
17,80 : 18,90 : 16,45 (100 : 106 : 93 : 87),
20,40 : 21,55 : 18,60 (100 : 105 : 91 : 87),
19,25 : 20,15 : 17,85 (100 : 105 : 93 : 88).

Gestalt: Kurz und breit herzförmig, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempel-
seite meist fein gestutzt bis breit abgerundet, hin und wieder etwas gegen die Bauchseite geneigt.
Stielseite breit abgerundet, ziemlich stark geschultert, meist waagrecht, seltener gegen die Bauchseite
schief. Bauchseite meist vom obern Drittel breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Viertel
breit gewölbt, mit mehr oder weniger deutlicher, breiter Furche und schwachem Höcker.

Stielgrube: Meist mässig breit und mässig tief, ungleich, gegen vorn mehr ausgerandet
als gegen hinten.

Bauchnaht: Die hin und wieder scharfe Linie liegt oft in einer breiten Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, kaum vertieft, oder in breitem, seichtem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (46 mm, 47 mm, 48 mm, 52 mm) und ziemlich kräftig, oft rot angelaufen,
sitzt ziemlich fest und reisst meist aus (Bluter!).

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, etwas locker, saftig, süss-säuerlich, nicht besonders kräftig,
schwach, aber angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 9,40 : 8,30 : 6,72 (100 : 88 : 71 : 81). Löst gut. Oberfläche glatt.
Stumpf eiförmig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, fast glatt.
Stielansatzstelle mässig gross, langgestreckt. Rückenlinie fast gleichmässig gebogen, dünn, nament-
lich gegen die Spitze scharf vortretend, mit undeutlichen Seitenrunzeln. Wulstansatz mässig kräftig,
ziemlich schmal, flach, die Höhe des Scheitels erreichend, fast ohne Nebenwülste. Seitenwülste mässig
kräftig, gegen vorn scharf, fast parallel verlaufend, seltener leicht geschweift, meist ohne Neben-
wülste. Zwischenwülste scharf, ungleich verlaufend, oft zu einem ausgeprägten Mittelwulst zusammen-
tretend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, hin und wieder etwas Harzfluss.

Blütezeit und Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In der Ostschweiz anscheinend ziemlich verbreitet.

Bedeutung: Die für Eigenversorgung und Nahabsatz recht wertvolle Sorte ist für den
Markt zu lockerfleischig und zu wenig transportfähig. Sie wird ohne Zweifel an Wert durch die noch
einige Tage früher reifende Frühe Luxburger übertroffen.

Bemerkung: Die Egger hat sehr viel Ähnlichkeit mit der Brändlikirsche und der Seethaler
Frühkirsche, unterscheidet sich von beiden jedoch durch einzelne Merkmale des Steines.

Die Dachsener Herzkirsche.

(Abb. Tafel 32 b)

Beschreibung nach Material von Rubli in Dachsen.

Name: Andere Bezeichnungen sind mir nicht bekannt geworden.

Grösse: Mittel: 18,85 : 20,20 : 17,35 (100 : 107 : 92 : 86).

Gestalt: Breit herzförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempel-
seite abgerundet, seltener fein abgestutzt. Stielseite breit abgerundet, stark geschultert, hin und wieder
gegen den Rücken geneigt. Bauchseite vom obern Drittel breit und flach gewölbt. Rückenseite breit
gewölbt, mit deutlicher, breiter Furche, oft mit Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng und mässig tief, nach vorn sehr stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt hin und wieder gegen die Stielgrube in einer breiten Einsenkung.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft.

Stiel: Kurz (37 mm), mässig kräftig, sitzt lose in der Frucht und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz.

Fleisch: Fast mittelfest, saftig, vorwiegend säuerlich, aber kräftig und oft etwas stark, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,02 : 8,47 : 6,90 (100 : 85 : 69 : 82). Löst gut. Oberfläche etwas rau. Ziemlich dick, oval bis eiförmig, mit fast hakiger Spitze, aber ohne Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle ungleich, meist kurz dreieckig, tief. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, dünn, aber vorstehend, mit kaum angedeuteten Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, breit, flach, wenig vorstehend, die Höhe des Scheitels meist erreichend, selten mit Nebenwülsten. Seitenwülste nur von der Mitte an etwas kräftig, meist weit auseinandertretend und dann etwas geschweift, selten mit Nebenwülsten. Zwischenwülste vom Wulstansatz an entwickelt, im ganzen wenig kräftig, ungleich verlaufend, hin und wieder einen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Über Wuchs, Gesundheit und Blütezeit liegen keine Angaben vor.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Aus Dachsen, Flurlingen und Wilchingen erhalten, scheint jedoch in keiner dieser Gemeinden häufig zu sein.

Bemerkung: Ich vermute, dass es sich um eine ursprünglich ausländische Sorte handelt, die eine Zeitlang von einer Baumschule vertrieben wurde und sich stellenweise zu halten vermochte.

Bedeutung: Qualitativ und dem Aussehen nach vollwertig; nachteilig wirkt der kurze, locker sitzende Stiel. Verbreitungswürdigkeit fraglich.

Die Fuggelkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 73f)

Beschreibung nach Material von Rubli in Dachsen.

Name: Andere Bezeichnungen sind mir nicht bekannt.

Grösse: Mittel: 18,30 : 18,00 : 15,95 (100 : 99 : 87 : 89).

Gestalt: Ziemlich schlank herzförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite fein gestutzt bis abgerundet. Stielseite abgerundet, oft stark geschultert, hin und wieder ein wenig gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite vom obern Drittel breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel gegen den Stempelpunkt flach gewölbt, oft mit breiter, seichter Furche, Höcker vorhanden.

Stielgrube: Ziemlich eng und ziemlich tief.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Mässig gross, nicht vertieft oder in ganz seichtem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (45 mm), hin und wieder rötlich angelaufen, sitzt locker und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit ordentlichem Glanz, Haut dünn und zäh.

Fleisch: Weich, saftig, vorwiegend säuerlich und etwas scharf, manchmal leicht bitterlich, wenig gewürzt, nicht erstklassig.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,47 : 8,17 : 6,45 (100 : 78 : 62 : 79). Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich glatt. Ziemlich schlank eiförmig, meist mit abgerundeter Spitze, seltener mit aufgesetztem Spitzchen. Stielseite fast ebenmässig gewölbt, fast glatt. Stielansatzstelle mässig gross, stark gegen den Wulst geneigt. Rückenlinie vom obern Viertel gewölbt, etwas vorstehend, mit kurzen und undeutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig und mässig breit, flach, die Höhe des Scheitels oft nicht erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste wenig kräftig, nur im vordersten Teil scharf, parallel verlaufend und meist in mehr oder weniger ausgesprochene Spitzchen endend, hin und wieder

leicht geschweift, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste dünn, ungleich verlaufend, oft einen scharfen, vor der Spitze leicht keilförmig vorstehenden Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Soll gegen Schrotschuss ziemlich widerstandsfähig sein.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Uhwiesen, Dachsen und angrenzenden Gemeinden anscheinend ziemlich häufig.

Bemerkung: Vom gleichen Einsender erhielten wir gleichzeitig unter der Bezeichnung „Nöhler“ eine Probe, die wir von der Fuggelkirsche nicht unterscheiden konnten. Es dürfte eine Verwechslung vorliegen.

Bedeutung: Nicht verbreitungswürdig, weil qualitativ zu gering und zu weich.

Die Rheinfalkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 74 a)

Beschreibung nach Material von Rubli in Dachsen und Knopf in Steinebrunn.

Name: Die Sorte soll als Wildling in der Nähe des Rheinfalls gefunden worden sein. Andere Bezeichnungen sind nicht bekannt.

Grösse: Mittel: 18,30 : 19,60 : 16,30 (100 : 107 : 89 : 84) und 18,45 : 19,00 : 17,05 (100 : 103 : 92 : 89).

Gestalt: Kurz und breit herzförmig, namentlich von der Bauchseite sehr stark zusammengedrückt. Stempelseite gestutzt bis ziemlich breit abgerundet. Stielseite ziemlich breit abgerundet, gegen die Bauchseite ein wenig schief, etwas geschultert. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rücken-
seite ziemlich breit gewölbt, mit schwacher Rückenfurche und mit Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng, wenig tief, namentlich nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempel scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in seichtem bis ziemlich tiefem, offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (52 mm), dünn, vorwiegend grün, sitzt wenig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit etwas mattem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, mässig saftig und etwas sandig, vorwiegend süss, kräftig, ziemlich stark, aber nicht angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 10,25 : 8,50 : 6,87 (100 : 83 : 67 : 81). Löst gut. Oberfläche glatt. Eiförmig, mit deutlichem, meist leicht hakig gekrümmtem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt oder leicht nach hinten abfallend, meist mit schwachen Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross. Rückenlinie vom obern Viertel gewölbt, deutlich vorstehend und gegen die Spitze einen scharfen Keil bildend, mit kurzen, undeutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich schmal, die Höhe des Scheitels meist leicht überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste von der Mitte an mässig kräftig, wenig auseinandertretend oder parallel, selten leicht geschweift, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste meist zu einem wenig ausgesprochenen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig, schlankastig.

Gesundheit: Ziemlich stark schrotschussanfällig.

Blüte: Angeblich früh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Dachsen und den angrenzenden Gemeinden, aber nicht stark verbreitet, vereinzelt im Thurgau.

Bedeutung: Scheint mir nicht verbreitungswürdig zu sein, weil die Qualität nicht befriedigt.

Schreiners Kirsche.

(Abb. Tafel 35 b)

Beschreibung nach Material von Hutterli in Salenstein (Thurgau).

Name: Geht in Salenstein unter dieser Bezeichnung, andere Namen sind nicht bekannt.

Grösse: Mittel: 19,60 : 20,70 : 18,40 (100 : 106 : 94 : 89).

Gestalt: Breit herzförmig bis oval oder tonnenförmig, von der Bauchseite meist zusammengedrückt. Stempelseite schwach abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, waagrecht. Bauchseite manchmal etwas flach gewölbt. Rückenseite ohne Buckel, mit nur angedeuteter Furche.

Stielgrube: Eng und ziemlich tief.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in kleinem, meist offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (50 mm), kräftig, vorwiegend grün, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,15 : 9,05 : 7,07 (100 : 89 : 70 : 78). Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Eiförmig, mit meist schief gegen den Rücken abgestutzter Spitze, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite breit, gegen den Rücken abfallend, oft grob gerunzelt. Rückenlinie von der grossen, aber wenig tiefen Stielansatzstelle an ebenmässig gewölbt oder vor der Spitze etwas geknickt, nicht vortretend, mit einigen kräftigen, aber kurzen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, mässig breit, etwas kammförmig, leicht hakig gebogen und den Scheitel leicht überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, gegen vorn scharf, fast parallel, mit meist deutlicher Spitzchenbildung, fast immer mit kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste scharf, oft zu einem scharfen, gegen die Spitze vorstehenden Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Angeblich kräftig.

Gesundheit: Soll ziemlich schrotschusswiderstandsfähig sein.

Blüte: ?

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Salenstein (Thurgau) vereinzelt gefunden, dürfte ausländischen Ursprungs sein.

Bedeutung: Beachtenswerte Kirsche, sollte auch in andern Gebieten geprüft werden. Im Richtsortiment für den Thurgau enthalten.

Die Brändlikirsche.

(Abb. Tafel 74 b)

Beschreibung nach Material von Hauser im Steinacker-Wädenswil und Bühler in Schirmensee-Feldbach.

Grösse: Mittel: 18,85 : 19,30 : 16,75 (100 : 102 : 89 : 87) und 19,45 : 20,12 : 18,25 (100 : 104 : 95 : 92).

Gestalt: Herzförmig, von beiden Seiten, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite gleichmässig abgerundet bis kaum gestutzt. Stielseite breit abgerundet, geschultert, oft stark gegen die von der Mitte oder vom obern Drittel aus etwas flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, mit deutlicher Furche und deutlichem Höcker.

Stielgrube: Tief und breit, namentlich nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt selten vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, kaum vertieft.

Stiel: Ziemlich lang (42 mm, 50 mm) und ziemlich dünn, oft rot angelaufen, sitzt fest und reisst aus (Bluter!).

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz.

Fleisch: Weich, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt, gut.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,05 : 8,30 : 6,38 (100 : 80 : 64 : 77). Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, ohne, oder mit kaum angedeutetem Hakenspitzchen. Stielseite fast ebenmässig gewölbt oder leicht nach hinten abfallend, mit deutlichen Runzeln und ziemlich grosser, kurz dreieckiger, tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel bis Viertel gebogen, ziemlich breit, vorstehend, mit recht deutlichen Seitenrunzeln. Wulstansatz kräftig, ziemlich breit, fast flach, die Höhe des Scheitels deutlich überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, fast in der ganzen Länge scharf, breit auseinandertretend, hin und wieder mit einzelnen Nebenwülsten. Zwischenwülste kräftig ausgebildet, ungleich verlaufend, manchmal gegen die Spitze zu einem stumpfen Mittelwulst zusammentretend, manchmal in die Seitenwülste verlaufend.

Reifezeit: Mittelfrüh, wenig nach Kassins Frühe.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig, in die Höhe strebend.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Wädenswil ziemlich allgemein bekannte Lokalsorte, kommt auch am rechten Zürichseeufer vor.

Bemerkung: In qualitativer Beziehung lässt die Brändlikirsche nichts zu wünschen übrig, ist jedoch infolge des weichen Fleisches nur für Eigenversorgung und Nahabsatz brauchbar. Sie hat diesen Nachteil mit den beiden ihr sehr ähnlichen Sorten Eggerkirsche und Seethaler Frühlkirsche gemeinsam.

Die Winkler Schwarze.

(Abb.: Stein, Tafel 74 c)

Beschreibung nach Material von Heinrich Wüst in Winkel (Zürich).

Name: Die Bezeichnung stammt von uns; wir erhielten die Sorte als „Lowerzer“.

Grösse: Mittel: 17,20 : 19,80 : 17,70 (100 : 112 : 103 : 89).

Gestalt: Dick und breit herzförmig, nur von der Bauchseite etwas zusammengedrückt. Stempelseite meist stark waagrecht abgestutzt. Stielseite breit abgerundet, meist waagrecht, stark geschultert. Bauchseite ziemlich breit gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, mit deutlicher Furche, ohne Höcker.

Stielgrube: Ziemlich breit und tief, nach beiden Seiten stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie ist meist gegen den Stempel scharf, liegt jedoch nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in ziemlich tiefem, breitem, offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (53 mm), kräftig, oft rot angelauten, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz und zahlreichen feinen Tupfen.

Fleisch: Mittelfest, mässig saftig, süss-säuerlich, in der Hautpartie bitterlich, kräftig, aber etwas grob gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 9,57 : 9,31 : 7,70 (100 : 92 : 80 : 83). Löst gut. Oberfläche glatt. Kugelig, dick, oft mit schwachem Hakenspitzchen. Stielseite nach hinten abfallend, mit kräftigen Runzeln und grosser, tiefer, länglicher Stielansatzstelle. Rückenlinie in der Mitte ziemlich gerade verlaufend, gegen die Spitze meist scharf abgebogen, vorstehend, mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz kräftig, vorstehend, ziemlich breit, hakig gebogen, den Scheitel kaum überragend, ohne oder mit schwachen, mehr runzelartigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, vom ersten Drittel an scharf, etwas auseinandertretend und geschweift, fast ohne Nebenwülste. Zwischenwülste von der Ansatzstelle an kräftig, einen stumpfen Mittelwulst bildend, der etwa in der Mitte des Steines eine spindelartige Vertiefung aufweist.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konservenkirsche.

Über Wuchs, Gesundheit und Blütezeit liegen keine Angaben vor.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Nur aus Winkel (Zürich) erhalten, scheint jedoch dort ziemlich verbreitet zu sein.

Bedeutung: Recht brauchbare Kirsche. Verbreitungswürdigkeit jedoch infolge der nicht ganz befriedigenden qualitativen Eigenschaften fraglich.

Die Eglisauer Langstieler.

(Abb.: Stein, Tafel 74 d)

Beschreibung nach Material von Schurter in Tössriedern.

Name: Scheint im Verbreitungsgebiet allgemein als „Langstieler“ bezeichnet zu werden; andere Namen wurden mir nicht bekannt.

Grösse: Klein bis mittel: 16,15 : 18,45 : 15,85 (100 : 114 : 98 : 86).

Gestalt: Kurz herzförmig, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite fein gestutzt oder abgerundet, meist etwas gegen die Bauchseite schief. Stielseite breit abgerundet, wenig geschultert, waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel ziemlich breit gewölbt, mit Furche und schwachem Höcker.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt oft scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in kleinem, engem, wenig tiefem Grübchen.

Stiel: Lang (55 mm), ziemlich kräftig, vorwiegend grün, haftet mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittel, locker, saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich klein: 9,05 : 7,92 : 6,32 (100 : 87 : 70 : 80). Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Kurz oval bis eiförmig, mit kleinem, scharfem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, glatt, mit ziemlich grosser, aber wenig tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, dünn, gegen die Spitze etwas scharf, mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig breit, wenig kräftig und fast flach, die Höhe des Scheitels annähernd erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste wenig kräftig und nur im vordersten Teile scharf, meist parallel und in mehr oder weniger deutliche Spitzchen auslaufend, seltener ein wenig auseinandertretend, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste einen kammförmigen, leicht vortretenden Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel-, Brenn- und Konfitürenkirsche.

Über Wuchs, Gesundheit und Blütezeit liegen keine Angaben vor.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In der Gegend von Eglisau, Tössriedern, Glattfelden offenbar ziemlich häufig.

Bemerkung: Nicht zu verwechseln mit andern „Langstielern“!

Bedeutung: Für Eigenversorgung und Nahabsatz recht brauchbar, aber wegen der weichen Frucht und der unbefriedigenden Grösse nicht verbreitungswürdig.

Die Brunacher.

(Abb.: Stein, Tafel 74 e)

Beschreibung nach Material von Rebmann in Dorf bei Andelfingen.

Namen: Die Sorte führt in ihrem Verbreitungsgebiet auch die Bezeichnung „Buschelkirsche“.

Grösse: Mittel: 19,1 : 19,4 : 17,3 (100 : 102 : 91 : 89).

Gestalt: Oval bis fast herzförmig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite ein wenig abgestutzt. Bauchseite und Rückenseite gleichmässig gewölbt, ohne Rückenbuckel, aber mit schwacher Furche.

Stielgrube: Ziemlich eng und mässig tief.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Mässig gross, in seichtem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (41 mm), dick, sitzt mässig fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit Stich ins Braune und recht schönem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig, schwach, aber angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Gross: 11,1 : 9,9 : 8,1 (100 : 89 : 73 : 82). Löst schlecht. Oberfläche ziemlich glatt. Kugelig bis oval oder schwach eiförmig, mit deutlichem Hakenspitzchen. Stielseite etwas nach hinten geneigt, mit wenig auffallenden Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross und mässig tief. Rückenlinie bis gegen die Spitze hin gleichmässig gewölbt, an dieser Stelle in fast rechtem Winkel abgebogen, gegen vorn ein wenig vorstehend, mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, schmal, kammförmig, die Höhe des Scheitels überragend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste mässig kräftig, ein wenig auseinandertretend und ins Spitzchen geschweift, fast ohne Nebenwülste. Zwischenwülste fehlend oder undeutlich.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, gibt breite Kronen mit hängenden Ästen.

Über Schrotschussanfälligkeit und Blütezeit liegen mir keine Angaben vor.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Scheint in der Gegend von Andelfingen ziemlich verbreitet zu sein.

Bemerkung: Frucht und Stein gleichen der Grosszweieten. Durch die Farbe der Frucht und die kurzen Stiele unterscheiden sich die beiden Sorten jedoch deutlich.

Bedeutung: Die Sorte wird entwertet durch den grossen, schlecht lösenden Stein. Sie scheint mir nicht verbreitungswürdig zu sein.

Die Buchhölzler.

(Abb. Tafel 36 b)

Beschreibung nach Material von Gugolz in Langnau a. A. und Rellstab in Wädenswil.

Namen: Die Bezeichnung „Buchhölzler“, „Buchholzer“ oder „Buholzer“ wird im Kanton Zug und im zürcherischen Bezirk Affoltern für verschiedene Sorten gebraucht, vor allem auch für die in dieser Arbeit als „Kapuziner“ bezeichnete Sorte. Welches die echte, angeblich aus dem Buholz stammende Sorte ist, kann kaum mehr festgestellt werden. Ich benütze die Bezeichnung für die am wertvollsten erscheinende, ins zürcherische Richtsortiment aufgenommene Sorte. Diese heisst im Bezirk Affoltern auch „Truppler“, ist jedoch nicht identisch mit der in der Gegend von Arth unter diesem Namen gehenden, auch in der vorliegenden Arbeit als „Truppler“ bezeichneten Sorte.

Grösse: Mittel: 19,95 : 18,70 : 16,15 (100 : 110 : 95 : 86), meist grösser.

Gestalt: Herzförmig bis tonnenförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite schief gegen die Bauchseite abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, etwas geschultert, oft gegen hinten schief. Rückenseite fast gleichmässig gewölbt, mit schwacher Furche, ohne Höcker.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich tief, gegen beide Seiten etwas ausgerandet.

Bauchnaht: Die hin und wieder scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in engem, tiefem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (51 mm), und ziemlich dünn, meist rot angelaufen, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit etwas mattem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, vorwiegend süss, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 9,42 : 8,52 : 7,05 (100 : 90 : 75 : 83). Löst mässig. Oberfläche etwas höckerig. Kurz oval bis abgestutzt eiförmig, ohne oder mit sehr undeutlichem hakigem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt bis hochgewölbt, runzelig. Stielansatzstelle mässig gross. Rückenlinie

in der Mitte wenig gebogen, gegen die Spitze scharf abbiegend, vortretend, mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz etwas eingezogen, aber ziemlich kräftig, mässig breit, den Scheitel bald überragend, bald nicht erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste nicht kräftig, schmal parallel, in Spitzchen auslaufend, seltener ein wenig auseinandertretend und dann leicht geschweift, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste gewöhnlich einen kleinen Mittelwulst bildend, manchmal fehlend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafelkirsche, auch als Brennkirsche wertvoll.

Wuchs: Mässig kräftig, bildet pyramidale, etwas dünnastige Kronen.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, wenig Harzfluss.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Sammetkirsche. Geeignete Pollenspender: Zürcher Rotstieler, Winiger, Zweitfrühe, Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Rosmarin, Langstieler, Fricktaler Rotstieler, Lampnästler, Flumser, Süsswelsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Frühe Luxburger, Seewer, Steiner, Baschimeiri, Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche, Schöne von Einigen, Rieskirsche, Bingkirsche, Napoleons Knorpelkirsche, Germersdorfer.

Verbreitung: Im zürcherischen Bezirk Affoltern, im Sihltal und am linken Zürichseeufer verbreitet, aber nicht häufig.

Bedeutung: Qualitativ hochwertige, auch ausserhalb ihres Verbreitungsgebietes prüfenswerte Sorte. Im zürcherischen Richtsortiment enthalten.

Die Zürcher Rotstieler.

(Abb. Tafel 36 a)

Beschreibung nach Material von Rellstab in Leimbach bei Zürich und Schmid in Steig bei Adliswil.

Namen: In Adliswil als „Truppler“ bekannt.

Grösse: Mittel: 18,5 : 18,7 : 16,0 (100 : 101 : 86 : 86).

Gestalt: Oval bis herzförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis waagrecht abgestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, meist waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite breit gewölbt, mit angedeuteter bis deutlicher Furche und schwachem Höcker.

Stielgrube: Eng und tief, gegen vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft und ist nicht scharf.

Stempelpunkt: Klein, in kleinem, engem, gegen die Bauchseite meist offenem Grübchen.

Stiel: Lang (59 mm, oft kürzer!), kräftig, rot angelaufen, sitzt ziemlich fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, vor der Vollreife bitterlich, ziemlich kräftig, nur bei Vollreife qualitativ befriedigend.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 10,75 : 8,20 : 6,75 (100 : 76 : 63 : 82). Löst gut. Oberfläche glatt. Oval, fast immer ohne Spitzchen. Stielseite ziemlich ebenmässig gewölbt oder nach allen Seiten etwas abfallend, hin und wieder etwas gerunzelt, mit ziemlich grosser Stielansatzstelle. Rückenlinie meist ziemlich gleichmässig gewölbt, vor der Spitze ein wenig abbiegend, dünn, im vordern Teile ein wenig vortretend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, flach, ziemlich breit, die Höhe des Scheitels meist knapp erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich schwach und höchstens vor der Spitze etwas scharf, ein wenig auseinandertretend, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste einen stumpfen, gegen die Spitze deutlich vortretenden Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig, bildet kugelige bis aufstrebende Kronen. Die auffallend hellrindigen Äste sind etwas sparrig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, wenig Harzfluss aufweisend.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Buchhölzler, Sammetkirsche, Winiger, Rote Lauber, Langstieler, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Frühe Luxburger, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Schägger, Zweitfrühe, Basler Adler, Schumacher, Ovale frühe Herzkirsche, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Fricktaler Rotstieler, Rosmarin, Flumser, Süsswelsche, Seewer, Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche, Schöne von Einigen, Oberlandkirsche und Rieskirsche.

Verbreitung: Im Sihltal ziemlich verbreitet, kommt auch am Zürichsee vor.

Bemerkung: Die Zürcher Rotstieler ist nicht identisch mit den andern in dieser Veröffentlichung erwähnten „Rotstieler“. Es handelt sich wohl um eine ausländische Sorte, die sich stellenweise einzubürgern vermochte. Kleinere Exemplare sind leicht zu verwechseln mit der Schwarzen Emmentaler. Auch der Lochmattkirsche gleicht die Sorte sehr weitgehend.

Bedeutung: Recht brauchbare Handelsfrucht, muss aber voll ausgereift sein. Im zürcherischen Richtsortiment enthalten.

Die Chrähstelkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 74f)

Beschreibung nach Material von Hug, Baumschulen, Dielsdorf und Vontobel, Dielsdorf.

Namen: Die Bezeichnung leitet sich ab von dem bewaldeten Hügel „Chrähstel“ in der Nähe von Dielsdorf. Durch die Baumschule Hug in Dielsdorf wurde die Sorte als „Krestelkirsche“ vertrieben.

Grösse: Mittel: 17,75 : 17,70 : 16,15 (100 : 100 : 91 : 91).

Gestalt: Oval bis herzförmig, von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite fein gestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, kaum geschultert, waagrecht. Bauchseite ziemlich gleichmässig gewölbt. Rückenseite mit Wölbung wenig oberhalb der Mitte, ohne Furche und Höcker.

Stielgrube: Eng und ziemlich tief, manchmal mit Zahn.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft, hinter einem kleinen Höcker.

Stiel: Lang (53 mm), ziemlich dünn, meist rot angelaufen, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, mit nicht gerade hohem Zuckergehalt, aber recht angenehm.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Mässig gross: 10,15 : 8,25 : 6,25 (100 : 81 : 62 : 76). Löst sehr gut. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, mit sehr kleinem, geradem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt oder nach dem Rücken etwas abfallend, etwas runzelig, mit auffallend grosser Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel oder gleichmässig gewölbt, dünn, nicht vortretend, mit sehr feinen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, schmal, etwas kammförmig, meist die Höhe des Scheitels erreichend, mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich schwach, nur gegen vorn scharf, etwas auseinander-tretend, hin und wieder mit Nebenwülsten, mit Neigung zu Spitzchenbildung. Zwischenwülste scharf, unregelmässig verlaufend, oft einen scharfen, aber wenig vortretenden Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Über Wuchs, Schrotschussanfälligkeit und Blütezeit liegen mir keine Angaben vor.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Lokalsorte des Wehntales, wohl nicht stark verbreitet.

Bedeutung: Für Eigenversorgung und Nahabsatz brauchbar, als Handelssorte zu unscheinbar, nicht verbreitungswürdig.

Die Schwarzbraune Ostschweizer.

(Abb.: Stein, Tafel 75 a)

Beschreibung nach Material von Eberhard in Kloten und aus dem Gutsbetrieb Maggi in Kempththal.

N a m e: Ich erhielt die Sorte ohne Bezeichnung; sie wurde von mir getauft.

G r ö s s e: Mittel: 17,90 : 20,05 : 17,20 (100 : 112 : 96 : 86) und 16,20 : 17,70 : 16,20 (100 : 109 : 100 : 91).

G e s t a l t: Breit herzförmig bis fast tonnenförmig oder kugelig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite waagrecht oder schwach schief abgestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, oft etwas gegen die Bauchseite schief. Bauchseite vom obern Drittel ziemlich breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Viertel breit gewölbt, mit kaum angedeuteter Furche und schwachem Höcker.

S t i e l g r u b e: Ziemlich eng, wenig tief, nach beiden Seiten ausgerandet.

B a u c h n a h t: Die scharfe Linie liegt hin und wieder etwas vertieft.

S t e m p e l p u n k t: Gross, in seichtem, ziemlich breitem, offenem Grübchen.

S t i e l: Mässig lang (43 mm, 44 mm), kräftig, hin und wieder rot angelaufen, sitzt ziemlich fest und reisst oft aus.

F a r b e u n d H a u t: Schwarzbraun, mit mässigem Glanz.

F l e i s c h: Mittelfest, bei Vollreife rasch weich werdend, saftig, süss-säuerlich, wenig kräftig, fad und kurz, schwach und nicht angenehm gewürzt.

S a f t: Dunkel gefärbt.

S t e i n: Ziemlich gross: 9,72 : 8,77 : 7,42 (100 : 90 : 76 : 85). Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Kurz eiförmig, in ein Hakenspitzen auslaufend, dick. Stielseite ebenmässig gewölbt oder leicht nach hinten abfallend, mit schwach angedeuteten Höckern, ohne eigentliche Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross. Rückenlinie im mittleren Teil ziemlich gerade verlaufend, gegen die Spitze scharf umgebogen, vorstehend, mit kurzen, undeutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich breit, aber flach, kaum vorstehend, die Höhe des Scheitels meist nicht überragend, oft mit undeutlichen Nebenwülsten. Zwischenwülste meist einen keilförmigen, die Spitze nicht erreichenden Mittelwulst bildend.

R e i f e z e i t: Mittel.

V e r w e n d u n g: Tafelkirsche.

Über Wuchs, Schrotschussanfälligkeit und Blütezeit liegen mir keine Angaben vor.

B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e: Unbekannt.

V e r b r e i t u n g: Im äussern Teil des Kantons Zürich offenbar verbreitet, erhalten aus Kloten, Hüntwangen, Winkel und Kempththal.

B e d e u t u n g: Infolge geringer Qualität und Weichwerden der Frucht nicht verbreitungswürdig.

Der Sämling von Weber.

(Abb. Tafel 33 b)

Beschreibung nach Material von Weber in Männedorf und Stettler in Ferenberg bei Stettlen.

N a m e: Die Sorte ist im Betriebe des Herrn Gottlieb Weber, Baumwärter in Männedorf als Sämling aufgefunden worden.

G r ö s s e: Mittel: 18,9 : 20,5 : 18,2 (100 : 108 : 96 : 89) und 17,20 : 17,55 : 15,45 (100 : 102 : 90 : 88).

G e s t a l t: Oval bis breit herzförmig. Von beiden Seiten stark zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt. Stielseite breit abgerundet, geschultert, meist waagrecht. Bauchseite und Rückenseite fast gleichmässig gewölbt. Hin und wieder ist ein kleiner Rückenbuckel vorhanden. Rückenfurche schwach oder kaum angedeutet.

S t i e l g r u b e: Breit und tief, namentlich auf der Bauchseite ausgerandet, oft höckerig.

B a u c h n a h t: Die meist scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Gross, in mässig breitem, nicht tiefem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (38 mm, 40 mm), dick, grün, haftet ziemlich fest ohne auszureissen.

Farbe und Haut: Schwarz mit starkem Glanz und zahlreichen feinen weissen Punkten, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Mittelfest, saftig, süss-säuerlich, aber nur mässig kräftig, etwas gewürzt. Dürfte zuckerreicher sein.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Klein: 9,68 : 8,35 : 6,33 (100 : 86 : 65 : 76). Löst ziemlich gut. Oberfläche ziemlich glatt. Eiförmig, mit scharfem, meist leicht hakigem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gerundet, runzelig, mit ziemlich grosser, aber nicht tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt und gegen das Spitzchen leicht abgebogen, nur gegen die Spitze etwas vortretend, mit zahlreichen, aber nicht kräftigen Runzeln. Wulstansatz kräftig, breit, flach, gerillt, die Höhe des Scheitels leicht überragend, meist mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, scharf, etwas auseinander-tretend, fast ohne Nebenwülste. Zwischenwülste vom Ansatz an kräftig und scharf, gegen die Mitte des Wulstes auslaufend, so dass dieser im vordern Teil glatt erscheint.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Kompottkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig, etwas lockerastig und sparrig, verlangt öftern Baumschnitt.

Blüte: Mittelspät.

Verbreitung: Wurde in den letzten Jahren von Männedorf aus im Kanton Zürich verbreitet, vereinzelt auch ausserhalb desselben.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Sammetkirsche, Sauerhäner, Rigikirsche, Rote Lauber, Schüpfkirsche, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Schägger, Späte Rosmarin, Ovale frühe Herzkirsche, Muskateller, Späte Holinger, Helener, Truppler, Graviun und Büttners späte rote Knorpelkirsche.

Bedeutung: Trotz der nicht gerade hohen Qualität ist diese ansehnliche, sehr transportfähige Kirsche recht beachtenswert. Die Sorte wurde ins Richtsortiment für den Kanton Zürich aufgenommen als Ersatz für die regenempfindliche Winiger.

Die Winigerkirsche.

(Abb. Tafel 34 a)

Beschreibung nach Material aus der landwirtschaftlichen Schule Strickhof-Zürich.

Namen: Die Bezeichnung „Winiger“, unter der die Sorte vor allem am Zürichsee bekannt ist, leitet sich ab von der Ortschaft Weinigen im Limmattal. Im grössten Teil ihres Verbreitungsgebietes heisst sie gemeinhin „Kneller“, in Wellenberg (Thurgau) „Kurzstieler“, in Pfäffikon (Schwyz) „Harte Aarauer“.

Grösse: Mittel bis gross: 19,8 : 21,8 : 19,0 (100 : 109 : 96 : 87).

Gestalt: Breit tonnenförmig, fast nur von der Bauchseite her zusammengedrückt. Stempel-seite stark waagrecht oder schief gegen die Bauchseite abgestutzt. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite oft mit Buckel und manchmal mit Furche.

Stielgrube: Tief und ziemlich eng, ausgerandet, oft mit Zahn.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Gross, in breitem, seichtem, gegen die Bauchseite meist offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (40 mm), kräftig, oft rötlich angelauten, sitzt fest, ohne auszureissen.

Farbe und Haut: Bei Vollreife völlig schwarz. Glanz bald hart, bald etwas matt. Haut sehr regenempfindlich.

Fleisch: Fest, mässig saftig, süss-säuerlich und wenn nicht vollreif etwas bitterlich, nicht kräftig, wenig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich klein: 10,20 : 8,60 : 7,10 (100 : 84 : 70 : 83). Löst mässig. Oberfläche glatt. Eiförmig, mit Hakenspitzen. Stielseite nach dem Rücken etwas abfallend, mit mehreren,

teils feinen, teils gröbern Runzeln und mässig grosser Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel bis fast gleichmässig gewölbt, gegen die Spitze wenig abgebogen, breit und etwas vortretend, mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz kräftig, ziemlich breit und fast flach, die Höhe des Scheitels überragend, oft mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste wenig auseinandertretend, nur im vordern Teil auf eine kurze Strecke etwas scharf, vor der Spitze jedoch fast verschwindend, mit Nebenwülsten. Zwischenwülste meist fehlend oder undeutlich, hin und wieder einen stumpfen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Konservenkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas sparrig.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Buchhölzler, Zürcher Rotstieler, Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Zweitfrühe, Braune Herzkirsche, Graber, Frühe Luxburger, Bündner Herzkirsche, Chnästeli.

Verbreitung: Am rechten und linken Zürichseeufer, im Knonaueramt, Limmattal und im äussern Teil des Kantons Zürich ziemlich häufig, kommt auch in den benachbarten Gemeinden der Kantone Schwyz, Thurgau, Aargau und Luzern vor und ist auch im Bündner Rheintal ziemlich häufig.

Bemerkung: Die Winigerkirsche kann als Vertreterin einer in früheren Zeiten wohl häufiger kultivierten Gruppe von Kirschen gelten, die von den alten Schriftstellern als „duracinae“ (= hartfleischige) zusammengefasst wurden und in Frankreich „bigarraux communs“ hiessen. Zu dieser Gruppe gehören u. a. auch die Guggerkirsche, der Sämling von Weber, die Stockerkirsche, die Rieskirsche und die Steinerkirsche.

Bedeutung: Recht brauchbare, aber der Regenempfindlichkeit wegen leicht Missernten bringende Sorte. Zur weitem Vermehrung neben dem weniger empfindlichen Sämling von Weber kaum zu empfehlen.

Die Späte Knellerkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 75 b)

Beschreibung nach Material von Emil Meier in Hünikon
und Ruff-Meier in Dorf bei Andelfingen.

Name: Die Sorte scheint in ihrem Verbreitungsgebiet allgemein unter der erwähnten Bezeichnung bekannt zu sein.

Grösse: Mittel: 16,15 : 18,20 : 15,40 (100 : 113 : 95 : 85).

Gestalt: Kurz und breit herzförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite waagrecht oder schwach nach hinten schief abgestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, waagrecht, oder leicht gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite breit und flach gewölbt bis abgeflacht. Rückenseite vom obern Drittel ziemlich breit gewölbt, mit deutlicher Furche und meist mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich tief und breit, nach beiden Seiten stark ausgerandet.

Bauchnah: Die gegen den Stempel scharfe Linie liegt hin und wieder, aber oft nur stellenweise, vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in breitem, seichtem, offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (41 mm), kräftig, sitzt fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit leichtem Stich ins Braune und etwas mattem Glanz.

Fleisch: Fest, knackend, saftig, süss-säuerlich, recht kräftig, angenehm gewürzt, auffallend hell gefärbt.

Saft: Ziemlich dunkel gefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 8,82 : 7,95 : 6,32 (100 : 90 : 72 : 81). Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Kurz eiförmig, in ein wenig ausgesprochenes Spitzchen auslaufend. Stielseite ziemlich stark nach hinten abfallend, glatt oder mit einzelnen kräftigen Runzeln und wenig auffallender Stielansatzstelle. Rückenlinie in gleichmässigem Bogen verlaufend, ein wenig hervortretend, mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich schmal, aber recht kräftig, hakig gebogen und etwas übergreifend,

die Höhe des Scheitels überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste von der Mitte an kräftig, auseinandertretend und hin und wieder leicht geschweift, selten mit Nebenwülsten. Zwischenwülste meist zu einem kräftigen, oft vor der Spitze keilförmig vortretenden Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Spät.

Verwendung: Tafel- und Sterilisierkirsche.

Über Wuchs und Schrotschussanfälligkeit liegen mir keine Angaben vor.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Bis jetzt nur aus den Irchelgemeinden bekannt, scheint vor allem in Hünikon verbreitet zu sein.

Bedeutung: Als Spätkirsche für Eigenversorgung und Nahabsatz recht beachtenswert, für den Handel jedoch etwas zu klein.

Die Sammetkirsche.

(Abb. Tafel 37 a)

Beschreibung nach Material von Weber in Männedorf, Hartmann in Zizers und Feusi in Feusisberg.

Namen: Die Bezeichnung „Sammetkirsche“ ist vor allem am Zürichsee gebräuchlich. Ausserdem heisst die Sorte auch „Hartmannsjoggeli“ (Zürich, Schwyz), „Egger“ (Zürich, nach der Gemeinde Egg), „Rote Welsche“ (Aesch bei Affoltern a. A.), „Pastorenkirsche“ (Kanton Graubünden), „Sommerkirsche“ (Kerzers) und „Klöpfer“ (Salvenach).

Grösse: Mittel bis gross: 20,2 : 19,3 : 17,0 (100 : 96 : 84 : 88) und 21,4 : 20,5 : 17,6 (100 : 96 : 82 : 86).

Gestalt: Oval bis herzförmig, von der Bauchseite etwas mehr zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite etwas abgestutzt oder abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, gegen die Bauchseite etwas schief. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite oft mit Buckel und Furche.

Stielgrube: Ziemlich tief und eng, gegen vorn etwas ausgerandet, oft mit Zahn.

Bauchnaht: Die nicht vertiefte Linie ist dunkel gefärbt.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft.

Stiel: Lang (50 mm, 60 mm), dünn, an der Haftscheibe rötlich, sitzt wenig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, wenn nicht völlig reif rotbraun mit hellen Sprickeln. Die schön glänzende Haut ist gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Mittelfest bis fest, saftig, kräftig, mit oft etwas vorherrschender Säure, wenn nicht vollreif etwas bitterlich, nicht gerade fein gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Gross: 11,3 : 8,1 : 6,3 (100 : 72 : 56 : 78). Löst nicht gut. Oberfläche ziemlich glatt. Schlank eiförmig, mit meist geradem, stumpfem Spitzchen. Stielseite etwas hochgewölbt und gegen den Rücken abfallend, meist glatt, mit mässig grosser Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, ziemlich stark vortretend, mit undeutlichen, kurzen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, ziemlich schmal, etwas kammförmig, meist die Höhe des Scheitels nicht erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf, auseinandertretend und oft etwas geschweift, manchmal mit kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste kräftig ausgebildet, meist ziemlich scharf, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Sterilisierkirsche.

Wuchs: Kräftig, bildet hochkugelige oder etwas aufstrebende Kronen mit ebenmässiger Verzweigung.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss ein wenig widerstandsfähiger als die meisten andern Sorten, nicht zu Harzfluss neigend.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Buchhölzler. Geeignete Pollenspender: Zürcher Rotstieler, Sämling von Weber, Rote Lauber, Rigikirsche, Sauerhäner, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Frühe Luxburger, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Fricktaler Rotstieler, Lampnästler, Ovale frühe Herzkirsche, Langstieler, Zimmermänner, Schägger, Helener, Truppler, Leokirsche, Gravium, Schüpfkirsche, Frühe Edelkirsche und Napoleons Knorpelkirsche.

Verbreitung: Im Kanton Zürich, namentlich im Gebiet des Sees und des Pfannenstieles ziemlich häufig, aber auch anderwärts im Kanton und im ganzen schweizerischen Mittelland sowie im Kanton Graubünden vereinzelt zu finden, breitet sich auch stellenweise im Aargauerjura aus, z. B. in Wil.

Bedeutung: Wertvolle, auch in mässigen Lagen noch recht gut gedeihende Spätkirsche, gute Handelsfrucht. Im Zürcher Richtsortiment enthalten.

Die Stockerkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 75 c)

Beschreibung nach Material von Hauser, Steinacker, Wädenswil.

Name: Die Bezeichnung ist in Wädenswil allgemein gebräuchlich.

Grösse: Mittel bis gross: 20,40 : 21,15 : 18,85 (100 : 104 : 92 : 89).

Gestalt: Oval bis herzförmig, seitlich stark zusammengedrückt, von beiden Seiten fast gleich stark. Stempelseite meist breit und waagrecht abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, hin und wieder gegen die Bauchseite schief. Bauchseite von der Mitte aus breit und meist flach gewölbt bis abgeflacht, hin und wieder mit Bäuchlein. Rückenseite oft von der Mitte aus gleichmässig gewölbt, seltener vom obern Drittel oder Viertel aus, oft mit Höcker und Furche. Ganze Frucht etwas köckerig.

Stielgrube: Tief und ziemlich breit, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die oft scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in breitem, seichtem, höckerigem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (49 mm), kräftig, vorwiegend grün, sitzt ziemlich fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Bei Vollreife tiefschwarz, mit starkem, unstemtem Glanz, auffallend zäh, beim Essen unangenehm.

Fleisch: Mittelfest, nicht ganz vollsaftig, süss-säuerlich, wenn nicht vollreif bitterlich, recht kräftig, ein wenig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich rauh. Mässig gross: 10,92 : 8,70 : 6,87 (100 : 80 : 63 : 79). Eiförmig bis oval, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen etwas abfallend, mit kräftigen Runzeln und grosser, ziemlich tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel bis fast gleichmässig gewölbt, seltener im mittleren Teil fast gerade und gegen die Spitze abgebogen, dünn und wenig vorstehend, mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig und ziemlich breit, flach, wenig gebogen, die Höhe des Scheitels erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, ein wenig auseinandertretend oder parallel, mit Neigung zu Spitzchenbildung, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste ungleich ausgebildet, bald fast fehlend, bald scharf und auffällig, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Kompottkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas aufstrebend.

Gesundheit: Mässig schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Wädenswil recht häufig, kommt auch am rechten Seeufer vor.

Bemerkung: Die Stockerkirsche ist von der Späten Fisibacher nicht mit Sicherheit zu unterscheiden.

Bedeutung: Recht brauchbare Kirsche von schönem Aussehen, aber zur weitem Verbreitung der nicht einwandfreien Qualität wegen kaum zu empfehlen.

Die Harte Basler.

(Abb.: Stein, Tafel 75 d)

Beschreibung nach Material von Wittwer in Niederweningen und Wirth in Bachs bei Steinmaur.

Name: Die Sorte führt den Namen „Harte Basler“ in Niederweningen. Eine andere Bezeichnung ist mir nicht bekannt geworden. Sie scheint eigentlich unrichtig zu sein, da die Kirsche im Basel-land nie aufgefunden wurde.

Grösse: Mittel: 19,7 : 19,9 : 18,2 (100 : 101 : 92 : 92) und 19,40 : 19,45 : 17,40 (100 : 100 : 90 : 90).

Gestalt: Herzförmig bis oval, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite ziemlich stark waagrecht abgestutzt, seltener gegen die Bauchseite schief. Stielseite mässig breit abgerundet, deutlich geschultert, waagrecht oder schwach gegen die von der Mitte aus nach beiden Seiten flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite von der Mitte oder vom obern Drittel aus schmal gewölbt, mit schwacher Furche und hin und wieder mit kleinem Höcker.

Stielgrube: Tief und ziemlich eng, nach beiden Seiten, aber namentlich nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft, ist jedoch meistens scharf.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, nicht vertieft, oder in breitem, seichtem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (49 mm, 50 mm), kräftig, vorwiegend grün, sitzt ziemlich fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, bei Vollreife oft völlig schwarz, mit starkem, oft etwas bronzartigem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Fest, knackend, saftig, vorwiegend süss, in der Hautpartie oft leicht bitterlich, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ziemlich schlecht vom Fleisch. Oberfläche fast glatt. Ziemlich gross: 10,52 : 9,05 : 7,02 (100 : 86 : 67 : 78). Oval bis schief eiförmig, ohne Spitzchen. Stielseite stark nach hinten abfallend, mit einzelnen groben Runzeln oder glatt. Stielansatzstelle ziemlich gross, mässig tief. Rückenlinie meist im mittleren Teil ziemlich gerade verlaufend, gegen die Spitze abgebogen, dünn, ein wenig vorstehend, mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, ein wenig kammförmig vorstehend, ziemlich schmal, leicht gebogen und die Höhe des Scheitels meist ein wenig überragend, oft mit Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, im vordern Teile scharf, fast parallel verlaufend, mit Neigung zu Spitzchenbildung, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste einen mehr oder weniger scharfen, gegen die Spitze vorstehenden Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Kompottkirsche.

Wuchs: ?

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im Wehntal, aber allem Anschein nach nicht häufig.

Bedeutung: Recht brauchbare Spätkirsche, aber etwas entwertet durch die Regenempfindlichkeit und den grossen, nicht genügend lösenden Stein.

Schwarze und braune Sorten von geringerer Bedeutung aus dem Mittelland östlich der Reuss.

Die Schwarze Männedorfer. Nach Material von G. Weber in Männedorf und Bühler in Schirmensee-Feldbach. Mittelfrühe, kleine, kugelige bis ovale oder schwach herzförmige, tiefschwarze Kirsche mit auffallend schönem Glanz. Stempelseite abgestutzt. Stielseite abgeflacht, nur wenig geschultert. Bauchseite etwas flach gewölbt. Rückenseite wenig gewölbt, ohne Furche und Buckel. Stielgrube mässig breit und mässig tief, oft mit Zahn. Stempelpunkt klein, in engem, tiefem Grübchen. Ganze Frucht etwas höckerig. Stiel mässig lang, kräftig, oft rötlich.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, etwas fad und zuckerarm, ohne Gewürz.

Stein leicht lösend, wie Abb. Tafel 75 e.

Die Schwarze Männedorfer ist eine am obern rechten Zürichseeufer verbreitete Lokalsorte. Sie wurde von uns benannt, da die einzige Bezeichnung, unter der wir sie erhielten — „Truppelkirsche“ — mehrdeutig ist. Sie ist als Tafelkirsche zu klein, als Brennkirsche zu zuckerarm. Ihre Verbreitung verdankt sie dem robusten Wuchs und der verhältnismässigen Schrotschusswiderstandsfähigkeit, die sich jedoch nur auf das Blattwerk, nicht aber auf die Früchte bezieht.

Die Tousser. Nach Material von Schwarzenbach in Äugst am Albis. Mittelfrühe, tiefschwarze Brennkirsche, klein: 14,80 : 16,00 : 14,80 (100 : 108 : 100 : 93). Kugelig bis schwach herzförmig, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite gestutzt bis abgerundet. Stielseite abgerundet, wenig geschultert, gegen die von der Mitte aus gleichmässig gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, mit deutlicher Furche und schwachem Höcker. Stielgrube ziemlich eng und mässig tief, nach vorn ausgerandet. Linie nicht vertieft. Stempelpunkt klein, in kleinem, offenem Grübchen. Stiel mässig lang (45 mm), nicht kräftig, meist rot angelaufen, sitzt ziemlich fest und reisst meist aus.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, ziemlich kräftig, aber nicht gerade stark gewürzt.

Stein mässig lösend, wie Abb. Tafel 75 f.

Diese ausgesprochene Brennkirsche ist im Bezirk Affoltern hin und wieder zu finden und scheint sich in den letzten Jahren eher ausgebreitet zu haben. Ich halte sie neben den hochwertigen Brennkirschen, wie Lauerzer und andern, ihrer geringen Grösse wegen nicht für verbreitungswürdig. Die Bezeichnung „Tousser“ ist abgeleitet vom Weiler Toussen bei Obfelden.

Die Wahrenberger. Nach Material von Nadler in Dingenhart bei Frauenfeld. Tiefschwarze Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche von mittlerer Reifezeit und mittlerer Grösse: 17,77 : 17,95 : 16,30 (100 : 101 : 92 : 91). Oval bis fast herzförmig, von der Bauchseite etwas zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt. Stielseite ziemlich flach, kaum geschultert, ein wenig gegen die flach und ziemlich breit gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite mit Höcker und meist mit schwacher Furche. Stielgrube meist ziemlich eng und mässig tief, ein wenig ausgerandet. Linie gegen den Stempelpunkt scharf. Stempelpunkt ziemlich klein, in kleinem, offenem Grübchen. Stiel lang (55 mm) und dünn, oft rot angelaufen, sitzt mässig fest und reisst oft aus.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Stein ziemlich leicht lösend, wie Abb. Tafel 76 a.

Die Wahrenberger ist eine recht brauchbare Kirsche, die jedoch neben den ähnlichen Basler Langstieler, Mischler, Fricktaler Rotstieler usw. nicht verbreitungswürdig erscheint. Sie ist wohl eine wenig verbreitete Lokalsorte des mittleren Thurgaus.

Die Neftenbacher. Nach Material von Nadler in Dingenhart bei Frauenfeld. Kleine bis mittelgrosse, tiefschwarze Brennkirsche. Herzförmig, von der Bauchseite etwas zusammengedrückt. Stempelseite schief gegen die Bauchseite abgestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, meist waagrecht. Bauchseite ziemlich breit gewölbt, meist von der Mitte aus. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, mit schwachem Höcker, ohne Furche. Stielgrube ziemlich eng, tief, namentlich nach vorn ausgerandet. Linie scharf und oft, besonders gegen die Stielgrube, vertieft. Stiel kurz, mässig kräftig, sitzt locker und reisst nicht aus.

Fleisch weich bis mittelfest, vorwiegend süss, gewürzt, kräftig.

Stein schlecht lösend, wie Abb. Tafel 76 b.

Die Neftenbacher soll in der Umgebung von Frauenfeld nicht stark verbreitet sein. Von einer andern Seite haben wir sie nicht erhalten. Sie scheint mir als ausgesprochene Brennkirsche nicht beachtenswert zu sein, obschon sie sich durch relativ hohe Schrotschusswiderstandsfähigkeit auszeichnen soll.

Die Äschhalder. Nach Material von Meier in Breite-Hünikon. Kleine, schwarze, mittelspät bis spätreifende Brennkirsche. Ziemlich schlank herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, meist waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt bis abgeflacht. Rückenseite vom obern Viertel ziemlich breit gewölbt, meist mit Furche und Höcker. Stielgrube ziemlich eng und ziemlich tief, gegen beide Seiten stark ausgerandet. Linie scharf und hin und wieder etwas vertieft. Stempelpunkt ziemlich klein, in engem, offenem Grübchen. Stiel mässig lang und mässig kräftig, vorwiegend grün, sitzt fest und reisst aus.

Fleisch weich bis mittelfest, süss-säuerlich, wenn nicht vollreif stark bitter, etwas gewürzt.

Stein schlecht lösend, wie Abb. Tafel 76 c.

Die Äschhalder ist nach unserem Gewährsmann Hauptsorte in den Ircheldörfen Hünikon, Buch, Dorf. Wir haben sie auch aus Andelfingen und Volken erhalten. Die Bezeichnung ist abgeleitet von der Äschhalde in Buch. Die Sorte hat nur als Brennkirsche Bedeutung und verdient trotz der schätzenswerten Spätreife keine weitere Verbreitung.

Die Spitze Schwarzbraune. Nach Material von Th. Weidmann in Niederweningen. Mittelfrühe, mittelgrosse bis grosse, schwarzbraune Tafelkirsche: 21,32 : 22,80 : 19,70 (100 : 107 : 92 : 86). Breit herzförmig, namentlich von der Bauchseite her stark zusammengedrückt. Stempelseite oft in eine Spitze auslaufend. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, oft gegen die Bauchseite schief. Bauchseite vom obern Drittel breit und meist flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, mit Furche und oft mit Höcker. Stielgrube mässig tief und ziemlich eng. Die meist scharfe Linie liegt oft gegen die Stielgrube hin vertieft. Stempelpunkt mässig gross, auf der Spitze oder in engem Grübchen hinter einem Höcker. Stiel ziemlich lang (54 mm), kräftig, haftet mässig fest und reisst oft aus.

Fleisch mittelfest, ziemlich saftig, süss-säuerlich, angenehm gewürzt.

Stein leicht lösend, wie Abb. 76 d.

Die Sorte gilt in Niederweningen als recht wertvolle Frühlkirsche. Sie soll dort als Sämling entstanden sein, was jedoch nicht mehr mit Sicherheit erwiesen werden kann. In bezug auf Grösse, Aussehen und Qualität lässt die Sorte nichts zu wünschen übrig, scheint mir jedoch ihrer starken Regenempfindlichkeit wegen nicht verbreitungswürdig zu sein.

b) Rote Sorten.

Die Ostschweizer Herzkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 76 e)

Beschreibung nach Material von Hess in Roggwil (Thurgau) und Brühlmann in Neukirch i. E.

Namen: Geht im Thurgau allgemein als „Herzkirsche“; in Knonau heisst sie „Wyssbüchler“, in Ürzlikon bei Kappel a. A. „Rotwiniger“.

Grösse: Mittel bis gross: 21,10 : 22,60 : 20,55 (100 : 112 : 98 : 91) und 19,60 : 20,70 : 18,75 (100 : 106 : 94 : 91).

Gestalt: Herzförmig, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite waagrecht abgerundet bis abgestutzt. Stielseite breit abgerundet, wenig geschultert, oft gegen die vom obern Drittel breit und flach gewölbte Bauchseite schief. Rückenseite vom obersten Viertel breit gewölbt, mit Furche und deutlichem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich tief und mässig breit, namentlich nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie ist selten scharf, liegt jedoch oft in einer Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in seichtem Grübchen oder nicht vertieft.

Stiel: Lang (56 mm), kräftig, meist grün, sitzt fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Leuchtend karminrot auf gelblich weissem Grunde, mit zahlreichen Tupfen und Sprickeln. Haut mit schönem Glanz, nicht durchscheinend.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süsslich-säuerlich, etwas leer, fast ohne Gewürz, aber erfrischend und recht gut.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Ziemlich gross: 11,42 : 9,35 : 7,20 (100 : 82 : 63 : 77). Löst gut. Oberfläche rauh. Eiförmig, mit Hakenspitzen. Stielseite nach hinten mit mehr oder weniger deutlichen Backen abfallend, meist mit zwei deutlichen Höckern neben der grossen, tiefen Stielansatzstelle, fast ohne Runzeln. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, gegen die Stielseite hin etwas kammförmig vorstehend, gegen die Spitze scharf, mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, breit, flach, aber oft scharf vorstehend, meist mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, im vordersten Teile scharf, ein wenig auseinandertretend, nicht geschweift, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste ungleich verlaufend, im ganzen wenig auffallend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Kompottkirsche.

Wuchs: Kräftig, Verzweigung ebenmässig, die schmalen Blätter sind in auffallender Weise nach oben eingerollt.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: ?

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Im ganzen Kirschengebiet des Egnachs verbreitet, aber nicht gerade häufig, kommt auch im Bezirk Affoltern hin und wieder vor, wahrscheinlich auch anderswo in der Ostschweiz.

Bedeutung: Trotz der nicht hohen Qualität recht brauchbare Kirsche. Verbreitungswürdigkeit immerhin fraglich.

Rote Sorten von geringerer Bedeutung aus dem Mittelland östlich der Reuss.

Die Frühe rote Männedorfer. Nach Material von G. Weber in Männedorf. Kleine bis mittelgrosse Tafelkirsche: 17,5 : 18,0 : 16,4 (100 : 103 : 94 : 91). Sehr früh reifend, zusammen mit Erstfrüher. Verwaschen rot und gelb, das Rot oft in Karmin übergehend, fein gelblich gestrichelt, mit mattem Glanz und durchscheinenden Stellen. Kugelig bis oval oder fast herzförmig. Stempelseite abgestutzt. Stielseite ein wenig gegen die von der Mitte aus nach beiden Seiten abgeflachte Bauchseite geneigt. Rückenbuckel meist fehlend, ebenso die Rückenfurche. Stielgrube ziemlich breit, seicht. Linie stellenweise dunkel gefärbt, nicht vertieft. Stempelpunkt ziemlich klein, in seichtem, gegen vorn meist offenem Grübchen. Stiel mässig lang (47 mm), ziemlich dick, grün oder rot punktiert, locker im Fleische sitzend.

Fleisch weich, hellgelb, nur mässig saftig, süsslich, fad, wenig gewürzt, mit unangenehmem, wachsartigem Nachgeschmack.

Stein mässig gross, leicht lösend, wie Abb. Tafel 76 f.

Die Vorteile der Frühen roten Männedorfer, die ich nach ihrer Verbreitung taufte, liegen in der extremen Frühreife, im gesunden Wuchs des Baumes und in der recht hohen Widerstandsfähigkeit gegen Schrotschuss. Trotzdem scheint mir die Sorte der allzu geringen Qualität wegen für weitere Verbreitung nicht in Frage zu kommen. Blütezeit mittelfrüh.

Die Ütikoner Zuckerkirsche. Nach Material von Schnorf in Ütikon am Zürichsee. Kleine Tafel- und Brennkirsche: 16,0 : 16,7 : 14,5 (100 : 104 : 93 : 89). Frühreifend. Karminrot, mit gelblich verwaschenen Backen und Sprickeln. Breit herzförmig mit abgestutzter Stempelseite. Stielseite abgeflacht. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite mit Furche. Stielgrube tief und eng. Linie

dunkler gefärbt, nicht vertieft. Stempelpunkt ziemlich klein, in seichtem, geschlossenem Grübchen. Stiel lang (54 mm), dünn, sitzt fest und reisst oft aus.

Fleisch weich bis fast mittelfest, saftig, süss-säuerlich, recht angenehm, aber wenig gewürzt.

Stein mässig gross, leicht lösend, wie Abb. Tafel 77 a.

Als „Zuckerkersche“ bezeichnet man am Zürichsee allgemein rotbunte, weichfleischige Sorten. Die nach ihrer Herkunft benannte, beschriebene Sorte scheint in Ütikon, Männedorf und Stäfa ziemlich verbreitet zu sein. Bedeutung kommt ihr der geringen Grösse wegen nicht zu.

Die Zürcher Herzkirsche. Nach Material von Ringger in Herrliberg und Bühler in Schirmensee-Feldbach. Mittलगrosse Tafelkirsche: 17,80 : 20,20 : 17,35 (100 : 113 : 98 : 86). Reifezeit mittel. Leuchtend karminrot auf weisslich-gelbem Grunde, mit zahlreichen deutlichen Sprickeln. Kugelig bis kurz herzförmig, von der Bauchseite etwas stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempel-seite abgerundet, seltener fein gestutzt. Stielseite etwas breit abgerundet, schwach geschultert, waagrecht oder ein wenig gegen die breit gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite breit gewölbt, mit angedeuteter Furche und oft mit schwachem Höcker. Stielgrube ziemlich breit und ziemlich tief, gegen vorn breit ausgerandet. Linie dunkel, nicht vertieft. Stempelpunkt ziemlich klein, nicht vertieft. Stiel ziemlich lang (56 mm, wohl meist kürzer!), auffallend kräftig, grün, haftet sehr fest und reisst oft aus.

Fleisch weich bis mittelfest, mässig saftig, ziemlich leer, ohne Gewürz.

Stein ordentlich lösend, wie Abb. Tafel 77 b.

Aus Herrliberg als „Herzkirsche“ erhalten, von mir näher bezeichnet. Zufolge der geringen Qualität nicht verbreitungswürdig. Es ist nicht zu entscheiden, ob es sich um eine wenig verbreitete Lokalsorte oder eine Baumschulsorte handelt.

4. Sorten des st. gallischen und bündnerischen Rheintales.

a) Schwarze und braune Sorten.

Die Seveler.

(Abb. Tafel 38 b)

Beschreibung nach Material von Engeler in Sevelen.

N a m e n: Die Sorte ist in ihrem Verbreitungsgebiet allgemein unter diesem Namen bekannt; doch wird die Bezeichnung gelegentlich auch für andere, minderwertige Sorten gebraucht.

G r ö s s e: Mittel: 17,0 : 19,0 : 16,0 (100 : 112 : 94 : 84) und 16,15 : 18,50 : 15,85 (100 : 115 : 98 : 86).

G e s t a l t: Breit herzförmig, von beiden Seiten stark zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt. Stielseite etwas abgeflacht, meist waagrecht. Bauchseite von der Mitte aus flach gewölbt bis abgeflacht. Rückenseite mit Furche und undeutlichem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich tief, meist nach vorn stark ausgerandet.

B a u c h n a h t: Die Linie liegt meist nicht vertieft.

S t e m p e l p u n k t: Ziemlich gross, in breitem, ziemlich tiefem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (41 mm), kräftig, gegen die Haftscheibe rötlich, haftet nicht fest und reisst nicht aus.

F a r b e u n d H a u t: Schwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss und kräftig, angenehm gewürzt, in der Hautpartie leicht bitterlich.

S a f t: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ziemlich schlecht. Oberfläche fast glatt. Ziemlich gross: 9,5 : 8,0 : 6,9 (100 : 84 : 73 : 86). Unregelmässig eiförmig bis tonnenförmig, mit waagrecht oder schief nach hinten abgestutzter Spitze, ohne Spitzchen. Stielseite stark nach hinten abfallend, mit zwei ausgesprochenen Höckern neben der mässig grossen, ziemlich tiefen Stielansatzstelle, meist mit wenigen undeutlichen

Runzeln. Rückenlinie ziemlich gleichmässig gewölbt oder gegen die Spitze ein wenig abgebogen, dünn, etwas vorstehend, mit sehr kurzen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, eingezogen, schmal, meist flach und kaum vorstehend, die Höhe des Scheitels erreichend, oft mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste nur im vordern Teil kräftig, mässig breit auseinandertretend, hin und wieder mit Andeutung von Spitzchenbildung, mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste fast fehlend oder nur im vordern Teil zu einem keilförmigen Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche, auch als Brennkirsche vollwertig.

Wuchs: Hoch aufstrebend, bildet etwas lockere, langastige Kronen. Die Bäume sind an ihrer auffallend hellen Rinde kenntlich.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Flumser, Chnästeli, Süsswelsche, Frühe Luxburger, Erstfrühe, Schokoladenkirsche, Zweitfrühe, Basler Langstieler, Schumacher, Basler Adler, Schüracher, Rosmarin, Frühe Rosmarin, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Seeländer Langstieler, Schwarze Herzkirsche, Napoleons Knorpelkirsche.

Verbreitung: Ausgesprochene Lokalsorte aus Sevelen im St. Galler Rheintal, daselbst in recht grosser Baumzahl vorhanden.

Bemerkung: Sevelen, das ungefähr 1000 Kirschbäume zählt, verdankt seinen Ruf als gute Kirschengemeinde vor allem dieser qualitativ vorzüglichen Kirsche, deren Wert nur durch den ziemlich schlecht lösenden Stein etwas beeinträchtigt wird.

Bedeutung: Die Seveler verdient auch ausserhalb ihres Verbreitungsgebietes auf Anbauwürdigkeit geprüft zu werden.

Die Flumser.

(Abb. Tafel 38 a)

Beschreibung nach Material von Linus Gassner in Flums.

Namen: Die Sorte heisst in Flums auch „Kaplankirsche“. Als „Flumser“ erhielten wir vom Zürichsee und aus dem Kanton Bern auch andere, minderwertige Sorten, die nicht beschrieben sind.

Grösse: Klein: 14,7 : 16,9 : 14,4 (100 : 115 : 98 : 85).

Gestalt: Breit herzförmig bis nierenförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt, meist gegen die Bauchseite schief. Stielseite breit abgerundet, ein wenig geschultert, waagrecht. Bauchseite breit und oft flach gewölbt. Rückenseite mit deutlicher Furche und hin und wieder mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Breit und ziemlich seicht, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt nur selten in einer seichten Furche.

Stempelpunkt: Klein, in kleinem, engem, oft offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (41 mm), gegen die Haftscheibe oft rot, sitzt nicht fest.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz, auf der Bauchseite oft mit Stich ins Braune.

Fleisch: Weich bis mittelfest, sehr saftig und sehr süss, kräftig und angenehm gewürzt, sehr gut.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ziemlich gut. Oberfläche glatt. Mässig gross: 8,2 : 7,2 : 5,7 (100 : 88 : 69 : 79). Kugelig bis kurz oval oder kurz eiförmig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite gegen den Rücken stark abfallend, fast glatt, mit kleiner, wenig tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie mit stärkster Wölbung gegen die Spitze hin, dünn, kaum vortretend, mit sehr feinen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, schmal, kammförmig, ein wenig übergreifend und die Höhe des Scheitels leicht überragend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste nur im vordern Teil kräftig und scharf, bald etwas auseinandertretend, bald genähert parallel verlaufend, mit starker Neigung zu Spitzchenbildung, meist mit einzelnen starken Nebenwülsten. Zwischenwülste undeutlich oder zu einem wenig auffallenden, stumpfen Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel- und Brennkirsche.

Wuchs: Bildet ziemlich grosse Bäume mit kugeligen Kronen. Ältere Bäume weisen hängende, mit den Spitzen wieder hochstrebende Äste auf. Verzweigung ebenmässig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Intersteril mit Rosmarin, Süswelsche und Weinrebenkirsche. Geeignete Pollenspender: Wie Rosmarin (Seite 80).

Verbreitung: Häufige Lokalsorte in der kirschbaumreichen Gemeinde Flums und in den benachbarten Ortschaften.

Bemerkung: Nach unserm Gewährsmann, Herrn Linus Gassner, soll die Sorte von einem Kaplan aus Österreich nach Flums gebracht worden sein. Sie ragt durch ihre ganz vorzügliche Qualität hervor.

Bedeutung: Als Tafelkirsche für Eigenversorgung und als Brennkirsche empfehlenswert. Für den Markt ist die Frucht jedoch viel zu klein.

Das Chnästeli.

(Abb. Tafel 37 b)

Beschreibung nach Material von Engeler in Sevelen und Winkler in Malans.

Namen: „Chnästeli“ bedeutet in Sevelen soviel wie „Knellkirsche“. Andere Bezeichnungen sind mir nicht bekannt geworden.

Grösse: Mittelgross: 19,9 : 19,5 : 17,0 (100 : 98 : 86 : 87) und 18,4 : 17,8 : 15,8 (100 : 97 : 86 : 89).

Gestalt: Herzförmig, seltener fast oval, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt. Stielseite meist ein wenig flach gewölbt, waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite meist mit Furche, oft mit Höcker.

Stielgrube: Eng, ungleich tief, meist nach vorn etwas ausgerandet, oft mit Zahn.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt hin und wieder auf einem kleinen Kamm.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, meist in tiefem Grübchen.

Stiel: Kurz (30 mm, 35 mm), kräftig, oft rot angelaufen, sitzt nicht fest, reisst jedoch hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit starkem Glanz.

Fleisch: Mittelfest bis fest, nur mässig saftig, vorwiegend süss, in der Hautpartie leicht bitterlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche glatt. Gross: 10,8 : 7,5 : 6,2 (100 : 69 : 57 : 83). Schlank eiförmig bis fast oval, mit deutlichem, manchmal leicht hakigem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen, namentlich nach hinten, stark abfallend, glatt oder mit wenigen, kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich klein, nicht tief, Rückenlinie vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, im mittleren Teil fast gerade, gegen das Spitzchen abgebogen, ziemlich breit und ein wenig vorstehend, ohne oder mit sehr undeutlichen und kurzen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, mässig breit, nur wenig kammförmig vorstehend, meist die Höhe des Scheitels erreichend, mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste nur im vordersten Teile kräftig, ein wenig auseinandertretend, selten leicht geschweift, mit kurzen, undeutlichen Nebenwülsten. Zwischenwülste unbedeutend und nur im vordersten Teile ausgebildet, schmal, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Aufstrebend, etwas dickastig und sparrig, bildet lockere Kronen.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Mittelfrüh, klein.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Seveler, Flumser, Süsswelsche, Frühe Luxburger, Kleines Chnästeli, Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Basler Langstieler, Rosmarin, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Schwarze Herzkirsche, Napoleons Knorpelkirsche, Gravium, Winiger.

Verbreitung: Die Sorte scheint im st. gallischen und bündnerischen Rheinthale verbreitet zu sein.

Bemerkung: Das Chnästeli gleicht weitgehend, auch in den Baumeigenschaften, der Schwarzen Herzkirsche (Seite 209), unterscheidet sich davon jedoch durch das oft hakige Spitzchen des Steines und die Befruchtungsverhältnisse.

Bedeutung: Recht brauchbare Kirsche, die allerdings durch den oft stark bitterlichen Beigeschmack und den grossen, schlecht lösenden Stein etwas entwertet wird.

Das kleine Chnästeli.

(Abb.: Stein, Tafel 77 c)

Beschreibung nach Material von Engeler in Sevelen.

Namen: Die Bezeichnung „Chnästeli“ ist eigentlich unrichtig, weil die Kirsche nicht knackendes Fleisch hat. In Sevelen scheint sie vielfach als „Herzkirsche“ bezeichnet zu werden.

Grösse: Mittelgross: 20,1 : 18,6 : 15,4 (100 : 93 : 77 : 83).

Gestalt: Schlank herzförmig, seitlich stark zusammengedrückt. Stempelseite ein wenig abgestutzt. Stielseite stark geschultert. Rückenseite mit Buckel und Furche.

Stielgrube: Gross, ziemlich breit und tief, infolge der seitlichen Abplattung der Frucht oval.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in kleinem, nach beiden Seiten offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (48 mm), nur an der Haftscheibe rötlich.

Farbe und Haut: Schwarz, mit starkem Glanz.

Fleisch: Mittelfest, saftig und ein wenig pappig, ausgesprochen süss, wenig, aber angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche glatt. Ziemlich gross: 10,5 : 7,3 : 6,0 (100 : 69 : 57 : 82). Schlank oval bis eiförmig, ohne oder höchstens mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite nach dem Rücken stark abfallend, mit mehreren kräftigen Runzeln und ziemlich grosser Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, über den Rücken meistens ziemlich gerade verlaufend und gegen die Spitze abgebogen, so dass diese abgestutzt erscheint, dünn, kaum vorstehend, mit schwachen, aber langen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, schmal, eingezogen, leicht kammförmig, die Höhe des Scheitels oft nicht erreichend, mit Nebenwülsten. Seitenwülste wenig kräftig, aber im vordersten Teile scharf, fast parallel verlaufend, mit zahlreichen, auffälligen Nebenwülsten. Zwischenwülste von der Mitte an scharf, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche, auch als Brennkirsche brauchbar.

Wuchs: Etwas dünnastig, jedoch kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, vielleicht intersteril mit der Rosmarin-Gruppe. Geeignete Pollenspender: Chnästeli, Helener, Truppler, Hofkirsche.

Verbreitung: Die Sorte wurde bisher nur in Sevelen gefunden. Sie soll dort von Gärtner Seifert verbreitet worden sein. Es war nicht möglich, sie mit einer schweizerischen Sorte zu identifizieren, und ich vermute deshalb, sie sei ausländischen Ursprungs.

Bedeutung: Das Kleine Chnästeli ist eine recht brauchbare Sorte, die nur durch den grossen, schlecht lösenden Stein etwas entwertet wird.

Die Conterserkirsche.

(Abb. Tafel 39 b)

Beschreibung nach Material von Feusi in Stalden-Feusisberg.

N a m e n: Die Sorte ist nach Conters im Prättigau benannt. Sie wurde vor längerer Zeit unter dieser Bezeichnung in Feusisberg eingeführt.

G r ö s s e: Mittel: 19,05 : 18,80 : 17,20 (100 : 99 : 90 : 92).

G e s t a l t: Herzförmig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite schief gegen die Bauchseite abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, etwas geschultert, leicht gegen die von wenig oberhalb der Mitte aus breit gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite mit Furche und oft mit kleinem Höcker.

S t i e l g r u b e: Tief und ziemlich eng, gegen die Bauchseite ausgerandet.

B a u c h n a h t: Die nicht scharfe Linie liegt gegen die Stielgrube oft in einer seichten Vertiefung.

S t e m p e l p u n k t: Ziemlich klein, in engem, sehr tiefem, oft mehr oder weniger offenem Grübchen.

S t i e l: Ziemlich lang (49 mm), recht kräftig, oft rot angelaufen, sitzt fest und reisst selten aus.

F a r b e u n d H a u t: Schwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

F l e i s c h: Weich bis mittelfest, saftig, vorwiegend säuerlich, aber mit genügendem Zuckergehalt, wenig, jedoch angenehm gewürzt.

S a f t: Dunkel gefärbt.

S t e i n: Löst ziemlich schlecht. Oberfläche glatt. Mässig gross: 10,37 : 8,17 : 6,47 (100 : 79 : 62 : 79). Eiförmig bis oval, mit sehr ausgesprochenem, stark eingekrümmtem Hakenspitzenchen. Stielseite stark gegen den Rücken abfallend, mit Andeutung von Höckern neben der kurzen, aber ziemlich breiten Stielansatzstelle, oft mit feinen Runzeln. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, im mittleren Teile oft fast gerade, gegen die Spitze scharf abgebogen, sehr dünn, nicht vorstehend, meist mit kurzen, feinen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, mässig breit, kammförmig, die Höhe des Scheitels meist überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste nur im vordersten Teile scharf, genähert, fast parallel, oft mit kurzen, kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste ungleich ausgebildet, meist unbedeutend.

R e i f e z e i t: Mittelspät.

V e r w e n d u n g: Tafel- und Brennkirsche.

W u c h s: Ziemlich kräftig, breit-kugelige Kronen bildend, Verzweigung ebenmässig.

G e s u n d h e i t: Ziemlich schrotschussanfällig, Harzfluss nicht beobachtet.

B l ü t e z e i t u n d B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e unbekannt.

V e r b r e i t u n g: Scheint im Prättigau verbreitet, jedoch nicht häufig zu sein, in Feusisberg vermochte sich die Sorte nicht stark auszubreiten.

B e m e r k u n g: Die Conterserkirsche hat die Eigentümlichkeit, Wurzelausläufer zu treiben und kann daher wurzelecht gezogen werden. Ob sie sich als vegetativ vermehrbare Unterlage für die Praxis eignet, soll durch Versuche von Herrn Direktor Dr. Meier abgeklärt werden.

B e d e u t u n g: Recht gute Sorte für Eigenversorgung und Nahabsatz, als Marktfrucht jedoch kaum zu empfehlen.

Die Cantienienkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 77 d)

Beschreibung nach Material von Engis Erben in Masans und Krättli in Untervaz.

N a m e n: Die Sorte wurde aus Masans unter dem angeführten Namen eingesandt; andere Bezeichnungen sind mir nicht bekannt.

G r ö s s e: Mittel: 18,5 : 18,7 : 16,6 (100 : 101 : 90 : 89) und 19,4 : 18,8 : 17,0 (100 : 97 : 88 : 91).

G e s t a l t: Oval bis herzförmig, Stempelseite ein wenig abgestutzt. Stielseite etwas geschultert, gegen die flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenbuckel vorhanden, Rückenfurche fehlt.

Stielgrube: Seicht, ungleich breit, oft mit Zahn.
Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.
Stempelpunkt: Gross, in seichtem Grübchen oder hinter einem Höcker.
Stiel: Mässig lang (42 mm, 45 mm), nur an der Haftscheibe rötlich, sitzt fest und reisst oft aus.
Farbe und Haut: Schwarzbraun, mit etwas mattem Glanz.
Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss, aber nicht besonders kräftig, recht angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst mässig gut. Oberfläche fast glatt. Ziemlich gross: 10,43 : 8,37 : 6,75 (100 : 80 : 64 : 82) und 9,8 : 8,1 : 6,3 (100 : 83 : 64 : 79). Oval bis abgestutzt eiförmig, hin und wieder mit undeutlichem, leicht hakigem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, fast glatt, mit mässig grosser, aber wenig tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie meist vom obern Drittel gewölbt, gegen die Spitze, oft auch gegen die Stielansatzstelle, abgebogen, dünn, aber ein wenig vorstehend, ohne Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, mässig breit, kammförmig vorstehend, die Höhe des Scheitels oft nicht erreichend, oft mit Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, ein wenig auseinandertretend und leicht geschweift oder fast parallel, mit Neigung zu Spitzchenbildung, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste ungleich ausgebildet, meist gegen die Spitze zu einem vorstehenden Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittel.

Wuchs: Kräftig, breit ausladende Kronen bildend; Tracht des Baumes wie Sauerhäner.

Gesundheit: Ziemlich widerstandsfähig gegen Schrotschuss.

Blütezeit: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Gehört wahrscheinlich in die gleiche Intersterilitätsgruppe wie Bigarreau Napoléon. Doch bedürfen die Versuche einer Bestätigung.

Verbreitung: Die Sorte wurde aus Zizers, Untervaz und Masans eingesandt. Sie ist im bündnerischen Rheintal verbreitet.

Bedeutung: Die Cantienienkirsche scheint eine recht beachtenswerte Sorte zu sein.

Die Bündner Herzkirsche.

(Abb. Tafel 39 a)

Beschreibung nach Material von Krättli in Untervaz.

Namen: Die Sorte wurde von mir benannt, da sie immer ohne Bezeichnung einlief. Die Benennung „Rheinkrone“, die ihr in neuester Zeit gegeben wurde, dürfte sich, wie alle pompösen Namen, kaum einbürgern.

Grösse: Mittel: 19,0 : 18,1 : 16,3 (100 : 95 : 86 : 90).

Gestalt: Herzförmig bis oval, von der Bauchseite etwas stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite etwas abgestutzt. Stielseite abgeflacht, nicht geschultert, waagrecht. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite mit schwacher Furche und deutlichem Höcker.

Stielgrube: Mässig breit, ungleich tief, gegen vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt hin und wieder in einer seichten Furche.

Stempelpunkt: Gross, nicht vertieft, oder in kleinem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (39 mm) und mässig kräftig, grün, haftet fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit etwas mattem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst mässig. Oberfläche ziemlich rau. Mässig gross: 10,67 : 8,83 : 6,93 (100 : 83 : 65 : 78). Eiförmig, mit geradem Spitzchen. Stielseite fast ebenmässig gewölbt oder mit deutlichen Backen nach den Seiten abfallend, wobei die Backen nach vorn durch zwei Höcker, nach hinten durch ein kräftiges Runzelpaar abgegrenzt werden. Stielansatzstelle mässig gross, seicht. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, breit, ein wenig vorstehend, mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz kräftig, ziemlich breit, flach, die Höhe des Scheitels mit Öhrchen überragend, oft mit kurzen, kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste nur im vordern Teile scharf, ein wenig auseinandertretend, mit Neigung

zu Spitzchenbildung, mit undeutlichen Nebenwülsten. Zwischenwülste in der vordern Hälfte mehr oder weniger ausgebildet, scharf, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, mit ebenmässiger Verzweigung.

Gesundheit: Ziemlich stark schrotschussanfällig.

Blütezeit: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Die Bündner Herzkirsche wurde aus Ragaz, Untervaz und Felsberg eingesandt und ist wohl im bündnerischen Rheintal verbreitet.

Bedeutung: Die Sorte scheint mir, gute Baumeigenschaften vorausgesetzt, der schönen und guten Frucht wegen prüfenswert zu sein.

Die Bündner Knorpelkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 77 e)

Beschreibung nach Material von Casal in Masans, Krättli in Untervaz und Froelicher in Bellach.

Namen: Die Sorte wurde nie unter einer Bezeichnung eingesandt, so dass ich mich veranlasst sah, sie zu benennen.

Grösse: Mittel bis gross: 21,0 : 21,0 : 17,9 (100 : 100 : 85 : 85) und 20,1 : 19,2 : 17,4 (100 : 96 : 87 : 91).

Gestalt: Tonnenförmig, von beiden Seiten stark zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt. Bauchseite von der Mitte aus flach gewölbt. Rückenseite ohne Buckel.

Stielgrube: Ziemlich eng, ungleich tief, oft mit Zahn.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in breitem, etwas höckerigem, gegen die Bauchseite meist offenem Grübchen.

Stiel: Kurz (35 mm, 37 mm), dick, meist rötlich angelaufen.

Farbe und Haut: Schwarz, mit starkem Glanz, dick, springt leicht auf.

Fleisch: Fest, mässig saftig, einseitig süss, fad, aber gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche glatt. Ziemlich gross: 11,27 : 8,47 : 6,72 (100 : 75 : 65 : 79). Ziemlich schlank eiförmig, oft mit geradem Spitzchen. Stielseite ziemlich gleichmässig gewölbt, mit feinen Runzeln und mässig grosser, kaum vertiefter Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Viertel gewölbt, gegen das Spitzchen schwach abgebogen, ziemlich dünn, aber ein wenig vortretend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, schmal, etwas kammförmig, meist die Höhe des Scheitels erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig und im vordern Teil etwas scharf, weit auseinandertretend, aber kaum geschweift, mit Nebenwülsten. Zwischenwülste ungleich verlaufend, mässig scharf.

Reifezeit: Mittelspät, reift ungleichmässig.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas langastig.

Gesundheit: Ziemlich stark schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Die Sorte wurde aus dem Bündner Rheintal sehr oft eingesandt und gehört dort zu den häufigsten; vereinzelt erhielt ich sie aus Bellach (Kanton Solothurn), mit der Angabe, sie sei aus Graubünden eingeführt worden.

Bemerkung: Von Herrn Krättli in Untervaz wurde eine Kirsche eingesandt, die mit der beschriebenen im Stein völlig übereinstimmt, sich jedoch von ihr durch weiches Fruchtfleisch und eine bittere Haut unterscheidet.

Bedeutung: Wegen des ungleichzeitigen Ausreifens und der nicht völlig befriedigenden Qualität kaum verbreitungswürdig.

b) Rote Sorten.

Die Edelweiss.

(Abb.: Stein, Tafel 77f)

Beschreibung nach Material von Dr. von Planta in Riedberg und Bruggmann in Felsberg.

Namen: Die Sorte ist in ihrem Verbreitungsgebiet allgemein unter dieser Bezeichnung bekannt. Den gleichen Namen führt jedoch im bündnerischen Rheintal auch die auf Seite 221 als „Frühe Edelkirsche“ beschriebene Sorte.

Grösse: Mittel: 19,6 : 19,0 : 17,0 (100 : 97 : 87 : 90).

Gestalt: Unregelmässig herzförmig. Stempelseite ein wenig abgestutzt. Stielseite wenig geschultert. Bauchseite fast gleichmässig gewölbt. Rückenseite mit Buckel, aber ohne Furche. Ganze Frucht etwas höckerig.

Stielgrube: Eng und ziemlich tief.

Bauchnaht: Die gleichfarbige Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in engem Grübchen hinter einem Höcker.

Stiel: Mässig lang (44 mm) und mässig dick, grün.

Farbe und Haut: Leuchtend rot bis karminrot mit verwaschenen gelben Backen und Sprickeln, mit sehr schönem Glanz, regen- und druckempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, recht kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche ziemlich rauh. Ziemlich gross: 9,85 : 8,36 : 6,65 (100 : 85 : 68 : 80). Eiförmig, mit mehr oder weniger deutlichem Hakenspitzen. Stielseite fast gleichmässig gewölbt, höchstens mit undeutlichen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross, seicht. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, dünn, wenig vorstehend, meist mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich breit und ziemlich kräftig, meist fast flach, die Höhe des Scheitels ein wenig überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, ziemlich weit auseinandertretend, aber nicht geschweift, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste meist fast vom Wulstansatz an ausgebildet, aber wenig auffällig, fast immer in Form von zwei stumpfen, einen Graben einschliessenden und sich erst im vordern Viertel vereinigenden Längswülsten.

Reifezeit: Mittel.

Wuchs: Kräftig, schöne Bäume mit ebenmässiger Verzweigung bildend.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blütezeit: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Die Edelweiss scheint im bündnerischen Rheintal ziemlich verbreitet, jedoch mit Ausnahme von Felsberg nirgends häufig zu sein.

Bemerkung: Die Bezeichnung ist im Verbreitungsgebiet der Sorte nicht ganz eindeutig. Von Herrn A. Komminoth in Plankis erhielt ich als „Edelweiss“ eine zwar ähnliche, aber spitzere und wohl auch früher reifende, mehr an Bigarreau Napoléon erinnernde Kirsche (beschrieben als Frühe Edelkirsche Seite 221).

Bedeutung: Die edle Sorte ist in guten Lagen als Qualitätsfrucht anbauwürdig. Um eine Marktfrucht handelt es sich allerdings der grossen Transportempfindlichkeit wegen nicht.

5. Sorten der Innerschweiz.

a) Schwarze und braune Sorten.

Die Schwyzer Rebenkirsche.

(Abb. Tafel 31a)

Beschreibung nach Material von Sidler in Küssnacht und Huwiler in Immensee.

Name: Die Sorte ist am Vierwaldstättersee allgemein als Rebenkirsche bekannt, ist jedoch nicht zu verwechseln mit der Zürcher Rebenkirsche (Seite 142) und der Weinrebenkirsche im Kanton Zug (Seite 190).

Grösse: Mittel: 17,2 : 17,6 : 16,3 (100 : 102 : 95 : 93) und 17,52 : 18,40 : 16,07 (100 : 105 : 92 : 87).

Gestalt: Oval bis abgestutzt herzförmig oder kugelig, meist von beiden Seiten ziemlich stark zusammengedrückt. Stempelseite stark abgestutzt, meist waagrecht. Stielseite schmal bis mässig breit abgerundet, geschultert, oft gegen die Bauchseite schief. Bauchseite meist vom obern Drittel breit, aber nicht flach gewölbt. Rückenseite meist vom obern Drittel ziemlich breit gewölbt, mit schwachem Höcker, jedoch oft mit deutlicher Furche.

Stielgrube: Tief und ziemlich breit, höckerig, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die undeutliche Linie liegt oft auf einem Kamm.

Stempelpunkt: Mässig gross, meist in seichtem, höckerigem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (49 mm, 51 mm), auffallend kräftig, vorwiegend grün, haftet fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit schönem, unstemtem Glanz, springt bei Regen namentlich um den Stempelpunkt leicht auf.

Fleisch: Weich bis mittelfest, mässig saftig, süsslich-säuerlich, fad, wenig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst mässig. Oberfläche ziemlich glatt. Verhältnismässig gross: 10,3 : 8,5 : 6,5 (100 : 82 : 63 : 76). Oval, mit mehr oder weniger deutlichem, hin und wieder leicht hakigem Spitzchen. Stielseite nach hinten ziemlich stark abfallend, glatt oder mit undeutlichen Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross, ziemlich seicht. Rückenlinie meist fast gleichmässig oder vom obern Drittel gewölbt, dünn, aber scharf vorstehend, ohne oder mit kurzen, undeutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich breit und ziemlich kräftig, oft kammförmig, ein wenig übergreifend und die Höhe des Scheitels überragend, ohne oder mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, im vordern Viertel scharf, ziemlich weit auseinander tretend und oft kurz ins Hakenspitzchen geschweift, höchstens mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste gut ausgebildet, meist ziemlich scharf, parallel verlaufend.

Reifezeit: Früh bis mittelfrüh, vor Mischler.

Verwendung: Tafelkirsche.

Über Wuchs, Gesundheit und Blütezeit liegen keine Angaben vor.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In Küssnacht und den umliegenden Gemeinden ziemlich verbreitet, jedoch nirgends häufig.

Bemerkung: Die Schwyzer Rebenkirsche ist in ihrem Verbreitungsgebiet die früheste Sorte und erfreut sich deshalb, trotz der nur mässigen Qualität, einer gewissen Beliebtheit.

Bedeutung: Der geringen Qualität wegen nicht verbreitungswürdig, könnte jedenfalls mit Vorteil durch die Frühe Luxburger, in bessern Lagen vielleicht auch durch die Zweitfrühe, ersetzt werden.

Die Seewer.

(Abb. Tafel 40 a)

Beschreibung nach Material von Eichhorn in Arth und andern.

Name: Leitet sich ab von der kirschenreichen Ortschaft Seewen im Kanton Schwyz. Häufig hört man das abgeänderte „Seeber“. Sehr oft wird die Kirsche „Reding“ genannt; ich benutze diese Bezeichnung für eine andere Sorte. Es ist nicht mehr mit Sicherheit zu entscheiden, für welche Sorte dieser Name ursprünglich galt. In Baar und wohl auch an andern Orten des Kantons Zug heisst die Seewer „Wylbrunner“, in Arth zum Teil „Eggeler“.

Grösse: Mittel: 18,2 : 18,8 : 17,0 (100 : 103 : 94 : 93) und 18,15 : 18,75 : 17,35 (100 : 103 : 96 : 93).

Gestalt: Kugelig bis oval oder fast herzförmig, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite waagrecht abgestutzt bis fast abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet, wenig geschultert, waagrecht oder schwach gegen die Bauchseite schief. Bauchseite von der Mitte oder vom obern Drittel meist flach gewölbt, hin und wieder mit Bäuchlein. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, oft mit schwachem Höcker und mit deutlicher Furche.

Stielgrube: Eng und ziemlich tief, nach vorn etwas stärker ausgerandet als nach hinten.
Bauchnaht: Die gegen den Stempel scharfe Linie liegt hin und wieder in seichter Vertiefung.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft, oder in engem, mehr oder weniger offenem Grübchen.

Stiel: Meist ziemlich lang (40 mm, 56 mm), kräftig, oft rot angelaufen, sitzt fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, leicht vorwiegend süß, aber kräftig, etwas eigenartig, jedoch fein gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst gut. Oberfläche glatt. Ziemlich klein: 9,2 : 7,5 : 5,9 (100 : 82 : 64 : 79). Ziemlich schlank eiförmig, mit kurzem Hakenspitzchen. Stielseite fast zugespitzt, gegen den Rücken sehr stark abfallend, mit feinen Runzeln und kleiner, kurzer Stielansatzstelle. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt, oder gegen die Stielansatzstelle ziemlich gerade verlaufend, dünn und gegen die Spitze scharf, ein wenig vorstehend, mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, schmal, leicht kammförmig, die Höhe des Scheitels oft überragend, mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, gegen vorn scharf, meist ein wenig auseinandertretend, seltener fast parallel verlaufend, aber nie Spitzchen bildend, vor dem Hakenspitzchen oft auf kurze Strecke leicht geschweift, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste meist einen stumpfen Mittelwulst bildend oder fast fehlend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche, auch als Brennkirsche vollwertig.

Wuchs: Etwas aufstrebend, Zweige und Äste, namentlich an älteren Bäumen, dick und kurz, neigt leicht zu Kahlastigkeit.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, in geringeren Lagen auch etwas Harzfluss.

Blüte: Früh bis mittelfrüh, ziemlich gross.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, intersteril mit Mischler, Güpfer, Blaser, Truppler, Helener und Späte Holinger. Geeignete Pollenspender: Steiner, Labächler, Baschimeiri, Reding, Kapuziner, Zweitfrühe, Basler Langstieler, Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Lampnästler, Fricktaler Rotstieler, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Weinrebenkirsche, Flumser, Süßwelsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Frühe Luxburger, Herzförmige frühe Herzkirsche, Schokoladenkirsche, Maienkirsche, Kleines Chnästeli, Beringer, Lamper, Zürcher Rotstieler, Buchhölzler, Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche, Schöne von Einigen, Oberlandkirsche, Rieskirsche, Seeländer Langstieler, Süsse Gravium, Germersdorfer, Napoleons Knorpelkirsche.

Verbreitung: In der Innerschweiz, namentlich im Kanton Schwyz, stellenweise ziemlich häufig, scheint jedoch in den letzten Jahrzehnten infolge der Schrotschussepidemie eher zurückgegangen zu sein.

Bedeutung: Die Seewer verdient in guten Lagen als vorzügliche Tafelkirsche grosse Beachtung, verlangt jedoch sorgfältige Pflege. Infolge des festen Haftens des Stieles und dadurch, dass die Früchte vom Laub getrennt hängen, lässt sich die Seewer sehr leicht pflücken. Im Richtsortiment für die Innerschweiz enthalten.

Die Mischler.

(Abb. Tafel 41 b)

Beschreibung nach Material von Eichhorn in Arth, Feusi in Stalden-Feusisberg und andern.

Name: Es ist mir nicht klar, woher die Bezeichnung Mischler stammt. Häufiger hört man „Mistler“, was aber kaum von „Mist“ abzuleiten ist, etwa in der Weise, dass der Mutterbaum in der Nähe eines Miststockes stand. Immerhin hat man für gut befunden, als offiziellen Namen das nicht anrühige „Mischler“ vorzuziehen. Die Mischler führt, wie viele häufige Sorten, zahlreiche andere Bezeichnungen: „Grosse Lauerzer“ (am Vierwaldstättersee), „Roller“ (z. B. Gersau), „Veredelte Nuoler“ (March), „Schwyzerkirsche“ (Küssnacht, Berner Seeland), „Zuger“ (Baselland, Schwarz-

bubenland), „Frühe Rigi“ und „Grosse Rigi“ (Kanton Bern), „Kurzstielige Rigi“ (Niederamt), „Roggliwiler“ (Ob- und Nidraargau und Solothurner Aaretal), „Honigkirsche“ (St. Gallen und Baselland), „Mauenseekirsche“ (Gegend von Gondiswil), „Basler“ (solothurnisches Niederamt), „Eggeler“ (Erstfeld), „Reding“ (Kanton Uri), „Bernerkirsche“ (Eich, Kanton Luzern).

Grösse: Mittel, typischer Wert etwa: 18,6 : 20,1 : 18,0 (100 : 108 : 98 : 90), weitere Werte Seite 25.

Gestalt: Kugelig bis breit herzförmig oder fast nierenförmig, von der Bauchseite etwas zusammengedrückt. Stempelseite bald schwach gestutzt, bald breit abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet, manchmal schwach geschultert, waagrecht. Bauchseite gleichmässig bis flach gewölbt. Rückenseite fast gleichmässig gewölbt, mit kaum angedeuteter Furche und hin und wieder mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Meist ziemlich eng und ziemlich seicht, nach beiden Seiten schwach ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt hin und wieder in einer breiten, seichten Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft, oder in breitem, seichtem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (gemessen im Minimum durchschnittlich 36, im Maximum 44 mm), kräftig, meist rötlich angelaufen, sitzt ziemlich fest, reisst jedoch meist nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz, hin und wieder mit leichtem Stich ins Braune, namentlich auf der Bauchseite, meist mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, bei Vollreife leicht vorwiegend süss, mild, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst mässig gut. Oberfläche rau. Mässig gross: 9,8 : 8,5 : 7,0 (100 : 93 : 71 : 82) und 9,2 : 7,8 : 6,3 (100 : 85 : 69 : 81). Kurz oval bis fast viereckig, mit leichter Neigung zur Bildung eines Hakenspitzen. Stielseite nach dem Rücken stark abfallend, runzelig, mit kurzer, ziemlich kleiner und mässig tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie manchmal fast gleichmässig gewölbt, manchmal im mittleren Teil ziemlich gerade und gegen die Spitze abgebogen, dünn und im vordern Teil scharf, aber wenig vortretend, mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich schmal, leicht kammförmig, die Höhe des Scheitels erreichend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste parallel verlaufend, kräftig und gegen die Spitze scharf, in deutliche Spitzchen auslaufend, so dass der Stein breit abgestutzt erscheint, mit kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste scharf, aber nicht hoch, meist mehr oder weniger parallel verlaufend.

Reifezeit: Mittelfrüh, einige Tage vor Rigikirsche.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche, auch als Brennkirsche brauchbar.

Wuchs: Kräftig, Krone im Verhältnis zum Stammdurchmesser gross, etwas hochstrebend. nicht so buschig und dünnastig wie Lauerzer. Blattwerk breit und üppig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, Harzfluss höchstens in geringen Lagen.

Blüte: Spät, gross und kräftig, kurzstielig, sich vor den Blättern entfaltend, so dass die blühenden Bäume schneeweiss erscheinen.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, intersteril mit Gupfer, Blaser, Truppler, Helener, Seewer und Späte Holinger. Geeignete Pollenspender: Wie Späte Holinger (Seite 53).

Verbreitung: In der ganzen Innerschweiz verbreitet, aber bei weitem nicht so häufig wie Lauerzer, kommt auch am Zürichsee und im ganzen schweizerischen Mittelland stellenweise vor und vermochte sich in den letzten Jahren auch im Baselland und Schwarzenbubenland einzubürgern.

Bemerkung: Die Mischler gehört in sonnigen Haldenlagen unbedingt zu den wertvollsten Kirschensorten. Für neblige Tallagen ist sie zu schrotschussanfällig. Unter den Tafelkirschen der Innerschweiz nimmt sie zusammen mit der Seewer die erste Stelle ein.

Die Mischler und die Lauerzer zeigen in mancherlei Beziehung, so namentlich in der Form der Frucht und den Eigentümlichkeiten des Baumes, auffallende Ähnlichkeiten, so dass die Unterscheidung „Grosse Lauerzer“ und „Kleine Lauerzer“, wie sie am Vierwaldstättersee üblich ist, sich eigentlich rechtfertigen würde. Um Verwechslungen zu vermeiden, ziehe ich den Namen Mischler vor.

Bedeutung: Für gute bis mässige Lagen ist die Mischler eine sehr empfehlenswerte Tafelkirsche, die bei Vorhandensein geeigneter Pollenspender auch in bezug auf die Fruchtbarkeit vollaufbefriedigt, obschon die Früchte nicht in Truppeln hängen. Sie ist in sämtlichen Richtsortimenten der deutschen Schweiz enthalten.

Die Lauerzer oder Rigikirsche.

(Abb. Tafel 41 a)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt in Wädenswil,
von Eichhorn in Arth und andern.

Name: Die Bezeichnung „Lauerzer“ oder „Lowerzer“ ist in der ganzen Innerschweiz gebräuchlich. Da die offizielle Schreibweise für die Ortschaft nunmehr Lauerz (früher Lowerz) ist, muss auch die Sortenbezeichnung „Lauerzer“ lauten. Vielfach wird sie zum Unterschied von der Mischlerkirsche als „Kleine Lauerzer“ bezeichnet, an andern Orten heisst sie dagegen selbst „Grosse Lauerzer“. Der Name „Rigikirsche“ ist in der Innerschweiz nicht üblich, gilt dagegen im ganzen schweizerischen Mittelland.

Grösse: Klein bis mittel: 15,9 : 15,8 : 14,4 (100 : 100 : 91 : 91) und 15,6 : 16,0 : 14,3 100 : 103 : 92 : 90), oft auch grösser.

Gestalt: Kurz herzförmig bis fast kugelig oder kurz oval, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite schwach gestutzt oder abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet, meist schwach geschultert, waagrecht oder ein wenig gegen die flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite ohne Buckel, aber mit Andeutung einer Furche.

Stielgrube: Mässig breit und mässig tief, nach vorn oft ziemlich stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt hin und wieder in einer seichten Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft oder in sehr seichtem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (42 mm), kräftig, oft rot angelaufen, haftet nur mässig fest, reisst jedoch hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit ziemlich starkem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich, sehr saftig, süss, kräftig, gewürzt, wenn nicht vollreif leicht bitterlich.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst nur mässig. Oberfläche glatt. Ziemlich klein: 9,2 : 7,0 : 5,7 (100 : 76 : 62 : 83). Oval, meist mit feinem, aufgesetztem Spitzchen. Stielseite nach hinten abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle klein, mässig tief. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, dünn, ein wenig vorstehend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig und mässig breit, leicht kammförmig, die Höhe des Scheitels meist erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste mässig kräftig, im vordern Teil scharf, mit Neigung zu Spitzchenbildung, bald fast parallel verlaufend, bald etwas auseinandertretend, oft mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste einen stumpfen, seltener gegen die Spitze scharf keilförmigen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Hochwertige Brennkirsche, sowie Tafel- und Konfitürenkirsche für Eigenversorgung, als Marktfrucht jedoch zu klein und zu weich.

Wuchs: Kräftig. Die jungen Bäume bilden kugelige, dichte Kronen, die durch die aufstrebenden Äste eine charakteristische Gestalt erhalten. Bei ältern Bäumen streben die Hauptäste in sanftem Bogen in die Höhe, während die Seitenäste abstehen und später eine hängende Tracht annehmen. Blattwerk schmal.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss verhältnismässig widerstandsfähig, leidet nicht unter Harzfluss.

Blüte: Spät. Die kräftigen, kurz gestielten Blüten entfalten sich vor den Blättern, so dass die frisch aufblühenden Bäume schneeweiss erscheinen.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, intersteril mit Rote Lauber und Schüpfkirsche. Geeignete Pollenspender: Mischler, Güpfer, Blaser, Helener, Truppler, Bändler, Weggiser, Hofkirsche, Immenseer, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Schägger, Sauerhäner,

Schauenburger, Muskateller, Späte Holinger, Flurianer, Süsshäner aus Frenkendorf, Leokirsche, Späte Basler, Guggerkirsche, Ovale frühe Herzkirsche, Weissler, Sammetkirsche, Sämling Weber, Eigenkirsche, Kindbetterinkirsche, Märgelikirsche, Rote Schwyzer, Schlangenkopf, Napoleons Knorpelkirsche.

V e r b r e i t u n g: In der ganzen Innerschweiz und in den meisten Gebieten des schweizerischen Mittellandes sehr häufig, im Schwarzbubenland, Baselland und Fricktal, mit Ausnahme der obersten Gemeinden, wo stellenweise recht zahlreiche Rigikirschbäume gefunden werden, nur vereinzelt. Im ganzen wohl die häufigste aller schweizerischen Kirschenarten.

B e m e r k u n g: Die Rigikirsche verdankt ihre auffallend starke Verbreitung in erster Linie ihrer relativ grossen Widerstandsfähigkeit gegen Schrotschuss und dem guten Wuchs. Doch konnte man, namentlich in den letzten Jahren, zahlreiche sehr schrotschusskranke Rigikirschbäume beobachten. Wer befriedigende Erträge ernten will, ist auch bei dieser Sorte durchaus auf die Baumbespritzung angewiesen. In manchen geringen Lagen ist die Rigikirsche immerhin die einzige Sorte, die der Schrotschussepidemie der letzten beiden Jahrzehnte standgehalten hat. Sie bleibt aber in solchen Fällen steril bis einer der als Pollenspender geeigneten Spätblüher aufgepfropft wird.

Die Rigikirsche kommt namentlich in der Innerschweiz und im Mittelland vielfach als Tafelkirsche auf den Markt. Trotz der hohen Qualität eignet sie sich zu diesem Zweck jedoch nicht, da sie zu weich und zu klein ist. Dagegen gibt sie bei Vollreife viel und qualitativ ganz vorzügliches Kirschwasser. In ausgesprochenen Föhnlagen erweist sie sich gelegentlich als zu wenig sturmsicher, da die Früchte zu leicht vom Stiele fallen.

Die Rigikirsche zerfällt wahrscheinlich in Spielformen. So zeigte mir Herr Kantonsrat E. Feusi in Stalden-Feusisberg zwei ungefähr gleich alte und gleich kräftige Bäume, wovon der eine lauter rotstielige, der andere vorwiegend grünstielige Kirschen aufwies. Ich halte es für ausgeschlossen, dass für diesen auffallenden Unterschied nur Standortseinflüsse massgebend waren. Vielfach werden im gleichen Betrieb auch „kleine“ und „grosse“ Lauerzer unterschieden, und es ist nicht ausgeschlossen, dass auch in dieser Beziehung Spielformen vorkommen. In allen mir bekannten Fällen wuchsen jedoch die „grossen“ Lauerzer an jüngern, kräftigeren Bäumen, die „kleinen“ an ältern, weniger triebigen, so dass die Grössenunterschiede auf Ernährungseinflüsse zurückzuführen waren. Die grössten Lauerzer beobachtete ich an einem jüngern, gut ausgelichteten Baum in Wallbach am Rhein. Sie erreichten ungefähr 19 : 20 : 18 mm.

Rotstielige und grünstielige, „grosse“ und „kleine“ Lauerzer wurden miteinander gekreuzt. Sie erweisen sich als intersteril.

Alle Spielformen der Lauerzer zeichnen sich durch eine mehr oder weniger ausgesprochene Panaschierung der Blätter an den jungen Triebspitzen aus, und die Sorte ist an dieser Eigentümlichkeit mit Sicherheit zu erkennen. Die Blätter zeigen, namentlich gegen den Rand hin, weissliche Stellen und sind meist auch mehr oder weniger verkrüppelt. Oft erscheint diese Weissbuntheit nur an vereinzelt Triebspitzen, gelegentlich kann sie jedoch so stark auftreten, dass der Baum ein krankhaftes Aussehen erhält und auch tatsächlich unter Blattgrünmangel leidet. Man hat für diese offenbar in der erblichen Konstitution der Sorte begründete Eigentümlichkeit die Bezeichnung „Rigikrankheit“ geprägt. Bei andern Sorten habe ich diese Panaschierung nie beobachtet. Dagegen ist ein grosser Teil der Sämlinge der Rigikirsche — wie übrigens auch anderer Sorten — völlig weiss oder weissbunt.

B e d e u t u n g: Vorzügliche Brennkirsche, aber auch sehr geeignet zur Selbstversorgung in geringen Lagen. Enthalten in den Richtsortimenten der Innerschweiz und der Kantone Zürich, Bern, Schaffhausen und Thurgau.

Die Baschimeiri.

(Abb. Tafel 42 b)

Beschreibung nach Material von Kantonsrat Annen und Eichhorn in Arth, Märchi in Küssnacht und andern.

N a m e: Die Sortenbezeichnung ist abgeleitet von dem in der Innerschweiz gebräuchlichen Doppelnamen Sebastian-Meinrad.

Grösse: Klein bis mittel: 16,8 : 16,9 : 15,0 (100 : 100 : 89 : 89) und 17,82 : 18,02 : 15,95 (100 : 101 : 90 : 89).

Gestalt: Herzförmig bis oval, auffallend ungleich, von der Bauchseite stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite ziemlich breit waagrecht abgestutzt. Stielseite meist ziemlich schmal abgerundet, wenig geschultert, häufig etwas gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite fast von der Mitte aus flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, mit angedeuteter bis deutlicher Furche, hin und wieder mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Meist ziemlich breit und ziemlich tief, seltener seicht, nach beiden Seiten ein wenig ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempel scharfe Linie liegt hin und wieder in einer breiten Einsenkung.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in breitem, seichtem Grübchen oder nicht vertieft.

Stiel: Ungleich lang (gemessen im Mittel 40 mm und 48 mm), kräftig, nur gegen die Haftscheibe hin rötlich, sitzt mässig fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich, seltener fast mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ziemlich gut. Oberfläche glatt. Ziemlich klein: 9,7 : 7,5 : 5,5 (100 : 77 : 56 : 73). Länglich oval bis eiförmig, dünn, mit feinem, meist geradem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, fast glatt, mit kleiner Stielansatzstelle. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, sehr dünn, aber ein wenig vorstehend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, schmal, fast flach, meist die Höhe des Scheitels erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste nur im vordersten Teile kräftig, meist fast parallel verlaufend, mit leichter Neigung zu Spitzchenbildung, hin und wieder etwas auseinandertretend, meist mit kleinen Nebenwülsten. Zwischenwülste unbedeutend oder fehlend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Brenn- und Konfitürenkirsche, als Tafelkirsche meist zu klein und zu weich.

Wuchs: Kräftig, aufstrebend, ziemlich dünnastig; ältere Bäume haben oft die Tracht der Lauerzer.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Früh bis mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril und wahrscheinlich intersteril mit Germersdorfer. Geeignete Pollenspenden: Seewer, Steiner, Labächler, Weinrebenkirsche, Rosmarin, Flumser, Süsswelsche, Schumacherkirsche, Basler Adler, Schüracher, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Frühe Luxburger, Buchhölzler, Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche, Schöne von Einigen, Oberlandkirsche, Napoleons Knorpelkirsche.

Verbreitung: Ziemlich häufige Lokalsorte aus der Gegend von Arth, Küssnacht und Immensee, kommt vereinzelt auch in der March vor.

Bedeutung: Hochwertige Brennkirsche, als Tafelkirsche zu klein und zu weich.

Die Truppler.

(Abb. Tafel 43 b)

Beschreibung nach Material von Kantonsrat Annen und Eichhorn in Arth, Keiser in Trubikon-Oberwil und andern.

Name: Die Bezeichnung „Truppler“ und die gleichbedeutenden Namen „Traubenkirsche“, „Trübelkirsche“ etc. werden für zahlreiche Sorten gebraucht und bedeuten, dass die Früchte in Trupeln am Baume hängen. In der Innerschweiz gilt er wohl weitaus am häufigsten für die beschriebene Sorte. Am Zugersee heisst sie „Grosse Lauerzer“, aus Sattel haben wir sie als „Reding“ erhalten.

Grösse: Mittel bis klein: 17,0 : 17,2 : 15,7 (100 : 101 : 92 : 91).

Gestalt: Kugelig bis breit herzförmig, namentlich von der Bauchseite ein wenig zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet, ein wenig geschultert, meist

waagrecht. Bauchseite fast von der Mitte aus flach gewölbt. Rückenseite mit schwachem Höcker und kaum angedeuteter Furche.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich seicht, gegen vorn stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempel scharfe Linie liegt hin und wieder in einer breiten Einsenkung.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft oder in sehr seichem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (43 mm), ziemlich kräftig, gegen die Haftscheibe hin und wieder rötlich, haftet ziemlich fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss und recht kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich glatt. Mässig gross: 9,1 : 7,2 : 5,2 (100 : 79 : 57 : 72). Eiförmig, mit auffälligem, hin und wieder leicht hakigem Spitzchen. Stielseite nach hinten stark abfallend, glatt, mit kurzer, kleiner Stielansatzstelle. Rückenlinie gleichmässig oder vom obern Drittel gewölbt, dünn, wenig vorstehend, aber gegen die Spitze scharf, mit feinen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich schmal, etwas kammförmig, die Höhe des Scheitels oft etwas überragend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste mässig kräftig, gegen vorn etwas scharf, ein wenig auseinandertretend und manchmal leicht ins Hakenspitzchen geschweift, hin und wieder mit kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste unbedeutend, hin und wieder einen stumpfen, undeutlichen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Brennkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig, Verzweigung ebenmässig, etwas kurzastig. Blattwerk üppig. Blätter gross und breit.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, wenig Harzfluss.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, intersteril mit Mischler, Güpfer, Blaser, Helener, Seewer und Späte Holinger. Geeignete Pollenspender: Hofkirsche, Immenseer, Lauerzer, Kapuziner, Schauenburger, Rote Lauber, Lampnästler, Fricktaler Rotstieler, Ovale frühe Herzkirsche, Weissler, Basler Langstieler, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Schägger, Sauerhäner, Muskateller, Flurianer, Leokirsche, Späte Basler, Guggerkirsche, Schüpfkirsche, Sammetkirsche, Sämling Weber, Eigenkirsche, Märgelikirsche, Rote Schwyzer, Gravium.

Verbreitung: Am häufigsten an den Ufern des Zugersees, namentlich in Arth. Vereinzelt in andern Gebieten der Innerschweiz.

Bemerkung: Die Truppler ist von der Seewer in vielen Fällen kaum zu unterscheiden. Sowohl die Früchte als auch die Steine weisen sehr viele Ähnlichkeiten auf. Die Truppler blüht jedoch später als die Seewer, ihre Früchte sind durchschnittlich kleiner und breiter und zeigen eine seichtere, weniger tiefe Stielgrube. Auch mit der Reding bestehen sehr viele Ähnlichkeiten.

Bedeutung: Recht brauchbare Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche, erreicht jedoch an Wert die ähnliche Seewer keineswegs.

Die Redingkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 78 b)

Beschreibung nach Material von Kantonsrat E. Feusi in Stalden-Feusisberg.

Name: Die Bezeichnung „Reding“ geht im Kanton Schwyz und auch in den übrigen inner-schweizerischen Gebieten für mehrere schwarzfrüchtige Kirschensorten, vor allem für die Seewer, Truppler und die Kapuziner. Welche von ihnen ursprünglich diesen Namen hatte, ist nicht mehr zu entscheiden. Ich benütze sie für die vorliegende Sorte, weil mir für diese kein anderer Name bekannt wurde.

Grösse: Klein bis mittel: 16,10 : 16,75 : 14,55 (100 : 96 : 91 : 87), meist grösser.

Gestalt: Kurz herzförmig bis tonnenförmig, seitlich stark zusammengedrückt. Stempel-seite abgestutzt bis abgerundet, manchmal nach hinten schief. Stielseite mässig breit abgerundet,

wenig geschultert, gegen die breit und oft flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite mit Höcker und angedeuteter Furche.

Stielgrube: Meist seicht und ziemlich eng.

Bauchnaht: Die oft scharfe Linie liegt hin und wieder in einer Furche.

Stempelpunkt: Klein, in seichtem, oft offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (46 mm), dünn, vorwiegend grün, sitzt ziemlich fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, süss-säuerlich, nicht gerade kräftig, jedoch angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche ziemlich glatt. Ziemlich gross: 10,22 : 8,20 : 6,05 (100 : 80 : 59 : 74). Eiförmig, dünn und breit, mit ausgesprochenem, meist leicht hakigem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, fast keilförmig, glatt, mit feiner Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel bis fast gleichmässig gewölbt, hin und wieder gegen die Spitze leicht abgebogen, dünn, ein wenig vorstehend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, schmal, leicht kammförmig, meist die Höhe des Scheitels erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, im vordern Teile etwas scharf, schmal parallel, mit leichter Neigung zu Spitzchenbildung, ein wenig ins Hakenspitzen geschweift, hin und wieder mit undeutlichen Nebenwülsten. Zwischenwülste meistens völlig fehlend, so dass zwischen den Seitenwülsten eine Furche entsteht.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, aufstrebend.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Seewer, Steiner, Basler Langstieler, Basler Adler, Schumacher, Schüracher.

Verbreitung: Scheint in der Gegend von Feusisberg ziemlich verbreitet zu sein und kommt auch in Arth vor.

Bemerkung: Die Reding gleicht sowohl in der Frucht als auch im Stein weitgehend der Seewer und der Truppler und ist von diesen beiden nur mit Schwierigkeit zu unterscheiden. Die Nichtidentität ergibt sich jedoch aus den ungleichen Befruchtungsverhältnissen.

Bedeutung: Recht brauchbare Kirsche, jedoch für allgemeine Verbreitung etwas zu kleinfrüchtig.

Die Labächler.

(Abb. Tafel 44 b)

Beschreibung nach Material von Kantonsrat Annen in Arth, Bühler in Schirmensee-Feldbach u. andern.

Name: Fast im ganzen Verbreitungsgebiet als „Labächler“, „Lappacher“ oder „Laubacher“ bekannt. „Inkenberger“ (im Kanton Zug), „Franzosenkirsche“ (Arth), „Regetenkirsche“ (Walchwil).

Grösse: Klein: 15,4 : 15,2 : 13,8 (100 : 99 : 90 : 91),

16,3 : 16,6 : 15,0 (100 : 102 : 92 : 90),

16,75 : 16,65 : 15,00 (100 : 100 : 90 : 90).

Gestalt: Oval bis fast kugelig oder schwach herzförmig, von beiden Seiten oder manchmal fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite stark waagrecht abgestutzt. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, manchmal fast abgeflacht, kaum geschultert, waagrecht oder schwach gegen die gleichmässig oder etwas flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, mit meist undeutlicher Furche und hin und wieder mit Höcker.

Stielgrube: Eng und tief, kaum ausgerandet.

Bauchnaht: Die nicht vertiefte Linie ist nur gegen den Stempelpunkt scharf.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in engem, ziemlich tiefem, gegen vorn meist offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (38 mm, 43 mm) und ziemlich kräftig, oft rot angelaufen, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Fast mittelfest, saftig, vorwiegend süß, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche glatt. Verhältnismässig gross: 9,6 : 7,1 : 5,3 (100 : 74 : 53 : 75). Schlank oval bis eiförmig, dünn, meist mit kleinem, leicht hakigem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen abfallend, fast glatt, mit grosser, seichter Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt und gegen die Spitze abgebogen, sehr dünn und im vordern Teile scharf, mit sehr feinen Seitenrunzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig und ziemlich schmal, kammförmig, wenig gebogen, aber die Höhe des Scheitels überragend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste schmal parallel verlaufend, im vordern Teile scharf, mit mehr oder weniger deutlicher Spitzchenbildung, von den Spitzchen in die Hakenspitze geschweift, meist ohne Nebenwülste. Zwischenwülste fast fehlend, oder zu einem dünnen Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Brennkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig, dickstig, zu Kahlastigkeit neigend. Blätter gross und breit.

Gesundheit: Sehr schrotschussanfällig, wenig Harzfluss.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Seewer, Steiner, Baschimeiri, Weinrebenkirsche, Flumser, Süßwelsche, Rosmarin.

Verbreitung: In der ganzen Innerschweiz verbreitet, stellenweise ziemlich häufig, vereinzelt in Roggliswil.

Bedeutung: Vorzügliche Brennkirsche, verlangt jedoch gute Spritzarbeit. Zu weiterer Vermehrung höchstens in ausgesprochenen Brennkirschengebieten zu empfehlen.

Die Weggiser.

(Abb.: Stein, Tafel 78 c)

Beschreibung nach Material von Klemens Sidler in Küssnacht, Alfred Zelger in Stans und andern.

Name: Die Bezeichnung gilt wohl an den meisten Orten des Verbreitungsgebietes. In Horw heisst die Sorte „Mättihaldenkirsche“, in Pfäffikon (Schwyz) „Wilhelmkirsche“; doch wurden uns unter der letzten Bezeichnung auch andere Sorten zugestellt.

Grösse: Klein bis mittel: 17,35 : 16,75 : 14,45 (100 : 97 : 83 : 86) und 16,8 : 15,0 : 13,2 (100 : 89 : 79 : 88).

Gestalt: Schlank herzförmig, mit wenig gewölbten Seiten, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite schief gegen die Bauchseite abgestutzt, seltener abgerundet. Stielseite ziemlich breit abgerundet, meist stark geschultert, waagrecht oder ein wenig gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite vom obern Drittel oder von der Mitte gegen den Stempelpunkt und die Stielseite abgeflacht oder von der Mitte aus gegen den Stempelpunkt kammförmig erhöht. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, mit deutlicher Furche und hin und wieder mit einem Höcker.

Stielgrube: Tief und ziemlich eng, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie ist gegen den Stempelpunkt auffallend scharf.

Stempelpunkt: Klein, in engem, offenem Grübchen oder nicht vertieft.

Stiel: Ziemlich kurz (39 mm, 49 mm) und meist dünn, oft rot angelaufen, sitzt ziemlich fest, ohne auszureissen.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit hartem, unstemtem Glanz.

Fleisch: Mittelfest bis fest, saftig, süß-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ziemlich schlecht. Oberfläche fast glatt. Verhältnismässig gross: 10,92 : 7,80 : 5,95 (100 : 71 : 54 : 76). Auffallend schlank eiförmig, mit sehr deutlichem Hakenspitzen. Stielseite gewölbt und nach hinten abfallend, runzelig, mit mässig grosser, länglicher Stielansatzstelle. Rückenlinie im obern Viertel gewölbt, im mittleren Teile fast gerade verlaufend, gegen die Spitze scharf abgebogen, dünn und kaum vortretend, mit zahlreichen kräftigen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig,

schmal, kammförmig, aber meist etwas eingezogen, oft mit Nebenwülsten. Seitenwülste ein wenig auseinandertretend, im vordern Teile fast gerade verlaufend, aber gegen das Hakenspitzenchen geschweift, im vordern Drittel scharf, meist mit Nebenwülsten. Zwischenwülste unbedeutend, meist einen scharfen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig, breit-pyramidale Kronen bildend.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Extrem spät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Mischler, Blaser, Güpfer, Immenseer, Bändler, Späte Holinger, Lauerzer, Schüpfkirsche.

Verbreitung: Am Vierwaldstättersee recht häufig, aber wohl im Zurückgehen begriffen, kommt auch in der Gegend von Arth und in der March vor.

Bedeutung: Kommt trotz der hohen Qualität und der guten Transportfähigkeit wegen der geringen Grösse und des grossen Steines für weitere Verbreitung nicht in Betracht.

Die Sattlerkirsche.

(Abb. Tafel 42 a)

Beschreibung nach Material von Peter Rickenbach in Wangen bei Siebnen.

Name: Wahrscheinlich abgeleitet von Sattel im Kanton Schwyz. Andere Bezeichnungen sind mir nicht bekannt geworden.

Grösse: Klein bis mittel: 16,4 : 15,5 : 13,5 (100 : 94 : 82 : 87) und 18,65 : 18,55 : 16,08 (100 : 100 : 86 : 87).

Gestalt: Gestutzt herzförmig bis fast oval, von der Bauchseite stark, vom Rücken etwas weniger zusammengedrückt. Stempelseite stark abgestutzt, meist waagrecht, höckerig. Stielseite mässig breit abgerundet, meist stark geschultert, meist waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt bis abgeflacht. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, mit ausgeprägter Furche und schwachem Buckel.

Stielgrube: Tief und ziemlich breit, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt nicht in einer Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in seichem, nach beiden Seiten offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (41 mm, 50 mm), ziemlich dünn, meist rot angelaufen, sitzt fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit starkem, unstemem Glanz, gegen Regen wenig empfindlich.

Fleisch: Fast mittelfest, saftig, bei Vollreife vorwiegend süss, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Stark gefärbt.

Stein: Löst ziemlich gut. Oberfläche fast glatt. Verhältnismässig gross, bei den kleinern der oben angeführten Früchte: 9,9 : 7,1 : 5,7 (100 : 72 : 58 : 80). Schlank eiförmig, mit meist geradem Spitzenchen. Stielseite ein wenig nach hinten abfallend, mit mehreren ziemlich kräftigen Runzeln und undeutlicher, mässig grosser Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, dünn, nur gegen die Spitze ein wenig vorstehend, mit sehr feinen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich breit, meist flach, wenig gebogen, aber die Höhe des Scheitels überragend, oft mit sehr kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, fast parallel oder ein wenig auseinandertretend, hin und wieder leicht geschweift, meist mit sehr kräftigen, langen Nebenwülsten. Zwischenwülste meist undeutlich, von unregelmässigem Verlauf.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Brennkirsche, von kräftigen Bäumen auch als Tafelkirsche brauchbar.

Wuchs: Kräftig, stark in die Höhe strebend, Laubwerk dunkelgrün.

Gesundheit: Gehört zu den verhältnismässig schrotschusswiderstandsfähigen Sorten.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Hauptsorte in Nuolen am obern Zürichsee, wo etwa ein Zehntel der Bäume diese Sorte trägt, kommt aber auch in den übrigen Dörfern der March vor.

Bedeutung: Die Sattlerkirsche wird sich infolge ihres hohen Wertes als Brennkirsche in der March als Lokalsorte halten. Zur weitem Verbreitung kann sie der geringen Grösse wegen nicht empfohlen werden.

Die Bettikirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 78 d)

Beschreibung nach Material von Kantonsrat Annen in Arth.

Name: Leitet sich vom Hof „Betti“ in Arth ab; andere Bezeichnungen wurden mir nicht bekannt.

Grösse: Klein bis höchstens mittelgross: 14,3 : 15,7 : 13,9 (100 : 110 : 97 : 89) und 16,30 : 18,05 : 16,20 (100 : 111 : 99 : 90).

Gestalt: Kugelig bis fast nierenförmig, von beiden Seiten, aber namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite breit abgestutzt bis fast abgerundet. Stielseite leicht abgeflacht, kaum geschultert, meist schwach gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite von der Mitte oder vom obern Drittel aus breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Viertel bis Drittel gewölbt, meist mit angedeuteter oder schwacher Furche und mehr oder weniger deutlichem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich seicht und mässig breit, nach vorn deutlich ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist undeutliche Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in engem, ziemlich tiefem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (40 mm, 46 mm), mässig kräftig, vorwiegend grün, haftet ziemlich fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit schönem Glanz, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, wenn nicht vollreif leicht bitterlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche glatt. Ziemlich klein: 8,0 : 6,7 : 5,3 (100 : 84 : 66 : 79) und 9,12 : 8,10 : 6,45 (100 : 89 : 71 : 80). Oval, ohne aufgesetztes Spitzchen. Stielseite fast ebenmässig gewölbt oder nach dem Rücken etwas abfallend, glatt, mit mässig grosser und mässig tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt oder im mittleren Teile fast gerade und gegen die Spitze leicht abgebogen, dünn, aber ein wenig vorstehend, mit sehr undeutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig und mässig breit, ein wenig kammförmig, die Höhe des Scheitels erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste mässig kräftig, fast parallel verlaufend, mit Neigung zu Spitzchenbildung, höchstens mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste nur im vordersten Teil ausgebildet, oft zu einem sehr scharfen, keilförmigen, weit vorstehenden Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, aber unschön, unregelmässige Kronen bildend infolge unregelmässiger Verzweigung.

Gesundheit: Ziemlich widerstandsfähig gegen Schrotschuss.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Lokalsorte aus der Gegend von Arth, wo sie hin und wieder vorkommt.

Bedeutung: Die Bettikirsche ist zwar eine vorzügliche Brennkirsche, erscheint jedoch der schlechten Kronenbildung und der geringen Grösse wegen nicht verbreitungswürdig.

Die Kapuziner.

(Abb. Tafel 40 f)

Beschreibung nach Material von Föhn in Rickenbach bei Schwyz, Keiser in Trubikon-Oberwil (Zug),

Kündig in Schwyz, Hofstetter in Knonau, Gögge in Kappel a. A. und andern.

Name: Die Bezeichnung „Kapuziner“ habe ich nur in Rickenbach und Schwyz gefunden, musste sie jedoch für diese Sorte wählen, da die beiden andern Namen, unter denen sie mir bekannt wurde,

mehrdeutig sind und für andere Sorten vergeben waren. „Buchhölzler“ oder „Buchholzer“ (im Bezirk Affoltern und wohl teilweise auch im Kanton Zug), „Reding“ (am Zugersee).

Grösse: Mittel: 17,1 : 18,3 : 14,9 (100 : 107 : 87 : 83),

16,5 : 16,9 : 14,2 (100 : 103 : 86 : 85),

16,3 : 18,3 : 15,2 (100 : 112 : 93 : 83).

Gestalt: Kurz und breit herzförmig bis fast nierenförmig oder auch kurz oval, sehr veränderlich, namentlich von der Bauchseite her stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, wenig geschultert, waagrecht, seltener nach hinten schief. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite breit gewölbt, mit angedeuteter Furche, ohne oder mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Breit und mässig tief, nach beiden Seiten ein wenig ausgerandet.

Bauchnah: Die höchstens gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft oder in sehr kleinem, engem, offenem Grübchen.

Stiel: Lang (gemessen 51, 54, 57 und 59 mm), mässig kräftig, hin und wieder rötlich angelaufen, haftet mässig fest und reisst selten aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun bis schwarz, auf der Bauchseite oft heller gefärbt, mit schönem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, oft ziemlich fad, wenig gewürzt, meist nur von zweiter Qualität.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst gut. Oberfläche glatt. Ziemlich gross: 9,7 : 7,1 : 6,4 (100 : 73 : 66 : 90). Kurz oval bis eiförmig, hin und wieder mit kleinem Spitzchen, oft stumpf. Stielseite nach hinten sehr stark abfallend, fast glatt, mit langer, aber wenig deutlicher Stielansatzstelle. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt oder gegen die Stielansatzstelle hin gerade verlaufend und vor der Spitze etwas abgebogen, dünn, wenig vorstehend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, schmal, kammförmig, ein wenig übergreifend und den Scheitel stark überragend, oft mit Nebenwülsten. Seitenwülste wenig kräftig, nur gegen die Spitze scharf werdend, fast parallel verlaufend, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste meist scharf, unregelmässig verlaufend, oft zu einem Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Mässig schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspenden: Seewer, Trubiker, Weinrebenkirsche, Rosmarin, Flumser, Süswelsche, Schumacherkirsche, Basler Adler, Schüracher, Basler Langstieler, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Frühe Luxburger, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Schägger.

Verbreitung: Kommt fast in der ganzen Innerschweiz vor, am häufigsten wohl im Kanton Zug und ist auch Hauptsorte des zürcherischen Bezirkes Affoltern.

Bemerkung: Die Kapuziner erfreut sich wegen ihrer enormen Fruchtbarkeit einer gewissen Beliebtheit. Eine weitere Verbreitung kommt jedoch infolge der nicht befriedigenden qualitativen Eigenschaften kaum in Frage.

Die Hofkirsche.

(Abb. Tafel 43 a)

Beschreibung nach Material von Kantonsrat Annen in Arth.

Name: Leitet sich ab von der Besetzung „Hof“ in Arth, wo die Sorte seit langer Zeit vorhanden ist, ohne dass man weiss, woher sie ursprünglich stammt. Andere Namen sind nicht bekannt.

Grösse: Mittel bis gross: 17,7 : 17,6 : 15,8 (100 : 100 : 89 : 90) und 20,35 : 20,00 : 18,00 (100 : 99 : 90 : 90).

Gestalt: Herzförmig, von beiden Seiten zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet. Stiel-

seite ziemlich breit abgerundet, meist stark geschultert, waagrecht. Bauchseite breit und meist etwas flach gewölbt. Rückenseite hin und wieder mit Furche, aber meist ohne Höcker.

Stielgrube: Tief und ziemlich breit, ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft, meist hinter einem kleinen Höcker.

Stiel: Ziemlich lang (48 mm, 50 mm), meist ziemlich kräftig, oft rot angelaufen, sitzt mässig fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit Stich ins Braune, frisch vom Baum schön glänzend, soll aber nach einigem Stehen matt werden, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Fast mittelfest, saftig, mit leicht vorherrschender Säure, aber kräftig und zuckerreich, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst gut. Oberfläche etwas rauh. Ziemlich gross: 11,52 : 8,85 : 6,52 (100 : 77 : 56 : 74). Oval bis eiförmig, oft mit aufgestülptem Spitzchen, dünn. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, fast zugespitzt, oft mit Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt oder gegen die Spitze abgebogen und gegen die Stielansatzstelle gerade, dünn und nur gegen die Spitze etwas vortretend, mit zahlreichen feinen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, schmal, kammförmig, wenig gebogen, die Höhe des Scheitels überragend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste wenig auseinandertretend, gegen vorn scharf, weit nach vorn reichend, so dass eine aufgeworfene Spitze entsteht, die noch dadurch verstärkt wird, dass sich die Zwischenwülste gegen vorn zu einem scharfen Mittelwulst zusammenschliessen.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche, auch als Brennkirsche vollwertig.

Wuchs: Kräftig, etwas dickastig, aber Verzweigung ebenmässig.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, neigt nicht zu Harzfluss.

Blüte: Mittelspät, mit auffallend kräftigem Griffel und breiter Narbe. Das Laub erscheint ziemlich früh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, intersteril mit Immenseer. Geeignete Pollenspenden: Truppler, Helener, Mischler, Güpfer, Blaser, Lauerzer, Bändler, Weisse Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Schägger, Basler Langstieler, Sauerhäner, Späte Holinger, Rote Lauber, Schüpfkirsche, Kleines Chnästeli, Gravium.

Bemerkung: Es ist vorläufig nicht zu entscheiden, ob diese wertvolle Tafelkirsche im „Hof“ als Sämling entstanden ist oder ob sie eingeführt wurde. Jedenfalls konnte sie an keiner andern Stelle gefunden werden.

Bedeutung: Qualitativ vollwertige Tafelkirsche. Ihr Nachteil liegt im raschen Mattwerden der gepflückten Früchte.

Die Steinerkirsche.

(Abb. Tafel 45 a)

Beschreibung nach Material von Feusi in Stalden-Feusisberg, Kantonsrat Annen in Arth, Hack in Adliswil, Rellstab in Leimbach, Zurflüh in Erstfeld und andern.

Name: Leitet sich ab vom kirschbauunreichen Steinen im Kanton Schwyz. Sie heisst auch „Chlepfen“ (in Arth), „Chlepfchriesi“ (im Kanton Uri), „Kneller“ (im Bezirk Affoltern) und häufig „Tiefenbächler“ oder „Teuffenbächler“ (im Bezirk Affoltern).

Grösse: Mittel bis gross: 17,55 : 18,81 : 17,30 (100 : 106 : 99 : 92),

18,55 : 20,65 : 17,55 (100 : 111 : 95 : 85),

19,10 : 21,40 : 19,55 (100 : 112 : 100 : 92),

17,50 : 19,20 : 17,40 (100 : 104 : 100 : 91).

Gestalt: Breit und dick herzförmig bis fast kugelig oder kurz oval, nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite meist schief gegen die Bauchseite abgestutzt, oft fast dreihöckerig, seltener fast abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet oder fast vierhöckerig und etwas abgeflacht, ein wenig geschultert, waagrecht oder gegen die vom obern Drittel oder von der Mitte

ziemlich breit und sehr flach gewölbte Bauchseite geneigt. Stielseite mässig breit gewölbt, oft mit Furche, aber meist ohne Höcker.

Stielgrube: Meist ziemlich schmal, ungleich tief, gegen die Bauchseite stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt oft, namentlich im vordern Teil, in einer breiten, seichten Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, wenig vertieft oder in einem offenen, oft höckerigen Grübchen.

Stiel: Ungleich lang (gemessen 41, 52, 53, 55 und 58 mm), meist kräftig, hin und wieder rot angelaufen, sitzt fest und reisst manchmal aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun bis schwarz, mit schönem Glanz, gegen Regen mässig empfindlich.

Fleisch: Mittelfest bis fest, fast knackend, ziemlich saftig, vorwiegend süss und oft etwas fad, nicht stark, aber angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst mässig gut. Oberfläche ziemlich glatt. Mässig gross: 10,05 : 8,95 : 7,07 (100 : 89 : 70 : 79). Oval bis eiförmig, meistens mit einem durch die weit nach vorn ragenden Seitenwülste aufgestülpten Spitzchen, seltener, aber manchmal bei fast allen Steinen der gleichen Herkunft, mit ausgesprochenem Hakenspitzen. Stielseite meist nach allen Richtungen, namentlich jedoch nach hinten, stark abfallend, mit kräftigen Runzeln und einer undeutlichen, mässig grossen Stielansatzstelle. Rückenlinie ziemlich gleichmässig gewölbt oder gegen den Stiel fast gerade und gegen die Spitze leicht abgebogen, dünn und undeutlich, aber mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, schmal, kammförmig, die Höhe des Scheitels etwas überragend, meist mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, im vordern Teil scharf, parallel verlaufend oder ein wenig auseinandertretend, meist über die Spitze des Steines hinausragend, mit deutlicher Neigung zu Spitzchenbildung, meist ohne Nebenwülste. Zwischenwülste unbedeutend, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät bis spät.

Verwendung: Tafel- und Sterilisierkirsche.

Wuchs: Sehr kräftig, aufstrebend, hohe, pyramidenförmige Kronen mit waagrecht abstehenden, langen, schlanken, mässig kräftigen Ästen bildend.

Gesundheit: Stark schrotschussanfällig, leidet dagegen nicht unter Harzfluss.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Seewer, Labächler, Baschimeiri, Reding, Weinrebenkirsche, Schumacher, Basler Adler, Schüracher, Langstieler, Fricktaler Rotstieler, Lampnästler, Rosmarin, Flumser, Süswelsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Frühe Luxburger, Buchhölzler, Süsse Grävium, Schwarze Herzkirsche, Napoleons Knorpelkirsche.

Verbreitung: In der ganzen Innerschweiz, auch im Kanton Uri, ziemlich häufig, ist zudem eine der Hauptsorten des zürcherischen Bezirks Affoltern.

Bemerkung: Die Steinerkirsche ist eine der wenigen hartfleischigen Sorten des inner-schweizerischen Kirschengebietes. Sie verdankt ihre starke Verbreitung dem kräftigen Wuchs, der enormen Tragbarkeit, der guten Transportfähigkeit und der späten Reifezeit.

Bedeutung: Obschon die Steinerkirsche in qualitativer Hinsicht nicht zu den edelsten Sorten gehört, verdient sie doch als eine der wenigen auch in mässigen Lagen noch gedeihenden spätreifen Knorpelkirschen etwelche Beachtung.

Die Pilatuskirsche.

(Abb. Tafel 45 b)

Beschreibung nach Material von Niklaus Heer in Horw, Klemens Sidler in Küsnacht und anderen.

Name: Die Bezeichnung „Pilatuskirsche“ ist in Küsnacht gebräuchlich, in Horw heisst die Sorte „Weidkirsche“.

Grösse: Mittel: 17,65 : 18,40 : 16,50 (100 : 104 : 94 : 90).

Gestalt: Kurz und breit herzförmig bis fast nierenförmig oder auch kurz oval, von der Bauchseite ein wenig stärker zusammengedrückt als von der Rückenseite. Stempelseite abgerundet

bis gestutzt, meist etwas gegen die Bauchseite schief. Stielseite mässig breit abgerundet, etwas geschultert, meist waagrecht, hin und wieder nach hinten oder auch nach der fast gleichmässig gewölbten Bauchseite geneigt. Rückenseite meist vom obern Drittel gewölbt, mit mehr oder weniger deutlicher, seichter Furche und hin und wieder mit Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng, ungleich tief, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt oft scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in kleinem, hin und wieder offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (45 mm), ziemlich kräftig, vorwiegend grün, sitzt mässig fest und reisst oft aus, hin und wieder mit sauerkirschenartig verlängertem Ansatz.

Farbe und Haut: Schwarzbraun bis schwarz, mit ordentlichem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, etwas locker, saftig, mit vorherrschender Säure, wenig gewürzt, aber erfrischend und recht angenehm.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ziemlich gut. Oberfläche etwas rau. Gross: 11,36 : 9,38 : 7,61 (100 : 83 : 67 : 81). Eiförmig bis oval, mit kurzem, oft hakigem Spitzchen. Stielseite gegen den Rücken sehr stark abfallend, fast glatt, mit kurzer, mässig tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt und gegen die Spitze leicht abgebogen, dünn, im vordern Teil scharf, mit feinen Runzeln. Wulstansatz ziemlich schmal, aber kräftig, stark hakig gebogen, kammförmig, übergreifend und die Höhe des Scheitels überragend, hin und wieder mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf, auseinandertretend und manchmal geschweift, oft mit kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste zu einem im hintern Teil stumpfen, gegen die Spitze scharf kammförmigen, weit vortretenden Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Spät.

Verwendung: Tafel- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas sparrig.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss mässig widerstandsfähig.

Blüte: Extrem spät, nach Lauerzer, die als Pollenspender nicht mehr geeignet ist.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Bändler, Mischler, Güpfer, Späte Holinger.

Verbreitung: Im Kanton Luzern vom Vierwaldstättersee bis an den Sempachersee verbreitet, kommt auch in Unterwalden und in Küssnacht vor, vereinzelt in Ursenbach (Kanton Bern) und in mehr als 100 Bäumen in Lengnau bei Biel.

Bemerkung: Die Klagen über geringe Tragbarkeit dieser Sorte sind auf die extrem späte Blütezeit zurückzuführen. Bei künstlicher Befruchtung ergaben sich in unsern Versuchen in Lengnau sehr grosse Fruchtansätze.

Bedeutung: Die Vorteile der Pilatuskirsche liegen in der Robustizität des Baumes und namentlich in der Spätreife. Für eine weitere Verbreitung kommt sie aber des bei Vollreife lockeren Fleisches und der nicht ganz befriedigenden Qualität wegen kaum in Betracht.

Schwarze und braune Sorten von geringerer Bedeutung aus der Innerschweiz.

Die Frühe Märchler. Nach Material von J. Düggelin, Siebnen, und David Stüssi, Bilten. Tiefschwarze, stark glänzende, frühreife Kirsche, klein: 15,10 : 15,75 : 14,05 (100 : 104 : 93 : 89). Kurz oval bis gestutzt eiförmig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite stark waagrecht abgestutzt. Stielseite breit abgerundet, wenig geschultert, meist waagrecht. Bauchseite von der Mitte oder vom obern Drittel breit und manchmal flach gewölbt. Rückenseite in gleicher Weise gewölbt wie die Bauchseite, ohne Höcker, jedoch mit deutlicher Furche. Stielgrube ziemlich breit und ziemlich seicht, nach beiden Seiten wenig ausgerandet. Die gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt hin und wieder auf einem undeutlichen Kamm. Stempelpunkt klein, in engem, manchmal tiefem Grübchen. Stiel mässig lang (42 mm), kräftig, hin und wieder rot angelaufen, sitzt wenig fest, reisst aber hin und wieder aus.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, ziemlich kräftig, schwach, aber angenehm gewürzt.

Stein: Ordentlich lösend, wie Abb. Tafel 78 e.

Die Frühe Märchler wurde von mir getauft, da sie immer ohne Bezeichnung einlief. Sie ist in der March ziemlich verbreitet und als erste Kirsche recht beliebt. Sie weist eine für Frühlkirschen recht hohe Qualität auf, sollte aber dennoch ersetzt werden, z. B. durch Frühe Luxburger, da sie viel zu kleinfrüchtig ist.

Die Schwyzer Langstieler. Nach Material von Feusi in Stalden-Feusisberg und andern. Kleine, schwarze Kirsche: 15,6 : 16,2 : 14,5 (100 : 104 : 93 : 90) und 16,3 : 16,8 : 14,3 (100 : 103 : 88 : 85). Früh bis mittelfrüh reifend. Oval bis fast kugelig oder herzförmig, von der Seite stark zusammengedrückt. Stempelseite breit abgerundet bis gestutzt. Stielseite leicht geschultert, gegen die breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite mit schwacher Furche und schwachem Buckel. Stielgrube breit und seicht. Linie nicht vertieft. Stempelpunkt ziemlich klein, in engem, offenem Grübchen oder nicht vertieft. Stiel ziemlich lang (45 mm, 50 mm), dünn, fast nur an der Haftscheibe rötlich, haftet fest.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, vorwiegend süss und manchmal etwas fad, angenehm gewürzt.

Stein leicht lösend, verhältnismässig gross, wie Abb. Tafel 78 f.

Die Schwyzer Langstieler ist in den Höfen und wohl auch in der March ziemlich verbreitet und wird oft als „Frühe“ bezeichnet. Sie ist als Frühlkirsche recht beliebt, kann aber der geringen Grösse wegen für weitere Verbreitung nicht in Betracht kommen. Im innern Teil des Kantons Schwyz werden auch andere Sorten als „Langstieler“ bezeichnet.

Die Thurgauer. Nach Material von David Stüssi in Bilten und andern. Tiefschwarze, mittelfrühe Brennkirsche, klein: 14,1 : 14,6 : 13,2 (100 : 103 : 94 : 91) und 15,02 : 16,30 : 15,00 (100 : 108 : 100 : 92). Kugelig, von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt bis fast abgerundet. Stielseite breit abgerundet, geschultert, waagrecht oder schwach gegen die von der Mitte aus breit und manchmal flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite mit deutlicher Furche und schwachem Höcker. Stielgrube mässig breit, seicht. Linie meist scharf, hin und wieder in schwacher Furche. Stempelpunkt klein, in offenem, meist seichtem Grübchen. Stiel ziemlich lang (40 mm, 42 mm), kräftig, meist rot angelaufen, sitzt ziemlich fest, ohne auszureissen.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, ziemlich kräftig, angenehm gewürzt.

Stein ziemlich schlecht lösend, verhältnismässig gross, wie Abb. Tafel 79 a.

Die Thurgauer ist eine qualitativ vollwertige Brennkirsche, als Tafelkirsche dagegen zu klein. Sie scheint in der March ziemlich verbreitet, jedoch nicht häufig zu sein. Ob sie wirklich, wie man aus dem Namen schliessen könnte, aus dem Thurgau stammt, konnte nicht entschieden werden; doch habe ich sie aus der Ostschweiz nie erhalten.

Die Biltener Büschelkirsche. Nach Material von Hans Oswald in Bilten (Glarus). Kleine, tiefschwarze, etwas matt glänzende Brennkirsche: 15,55 : 16,70 : 13,75 (100 : 107 : 95 : 88). Breit herzförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite gleichmässig abgerundet oder fein gestutzt. Stielseite breit abgerundet, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite meist von der Mitte aus breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel breit gewölbt, mit ausgesprochener breiter Furche und deutlichem Höcker. Stielgrube ziemlich eng und ziemlich seicht, gegen vorn stark ausgerandet. Die Linie liegt meist in breiter, mehr oder weniger seichter Einsenkung. Stempelpunkt mässig gross, in seichtem, offenem Grübchen oder nicht vertieft. Stiel ziemlich kurz (43 mm) und ziemlich kräftig, auffallend rot gefärbt, sitzt ziemlich fest und reisst aus.

Fleisch weich bis mittelfest, sehr saftig, süss, kräftig gewürzt.

Stein ordentlich lösend, wie Abb. Tafel 79 b.

Die Biltener Büschelkirsche ist uns bisher nur aus Bilten zugestellt worden. Sie ist eine vorzügliche, mittelfrühe Brennkirsche, kann jedoch der geringen Grösse wegen nicht zur Vermehrung empfohlen werden.

Die Zuger Rotstieler. Nach Material von Müller in Baar. Tiefschwarze, etwas matt glänzende, kleine Brennkirsche: 16,55 : 17,45 : 15,90 (100 : 105 : 96 : 91). Reifezeit mittel. Kugelig bis oval. Stempelseite abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, nicht geschultert, hin und wieder ein wenig gegen die gleichmässig gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite hin und wieder mit kleinem Buckel, ohne Furche. Stielgrube eng und seicht. Linie gegen den Stempelpunkt scharf, nicht vertieft. Stempelpunkt klein, in kleinem, meist offenem Grübchen. Stiel mässig lang (48 mm), mässig kräftig, rot angelaufen, sitzt ziemlich locker und reisst nicht aus.

Fleisch mittelfest, saftig, sehr süss und kräftig, angenehm gewürzt.

Stein gut lösend, wie Abb. Tafel 79 c.

Die Sorte wurde uns als „Rotstieler“ zugestellt und soll zum Unterschied von den vielen andern gleichnamigen Sorten nach ihrer Herkunft als „Zuger Rotstieler“ bezeichnet werden. Sie scheint in der Gegend von Baar als Lokalsorte ziemlich verbreitet zu sein. Obschon sie ohne Zweifel zu den qualitativ wertvollen Brennkirschen gehört, kommt sie doch zu weiterer Verbreitung der geringen Grösse wegen nicht in Betracht.

Die Gersauer. Nach Material aus Gersau. Schwarze, stark glänzende Brennkirsche, klein: 16,4 : 14,7 : 12,8 (100 : 90 : 78 : 87). Mittelspät reifend. Schlank oval bis tonnenförmig. Stempelseite abgestutzt. Stielseite flach, ein wenig geschultert. Bauchseite flach gewölbt. Rückenseite mit Furche und kleinem Höcker. Stielgrube eng und tief. Linie hin und wieder in einer Furche. Stempelpunkt klein, in seichtem, breitem Grübchen. Stiel ziemlich lang (49 mm), oft gegen die Haftscheibe rötlich, sitzt ziemlich fest.

Fleisch weich bis mittelfest, mässig saftig, vorwiegend süsslich und in der Hautpartie bitterlich, wenig gewürzt.

Stein ordentlich lösend, wie Abb. Tafel 79 d.

Die Sorte scheint in Gersau ziemlich verbreitet zu sein, verdient jedoch der Kleinfrüchtigkeit und der nicht besonders hohen Qualität wegen keine Beachtung.

Die Lettenkirsche. Nach Material von Kantonsrat Siegrist, im Letten, Meggen. Schwarze Tafel- und Brennkirsche von mittlerer Grösse: 17,6 : 18,8 : 17,2 (100 : 107 : 98 : 92). Mittelspät reifend. Kugelig, mit abgestutzter Stempelseite. Stielseite mässig breit abgerundet, schwach geschultert. Bauchseite von der Mitte gegen den Stempelpunkt abgeflacht. Stielgrube seicht und ziemlich breit. Linie nicht vertieft. Stempelpunkt ziemlich gross, in breitem, seichtem Grübchen. Stiel mässig lang (45 mm), oft rot angelaufen, sitzt ziemlich fest.

Fleisch mittelfest, saftig, süss-säuerlich, mässig kräftig, schwach, aber recht angenehm gewürzt.

Stein schlecht lösend, wie Abb. Tafel 79 e.

Die Lettenkirsche ist auf dem Gute Letten in Meggen als Sämling aufgefunden worden; sie hat bisher keine starke Ausbreitung erhalten. Sie zeichnet sich durch keine besonderen Eigenschaften aus und dürfte zuckerreicher sein. Als Tafelkirsche ist sie des schlecht lösenden Steines und der nicht befriedigenden Grösse wegen nicht von Bedeutung.

Die Käspikirsche. Nach Material von Scherrer in Meggen. Matt glänzende, schwarze, mittelfrüh reifende Brennkirsche, klein: 14,35 : 14,65 : 13,50 (100 : 102 : 94 : 92). Kugelig bis oval. Stielseite mässig breit abgerundet, schwach geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauch- und Rückenseite fast gleichmässig gewölbt, schwacher Rückenbuckel oft vorhanden, jedoch keine Rückenfurche. Stempelpunkt klein, in sehr seichtem Grübchen. Stiel mässig lang (41 mm), rot angelaufen, sitzt fest und reisst aus.

Fleisch weich bis mittelfest, süss-säuerlich, recht angenehm gewürzt.

Stein wie Abb. Tafel 79 f.

Die Käspikirsche war früher eine der Hauptsorten in Meggen. Es existieren davon noch sehr grosse Bäume, die jedoch im Abgang begriffen sind. Sie hat keine Bedeutung mehr.

Die Zopf- oder Zopfkirsche. Nach Material von Bürgi, Haarmettlen, Arth. Schwarze, kleine bis mittelgrosse Brennkirsche: 16,8 : 17,0 : 15,3 (100 : 101 : 91 : 90). Mittelfrüh reifend. Oval bis

herzförmig, namentlich von der Bauchseite her zusammengedrückt, mit abgestutzter Stempelseite. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, oft gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite vom obern Drittel auffallend flach gewölbt. Rückenseite mit Buckel und schwacher Furche, vom obern Viertel gewölbt. Stielgrube eng und ziemlich tief. Linie nicht vertieft oder gegen den Stempelpunkt in schmaler Furche. Stempelpunkt klein, in seichem, offenem Grübchen. Stiel mässig lang (41 mm), gegen die Haftscheibe hin und wieder rötlich angelaufen, sitzt wenig fest und reisst nicht aus.

Fleisch mittelfest, saftig, süß und kräftig, angenehm gewürzt.

Stein schlecht lösend, wie Abb. Tafel 80 a.

Die Zopfki-rsche, die ihren Namen nach einem Gehöft in der Gemeinde Arth führen soll, ist der hohen Qualität wegen in den letzten Jahren lokal etwas vermehrt worden. Sie hat als Nachteil eine geringe Sturmsicherheit, so dass sie sich auf die Dauer in Föhngebieten nicht halten können. Als Tafelki-rsche ist sie oft zu klein.

Die Trubiker. Nach Material von Keiser in Trubikon-Oberwil (Kanton Zug). Kleine, schwarze, mittelfrüh reifende Brennkirsche, mittelfrüh blühend. Oval bis kugelig, mit seichter Stielgrube und ziemlich grossem, tief gelegenen Stempelpunkt. Stiel ziemlich lang, dünn, meist rot angelaufen, wenig fest sitzend.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, süß-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Stein wie Abb. Tafel 80 b.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Kapuziner, Weinrebenki-rsche, Fricktaler Rotstieler, Lampnästler, Flumser, Süßwelsche, Rosmarin, die Vertreter der Basler Adlergruppe und Bödeler (eine hier nicht beschriebene Lokalsorte aus Trubikon).

Die Trubiker ist als Sämling auf dem Hof Trubikon entstanden. Sie ist als Brennkirsche in qualitativer Hinsicht vollwertig, aber wegen der starken Schrotschussanfälligkeit und der mangelnden Sturmsicherheit zu weiterer Vermehrung nicht zu empfehlen.

Die Weinrebenki-rsche. Nach Material von Keiser in Trubikon-Oberwil. Kleine bis mittelgrosse, schön glänzende schwarze Tafel- und Brennkirsche, ungefähr 17 : 18 : 15 mm. Herzförmig, von der Seite stark zusammengedrückt. Stempelpunkt ziemlich gross, in engem, wenig tiefem Grübchen. Stiel lang (52 mm), nur an der Haftscheibe rötlich.

Fleisch fast mittelfest, saftig, süß-säuerlich, kräftig.

Stein leicht lösend, wie Abb. Tafel 80 c.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, intersteril mit Rosmarin, Flumser und Süßwelsche. Geeignete Pollenspender: wie Rosmarin, Seite 80.

Die Weinrebenki-rsche ist in Trubikon als Sämling aufgefunden worden. Sie wurde uns seinerzeit sowohl unter der Bezeichnung „Weinrebenki-rsche“ als auch „Labächler“ für Befruchtungsversuche zur Verfügung gestellt. Sie ist sowohl als Tafel- wie auch als Brennkirsche recht brauchbar, ohne sich aber durch besondere Eigenschaften auszuzeichnen, hat dagegen den Nachteil des ungleichmässigen Ausreifens.

Die Knonauer. (Abb. Tafel 44 a). Nach Material von Horat, Rosenberg, Zug. Mittelgrosse bis grosse Tafelki-rsche: 19,93 : 20,60 : 18,87 (100 : 103 : 95 : 92). Schwarz mit Stich ins Braune und etwas mattem Glanz. Haut sehr regenempfindlich. Reifezeit mittel. Gedrungen herzförmig mit leicht abgestutzter Stempelseite. Stielseite breit abgerundet, stark geschultert, gegen die breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite mit Furche, aber ohne Buckel. Stielgrube breit und ungleich tief, stark ausgerandet. Linie nicht vertieft. Stempelpunkt mittel, in tiefem, engem, höckerigem, offenem Grübchen. Stiel ziemlich lang, vorwiegend grün, kräftig, sitzt fest und reisst oft aus.

Fleisch mittelfest bis fest, saftig, süß-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Stein löst ordentlich, wie Abb. Tafel 44 a.

Die Knonauer konnte bisher nur auf dem Rosenberg in Zug gefunden werden. In Knonau selbst oder in einer andern Gemeinde des Bezirkes Affoltern wurde sie nie beobachtet. Sie ist qualitativ durchaus vollwertig, kann jedoch der empfindlichen Haut wegen nicht zu weiterer Verbreitung empfohlen werden.

Die Kembergkirsche. Nach Material aus Kemmatten bei Cham. Schwarze Tafel- und Brennkirsche mit schönem Glanz, früh bis mittelfrüh reifend, mit sehr regenempfindlicher Haut. Früchte von mittlerer Grösse: 18,55 : 20,05 : 18,00 (100 : 108 : 97 : 90). Stumpf herzförmig, von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite schief gegen die Bauchseite abgestutzt, fast dreihöckerig. Stielseite abgerundet, meist schwach geschultert, schwach gegen die vom obern Drittel gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite mit kaum angedeuteter Furche, ohne Höcker. Stielgrube tief, ungleich breit. Linie manchmal in breiter Furche. Stempelpunkt klein, kaum vertieft, oft gegen die Bauchseite verschoben. Stiel lang (59 mm), dünn, hin und wieder rötlich angelaufen, haftet fest und reisst aus.

Fleisch weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, ziemlich kräftig, ein wenig gewürzt.
Stein leicht lösend, wie Abb. Tafel 80 d.

Die Kembergkirsche scheint eine wenig verbreitete Lokalsorte aus der Umgebung von Cham zu sein. Aus Immensee erhielt ich, ohne Bezeichnung, eine Kirsche, die ich von der Kembergkirsche nicht zu unterscheiden vermag. Ob beide wirklich identisch sind, kann ich jedoch nicht mit Sicherheit entscheiden. Die Kembergkirsche erscheint der empfindlichen Haut und der nicht gerade erstklassigen Qualität wegen nicht verbreitungswürdig.

b) Rote Sorten aus der Innerschweiz.

Die Güpferkirsche.

(Abb. Tafel 46 a)

Beschreibung nach Material von Eichhorn in Arth.

N a m e n: Die Bezeichnung Güpfer ist in der Gegend von Arth allgemein gebräuchlich. Aus Cham erhielten wir die Sorte als „Weissbäuchler“, eine Bezeichnung, welche die Sorte nicht verdient, da sie bei Vollreife völlig rot wird.

Grösse: Mittel: 16,6 : 18,2 : 16,0 (100 : 110 : 96 : 88), auch grösser.

G e s t a l t: Kugelig bis kurz herzförmig, von der Bauchseite stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite ziemlich stark waagrecht abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, gegen die von der Mitte aus breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Drittel ziemlich breit gewölbt, mit breiter, seichter Furche und undeutlichem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng und ziemlich tief, nach beiden Seiten etwas ausgerandet.

B a u c h n a h t: Die Linie ist gegen den Stempel scharf und liegt bei vereinzelt Früchten gegen die Stielgrube hin in einer engen, sehr tiefen Furche, so dass solche Früchte ein abnormes Aussehen erhalten.

Stempelpunkt: Klein, in mässig breitem, ziemlich tiefem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (47 mm), ziemlich kräftig, oft rot getupft, haftet fest und reisst hin und wieder aus.

F a r b e u n d H a u t: Dunkelrot auf hellrotem Grunde, mit hellen Sprickeln und Tupfen, auf der Bauchseite meist heller gefärbt, mit schönem Glanz, gegen Regen ziemlich widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, angenehm gewürzt, gut.

S a f t: Ungefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche ziemlich glatt. Mässig gross: 9,4 : 8,2 : 6,3 (100 : 87 : 67 : 77). Oval oder tonnenförmig, ohne oder mit undeutlichem, hin und wieder leicht hakigem Spitzchen. Stielseite meist gegen den Rücken abfallend, manchmal jedoch fast gleichmässig gewölbt, fast glatt, oder mit einzelnen kräftigen, jedoch nicht scharfen Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross, meist wenig tief. Rückenlinie gewöhnlich vor der Spitze abgebogen, so dass der Stein breit abgestutzt erscheint, dünn und wenig vortretend, fast ohne Runzeln. Wulstansatz mässig breit, kräftig, aber meist fast flach, ein wenig übergreifend und die Höhe des Scheitels erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste mässig kräftig, im vordersten Teile scharf, meist mehr oder weniger parallel verlaufend, mit Spitzchenbildung auf der Höhe der Spitze, hin und wieder mit undeutlichen Nebenwülsten. Zwischenwülste im vordersten Teile meist zu einem stumpfen, vorstehenden Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Kräftig, eine etwas aufstrebende Krone bildend, Verzweigung ebenmässig.

Gesundheit: Gegen Schrotschuss mässig widerstandsfähig, leidet nicht unter Harzfluss.

Blüte: Spät, schneeweiss, weil das Laub sich spät entfaltet.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, intersteril mit Mischler, Blaser, Truppler, Helener, Seewer und Späte Holinger. Geeignete Pollenspender: wie Späte Holinger (Seite 53).

Verbreitung: Die Güpfer stammt wohl aus der Gegend Arth-Steinen-Steinerberg, wo sie recht häufig zu finden ist. Sie ist im Begriffe, sich von hier aus im ganzen innerschweizerischen Gebiete zu verbreiten.

Bemerkung: Die Güpfer ist ohne Zweifel die wertvollste der innerschweizerischen rotfrüchtigen Kirscharten. Sie liegt zwar als Tafelkirsche in bezug auf Grösse an der untersten Grenze, wiegt aber durch den vorzüglichen Geschmack und die ordentliche Transportfähigkeit diesen Nachteil auf. Als Brennkirsche dürfte sie oft etwas mehr Zucker enthalten.

Bedeutung: Wertvolle, auch in mässigen Lagen noch verbreitungswürdige Tafel- und Konfitürenkirsche. Im Richtsortiment für die Innerschweiz enthalten.

Die Blaserkirsche.

(Abb. Tafel 47 a)

Beschreibung nach Material von Kantonsrat Annen in Arth, Märchi in Küsnacht, Fischlin in Wyler-Steinerberg und andern.

Namen: Wir erhielten die Sorte auch als „Märchikirsche“ aus Küsnacht und als „Wölfler“ aus Schwyz, wobei jedoch zu berücksichtigen ist, daß in Schwyz und Umgebung auch andere rotfrüchtige Kirschen „Wölfler“ heissen; aus Lüsslingen (Solithurn) erhielten wir sie als „Rote Lauerzer“.

Grösse: Klein bis mittel: 14,4 : 15,3 : 13,9 (100 : 106 : 97 : 91) und 16,0 : 17,2 : 15,0 (100 : 107 : 94 : 87).

Gestalt: Kugelig bis kurz herzförmig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis schwach gestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, schwach geschultert, waagrecht oder ein wenig gegen die Bauchseite schief. Bauchseite meist von der Mitte, seltener vom obern Drittel aus breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel ziemlich breit gewölbt, mit breiter, seichter Furche und kaum angedeutetem Höcker.

Stielgrube: Ungleichartig, oft seicht und ziemlich breit, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnah: Die Linie ist nicht scharf und liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, kaum vertieft oder in kleinem, seichtem, offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (40 mm, 42 mm), nur an der Haftscheibe rötlich, haftet mässig fest und reisst manchmal aus.

Farbe und Haut: Dunkelrot auf hellrotem Grunde, mit wenigen, jedoch ziemlich grossen hellroten Sprickeln und Tupfen.

Fleisch: Weich bis mittelfest, locker, wässerig, süss-säuerlich, fad, mit wenig Zucker und wenig Gewürz.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst ziemlich gut. Oberfläche glatt. Mässig gross: 9,2 : 7,3 : 5,4 (100 : 79 : 59 : 74). Oval, nicht abgestutzt, ohne oder mit sehr kleinem, undeutlichem Spitzchen. Stielseite nach dem Rücken stark abfallend, glatt, mit kurzer, ziemlich kleiner Stielansatzstelle. Rückenlinie gleichmässig gewölbt oder nach der Spitze leicht abgebogen, dünn und kaum vortretend, fast ohne Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig und mässig breit, fast flach, die Höhe des Scheitels oft leicht überragend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste mässig kräftig und nur gegen vorn scharf, fast parallel verlaufend, mit schwacher Neigung zu Spitzchenbildung, oft mit kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste nur im vordersten Teil ausgebildet, dünn, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Brennkirsche.

Wuchs: Ausgesprochen raschwüchsig, bildet grosse, etwas hochgewölbte Kronen mit auffallend dünnen Stämmen.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, kein Harzfluss.

Blüte: Spät, schneeweiss erscheinend, weil sich das Laub spät entfaltet.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, intersteril mit Mischler, Güpfer, Helener, Truppler, Seewer und Späte Holinger. Geeignete Pollenspender: wie Späte Holinger (Seite 53).

Verbreitung: Im Kanton Schwyz, namentlich in der Gegend von Küsnacht, Arth und Steinerberg häufig, ebenso am Vierwaldstättersee, vereinzelt im Wiggertal und aus Lüsslingen (Solothurn).

Bemerkung: Die Blaserkirsche ist im wesentlichen schuld, dass in der Innerschweiz im allgemeinen den rotfrüchtigen Sorten als Brennkirschen ein geringerer Wert zugeschrieben wird als den schwarzen. Sie befriedigt in bezug auf Ausbeute nicht, und da sie die häufigste rote Sorte ist, wird ihr geringer Wert auch auf andere Sorten übertragen, wodurch die besseren rotfrüchtigen Kirschen, wie Bändler, Immenseer und andere nicht diejenigen Preise erreichen, die sie verdienen.

Bedeutung: Sollte trotz des sehr guten Wuchses und der enormen Tragbarkeit zufolge der unbefriedigenden Qualität nicht mehr weiter vermehrt werden.

Die Helener.

(Abb. Tafel 46 b)

Beschreibung nach Material von Kantonsrat Annen und Eichhorn in Arth, Aschwanden in Küsnacht und andern.

Namen: Die Sorte ist in der Gegend von Arth allgemein als „Helener“ bekannt. Andere Bezeichnungen fand ich in der Innerschweiz nicht. Dagegen wurde sie in Knonau als „Rote von Mägenwil“ bezeichnet, und von Wil bei Herisau erhielten wir sie als „Rote Lowerzer“.

Grösse: Klein bis mittel: 16,5 : 17,5 : 15,3 (100 : 106 : 93 : 88),
16,8 : 17,5 : 15,3 (100 : 104 : 91 : 88),
18,75 : 19,90 : 17,40 (100 : 106 : 93 : 88).

Gestalt: Kurz und breit herzförmig, von der Bauchseite mehr zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite waagrecht abgestutzt bis abgerundet. Stielseite ziemlich breit abgerundet, oft etwas abgeflacht, ein wenig geschultert, gegen die vom obern Drittel oder von der Mitte aus flach gewölbte bis abgeflachte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, mit mehr oder weniger deutlicher Furche und oft mit ausgesprochenem Höcker.

Stielgrube: Mässig tief und ziemlich breit, fast nur nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die gleichfarbige Linie liegt hin und wieder, namentlich gegen die Stielgrube hin, in breiter, seichter Einsenkung.

Stempelpunkt: Mässig gross, in breitem, seichtem Grübchen.

Stiel: Ungleich lang (gemessen 38, 50 und 57 mm), kräftig, hin und wieder rötlich, haftet mässig fest und reisst selten aus.

Farbe und Haut: Dunkel- und hellrot auf weisslich-gelbem Grunde, mit zahlreichen undeutlichen, verwaschenen Sprickeln und Tupfen, etwas regenempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, aber etwas zuckerarm, jedoch frisch und angenehm, wenn auch nicht stark gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Mässig gross: 9,2 : 7,4 : 5,9 (100 : 81 : 64 : 80). Eiförmig bis fast spindelförmig, mit kleinem, geradem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen, namentlich nach dem Rücken, stark abfallend, glatt, mit mässig grosser Stielansatzstelle. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, dünn, kaum vortretend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz mässig breit und mässig kräftig, fast flach, die Höhe des Scheitels überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste nur im vordern Teile etwas scharf, mässig breit auseinandertretend, manchmal mit leichter Neigung zu Spitzchenbildung, mit kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste unbedeutend, ungleich verlaufend, meist kurz, aber scharf.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel-, Konfitüren- und Brennkirsche.

Wuchs: Mässig kräftig. Krone aufstrebend, mit dünnen Ästen und Zweigen.

Gesundheit: Stark schrotschussanfällig, Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, intersteril mit Mischler, Güpfer, Blaser, Truppler, Seewer und Späte Holinger. Geeignete Pollenspender: wie Truppler (Seite 179).

Verbreitung: Namentlich in der Gegend von Arth anscheinend früher ziemlich häufig, jedoch durch die Schrotschussepidemie zurückgegangen, kommt wohl in der ganzen Innerschweiz vor und wurde vereinzelt auch in andern Gebieten gefunden.

Bemerkung: Aus Greppen am Vierwaldstättersee erhielten wir unter der Bezeichnung „Rote Schwyzer“ oder „Alte rote Schwyzer“ eine Kirsche, die ich von der Helener nicht zu unterscheiden vermag, deren Identität mir aber doch nicht als völlig sichergestellt erscheint.

Bedeutung: Trotz der unbestreitbaren Vorzüge scheint die Helener zufolge ihrer auffallenden Schrotschussanfälligkeit nicht verbreitungswürdig zu sein.

Die Hohrütikirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 80 e)

Beschreibung nach Material von Klemens Sidler in Küssnacht und andern.

Namen: Die Sorte ist in ihrem Verbreitungsgebiet allgemein unter dieser Bezeichnung bekannt. Im Gebiet von Steinen-Schwyz scheint sie auch als „Wölfler“ zu gehen.

Grösse: Klein bis mittelgross: 15,8 : 16,7 : 16,0 (100 : 106 : 101 : 90) und 17,70 : 19,00 : 17,80 (100 : 107 : 100 : 94).

Gestalt: Kugelig bis kurz oval oder nierenförmig, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite waagrecht abgestutzt, seltener abgerundet. Stielseite abgerundet, etwas geschultert, meist ein wenig gegen die gleichmässig gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel oder fast gleichmässig gewölbt, mit kaum angedeuteter Furche, aber hin und wieder mit einem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng und ziemlich tief, nach beiden Seiten ein wenig ausgerandet.

Bauchnaht: Die gleichfarbige Linie liegt nie vertieft (Unterschied zu der ähnlichen Güpfer!).

Stempelpunkt: Klein, in meist engem, mehr oder weniger offenem Grübchen.

Stiel: Kurz (36, 37 mm), oft rötlich punktiert, haftet nicht fest, reisst jedoch manchmal aus.

Farbe und Haut: Dunkelrot mit leichtem Stich ins Bräunliche und zahlreichen hellroten Sprickeln, gegen Regen widerstandsfähig.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, einseitig süsslich, etwas fad, ohne Gewürz.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche etwas rau. Ziemlich klein: 8,2 : 6,7 : 5,2 (100 : 82 : 63 : 78). Oval, mit kleinem, manchmal leicht hakigem Spitzchen. Stielseite gegen den Rücken abfallend, mit zahlreichen, kräftigen Runzeln und grosser, aber kurzer Stielansatzstelle. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt oder gegen die Spitze abgebogen, dünn, stellenweise ein wenig vortretend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz ziemlich breit und ziemlich kräftig, bald flach, bald kammförmig, die Höhe des Scheitels leicht überragend, hin und wieder mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, ein wenig auseinandertretend oder fast parallel, im vordersten Teil scharf, mit Spitzchenbildung, meist mit kurzen Seitenwülsten. Zwischenwülste nur gegen vorn deutlich, oft zu einem stumpfen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Brennkirsche.

Über Wuchs, Gesundheit und Blütezeit liegen keine Angaben vor.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Scheint am Vierwaldstättersee zwischen Küssnacht und der Gegend von Schwyz ziemlich verbreitet zu sein.

Bemerkung: Die Hohrütikirsche hat äusserlich sehr viel Ähnlichkeit mit der Güpfer, unterscheidet sich von dieser jedoch durch den süsslichen, faden Geschmack und die Einzelheiten des Steines deutlich. Auch mit der Blaserkirsche hat sie viele gemeinsame Merkmale.

Bedeutung: Nicht verbreitungswürdig.

Die Bändlerkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 80f)

Beschreibung nach Material von Keiser in Trubikon-Oberwil, Eichhorn in Arth und andern.

Namen: Die Bezeichnung ist nach Zschokke abgeleitet vom Bändlerwald zwischen Arth und Walchwil. Gelegentlich hört man auch „Bänler“. In Küssnacht heisst die Sorte „Schattenberger“ (als „Schattenberg“ werden die Abhänge der Rigi gegen Arth und Immensee bezeichnet).

Grösse: Klein bis mittel: 15,0 : 16,0 : 14,3 (100 : 107 : 95 : 89), gewöhnlich grösser.

Gestalt: Kugelig. Stempelseite abgerundet. Stielseite leicht geschultert, ein wenig gegen die flach gewölbte Bauchseite geneigt.

Stielgrube: Seicht, ziemlich eng.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in seichtem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (39 mm, 45 mm) und ziemlich kräftig, grün, sitzt wenig fest.

Farbe und Haut: Gleichmässig rot mit verwaschen gelblich-bräunlicher Grundfarbe, die eine für die Sorte charakteristische bräunliche Tönung bewirkt, etwas regenempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, sehr saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche ziemlich glatt. Mässig gross: 8,8 : 7,3 : 5,6 (100 : 83 : 64 : 77). Kugelig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite nach hinten abfallend, glatt, mit kurzer, kleiner Stielansatzstelle. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt oder gegen die Spitze etwas abgebogen, dünn, aber vorstehend, mit wenigen, undeutlichen Runzeln. Wulstansatz kräftig, ziemlich breit, aber flach, leicht übergreifend und die Höhe des Scheitels überragend, mit Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig und namentlich gegen vorn sehr scharf, in der ganzen Länge breit auseinandertretend, aber mit leichter Neigung zu Spitzchenbildung, hin und wieder mit kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste ungleich verlaufend, oft mehr oder weniger parallel oder gegen die Spitze einen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Brennkirsche, als Tafelkirsche meist zu klein.

Wuchs: Mässig kräftig. Verzweigung ebenmässig, aber oft etwas dünnastig, hängend. Die Tracht des Baumes gleicht derjenigen der Lauerzerbäume, was zum Teil auch durch das schmale Blattwerk bewirkt wird.

Gesundheit: Mässig schrotschussanfällig, Harzfluss nicht beobachtet. Die Früchte neigen in auffallender Weise zu Bitterfäule, verursacht durch *Gloeosporium fructigenum*. In nassen Jahren und an schattig-feuchten Standorten wird die ganze Ernte dadurch gefährdet.

Blüte: Spät, schneeweiss, weil das Laubwerk sich nach den Blüten entfaltet.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Mischler, Güpfer, Blaser, Immenseer, Lauerzer, Weggiser, Pilatuskirsche, Späte Holinger, Schüpfkirsche, Märgelikirsche, Rote Schwyzer.

Verbreitung: In der ganzen Innerschweiz verbreitet, jedoch nirgends besonders häufig. Das Hauptverbreitungsgebiet ist wohl die Gegend rings um den Zugersee.

Bemerkung: Die Bändlerkirsche dürfte in qualitativer Beziehung die beste der inner-schweizerischen rotfrüchtigen Sorten sein.

Bedeutung: Trotz der hohen Qualität infolge der ausgesprochenen Neigung zu Bitterfäule und des wenig befriedigenden Wuchses höchstens in sonnigen Lagen anbauwürdig.

Die Geissmättler.

(Abb.: Stein, Tafel 81 a)

Beschreibung nach Material von Huwiler in Immensee und Fischlin in Wyler-Steinerberg.

N a m e: Die Sorte ist in der Gegend von Küssnacht-Immensee allgemein unter dieser Bezeichnung bekannt.

G r ö s s e: Klein bis mittel: 15,8 : 16,8 : 14,9 (100 : 106 : 94 : 89) und 17,30 : 17,30 : 15,75 (100 : 100 : 91 : 91).

G e s t a l t: Kugelig bis kurz herzförmig oder oval, fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite ziemlich stark abgestutzt, waagrecht oder nach der Bauchseite geneigt, oft höckerig. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, leicht geschultert, meist gegen die gleichmässig oder ein wenig breit gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, mit angedeuteter Furche und deutlichem Höcker.

S t i e l g r u b e: Mässig tief und mässig breit, namentlich nach vorn ausgerandet.

B a u c h n a c h t: Die meist dunkler gefärbte Linie ist gegen den Stempelpunkt scharf, liegt jedoch nicht vertieft.

S t e m p e l p u n k t: Klein, in ziemlich tiefem, breitem, meist gegen beide Seiten offenem Grübchen.

S t i e l: Ziemlich kurz (37 mm, 40 mm), kräftig, hin und wieder rot angelaufen, sitzt fest und reisst aus.

F a r b e u n d H a u t: Dunkelrot auf hellrotem bis gelbem Grunde, mit kleinen, hellen Sprickeln und grössern, dunklen Tupfen, schön glänzend.

F l e i s c h: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, wenn nicht vollreif bitterlich, kräftig, angenehm gewürzt.

S a f t: Ungefärbt.

S t e i n: Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Ziemlich gross: 9,1 : 7,1 : 5,8 (100 : 78 : 64 : 82). Gestutzt eiförmig bis oval, mit feinem Spitzchen. Stielseite gleichmässig gewölbt oder ein wenig abgeflacht, mit zahlreichen Runzeln und ziemlich grosser, seichter Stielansatzstelle. Rückenlinie in der Mitte ziemlich gerade verlaufend und gegen die Spitze abgebogen, dünn, nicht vortretend, mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich schmal, stark kammförmig, die Höhe des Scheitels deutlich überragend, oft mit sehr kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig und im vordersten Teile scharf, ein wenig auseinandertretend, mit Nebenwülsten, die den Seitenwülsten fast parallel verlaufen. Zwischenwülste meist deutlich ausgebildet, vom Ansatz an parallel verlaufend, stumpf und etwas vorstehend.

R e i f e z e i t: Mittel.

V e r w e n d u n g: Brennkirsche.

W u c h s: Kräftig, gibt sehr grosse, breitkronige Bäume.

G e s u n d h e i t: Mässig schrotschussanfällig, nicht zu Harzfluss neigend.

B l ü t e: Mittelfrüh.

B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e: Unbekannt.

V e r b r e i t u n g: In Küssnacht und Immensee ziemlich häufig, kommt auch im Steinerberg und in andern Gebieten des Kantons Schwyz vor; recht häufig ist sie in der Gegend von Ruswil (Luzern) zu finden.

B e d e u t u n g: Trotz des guten Wuchses nicht verbreitungswürdig, weil zu kleinfrüchtig.

Die Immenseer.

(Abb.: Stein, Tafel 81 b)

Beschreibung nach Material von Kantonsrat Annen in Arth.

N a m e: Es sind mir keine andern Bezeichnungen bekannt geworden; die angeführte dürfte im Verbreitungsgebiet der Sorte ziemlich geläufig sein.

G r ö s s e: Klein: 15,4 : 17,3 : 15,0 (100 : 113 : 97 : 87).

Gestalt: Kugelig bis breit herzförmig, seitlich stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet. Bauchseite flach gewölbt.

Stielgrube: Breit und tief.

Bauchnaht: Die oft dunkel gefärbte Linie liegt hin und wieder in einer seichten Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in breitem, oft gegen die Bauchseite offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (47 mm), dick, vorwiegend grün, sitzt fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Leuchtend rot auf hellrotem Grunde, mit durchscheinenden Stellen und zahlreichen hellen Tupfen in dunkleren Zonen.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, mild, angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Ziemlich klein: 8,6 : 6,3 : 5,0 (100 : 73 : 58 : 79). Ziemlich schlank eiförmig bis oval, oft mit Spitzchen. Stielseite ein wenig hochgewölbt und nach hinten abfallend, glatt, mit kleiner Stielansatzstelle. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, dünn, ein wenig vorstehend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich schmal, kammförmig, die Höhe des Scheitels erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, von der Mitte an scharf, ein wenig auseinandertretend, meist mit mehreren kurzen Nebenwülsten. Die undeutlichen Zwischenwülste treten gegen die Spitze meist zu einem kleinen Mittelwulst zusammen.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Brennkirsche.

Wuchs: Mässig kräftig, etwas dünnastig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig. Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Spät. Das Laub entfaltet sich, im Gegensatz zu den meisten andern Spätblühern aus der Innerschweiz, früh, so dass der blühende Baum nie schneeweiss erscheint.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, intersteril mit Hofkirsche. Geeignete Pollenspender: Mischler, Güpfer, Blaser, Weggiser, Bändler, Lauerzer, Schüpfkirsche, Späte Holinger.

Verbreitung: Lokalsorte aus der Gegend des Zugersees, wohl nirgends besonders häufig.

Bedeutung: Qualitativ vollwertige Brennkirsche, die jedoch der Kleinfrüchtigkeit wegen eine weitere Verbreitung nicht verdient.

Die Schindlerkirsche.

(Abb. Tafel 48 a)

Beschreibung nach Material von Eichhorn in Arth, Sidler und Schuler in Küssnacht.

Namen: Die Sorte ist im Kanton Schwyz weithin als „Schindlerkirsche“ bekannt; aus Küssnacht erhielt ich sie als „Grosse Rote“.

Grösse: Mittel: 14,8 : 17,0 : 14,7 (100 : 115 : 100 : 87) und 17,30 : 19,62 : 17,20 (100 : 113 : 100 : 88).

Gestalt: Breit herzförmig bis nierenförmig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite breit abgerundet bis abgestutzt. Stielseite ziemlich breit und flach gewölbt, leicht geschultert, meist ein wenig gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite vom obern Drittel oder von der Mitte aus breit und manchmal etwas flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, mit breiter, seichter Furche und oft mit deutlichem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich seicht, nach beiden Seiten, namentlich nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die dunkle, meist nicht scharfe Linie liegt hin und wieder gegen den Stempelpunkt etwas vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in breitem, seichtem, oft offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (44 mm, 50 mm), kräftig, grün, sitzt ziemlich fest und reisst oft aus, jedoch ohne dass die Frucht blutet.

Farbe und Haut: Dunkelrot auf hellrotem Grunde, der namentlich auf der Bauchseite zum Vorschein kommt, wenn nicht vollreif mit gelben Backen, mit zahlreichen, bei Vollreife wenig deutlichen hellroten oder gelblichen Sprickeln, mit durchscheinenden Stellen.

Fleisch: Fast mittelfest, saftig, vorwiegend säuerlich, erfrischend und ziemlich kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst ziemlich gut. Oberfläche etwas rauh. Ziemlich gross: 8,8 : 8,0 : 5,9 (100 : 91 : 67 : 74) und 9,82 : 8,92 : 6,90 (100 : 91 : 70 : 77). Kugelig bis kurz und breit eiförmig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite fast ebenmässig gewölbt oder nach hinten etwas abfallend, mit mehreren kräftigen Runzeln und ziemlich grosser Stielansatzstelle. Rückenlinie ziemlich gleichmässig gewölbt oder über den Rücken fast gerade verlaufend und gegen die Spitze leicht abgebogen, dünn, nicht vorstehend, mit feinen, jedoch deutlichen Runzeln. Wulstansatz kräftig, mässig breit, ein wenig kammförmig, die Höhe des Scheitels erreichend, meist mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, im vordersten Teile scharf, meistens auseinandertretend und hin und wieder leicht geschweift, seltener fast parallel und mit Neigung zu Spitzchenbildung, meist mit Nebenwülsten. Zwischenwülste meist vom ersten Drittel an ausgebildet, vortretend, parallel, gegen die Spitze oft zu einem Mittelwulst zusammentretend, seltener nur im vordern Teile ausgebildet.

Reifezeit: Mittelspät bis spät.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Scheint in der Gegend von Küssnacht und Arth ziemlich verbreitet zu sein.

Bedeutung: Recht brauchbare Tafelkirsche, fällt jedoch wohl meistens zu klein (die abgebildeten Früchte stammen von einem stark verzüngten Baum und sind deshalb verhältnismässig zu gross).

Die Frühe Schwyzerkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 81 c)

Beschreibung nach Material von Märchi in Küssnacht und Ziegler in Seelisberg.

Namen: Wir erhielten die Sorte aus Küssnacht als „Frühe Rote“, einer mehrdeutigen Bezeichnung, so dass ich mich veranlasst sah, sie nach ihrer Herkunft näher zu benennen.

Grösse: Mittel: 17,3 : 17,1 : 15,6 (100 : 99 : 90 : 91) und 19,92 : 19,90 : 17,72 (100 : 100 : 89 : 89).

Gestalt: Herzförmig, von beiden Seiten gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite gleichmässig bis spitz abgerundet. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, wenig geschultert, meist gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite von der Mitte aus gewölbt, bald fast abgeflacht, bald mit Bäuchlein. Rückenseite vom obern Viertel ziemlich flach gewölbt, mit breiter, seichter Furche und mit deutlichem Höcker.

Stielgrube: Ungleich, meist ziemlich eng und mässig tief, nach beiden Seiten, namentlich nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt hin und wieder in einer Furche.

Stempelpunkt: Mässig gross, nicht vertieft, oft hinter einem Höcker.

Stiel: Mässig lang (49 mm), kräftig, vorwiegend grün, sitzt mässig fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Leuchtend rot auf gelblichem Grunde, der bei Vollreife wenig sichtbar ist, mit zahlreichen Sprickeln und schönem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, wenig, aber angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche etwas rauh. Ziemlich gross: 10,17 : 8,37 : 6,93 (100 : 82 : 68 : 83). Eiförmig, mit gerader Spitze. Stielseite stark mit Backen abfallend, fast glatt, mit mässig grosser, scharf dreieckiger Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, sehr dünn, im obern Teil fast kammförmig vorstehend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz kräftig, aber ziemlich schmal, flach, mit Öhrchen den Scheitel überragend, fast immer mit Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf, breit auseinandertretend, in gleichmässigem Bogen verlaufend oder gegen

die Spitze leicht geschweift, mit kurzen, jedoch kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste vom Wulstansatz an ausgebildet, stumpf, parallel verlaufend und einen deutlichen Graben einschliessend, im vordern Drittel bis Viertel auslaufend, so dass dieser Teil der Wulstseite flach erscheint.

Reifezeit: Früh bis mittelfrüh, einige Tage vor Mischler.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Nach der Aussage von Herrn Ziegler nur mässig, etwas zu Kahlastigkeit neigend.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Nur aus Küssnacht und Seelisberg erhalten.

Bemerkung: Es dürfte sich um eine eingeschleppte Baumschulsorte handeln, die ich jedoch nur in der Innerschweiz auffand, so dass ich sie in diesem Abschnitt beschreibe. Sie ist möglicherweise identisch mit der auf Seite 221 beschriebenen Frühen Edelkirsche.

Bedeutung: Für gute Lagen der Fröheife und des schönen Aussehens wegen prüfenswert. Der grösste Nachteil der Sorte dürfte in der Empfindlichkeit der Haut liegen.

Die Rote Lamperdinger.

(Abb. Tafel 48 b)

Beschreibung nach Material von Burri in Lamperdingen bei Luzern, Bürgin in Buchthalen und Klaas in Landquart.

Namen: Wir erhielten die Sorte von Buchthalen im Kanton Schaffhausen als „Rote von Trau“, einer Bezeichnung, die ich sonst nirgends sah. Herr Stadtrat Burri, der von dieser Sorte schöne Bäume besitzt und sie als Tafelkirsche hochschätzt, lieferte sie als „Rote Lamperdinger“ ein.

Grösse: Mittel: 19,30 : 19,15 : 17,15 (100 : 99 : 89 : 90) und 18,7 : 18,0 : 16,3 (100 : 96 : 87 : 90).

Gestalt: Herzförmig bis fast oval, von der Bauchseite stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite waagrecht abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, schwach geschultert, gegen die vom obern Drittel aus flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, mit deutlichem Höcker und schwacher Furche.

Stielgrube: Eng und ziemlich tief, meist mit Zahn.

Bauchnaht: Die oft dunkle Linie ist gegen den Stempel scharf, liegt jedoch nicht in einer Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in engem, wenig tiefem Grübchen.

Stiel: Lang (48 mm, 55 mm), ziemlich dünn, grün, sitzt fest und reisst oft aus, jedoch ohne dass die Kirsche blutet.

Farbe und Haut: Leuchtend rot mit gelber Grundfarbe und undeutlichen, verwaschenen Sprickeln.

Fleisch: Fast mittelfest, saftig, süss-säuerlich, nur mässig kräftig, ziemlich schwach, jedoch angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche ziemlich glatt. Mässig gross: 10,3 : 7,6 : 6,0 (100 : 74 : 58 : 79). Eiförmig, ohne oder mit einem geraden Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, mit undeutlichen Runzeln und ziemlich grosser, aber seichter Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, manchmal gegen die Spitze leicht abgebogen, dünn, wenig vorstehend, aber im vordern Teil scharf, mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, mässig breit, leicht kammförmig, die Höhe des Scheitels erreichend, höchstens mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, gegen vorn auseinandertretend und oft geschweift, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste meist von der Mitte an zu einem stumpfen, weit vorstehenden, gegen die Spitze keilförmigen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Ziemlich stark schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In der Zentral- und Ostschweiz vereinzelt.

Bemerkung: Aus der Verbreitung der Roten Lamperdinger lässt sich vermuten, dass es sich um eine durch Baumschulen verschleppte Sorte handelt. Da es mir jedoch nicht möglich war, sie in einer Baumschule aufzufinden, und da sie von den innerschweizerischen Zentralstellen für Obstbau zur weiteren Prüfung vermehrt werden soll, habe ich die Sorte in diesem Abschnitt eingereiht.

Bedeutung: In guten bis mittelguten Lagen prüfenswert.

Die Rote Klepfer.

(Abb. Tafel 47 b)

Beschreibung nach Material von Huwiler in Immensee.

Name: Die Sorte wurde als „Klepfer“ eingeliefert. Andere Bezeichnungen sind mir nicht bekannt.

Grösse: Mittel: 17,32 : 18,70 : 17,17 (100 : 108 : 99 : 92).

Gestalt: Kugelig bis kurz oval, seltener kurz herzförmig, meist fast nur von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite fast immer stark waagrecht abgestutzt. Stielseite ziemlich flach, meist waagrecht, wenig geschultert. Bauchseite von der Mitte oder vom obern Drittel breit gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel, seltener von der Mitte aus gewölbt, ohne Höcker, hin und wieder mit schwacher Furche.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich seicht, nach vorn etwas ausgerandet.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt hin und wieder in einer engen Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, bald in breitem, seichtem Grübchen, bald nicht vertieft.

Stiel: Mässig lang (47 mm), ziemlich kräftig, vorwiegend grün, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Dunkelrot auf hellrotem Grunde, wenn nicht völlig reif mit gelben Backen, mit deutlicher Sprickelung und rostigen Stellen, etwas matt glänzend.

Fleisch: Fest, nicht ganz vollaftig, um den Stein rot gefärbt, süss-säuerlich, kräftig, nicht stark, aber angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt, erst bei Überreife leicht rötlich.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich glatt. Mässig gross: 9,85 : 8,67 : 6,57 (100 : 88 : 67 : 76). Kurz und breit eiförmig, meist mit deutlichem, geradem Spitzchen. Stielseite nach dem Rücken stark abfallend, mit einigen Runzeln und mässig grosser Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel oder fast gleichmässig gewölbt, dünn, gegen die Spitze ein wenig hervortretend, mit feinen, aber deutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich schmal, kammförmig, die Höhe des Scheitels erreichend, oder schwach überragend, meist mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, gegen vorn scharf, etwas auseinandertretend, mit kurzen, aber kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste vom ersten Drittel an ausgebildet, vortretend, bald in der ganzen Länge, bald erst gegen die Spitze zu einem keilförmigen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Spät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig.

Blütezeit und Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Bisher nur aus Immensee, dort anscheinend nicht häufig.

Bemerkung: Es ist nicht zu entscheiden, ob es sich um eine einheimische Lokalsorte oder um eine eingeführte handelt. Ich halte die erste Möglichkeit für wahrscheinlicher.

Bedeutung: Die Rote Klepfer scheint der Spätreife wegen in guten bis mässig guten Lagen durchaus prüfenswert zu sein.

Innerschweizerische rote Sorten von geringerer Bedeutung.

Die Rotwelsche. Nach Material von Furrer in Silenen. Frühreife Tafelkirsche. Klein bis mittelgross: 17,7 : 16,7 : 14,3 (100 : 94 : 81 : 86). Dunkelrot mit hellen Sprickeln und durchscheinenden Stellen. Ziemlich schlank herzförmig, seltener fast oval, von beiden Seiten stark zusammengedrückt. Bauch- und Rückenseite flach gewölbt, letztere mit Furche und schwachem Höcker. Stielgrube eng und seicht. Linie dunkel gefärbt, nicht vertieft. Stempelpunkt ziemlich klein, in seichtem Grübchen. Stiel rässig lang (42 mm), ziemlich dünn, rötlich angelaufen, haftet fest und reisst aus.

Fleisch Weich bis mittelfest, mässig saftig, vorwiegend süss, mit herbem Beigeschmack, wenig gewürzt.

Stein leicht lösend, wie Abb. Tafel 81 d.

Die Rotwelsche ist im Kanton Uri verbreitet, aber anscheinend nicht gerade häufig. Sie weicht von den übrigen rotfrüchtigen Sorten der Innerschweiz stark ab und scheint, wie auch der Name andeutet, von der Südseite des Gotthards zu stammen. Die Steine sind von denjenigen der Lucienkirsche nicht zu unterscheiden (Muster aus Halle, erhalten aus dem Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung).

Die St. Veranakirsche. Beschreibung nach Material von Josef Schmid in Zug. Mittelfrühreifende Tafelkirsche von mittlerer Grösse: 17,80 : 18,17 : 16,13 (100 : 102 : 91 : 89). Verwaschen dunkelrot auf hellrotem Grunde, in den hellen Zonen mit wenigen feinen Sprickeln, Glanz unstat. Oval bis herzförmig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite fein gestutzt oder abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet, wenig geschultert, waagrecht oder gegen die gleichmässig gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite gleich gewölbt wie die Bauchseite, mit Furche, aber ohne Höcker. Stielgrube ziemlich eng, seicht, manchmal schwach ausgerandet. Linie nicht scharf. Stempelpunkt klein, nicht vertieft, oder in sehr seichtem Grübchen. Stiel mässig lang (44 mm), ziemlich dünn, oft rot punktiert, sitzt wenig fest, reisst jedoch oft aus.

Fleisch weich, sehr saftig, vorwiegend süss, mässig kräftig, wenig gewürzt.

Stein mässig lösend, wie Abb. Tafel 81 e.

Die St. Veranakirsche ist eine Lokalsorte aus dem Kanton Zug, die allem Anschein nach wenig Verbreitung gefunden hat und diese infolge ihrer Druckempfindlichkeit auch nicht verdient.

6. Baumschulsorten und Sorten unbekannter Herkunft.

a) Schwarze und braune Sorten.

Kassins Frühe.

(Abb. Tafel 49 a)

Beschreibung nach Material von Anderes und Stäheli in Neukirch-Egnach, Helbling in Epsach u. andern.

Namen: Die nach dem Züchter benannte Sorte geht bei uns häufig als „Frühe Basler“, trotzdem sie im Baselland nur sehr selten vorkommt. In Neukirch erhielten wir sie als „Hedelfinger Riesenkirsche“.

Grösse: Mittel z. B.: 19,8 : 21,3 : 19,0 (100 : 108 : 96 : 89),

18,9 : 20,2 : 18,5 (100 : 107 : 98 : 92),

18,9 : 20,1 : 18,0 (100 : 106 : 95 : 90).

Gestalt: Herzförmig bis breit herzförmig oder kugelig, sehr variabel. Stempelseite abgestutzt, oft ein wenig gegen die Bauchseite geneigt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, oft ein wenig abgeflacht, leicht geschultert, meist ein wenig gegen die vom obern Drittel breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel aus gewölbt, mit ausgeprägter Furche und mit Höcker.

Stielgrube: Ziemlich breit und meist ziemlich tief, gegen vorn stark und breit, gegen hinten schmal ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt hin und wieder in einer breiten, seichten Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in breitem, seichem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (35, 37, 39 und 44 mm), kräftig, grün, sitzt wenig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Bei Vollreife tiefschwarz, oft jedoch schwarzbraun geerntet, meist mit schönem Glanz, ziemlich empfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, manchmal etwas locker, süss-säuerlich, oft ziemlich fad, ein wenig gewürzt, vielfach nur von zweiter Qualität.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst gut. Oberfläche glatt. Ziemlich gross: 10,70 : 9,30 : 7,95 (100 : 87 : 74 : 85). Kurz eiförmig bis fast kugelig, mit kurzem, oft leicht hakigem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, fast glatt, mit mässig grosser Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, manchmal gegen die Spitze abgebogen, kräftig und vorstehend, mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz kräftig, breit, flach, meist die Höhe des Scheitels erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, scharf, meist weit auseinandertretend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste sich oft vom Ansatz an als zwei parallele, scharfe Linien über die Bauchseite hinziehend, manchmal gegen vorn einen scharfen Mittelwulst bildend oder sich verzweigend, oft wenig auffällig.

Reifezeit: Früh bis mittelfrüh, ungleichzeitig ausreifend.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas sparrig und hin und wieder lockerastig, hochstrebend.

Gesundheit: Ziemlich stark schrotschussanfällig, leidet dagegen kaum unter Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, intersteril mit Weisse Spanische (nach deutschen Versuchen). Geeignete Pollenspender: Zweitfrühe, Schumacher, Basler Adler, Schüracher, Basler Langstieler, Rosmarin, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Herzförmige frühe Herzkirsche, Rote Lauber, Seeländer Langstieler, Schägger, Frühe Luxburger, Späte Luxburger, Flumser, Süsswelsche, Schwarze Herzkirsche; ferner (nach deutschen Versuchen): Büttners späte rote Knorpelkirsche, Dankelmann, Kunzes Kirsche, Doenissens gelbe Knorpelkirsche, Schneiders späte Knorpelkirsche.

Verbreitung: In allen Kirschengebieten, jedoch an den meisten Orten nur vereinzelt zu finden. Am Zürichsee kommt die Sorte in grosser Baumzahl vor.

Bemerkung: Die weite Verbreitung von Kassins Früher ist auf die Verschleppung durch Baumschulen zurückzuführen. Die grössten Vorteile der Sorte sind gegeben durch die Frühreife und den robusten Wuchs des Baumes. Nachteilig sind dagegen die auffällige Unausgeglichenheit der Früchte in bezug auf Grösse, ihre Empfindlichkeit gegen Regen, Druck und Schrotschuss, das ungleichmässige Ausreifen und die nicht völlig befriedigende Qualität.

Bedeutung: Kassins Frühe ist eine recht brauchbare Sorte. In guten Lagen ist jedoch die Zweitfrühe, in mässigen die Frühe Luxburger vorzuziehen.

Die Werdersche Allerfrüheste.

(Abb. Tafel 50 a)

Beschreibung nach Material von Hug in Dielsdorf und Stebler in Nunningen.

Namen: Von der Baumschule Hug als „Werdersche Marktkirsche“ erhalten.

Grösse: Mittel bis gross: 20,75 : 21,80 : 19,00 (100 : 105 : 92 : 87) und 19,7 : 19,6 : 17,5 (100 : 100 : 89 : 87).

Gestalt: Herzförmig, gegen den Stempelpunkt oft fast spitzig verjüngt, von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite spitzlich abgerundet. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, gegen die vom obern Viertel breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite mit starkem Höcker und oft mit deutlicher Fruche.

Stielgrube: Eng und tief, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist scharfe Linie liegt nicht oder kaum vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft oder in seichtem Grübchen hinter einem Höcker.

Stiel: Ziemlich lang (51 mm, 53 mm), ziemlich dünn, meist grün, haftet nicht fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun bis schwarz, mit ordentlichem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, mässig saftig, vorwiegend süsslich, etwas fad, aber reich und angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche ziemlich rau. Gross: 11,90 : 9,47 : 7,07 (100 : 80 : 59 : 75). Oval bis eiförmig, vorn abgerundet oder leicht zugespitzt. Stielseite meist leicht nach hinten abfallend, ohne Runzeln, aber mit zwei deutlichen Höckern neben der ziemlich grossen und ziemlich tiefen Stielansatzstelle. Rückenlinie gleichmässig oder vom obern Drittel gewölbt, vorstehend, mit meist kurzen und undeutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig und ziemlich breit, leicht kammförmig, meist die Höhe des Scheitels erreichend oder wenig überragend, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste sehr kräftig, fast immer einen stark vorstehenden, vor der Spitze scharf keilförmig endenden Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Früh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Etwas hängend.

Gesundheit: Leidet etwas unter Harzfluss.

Blüte: Früh.

Befruchtungsverhältnisse: Es ist nicht überprüft, ob die beschriebene Sorte mit der „Frühen Werderschen“ übereinstimmt, mit der deutsche Forscher Befruchtungsversuche angestellt haben, und ich verzichte deshalb auf die Angabe der von ihnen gefundenen Ergebnisse.

Verbreitung: Die durch die Baumschule Hug in Dielsdorf und wohl auch durch andere vertriebene Sorte findet sich nur vereinzelt in unsern Kirschengebieten.

Bedeutung: Werdersche Allerfrüheste gedeiht nur in den besten Lagen. Sie erreicht jedoch die beiden frühen Basler Sorten in bezug auf Fröheife und qualitative Eigenschaften nicht.

Rivers Frühe (Early Rivers).

(Abb.: Stein, Tafel 81f)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt Lausanne.

Namen: Die Sorte wurde von Faes und Aubert als „Précoce de Clies“ beschrieben, mit der Angabe, sie sei von der kantonalen Weinbauschule in Praz bei Vevey unter dieser Bezeichnung verbreitet worden. Sie konnte auf Grund von Steinmaterial, das ich von Herrn Hiemeleers in Herck St. Lambert (Belgien) erhielt, mit Early Rivers identifiziert werden.

Grösse: Gross: 20,2 : 22,7 : 20,9 (100 : 112 : 103 : 92).

Gestalt: Kugelig bis breit herzförmig oder nierenförmig. Stempelseite abgerundet oder schwach gestutzt. Stielseite abgeflacht, waagrecht. Bauchseite von der Mitte gegen beide Seiten abgeflacht. Rückenseite fast gleichmässig gewölbt, ohne Buckel und Furche.

Stielgrube: Seicht und mässig breit.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt kaum vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft, bauchwärts verschoben.

Stiel: Ungleich lang (55 mm), auffallend kräftig, grün, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, ohne Sprickelung, mit mässigem Glanz.

Fleisch: Weich, ziemlich saftig, süsslich-fad, wenig gewürzt (Faes und Aubert beschreiben die Sorte als sehr süss; die von ihnen erhaltenen Früchte stehen jedoch unserer Erstfrühen und Zweitfrühen in qualitativer Hinsicht weit nach).

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst sehr gut. Oberfläche rau. Ziemlich gross: 9,75 : 10,17 : 8,11 (100 : 104 : 83 : 80). Kurz, von fast kugeliger Grundform, aber durch die stark nach hinten abfallende Stielseite,

die waagrecht gestutzte Spitze und den kräftig vorstehenden Wulstansatz schief, mit breiter, deutlicher Hakenspitze. Stielseite sehr stark nach hinten abfallend, glatt, mit mässig grosser, seichter Stielansatzstelle. Rückenlinie mit stärkster Wölbung wenig vor der Spitze, dünn, aber stellenweise vorstehend, meist ohne Runzeln. Wulstansatz sehr kräftig, aber ziemlich schmal, kammförmig vorstehend, hakig und übergreifend, die Höhe des Scheitels weit überragend, hin und wieder mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, gegen vorn scharf, ein wenig auseinandertretend oder fast parallel verlaufend, mit deutlicher Neigung zu Spitzchenbildung, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste vom Ansatz an einen stumpfen, stark vorstehenden Mittelwulst bildend, der gegen die Spitze oft keilförmig ausläuft.

Reifezeit: Früh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, schlank und dünnastig, im Alter etwas hängend (nach F a e s und A u b e r t).

Gesundheit: Soll auffallend schrotschusswiderstandsfähig sein.

Blütezeit und Befruchtungsverhältnisse unbekannt.

Verbreitung: Die Sorte ist nach F a e s und A u b e r t in der Umgebung von Lausanne ziemlich verbreitet. In der deutschen Schweiz wurde sie nur vereinzelt (Rüschlikon) gefunden.

Bedeutung: Rivers Frühe scheint mir für unsere Kirschengebiete der fehlenden Transportfähigkeit und der unbefriedigenden Qualität wegen nicht verbreitungswürdig zu sein.

Die Schwarze von Chavannes.

(Abb. Tafel 51 6)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt Lausanne, von Schneider in Pamplemont, Stehli in Äugst, Oetiker in Männedorf und andern.

Name: Nach F a e s und A u b e r t, welche für die Sorte den Namen „Noire de Chavannes“ vorschlagen, ist sie am Genfersee namentlich unter der vieldeutigen Bezeichnung „Cœur de pigeon“ verbreitet. Aus Äugst erhielten wir sie als „Basler“.

Grösse: Mittel: 18,05 : 19,00 : 16,70 (100 : 105 : 93 : 88) und 18,30 : 19,75 : 17,05 (100 : 108 : 93 : 86).

Gestalt: Herzförmig bis fast spitz herzförmig, namentlich von der Bauchseite her stark zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt bis abgerundet, meist stark geschultert, waagrecht. Bauchseite von der Mitte aus flach gewölbt bis abgeflacht. Rückenseite vom obern Drittel gewölbt, mit Furche, aber ohne eigentlichen Höcker. Ganze Frucht oft etwas höckerig.

Stielgrube: Tief und mässig breit, gegen die Bauchseite stark ausgerandet.

Bauchnahat: Die scharfe Linie liegt namentlich gegen die Stielgrube hin oft in einer breiten, seichten, manchmal jedoch in einer auffallend engen Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, meist in einem engen, tiefen, seltener in einem seichten, gegen die Bauchseite offenen Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (34, 48 und 51 mm), mässig kräftig, vorwiegend grün, sitzt mässig fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit hartem, unstemtem Glanz, ziemlich regenempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, vorwiegend säuerlich, mit oft nicht befriedigendem Zuckergehalt, leicht, aber angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ziemlich schlecht. Oberfläche ein wenig rauh. Gross: 10,50 : 9,11 : 7,57 (100 : 87 : 73 : 83). Eiförmig oder abgestutzt eiförmig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite breit oder ebenmässig gewölbt, glatt oder mit feinen Runzeln. Stielansatzstelle ziemlich gross und ziemlich tief. Rückenlinie meist vom obern Drittel gewölbt, hin und wieder gegen die Spitze leicht abgebogen, dünn und ein wenig vortretend, meist mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, schmal, aber hin und wieder kammförmig, manchmal flach oder auch mangelhaft ausgebildet, normalerweise die Höhe des Scheitels leicht überragend, hin und wieder mit sehr kräftigen Nebenwülsten.

Seitenwülste im vordern Teil kräftig, scharf, oft weit auseinandertretend, fast immer ohne Nebenwülste. Zwischenwülste im vordern Teil deutlich, scharf, ungleich verlaufend, oft in die Seitenwülste endend, nur selten einen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Mässig kräftig.

Gesundheit: Schrotschussempfindlich.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Soll im Kanton Waadt eine der wichtigsten Sorten sein, kommt aber auch in allen deutschschweizerischen Kirschengebieten vor, ohne irgendwo praktische Bedeutung erlangt zu haben.

Bemerkung: Die Schwarze von Chavannes erreicht die Zweitfrühe in bezug auf Frühreife nicht. Sie ist sehr schrotschussanfällig und dazu regenempfindlich, so dass sie nur in den besten Lagen in Betracht kommen könnte. In mässigen wird sie am besten durch die Frühe Luxburger ersetzt.

Bedeutung: In der deutschen Schweiz nicht verbreitungswürdig.

Der Schlangenkopf.

(Abb. Tafel 49 b)

Beschreibung nach Material aus dem Plantahof in Landquart, von Krättli in Untervaz und von Trachsel in Rüschlikon.

Namen: Die Sorte soll vor mehr als 30 Jahren unter dieser Bezeichnung durch Gutsverwalter Hotz in Molinara aus Deutschland eingeführt worden sein. Der Name ist ohne Zweifel abgeleitet von der Form der Kirsche.

Grösse: Mittel: 20,7 : 18,5 : 16,7 (100 : 89 : 81 : 90) und 19,8 : 18,3 : 16,3 (100 : 92 : 82 : 90).

Gestalt: Spitz herzförmig. Stempelseite spitz abgerundet, seltener leicht gestutzt. Stielseite schmal abgerundet, ein wenig geschultert, gegen die Bauchseite schief. Bauchseite von der Mitte aus schmal, aber flach gewölbt, vor dem Stempelpunkt meist ein wenig eingesenkt oder geschweift (Bezeichnung!). Rückenseite vom obern Viertel schmal gewölbt, meist ohne Furche, aber fast immer mit Höcker.

Stielgrube: Meist eng und tief, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie ist scharf, liegt jedoch nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft, meist hinter einem Höcker.

Stiel: Mässig lang (39 mm, 48 mm) und ziemlich dünn, grün, haftet nicht fest.

Farbe und Haut: Schwarz, auf der Bauchseite oft bräunlich, mit starkem Glanz.

Fleisch: Mittelfest, ziemlich saftig, vorwiegend süss, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche glatt, mässig gross: 11,5 : 8,1 : 6,0 (100 : 70 : 52 : 74). Schlank und spitz eiförmig, aber ohne eigentliches Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, glatt, mit ziemlich kleiner, wenig auffälliger Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Viertel gewölbt, dünn, etwas vorstehend, ohne Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, schmal, fast flach, die Höhe des Scheitels erreichend, hin und wieder mit undeutlichen Nebenwülsten. Seitenwülste schwach, höchstens im vordern Teil ein wenig scharf, genähert parallel, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste hin und wieder einen schmalen, oft scharfen und vorstehenden Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Ziemlich schwach.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blütezeit: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Als geeignete Pollenspender sind bisher nachgewiesen: Rigikirsche, Schüpfkirsche und Rote Lauber.

Verbreitung: Im bündnerischen Rheintal anscheinend ziemlich verbreitet, erhalten aus Landquart, Jenins und Untervaz, vereinzelt am Zürichsee (Rüschlikon).

Bedeutung: Der guten Transportfähigkeit und hohen Qualität wegen beachtenswert.

Die Schwarze Tartarische.

(Abb.: Stein, Tafel 82 a)

Beschreibung nach Material aus der Baumschule „Flora“ in Hallau.

Name: Die Bezeichnung „Schwarze Tartarische“ findet sich in den Pomologien seit altersher und wurde in allen Ländern mit Kirschenbau auf die verschiedensten Sorten übertragen. Welche davon die echte „Schwarze Tartarische“ ist, kann infolge der mangelhaften Beschreibungen nicht mehr mit Sicherheit entschieden werden, und es ist sehr wohl möglich, dass sie nicht mehr oder nur noch als Seltenheit vorkommt. Die hier beschriebene Sorte ist die einzige, die ich aus der Schweiz unter dieser Bezeichnung erhielt. Sie dürfte aus Deutschland stammen.

Grösse: Mittel bis gross: 19,60 : 21,75 : 17,90 (100 : 111 : 102 : 82).

Gestalt: Herzförmig, etwas an Basler Langstieler erinnernd, namentlich von der Bauchseite her stark zusammengedrückt. Stempelseite breit abgerundet. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite breit gewölbt, mit breiter, seichter Furche, meist ohne Höcker.

Stielgrube: Ziemlich breit, seicht, nach beiden Seiten stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist scharfe Linie liegt oft in einer Furche.

Stempelpunkt: Mässig gross, nicht vertieft oder in kleinem, seichtem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (49 mm), kräftig, grün, sitzt fest und reisst regelmässig aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit schönem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, oft etwas fad und doch fast scharf, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Ziemlich klein: 10,52 : 8,42 : 6,87 (100 : 80 : 65 : 82). Eiförmig, zugespitzt. Stielseite fast ebenmässig gewölbt oder nach allen Seiten ein wenig abfallend, seltener hochgewölbt. Stielansatzstelle klein, schmal, mässig tief. Rückenlinie vom obern Drittel aus gewölbt, dünn und gegen die Spitze hin scharf, ein wenig vorstehend, mit kurzen, oft undeutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich breit und ziemlich kräftig, fast flach, leicht hakig gekrümmt und ein wenig übergreifend, aber die Höhe des Scheitels nicht überragend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste kräftig und von der Mitte an scharf, auseinandertretend und oft deutlich geschweift, fast immer ohne Nebenwülste. Zwischenwülste kräftig, oft einen scharfen, keilförmig vorstehenden Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Über Wuchs, Schrotschussanfälligkeit und Blütezeit liegen mir keine Angaben vor.

Verbreitung: Die Sorte wurde von der Baumschule „Flora“ in Hallau vertrieben und ist in der Ostschweiz vereinzelt zu finden. Ich erhielt sie von drei Stellen im Kanton Thurgau.

Bemerkung: Nicht verbreitungswürdig, weil die Sorte infolge des leichten und regelmässigen Ausreissens der Stiele ausserordentlich stark zum Bluten neigt.

Die Weiche Langstieler.

(Abb.: Stein, Tafel 82 b)

Beschreibung nach Material von Müller in Löhningen und Sandmeier in Seengen.

Name: Wir erhielten die Sorte sowohl aus Löhningen als auch aus Seengen als „Langstieler“ und bezeichneten sie näher auf Grund des weichen Fruchtfleisches.

Grösse: Mittel: 18,3 : 18,2 : 16,2 (100 : 100 : 89 : 89) und 18,55 : 18,30 : 16,25 (100 : 99 : 88 : 89).

G e s t a l t: Herzförmig, von der Bauchseite etwas stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite ziemlich stark waagrecht abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, geschultert, meist ein wenig gegen die vom obern Drittel breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, meist mit deutlicher Furche und immer mit deutlichem Höcker.

S t i e l g r u b e: Ziemlich breit und ziemlich seicht, nach vorn stärker ausgerandet als nach hinten, hin und wieder mit Zahn.

B a u c h n a h t: Die meist scharfe Linie liegt hin und wieder in breiter, seichter Vertiefung.

S t e m p e l p u n k t: Klein, in kleinem, engem, offenem Grübchen.

S t i e l: Ziemlich lang (47 mm, 51 mm), kräftig, oft rot angelaufen, sitzt ziemlich fest und reisst hin und wieder aus.

F a r b e u n d H a u t: Tiefschwarz, mit schönem Glanz.

F l e i s c h: Bei Vollreife weich, saftig, süss-säuerlich, etwas scharf, angenehm gewürzt.

S a f t: Dunkel gefärbt.

S t e i n: Löst mässig. Oberfläche etwas rauh. Ziemlich gross: 10,5 : 8,0 : 6,1 (100 : 76 : 68 : 76). Eiförmig, oft leicht gestutzt, ohne Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, mit kräftigen Runzeln und ziemlich kleiner, undeutlicher Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Viertel gewölbt, über den Rücken fast gerade verlaufend, gegen die Spitze abgebogen, dünn, vor der Spitze scharf, mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, schmal, kammförmig vorstehend, aber die Höhe des Scheitels meist nicht erreichend, hin und wieder mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf, parallel verlaufend, oft schwach geschweift, in mehr oder weniger deutliche Spitzchen endend. Zwischenwülste einen kräftigen Mittelwulst bildend, der fast auf der Höhe der Spitze scharf und keilförmig vortritt.

R e i f e z e i t: Mittel.

V e r w e n d u n g: Tafelkirsche und Brennkirsche.

W u c h s: Kräftig, breite, ebenmässig geformte Kronen bildend.

G e s u n d h e i t: Ziemlich schrotschussanfällig.

B l ü t e z e i t u n d B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e unbekannt.

V e r b r e i t u n g: In der Ostschweiz (Löhnigen) und in der Mittelschweiz (Seengen, Tennwil) vereinzelt.

B e m e r k u n g: Es handelt sich wahrscheinlich um eine Sorte, die in früherer Zeit von einer Baumschule vertrieben wurde. Sie gleicht weitgehend der Basler Langstieler, unterscheidet sich jedoch von ihr durch die weniger schlanke Form und den anders gestalteten Stein.

B e d e u t u n g: Die Sorte scheint mir nicht verbreitungswürdig zu sein, weil die Früchte bei Vollreife zu weich werden und die Transportfähigkeit verlieren.

Die Ochsenherzkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 82 c)

Beschreibung nach Material von Walch in Wilchingen und Ehrensperger in Fisibach.

N a m e n: Wir erhielten die Sorte aus Wilchingen als „Ochsenherzkirsche“ mit der Angabe, der Baum stamme aus der Baumschule „Flora“ in Hallau. Die Sorte stimmt jedoch nicht mit der unter dem gleichen Namen in der Provinz Sachsen verbreiteten überein, wie sich aus den Steinen ersehen lässt, die mir Herr Krümmel aus Halle zustellte. Diese alte Bezeichnung ist, ähnlich wie „Schwarze Tartarische“, mehrdeutig, und es wird kaum mehr möglich sein, festzustellen, welches die echte „Ochsenherzkirsche“ ist. Aus Fisibach erhielten wir die Sorte als „Rotstieler“.

G r ö s s e: Mittel: 19,72 : 19,25 : 17,25 (100 : 98 : 88 : 90) und 19,50 : 19,40 : 17,55 (100 : 100 : 90 : 91).

G e s t a l t: Herzförmig bis fast oval, von der Bauchseite ein wenig stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite abgerundet bis fein waagrecht abgestutzt. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, wenig geschultert, meist leicht gegen die vom obern Drittel flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel bis Drittel gewölbt, hin und wieder mit schwacher Furche und mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Eng und ziemlich tief, fast nur nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt hin und wieder gegen die Stielgrube hin in einer seichten Ein-senkung.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in kleinem, engem Grübchen.

Stiel: Lang (54 mm, 59 mm), mässig kräftig, oft rot angelaufen, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun bis tiefschwarz, mit ordentlichem Glanz.

Fleisch: Bei Vollreife weich, saftig, vorherrschend süss, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ziemlich gut. Oberfläche glatt. Mässig gross: 10,92 : 8,25 : 6,50 (100 : 76 : 59 : 79). Eiförmig bis fast oval, mit feinem, geradem Spitzchen. Stielseite hochgewölbt, aber nach hinten abfallend, fast glatt, mit grosser, runder Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel oder fast gleichmässig gewölbt, ziemlich breit und ein wenig vorstehend, fast ohne Runzeln. Wulst-ansatz schwach ausgebildet, ziemlich breit, fast flach, die Höhe des Scheitels nicht erreichend, mit kurzen, manchmal kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig und gegen vorn scharf, ein wenig auseinandertretend und manchmal leicht geschweift, meist ohne Nebenwülste. Zwischenwülste gegen vorn zu einem keilförmigen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Angeblich kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blütezeit: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In der Ostschweiz und Zentralschweiz vereinzelt, ohne Zweifel durch Baum-schulen verschleppt und wohl ausländischen Ursprungs.

Bedeutung: Nicht verbreitungswürdig. Die Sorte befriedigt zwar in qualitativer Hinsicht, ist jedoch zu weichfleischig und deshalb zu transportempfindlich.

Die Dielsdorfer Langstieler.

(Abb.: Stein, Tafel 82 d)

Beschreibung nach Material aus der Baumschule Hug in Dielsdorf.

Name: Die Sorte wurde von der Baumschule Hug in Dielsdorf als „Langstieler“ vertrieben und ist, zum Unterschied von den vielen andern gleichnamigen Sorten, nach ihrer Herkunft bezeichnet worden.

Grösse: Mittelgross: 18,35 : 17,40 : 15,70 (100 : 95 : 86 : 90).

Gestalt: Oval bis fast herzförmig, von der Bauchseite etwas stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite schwach waagrecht abgestutzt. Stielseite schmal abgerundet, wenig geschultert, oft gegen die von der Mitte oder vom obern Drittel aus ziemlich flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel aus ziemlich schmal gewölbt, ohne Furche, aber mit deutlichem Höcker.

Stielgrube: Eng und ziemlich tief, oft mit Zahn.

Bauchnaht: Die nur stellenweise scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in kleinem, sehr seichem Grübchen hinter einem Höcker.

Stiel: Auffallend lang (70 mm), dünn, meist rot angelaufen, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Tiefschwarz, mit mässigem Glanz, wahrscheinlich regenwiderstandsfähig.

Fleisch: Fast mittelfest, nicht ganz vollaftig, süss-säuerlich, ziemlich kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Gross: 11,37 : 8,90 : 7,00 (100 : 78 : 62 : 77). Eiförmig, ohne Spitzchen. Stielseite fast ebenmässig gewölbt, glatt, mit grosser, ziemlich tiefer Stiel-ansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, dünn, nicht vorstehend, mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, fast flach, mässig breit, meist die Höhe des Scheitels knapp

erreichend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, im vordern Teil scharf, parallel verlaufend, mit Spitzchenbildung, fast immer mit Nebenwülsten. Zwischenwülste kräftig, vom Ansatz an ausgebildet, einen stumpfen, oft gespaltenen Mittelwulst bildend, der gegen vorn in einen scharfen, über die Spitze hinausreichenden Keil ausläuft.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Brennkirsche.

Über Wuchs, Blütezeit und Schrotschussanfälligkeit liegen mir keine Angaben vor.

Verbreitung: Durch die Baumschule Hug in Dielsdorf verbreitet, wohl noch nirgends in grösserer Baumzahl vorhanden.

Bemerkung: Die Sorte soll in Dielsdorf als Sämling entstanden sein.

Bedeutung: Des grossen Steines wegen neben unsern bessern Sorten vom gleichen Typus (Basler Langstieler, Mischler, Fricktaler Rotstieler usw.) nicht verbreitungswürdig.

Die Schwarze Herzkirsche.

(Abb. Tafel 51 a)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt Wädenswil, von Schneider in Paplemont, Bühler in Schirmsee-Feldbach und andern.

Name: Die Bezeichnung „Herzkirsche“ ist, ähnlich wie bei der Weissen Herzkirsche, eigentlich falsch, da es sich um eine festfleischige Sorte handelt. Sie wurde der Versuchsanstalt seinerzeit von einer Baumschule unter dieser Bezeichnung geliefert, befindet sich aber in Baumschulen auch als „Hedelfinger Riesenkirsche“ und als „Schwarze Bigarreau“. Aus Schirmensee erhielten wir sie als „Knellkirsche“, aus Cheyres im Kanton Freiburg als „Guinde“.

Grösse: Mittel bis gross: 20,30 : 20,67 : 18,55 (100 : 102 : 92 : 90),
21,85 : 22,45 : 20,40 (100 : 103 : 93 : 91),
21,45 : 22,00 : 19,45 (100 : 102 : 91 : 89),
19,15 : 19,55 : 18,10 (100 : 102 : 92 : 93).

Gestalt: Herzförmig bis kurz herzförmig, von der Bauchseite stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite meist waagrecht abgestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, ein wenig geschultert, waagrecht oder etwas gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite vom obern Drittel breit und flach bis fast gleichmässig gewölbt. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, hin und wieder mit schwacher Furche und oft mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich tief und mässig breit, meist fast nur nach vorn ausgerandet.

Bauchnah: Die Linie ist höchstens gegen den Stempelpunkt scharf und liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Mässig gross, in breitem, seichtem Grübchen, oft hinter einem Höcker.

Stiel: Ziemlich kurz (38, 43, 45 und 52 mm), kräftig, vorwiegend grün, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit Stich ins Bräunliche oder Violette, mit zahlreichen verwaschenen, bei Vollreife undeutlichen Sprickeln und feinen, weissen Punkten, mit ordentlichem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Mittelfest bis fest, nicht ganz vollsaftig, süss-säuerlich, wenn nicht vollreif leicht bitterlich, mässig kräftig, angenehm, aber nicht stark gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche glatt. Mässig gross: 10,1 : 8,0 : 6,1 (100 : 79 : 60 : 76) und 11,15 : 8,90 : 7,05 (100 : 80 : 63 : 79). Eiförmig, mit geradem, manchmal undeutlichem Spitzchen. Stielseite fast ebenmässig gewölbt oder seitlich etwas abfallend, glatt, mit ziemlich grosser, seichter Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, vor dem Spitzchen nicht oder nur leicht abgebogen, ziemlich breit und etwas vorstehend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz kräftig, ziemlich breit, kammförmig, die Höhe des Scheitels erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, scharf, ziemlich weit auseinandertretend, aber kaum geschweift, höchstens

mit kurzen Nebenwülsten. Zwischenwülste im mittleren Teile einen stumpfen Mittelwulst bildend, der gegen die Spitze keilförmig und scharf vorsteht.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas sparrig und hochstrebend, bildet lockere Kronen.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, neigt dagegen nicht zu Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Basler Adler, Schumacher, Schüracher, Ovale frühe Herzkirsche, Zimmermänner, Frühe Rosmarin, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Schägger, Frühe Luxburger, Gravium, Napoleons Knorpelkirsche, Bingkirsche, Steiner, Seveler, Chnästeli, Kassins Frühe.

Verbreitung: Die Schwarze Herzkirsche gehört zu den weitverbreiteten Sorten. Sie ist wohl schon vor langer Zeit in unsere Kirschengebiete eingeführt worden; aber eine eigentliche Einbürgerung ist in der deutschen Schweiz anscheinend nirgends zustande gekommen. Aus der Tatsache, dass sie im Berner Jura recht häufig vorkommt und auch in den Kantonen Neuenburg und Freiburg eine Hauptsorte zu sein scheint, lässt sich vermuten, dass es sich ursprünglich um eine westschweizerische oder um eine französische Sorte handelt.

Bedeutung: Trotz des guten Wuchses und der Grossfrüchtigkeit kaum zu allgemeiner Verbreitung in unsern Gebieten zu empfehlen, da die Früchte zu regenempfindlich sind und auch in qualitativer Hinsicht nicht voll befriedigen.

Die Schwarze Adlerkirsche.

(Abb. Tafel 52 b)

Beschreibung nach Material von Helfenstein in Sempach, Wiggli in Himmelried, Häni in Roggwil (Thurgau) und andern.

Namen: Die Sorte wird von einzelnen Baumschulen als „Schwarze Adlerkirsche“ vertrieben. Ob sie identisch ist mit der „Black Eagle“ der Engländer, war nicht zu entscheiden. Die Bezeichnung ist in unserem Lande vieldeutig, und es wurden deshalb andere „Adlerkirschen“ mit kennzeichnenden Beinamen versehen („Basler Adler“, „Berner Adler“ usw.). In Himmelried heisst die Sorte „Birlikirsche“, eine Bezeichnung, die in der Nordwestschweiz aber auch für andere grossfrüchtige Sorten gilt. Aus Rüschtikon erhielten wir sie als „Winiger“, was aber auf Verwechslung mit der auf Seite 157 beschriebenen Sorte beruht.

Grösse: Gross: 20,6 : 22,1 : 19,7 (100 : 107 : 96 : 89),
20,35 : 22,50 : 20,00 (100 : 110 : 98 : 89),
20,33 : 22,45 : 20,13 (100 : 110 : 99 : 89).

Gestalt: Breit herzförmig bis fast nierenförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite schwach gestutzt, seltener abgerundet. Stielseite breit abgerundet, deutlich geschultert, waagrecht oder schwach gegen die vom obern Drittel aus flach und breit gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Viertel breit gewölbt, mit breiter, seichter Furche und oft mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich tief und ziemlich breit, namentlich gegen die Bauchseite ausgerandet.

Bauchnäh: Die meist scharfe, schwarze Linie liegt selten in einer Vertiefung.

Stempelpunkt: Gross, in kleinem, bald engem, bald seichtem Grübchen hinter einem Höcker.

Stiel: Kurz (32, 34, 36, 39 mm), kräftig, grün, haftet ziemlich fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, mit Stich ins Violette, bei Vollreife tiefschwarz, oft etwas matt glänzend.

Fleisch: Mittelfest, saftig, etwas vorwiegend süss, aber recht kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ziemlich gut. Oberfläche etwas rau. Klein: 9,90 : 8,55 : 6,70 (100 : 86 : 68 : 78). Eiförmig, mit bald geradem, bald leicht hakig gekrümmtem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt oder mit mehr oder weniger deutlichen Bäcklein leicht abfallend, glatt, mit mässig grosser,

scharf gezeichneter, dreieckiger Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt und gegen das Spitzchen meist leicht abgebogen, kräftig, deutlich vorstehend, höchstens mit sehr kurzen Runzeln. Wulstansatz kräftig, breit, fast flach, die Höhe des Scheitels ein wenig überragend, gerillt, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf, ziemlich breit auseinandertretend, meist ohne Nebenwülste, sind jedoch solche vorhanden, so sind sie sehr kräftig. Zwischenwülste vom Ansatz an als scharfe, parallele Linien ausgebildet, die gegen vorn zu einem keilförmigen, jedoch zweiteilig bleibenden Mittelwulst zusammentreten.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, sparrig, aufstrebend, stark zu Kahlastigkeit neigend.

Gesundheit: Ziemlich schrotschussanfällig, neigt auch ein wenig zu Harzfluss.

Blütezeit und Befruchtungsverhältnisse unbekannt.

Verbreitung: Vereinzelt in allen Kirschengebieten.

Bemerkung: Die Schwarze Adlerkirsche ist eine typische Baumschulsorte, die immer wieder verbreitet wurde und sich dennoch trotz der schönen und guten Früchte nirgends einzubürgern vermochte, was wohl auf die Neigung zu Kahlastigkeit zurückzuführen ist.

Bedeutung: Nicht verbreitungswürdig.

Die Grosse schwarze Knorpelkirsche.

(Abb.: Stein, Tafel 82 e)

Beschreibung nach Material aus der Baumschule Hauenstein in Rafz
und von Oberst Fehr, Steinegg-Hüttwilen.

Namen: Die Sorte wurde durch die Firma Hauenstein in Rafz als „Grosse schwarze Knorpelkirsche“ vertrieben. Die Bezeichnung ist nicht eindeutig.

Grösse: Mittel: 17,50 : 19,55 : 17,20 (100 : 112 : 98 : 88) und 16,85 : 18,90 : 15,80 (100 : 112 : 94 : 84).

Gestalt: Kurz herzförmig bis tonnenförmig, von beiden Seiten, aber namentlich von der Bauchseite her zusammengedrückt. Stempelseite stark waagrecht oder schief nach der Bauchseite abgestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, waagrecht oder schwach gegen die gleichmässig gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite von der Mitte oder vom obern Drittel aus ziemlich breit gewölbt, meist mit deutlicher Furche, jedoch ohne Höcker.

Stielgrube: Mässig breit, aber ausgesprochen tief, nach beiden Seiten fast gleich stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die feine Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Mässig gross, in ziemlich breitem, meist tiefem Grübchen.

Stiel: Kurz (35 mm, 42 mm), kräftig, hin und wieder rot angelaufen, haftet fest, reisst jedoch nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz, mit leichtem Stich ins Braune, mit ordentlichem Glanz.

Fleisch: Mittelfest bis fest, oft knackend, zäh, nur mässig saftig, vorwiegend säuerlich, aber recht kräftig, wenig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche ziemlich glatt. Mässig gross: 9,64 : 8,27 : 6,77 (100 : 86 : 70 : 82). Eiförmig bis oval, hin und wieder mit leicht hakig gekrümmtem Spitzchen. Stielseite fast ebenmässig gewölbt oder leicht nach hinten abfallend, mit schwachen Runzeln und ziemlich grosser, seichter Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Viertel gewölbt, gegen die Spitze etwas abgebogen, ein wenig vortretend und im vordern Teil scharf, mit mehr oder weniger deutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich schmal, kammförmig, den Scheitel überragend, meist ohne Nebenwülste. Zwischenwülste schmal und scharf, ungleich verlaufend, im ganzen unbedeutend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Kompottkirsche, als Tafelkirsche zu zäh.

Über Wuchs, Schrotschussanfälligkeit und Blütezeit liegen mir keine Angaben vor.

Verbreitung: Durch die Baumschule Hauenstein in Rafz verbreitet, in der Ostschweiz vereinzelt.

Bemerkung: Die Sorte dürfte ausländischen Ursprungs sein; ob sie identisch ist mit einer der unter der gleichen Bezeichnung in Deutschland verbreiteten Sorten, liess sich mangels Vergleichsmaterial nicht entscheiden.

Bedeutung: Das unangenehm zähe Fleisch, verbunden mit dem schlecht lösenden Stein macht die Kirsche zum Frischgenuss unmöglich. Die Sorte erscheint nicht verbreitungswürdig.

Die Gros Bigarreau noir.

(Abb. Tafel 50 b)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt Lausanne,
von Imhof in Bennwil und Zwysig in Seelisberg.

Namen: Die Sorte ist von Faes und Aubert unter der angeführten Bezeichnung beschrieben worden. Aus der deutschen Schweiz erhielten wir sie immer ohne Benennung.

Grösse: Gross: 19,40 : 21,75 : 19,65 (100 : 112 : 101 : 90) und 20,45 : 23,10 : 20,15 (100 : 113 : 99 : 87).

Gestalt: Breit und kurz herzförmig bis fast nierenförmig, von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite stark waagrecht abgestutzt, seltener fast abgerundet. Stielseite breit abgerundet bis abgeflacht, ziemlich stark geschultert, waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel oder gleichmässig gewölbt, hin und wieder mit schwacher Furche, meist ohne Höcker.

Stielgrube: Breit und tief, stark ausgerandet.

Bauchnäh: Die scharfe Linie liegt hin und wieder, namentlich gegen die Stielgrube hin, in einer seichten Vertiefung.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in breitem, seichtem, offenem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (42 mm, 54 mm), ziemlich kräftig, hin und wieder rot angelaufen, haftet mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Schwarz mit leichtem Stich ins Braune, mit schönem Glanz, etwas regenempfindlich.

Fleisch: Mittelfest bis fest, nicht ganz vollaftig, etwas vorwiegend süss, mässig kräftig, wenig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche etwas rauh. Gross: 9,62 : 9,96 : 7,70 (100 : 103 : 81 : 77). Kurz und breit eiförmig bis kugelig, mit stumpfem Hakenspitzen. Rückenseite gegen hinten abfallend, glatt, mit kleiner, schmaler Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, gegen die Spitze abgebogen, dünn, aber scharf vorstehend, mit kurzen, kräftigen Runzeln. Wulstansatz sehr kräftig, mässig breit, fast flach, aber vorstehend, hakig gebogen und übergreifend, die Höhe des Scheitels stark überragend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste sehr kräftig und scharf, weit auseinander-tretend, ins Spitzchen geschweift, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste vom Ansatz an zwei parallele Kämme bildend, die sich auch gegen die Spitze hin nicht vereinigen, aber oft scharf keilförmig vorstehen.

Reifezeit: Mittelspät bis spät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Nach Imhof in Bennwil kräftig, nach andern nur mässig kräftig wachsend.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: In unsern Kirschengebieten nur vereinzelt, wohl durch Baumschulen verschleppt.

Bemerkung: Die Sorte wird von Alex. Spielmann in Magden als nicht besonders tragbar geschildert. Sie stammt wahrscheinlich aus Frankreich.

Bedeutung: Für unsere Gebiete wohl nicht besonders geeignet, sollte immerhin in guten Lagen geprüft werden.

Die Tessiner.

(Abb. Tafel 54 a)

Beschreibung nach Material von Helbling in Epsach und Engeler in Sevelen.

Namen: In Epsach und Port bei Nidau geht die Sorte als „Tessiner“ oder „Italiener“, in Sevelen als „Maienkirsche“.

Grösse: Mittel: 20,7 : 18,0 : 16,7 (100 : 87 : 81 : 93) und 20,3 : 18,3 : 16,6 (100 : 90 : 82 : 91).

Gestalt: Schlank oval bis herzförmig, seitlich nur schwach zusammengedrückt. Stempel-seite abgerundet oder schwach gestutzt. Stiel-seite ziemlich schmal abgerundet, wenig geschultert, stark gegen die von der Mitte aus gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, ohne Furche, aber mit ausgesprochenem Höcker.

Stielgrube: Tief und mässig breit, nach vorn stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die dunkel gefärbte Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, nicht oder kaum vertieft.

Stiel: Mässig lang (41 mm, 48 mm) und ziemlich dick, grün, haftet mässig fest.

Farbe und Haut: Rotbraun, mit zahlreichen feinen, hellen Sprickeln, mit schönem Glanz, ziemlich widerstandsfähig gegen Regen.

Fleisch: Mittelfest, ziemlich saftig, leuchtend hellrot, säuerlich und ziemlich fad, wenig gewürzt.

Saft: Hell weinrot.

Stein: Löst leicht. Oberfläche rau. Ziemlich gross: 11,40 : 8,65 : 6,40 (100 : 76 : 56 : 74). Oval bis fast eiförmig, ohne oder mit undeutlichem, geradem Spitzchen. Stiel-seite hochgewölbt, aber nach den Seiten abfallend, manchmal mit einigen undeutlichen Runzeln, mit langer, schmaler Stiel-ansatzstelle. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, ziemlich breit, aber undeutlich, nur im obern Teil ein wenig vorstehend, mit wenigen, undeutlichen Runzeln. Wulstansatz wenig kräftig, schmal und meist flach, ein wenig vorstehend, aber die Höhe des Scheitels bei weitem nicht erreichend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste mässig kräftig, im vordern Teil ein wenig scharf, etwas auseinander-tretend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste vom Ansatz an ausgebildet, aber wenig auffällig, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Früh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig, zur Bildung lockerer Kronen neigend.

Gesundheit: Stark schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Kleines Chnästeli, Hofkirsche, Rosmarin, Truppler, Helener.

Verbreitung: Nur im äussersten Osten (Sevelen) und im äussersten Westen (Bielersee-gebiet) beobachtet, an beiden Orten wenig verbreitet.

Bemerkung: Die Bezeichnung und auch das Aussehen der Kirsche weisen auf südlichen Ursprung hin. Ob sie durch eine Baumschule verbreitet wurde oder auf andere Weise in unsere Gebiete gelangte, lässt sich nicht entscheiden.

Bedeutung: Die Tessiner ist trotz der Frühreife und des schönen Aussehens nicht verbreitungswürdig, weil sie in qualitativer Beziehung nicht genügt und auch allzusehr unter Schrotschuss leidet.

Die Maiherzkirsche.

(Abb., Stein, Tafel 82 f)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt.

Name: Die Sorte ist mir unter keinem andern Namen bekannt geworden. Sie wurde als Jungbaum aus einer Baumschule bezogen.

Grösse: Mittel: 18,80 : 17,15 : 15,25 (100 : 91 : 81 : 89).

Gestalt: Schlank herzförmig, von der Bauchseite etwas stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite fein gestutzt. Stielseite ein wenig geschultert, waagrecht oder schwach gegen die flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite mit Furche.

Stielgrube: Ziemlich breit, seicht.

Bauchnaht: Die dunkle Linie liegt hin und wieder vertieft.

Stempelpunkt: Mässig gross, nicht vertieft, hinter einem Höcker.

Stiel: Ziemlich kurz (43 mm), kräftig, sitzt nicht fest, hin und wieder mit verlängertem Stielansatz wie bei Sauerkirschen.

Farbe und Haut: Rotbraun, mit hellen Sprickeln und Tupfen, ziemlich regenempfindlich.

Fleisch: Weich, locker, saftig, säuerlich, fad, zuckerarm, ohne Gewürz.

Saft: Hellrot.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche glatt. Mässig gross: 11,2 : 7,4 : 6,0 (100 : 66 : 54 : 76). Eiförmig bis schlank eiförmig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite mit Bäcklein abfallend, oft mit undeutlichen Runzeln und kleiner, schmaler Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, dünn, gegen die Spitze scharf, mit langen, aber oft undeutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, schmal, meist flach, die Höhe des Scheitels meist überragend, ohne oder mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste schwach, nur im vordersten Teile scharf, genähert parallel verlaufend, mit Neigung zu Spitzchenbildung, höchstens mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste fehlend oder sehr undeutlich.

Reifezeit: Früh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Ziemlich schwach, dickstig, etwas sparrig, in die Höhe strebend.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Vereinzelt, wohl ausländischen Ursprungs.

Bedeutung: Trotz der Frühreife wertlos, weil in qualitativer Beziehung viel zu gering.

Die Franzosenkirsche.

(Abb., Stein, Tafel 83 a)

Beschreibung nach Material von Hug in Dielsdorf, Siegenthaler in Mörigen und von der landwirtschaftlichen Schule Riedholz-Solothurn.

Namen: Wir erhielten die Sorte aus Mörigen unter der angeführten Bezeichnung. Die Baumschule Hug in Dielsdorf führt sie unter dem mehrdeutigen Namen „Cœur de pigeon“. Beide Bezeichnungen weisen darauf hin, dass die Sorte aus Frankreich oder aus der Westschweiz stammt.

Grösse: Mittelgross: 20,5 : 20,1 : 17,8 (100 : 98 : 87 : 89) und 17,55 : 17,25 : 15,72 (100 : 98 : 90 : 91).

Gestalt: Schlank herzförmig, von der Bauchseite mehr zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite fein gestutzt, schief. Stielseite mässig breit abgerundet, stark geschultert, waagrecht oder schwach nach hinten schief. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite mit angedeuteter bis deutlicher Furche, hin und wieder mit Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng und tief, nach beiden Seiten, aber namentlich nach vorn ausgerandet.

Bauchnahr: Die Linie liegt meist gegen die Stielgrube hin in einer engen Vertiefung.

Stempelpunkt: Klein bis mässig gross, in seichtem, mehr oder weniger offenem Grübchen oder nicht vertieft, hinter einem Höcker.

Stiel: Mässig lang (42 mm, 54 mm), mässig dick, grün, sitzt ziemlich fest und reisst manchmal aus.

Farbe und Haut: Braun bis schwarzbraun, bei Vollreife fast schwarz, ohne Sprickelung, mit mattem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Mittelfest, bei Vollreife weich werdend, saftig, vorwiegend süsslich, ohne Gewürz.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich rauh. Verhältnismässig gross: 11,40 : 9,10 : 6,92 (100 : 80 : 61 : 76). Eiförmig, mit mässig scharfer Spitze. Stielseite fast ebenmässig gewölbt oder leicht nach hinten abfallend, meist mit deutlichen Höckern neben der ziemlich grossen, aber wenig tiefen Stielansatzstelle, mit deutlichen Runzeln. Rückenlinie im mittleren Teile ziemlich gerade verlaufend, vor der Spitze abgebogen, dünn und vorstehend, mit kaum angedeuteten Runzeln. Wulstansatz ziemlich breit, flach, mässig kräftig, etwas gebogen, meist die Höhe des Scheitels erreichend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste von der Ansatzstelle an scharf, kräftig, weit auseinandertretend und geschweift, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste vom Wulstansatz an deutlich, parallel verlaufend, hin und wieder vor der Spitze zu einem ausgesprochenen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Früh bis mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Über **Wuchs**, **Schrotschussanfälligkeit** und **Blütezeit** liegen mir keine Angaben vor.

Verbreitung: Die Sorte findet sich in unsern Kirschengebieten, namentlich im westlichen Teil, vereinzelt und ist wohl durch Baumschulen verschleppt worden.

Bedeutung: Wegen Empfindlichkeit der Frucht und unbefriedigender Qualität nicht verbreitungswürdig.

Die Grosse Gambaloise.

(Abb., Stein, Tafel 83 b)

Beschreibung nach Material aus der Baumschule Hug in Dielsdorf.

Name: Wir haben die Sorte nur unter dieser Bezeichnung erhalten.

Grösse: Gross: 20,40 : 22,50 : 18,80 (100 : 110 : 92 : 84).

Gestalt: Herzförmig, von beiden Seiten stark zusammengedrückt. Stempelseite stark abgestutzt, meist waagrecht. Stielseite breit abgerundet, sehr stark geschultert, waagrecht. Bauchseite breit und flach gewölbt, aber meist buckelig. Rückenseite breit gewölbt, mit sehr ausgeprägter, breiter und tiefer Furche, ohne Höcker.

Stielgrube: Tief, aber nur mässig breit, nach beiden Seiten sehr stark ausgerandet.

Bauchnahr: Die dunkle Linie liegt oft stellenweise vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in höckeriger, meist tiefer Grube.

Stiel: Lang (58 mm), kräftig, grün, sitzt fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Rotbraun bis schwarzbraun, etwas scheckig, mit starkem, unstemtem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Mittelfest, mässig saftig, etwas locker, süsslich-säuerlich, ziemlich fad, aber gewürzt, rötlich gefärbt.

Saft: Schwach gefärbt.

Stein: Löst gut. Oberfläche höckerig. Mässig gross: 11,85 : 9,40 : 6,90 (100 : 79 : 58 : 73). Eiförmig bis fast spindelförmig, in ein Spitzchen auslaufend. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, mit starken Höckern neben der Stielansatzstelle und oft mit zwei deutlichen Höckern gegen den Rücken hin. Zwischen den beiden Höckerpaaren finden sich meist auffallende, grubige Vertiefungen. Stielansatzstelle gross, auffallend tief. Rückenlinie meist ziemlich gleichmässig gebogen, vorstehend, mit Runzeln. Wulstansatz ziemlich flach, aber kräftig, mässig breit, etwas gebogen, den Scheitel kräftig überragend, von den Höckern aus hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste

nur im vordern Teil kräftig, parallel oder ein wenig auseinandertretend, oft leicht geschweift. Zwischenwülste meist gegen die Spitze einen kammförmigen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Über Wuchs, Schrotschussanfälligkeit und Blütezeit liegen mir keine Angaben vor.

Verbreitung: Vereinzelt.

Bedeutung: Der empfindlichen Haut und der nur mässigen Qualität wegen in unsern Gebieten nicht verbreitungswürdig.

Die Germersdorfer.

(Abb. Tafel 53 a)

Beschreibung nach Material von Schneider in Paplemont und Rud. Gloor in Birrwil.

Name: Die Sorte wurde als „Germersdorfer“ und als „Germersheimer“ an die Kirschentagung in Birrwil überbracht. Ihre Steine stimmen jedoch mit denjenigen der „Grossen Germersdorfer“, die ich von Herrn Krümmel aus Halle erhielt, nicht überein. Aus Paplemont wurde die Kirsche als „Grosse Brune“ eingesandt, aus Pfaffnau als „Ochsenherzkirsche“.

Grösse: Gross bis sehr gross: 27,05 : 26,05 : 23,15 (100 : 96 : 86 : 89) und 21,35 : 20,40 : 18,25 (100 : 96 : 86 : 90).

Gestalt: Ziemlich schlank herzförmig, namentlich von der Bauchseite her stark zusammengedrückt. Stempelseite fast spitz zulaufend, aber nicht abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, ein wenig geschultert, meist mehr oder weniger gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite vom obern Drittel breit und flach geneigt. Rückenseite vom obern Viertel gewölbt, mit mehr oder weniger deutlicher Furche und oft mit Höcker.

Stielgrube: Eng und mässig tief, fast nur nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist gegen den Stempelpunkt scharfe Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Mässig gross, hinter einem Höcker, nicht oder kaum vertieft.

Stiel: Meist ziemlich lang (gemessen 47 mm, 59 mm), mässig kräftig, vorwiegend grün, sitzt bei Vollreife mässig fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, bei Vollreife fast schwarz, mit verwaschener, undeutlicher Sprickelung, mit schönem Glanz, ziemlich widerstandsfähig gegen Regen.

Fleisch: Mittelfest, saftig, süss-säuerlich, manchmal mit leicht herb-trockenem Beigeschmack, nicht kräftig, aber recht angenehm gewürzt, bei Vollreife etwas fad-süsslich.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst mässig. Oberfläche ein wenig rauh. Mässig gross: 12,79 : 9,66 : 7,74 (100 : 76 : 60 : 80). Eiförmig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen ziemlich stark abfallend, hin und wieder mit einzelnen Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross. Rückenlinie vom obern Viertel gewölbt, breit, stellenweise ein wenig vorstehend, meist mit undeutlichen Runzeln. Wusltansatz mässig kräftig, ziemlich schmal, oft ein wenig kammförmig, die Höhe des Scheitels meist leicht überragend, ohne oder mit nur schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, fast immer ziemlich weit auseinandertretend, seltener fast parallel, mit meist undeutlichen Nebenwülsten. Zwischenwülste meist gegen die Spitze zu einem keilförmigen Mittelwulst zusammen-tretend, bei Steinen mit genäherten Seitenwülsten fast fehlend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig. Harzfluss nicht beobachtet.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, vielleicht intersteril mit Baschimeiri. Geeignete Pollenspender: Zweitfrühe, Schumacher, Schwarze Adler, Schüracher, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Sauerhäner, Rote Lauber, Seeländer

Langstieler, Frühe Luxburger, Schägger, Grosse Rotstieler, Zuckerkirsche, Spielkirsche, Schöne von Einigen, Oberlandkirsche, Seewer, Helener, Truppler, Süsse Grävium, Grävium, Napoleons Knorpelkirsche, Bingkirsche.

Verbreitung: Die Germersdorfer kommt vereinzelt in allen unsern Kirschengebieten vor und ist ohne Zweifel durch Baumschulen verbreitet worden, wahrscheinlich erst in jüngster Zeit, an einzelnen Orten, z. B. in Pfaffnau, hat sie sich eingebürgert.

Bedeutung: Diese schöne Sorte scheint bei guter Pflege auch in mässigen Lagen noch ordentlich zu gedeihen und ist prüfenswert.

Die Bigarreau Pélissier.

(Abb. i Stein, Tafel 83 c)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt Lausanne
und von Hauser im Steinacker, Wädenswil.

Name: Die Sorte ist nach ihrem Züchter in Frankreich benannt.

Grösse: Gross: 22,2 : 24,4 : 21,0 (100 : 110 : 95 : 85).

Gestalt: Kugelig bis kurz herzförmig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite breit abgestutzt, höckerig. Stielseite ziemlich breit abgerundet, geschultert, meist gegen die von der Mitte oder vom obern Drittel breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel gewölbt, mit deutlicher, ziemlich schmaler Furche und hin und wieder mit Höcker.

Stielgrube: Breit und tief, nach beiden Seiten, aber namentlich nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die dunkle Linie ist nur gegen den Stempelpunkt scharf und liegt hin und wieder auf einem Kamm.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in breitem, seichem, offenem Grübchen oder nicht vertieft.

Stiel: Mässig lang (44 mm), ziemlich kräftig, grün, sitzt fest und reisst hin und wieder aus.

Farbe und Haut: Rotbraun bis schwarzbraun, ohne Sprickelung, unet glänzend, regenempfindlich.

Fleisch: Mittelfest bis fest, rot, saftig, vorwiegend säuerlich, wenig zuckerhaltig und wenig gewürzt, aber dennoch recht angenehm.

Saft: Ziemlich hell gefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche rau. Verhältnismässig klein: 10,35 : 8,70 : 6,85 (100 : 84 : 66 : 79). Durch die stark abfallende Rückenseite, den übergreifenden Wulstansatz und die gleichmässig abgerundete bis waagrecht abgestutzte Spitze unregelmässig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite sehr stark, oft mit Backen abfallend, glatt oder mit einzelnen kräftigen Runzeln, mit kleiner, dreieckiger Stielansatzstelle. Rückenlinie im mittleren Teile meist wenig gewölbt, gegen die Spitze fast rechtwinklig abgebogen, ziemlich dünn, aber vorstehend, meist mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz sehr kräftig, mässig breit, weit vorstehend, jedoch nicht kammförmig, kräftig gebogen und übergreifend, den Scheitel weit überragend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste kräftig, vom obern Drittel gegen die Spitze gerade verlaufend und deshalb eine flache Wulstseite einschliessend, bald genähert parallel, bald ziemlich weit auseinandertretend, gegen vorn scharf, meist ohne Nebenwülste. Zwischenwülste im vordern Teil scharf, aber nicht hoch, ungleich verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, aufrecht (nach Faes und Aubert).

Gesundheit: Nach Faes und Aubert ziemlich widerstandsfähig gegen Schrotschuss.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Die Bigarreau Pélissier scheint sich in der welschen Schweiz zu verbreiten, in der deutschen kommt sie dagegen nur vereinzelt vor.

Bedeutung: Der Regenempfindlichkeit wegen in unsern Gebieten nicht verbreitungswürdig.

Die Bingkirsche.

(Abb. Tafel 52 a)

Beschreibung nach Material aus der Eidgenössischen Versuchsanstalt in Wädenswil.

Name: Es ist keine andere Bezeichnung bekannt.

Grösse: Gross bis sehr gross: 23,7 : 25,1 : 21,8 (100 : 106 : 92 : 83).

Gestalt: Kugelig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempelseite gleichmässig abgerundet oder leicht gestutzt. Stielseite abgerundet, etwas geschultert, waagrecht. Bauchseite breit gewölbt. Rückenseite gewölbt, mit Furche, aber ohne Buckel.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich tief, gegen vorn ausgerandet, mit breitem, oft undeutlichem Zahn.

Bauchnaht: Die dunkel gefärbte Linie liegt hin und wieder in einer Furche.

Stempelpunkt: Gross, nicht vertieft, oft hinter einem Höcker.

Stiel: Ziemlich kurz (42 mm), dick, grün, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Braunrot bis schwarzbraun, mit hellen Tupfen und Sprickeln, mit schönem Glanz, sehr regenempfindlich.

Fleisch: Fest, hellrot bis dunkelrot gefärbt, saftig, etwas vorwiegend süss, mild, hin und wieder ein wenig fad, angenehm gewürzt.

Saft: Ziemlich hellrot gefärbt.

Stein: Löst gut. Oberfläche etwas rau. Ziemlich klein: 10,7 : 8,3 : 6,9 (100 : 78 : 64 : 83). Oval bis fast abgestutzt eiförmig, ohne oder mit sehr undeutlichem Spitzchen. Stielseite nach hinten mit deutlichen Bäcklein abfallend, oft mit mehr oder weniger ausgesprochenen Höckern neben der grossen, tiefen, kurzen Stielansatzstelle, mit einigen kräftigen Runzeln. Wulstansatz kräftig, breit, oft flach, die Höhe des Scheitels wenig überragend, oft mit einem Paar sehr kräftiger Nebenwülste. Seitenwülste ziemlich kräftig, im vordern Teil scharf, entfernt parallel verlaufend, mit leichter Neigung zu Spitzchenbildung. Zwischenwülste vom Ansatz an als zwei stumpfe Kämme ausgebildet, die sich gegen die Spitze zu einem oft scharfen, keilförmigen Mittelwulst vereinigen.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig, etwas dickastig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, leidet kaum unter Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, intersteril mit Napoleons Knorpelkirsche und Lambertkirsche (amerikanische Versuche) sowie mit Gravium. Geeignete Pollenspender: wie Gravium (Seite 127).

Bemerkung: Diese sehr schöne, gute Kirsche stammt aus Amerika, wo sie in Gebieten mit wenig Sommerregen (z. B. Kalifornien und Oregon) eine sehr grosse Bedeutung hat.

Bedeutung: Höchstens in den besten Lagen mit wenig Sommerregen prüfenswert.

Die Falsche Hedelfinger.

(Abb. i Stein, Tafel 83 d)

Beschreibung nach Material von Hartmann in Zizers, Martin Spörndli in Löhningen und andern.

Name: Wir erhielten die Sorte aus der Baumschule Hauenstein in Rafz als „Hedelfinger Riesenkirsche“. Die andern Einsender schickten sie ohne Bezeichnung.

Grösse: Gross: 20,5 : 21,9 : 19,2 (100 : 107 : 94 : 88) und 20,5 : 22,2 : 19,2 (100 : 108 : 94 : 88).

Gestalt: Breit herzförmig bis fast nierenförmig oder oval, von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite breit abgerundet oder leicht gestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, ein wenig geschultert, meist gegen die breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite meist gleichmässig gewölbt, mit oft deutlicher Furche, aber ohne Höcker.

Stielgrube: Breit und seicht, nach beiden Seiten, namentlich aber nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die dunkle Linie ist nicht scharf und liegt meist nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, nicht vertieft oder in sehr seichtem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (40 mm, 45 mm), dick, nur an der Haftscheibe rötlich, haftet ziemlich fest, ohne auszureissen.

Farbe und Haut: Rotbraun bis schwarzbraun mit hellroten Sprickeln und ziemlich starkem Glanz, etwas regenempfindlich.

Fleisch: Mittelfest bis fest, in den äusseren Teilen hellrot, um den Stein blutrot gefärbt, mässig saftig, süss-säuerlich, hin und wieder mit zu wenig Zucker und manchmal mit leicht bitterlichem Beigeschmack, wenig gewürzt.

Saft: Hell weinrot.

Stein: Löst mässig. Oberfläche glatt. Klein: 9,1 : 7,1 : 5,7 (100 : 78 : 63 : 80). Kurz eiförmig, seltener fast oval, oft mit kleinem, manchmal leicht hakigem Spitzchen. Stielseite seitwärts stark mit mehr oder weniger deutlichen Bäcklein abfallend, glatt oder mit einem nach hinten gerichteten Runzelpaar. Stielansatzstelle ziemlich gross, dreieckig. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt, dünn, aber kräftig vortretend, manchmal mit feinen Runzeln. Wulstansatz kräftig, ziemlich breit, kammförmig, auffällig gerillt, die Höhe des Scheitels leicht überragend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste vom Ansatz an sehr kräftig und scharf, auffallend weit auseinandertretend und oft ein wenig geschweift, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste vom Ansatz an ausgebildet, zu einem schmalen, gegen die Spitze hin scharfen, keilförmigen, kräftigen Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, mit sparriger Verzweigung.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blütezeit: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Die Sorte wurde durch schweizerische Baumschulen vertrieben und kommt da und dort vereinzelt vor, ohne sich meines Wissens irgendwo eingebürgert zu haben. Sie ist wohl ausländischen Ursprungs.

Bedeutung: Trotz der schönen Frucht kaum prüfenswert.

Schneiders Knorpelkirsche.

(Abb. Tafel 53 b)

Beschreibung nach Material aus der Baumschule „Flora“ in Hallau.

Name: In der Baumschule Herm. Zulauf in Schinznach ging die Sorte auch als „Kamenzer“.

Grösse: Gross bis sehr gross: 22,4 : 23,9 : 20,5 (100 : 107 : 90 : 86) und 24,40 : 25,55 : 22,05 (100 : 105 : 91 : 87).

Gestalt: Breit herzförmig, von beiden Seiten zusammengedrückt. Stempelseite kurz gestutzt oder hin und wieder in eine ausgesprochene Spitze ausgezogen. Stielseite breit abgerundet, geschultert, waagrecht. Bauchseite vom obern Drittel aus flach gewölbt. Rückenseite mit Furche und hin und wieder mit Höcker.

Stielgrube: Ziemlich breit und mässig tief, namentlich gegen die Bauchseite stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die dunkle Linie liegt hin und wieder in einer breiten, seichten Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, nicht vertieft, meist ein wenig vorstehend.

Stiel: Mässig lang (48 mm, 49 mm) und mässig kräftig, gegen die Haftscheibe meist rötlich, sitzt mässig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Rotbraun bis schwarzbraun, mit hellen Sprickeln, mit etwas stumpfem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Fest, hellrot gefärbt, saftig, süss-säuerlich mit oft nicht ganz befriedigendem Zuckergehalt, ein wenig gewürzt, recht gut.

Saft: Hellrot.

Stein: Löst schlecht. Oberfläche ein wenig rauh. Mässig gross: 11,22 : 10,06 : 7,95 (100 : 90 : 71 : 79). Eiförmig mit abgestutzter Spitze, ohne oder mit undeutlichem, manchmal leicht hakigem Spitzchen. Stielseite nach hinten leicht abfallend, fast glatt, mit mässig grosser, seichter Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, manchmal gegen die Spitze abgebogen, dünn, aber ein wenig vorstehend, mit feinen Runzeln. Wulstansatz sehr kräftig, mässig breit, stark kammförmig vorstehend, leicht hakig übergreifend, die Höhe des Scheitels ein wenig überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf, ein wenig auseinandertretend oder entfernt parallel, mit leichter Neigung zu Spitzchenbildung, meistens ohne Nebenwülste. Zwischenwülste zu einem stumpfen Mittelwulst zusammentretend, der gegen vorn oft keilförmig und scharf vortritt.

Reifezeit: Mittelspät, ungleichzeitig ausreifend.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas sparrig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril; intersteril mit Bigarreau Napoléon. Schneiders Knorpelkirsche gehört somit wahrscheinlich in die Intersterilitätsgruppe Bingkirsche-Bigarreau Napoléon-Gravium; doch ist nicht überprüft, ob die von den deutschen Forschern für die Versuche benutzte Napoléon mit der hier beschriebenen identisch ist. Geeignete Pollenspender: Büttners späte rote Knorpelkirsche, Dankelmann, Kassins Frühe, Kunzes Kirsche, Doenissens gelbe Knorpelkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche (nach deutschen Versuchen). Da Hedelfinger Riesenkirsche als Pollenspender geeignet ist und durch Austausch der Steine erwiesen werden konnte, dass die von den deutschen Forschern verwendete Hedelfinger mit der unsrigen identisch ist, müssen als Pollenspender für Schneiders Knorpelkirsche auch geeignet sein: Weisse Herzkirsche, Schägger, Braune Herzkirsche, Graberkirsche und Frühe Luxburger.

Verbreitung: Vereinzelt, namentlich in der Ostschweiz, hat sich nirgends eingebürgert.

Bemerkung: Schneiders Knorpelkirsche ist deutschen Ursprungs und wird in „Deutschlands Obstsorten“ zum Anbau empfohlen.

Bedeutung: Die Sorte könnte der Regenempfindlichkeit wegen nur in den besten unserer Kirschengebiete empfohlen werden. Ich glaube jedoch, dass Muskateller und Schauenburger anbauwürdiger sind.

b) Rote Sorten.

Napoleons Knorpelkirsche.

(Abb. Tafel 55 b)

Beschreibung nach Material von Hartmann in Zizers und Krättli in Untervaz.

Name: In der Literatur werden für Napoleons Knorpelkirsche (Bigarreau Napoléon) als Synonyme angegeben: „Lauermanns-“ oder „Labermannskirsche“ und „Grosse Prinzessinkirsche“; doch stimmen die Steine, die mir Herr Krümmel als zur „Grossen Prinzessinkirsche“ gehörend aus Halle a. S. zustellte, keineswegs mit denjenigen der Bigarreau Napoléon überein. Die ganze Synonymie ist neu zu überprüfen.

Grösse: Mittel bis gross: 22,2 : 22,4 : 19,4 (100 : 101 : 88 : 86) und 22,6 : 21,7 : 18,7 (100 : 96 : 83 : 86).

Gestalt: Herzförmig, von der Bauchseite stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite abgerundet oder fein gestutzt. Stielseite breit abgerundet, geschultert, waagrecht oder schwach schief. Bauchseite breit und flach gewölbt. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel breit und flach gewölbt, hin und wieder mit Buckel und oft mit seichter Furche.

Stielgrube: Tief und ziemlich breit, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die dunkle Linie liegt meist nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, nicht vertieft oder in seichtem Grübchen hinter einem Höcker.

Stiel: Mässig lang (40 mm, 43 mm) und mässig kräftig, nur an der Haftscheibe rötlich, haftet nicht fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Leuchtend rot auf gelbem Grunde, fein gesprickelt und getupft, regenempfindlich.

Fleisch: Fest, saftig, süss-säuerlich, angenehm gewürzt. Kirschen von geringen Standorten oder schlecht behandelten Bäumen schmecken unangenehm fad und bitterlich.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst ziemlich gut. Oberfläche fast glatt. Ziemlich klein: 11,60 : 8,50 : 6,95 (100 : 73 : 60 : 82). Eiförmig, mit mehr oder weniger deutlichem, geradem Spitzchen. Stielseite stark mit Bäcklein abfallend, fast glatt oder mit einzelnen kräftigen Runzeln und kurzer, ziemlich grosser, tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, dünn, ein wenig vorstehend, meist mit feinen Runzeln. Wulstansatz kräftig, breit, flach, die Höhe des Scheitels mit Öhrchen überragend, oft mit kräftigen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, breit auseinandertretend, wenig gebogen, so dass die Wulstseite mehr oder weniger flach erscheint, oft mit deutlichen Nebenwülsten. Zwischenwülste in Form eines oft kräftigen Mittelwulstes nur gegen die Spitze vortretend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Kompottkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig, etwas langastige und oft lockere Kronen bildend.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, leidet oft auch unter Harzfluss.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, bildet mit Bingkirsche, Lambertkirsche und Gravium eine Intersterilitätsgruppe. Geeignete Pollenspender: wie Gravium (Seite 127).

Verbreitung: Napoleons Knorpelkirsche ist durch die Baumschulen seit langem überallhin verbreitet worden und ist in allen Kirschengebieten vereinzelt zu finden, hat sich aber anscheinend nur im Bündner Rheintal ordentlich eingebürgert.

Bemerkung: Aus der Gegend von Lyon erhielten wir durch Vermittlung der Konservenfabrik Lenzburg eingeführte, wahrscheinlich zu Bigarreau Napoléon gehörende Kirschen. Die Früchte waren jedoch etwas breiter als diejenigen der schweizerischen Muster, der Stein war rauher und zeigte bei im übrigen sehr ähnlichen Merkmalen die Öhrchenbildung des Mittelwulstes meist nicht.

Bedeutung: Höchstens in den besten Lagen kulturwürdig. Die im Werte kaum wesentlich nachstehende Weisse Herzkirsche hat den Vorzug eines viel robusteren Wuchses und ist im Blatt auch nicht so stark schrotschussanfällig.

Die Frühe Edelkirsche.

(Abb. Tafel 54 b)

Beschreibung nach Material von Trachsel in Rüschlikon und Meng in Plankis bei Chur.

Name: Wir erhielten 1935 die Kirsche durch Herrn Komminoth aus Plankis als „Edelweiss“. Sie stimmte jedoch nicht mit der auf Seite 172 beschriebenen Sorte überein, die uns aus Graubünden mehrfach vorlag und uns auch vom gleichen Einsender 1932 zugestellt worden war. Da eine brauchbare Bezeichnung nicht bekannt war, habe ich dieser edlen Kirsche vorläufig den angeführten Namen gegeben. In Rüschlikon hatte man keine Benennung für sie.

Grösse: Mittel bis gross: 20,07 : 20,50 : 17,57 (100 : 102 : 88 : 86).

Gestalt: Herzförmig bis spitz herzförmig, namentlich von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis spitz abgerundet oder zugespitzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, stark geschultert, waagrecht. Bauchseite vom obern Drittel breit und flach gewölbt oder gegen den Stempelpunkt abgeflacht. Rückenseite vom obern Drittel bis Viertel ziemlich breit gewölbt, mit deutlicher Furche und oft mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich tief, nach beiden Seiten stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die nicht scharfe Linie liegt hin und wieder gegen die Stielgrube hin in einer Einsenkung.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft, oft hinter einem Höcker.

Stiel: Mässig lang (45 mm), kräftig, sitzt ziemlich fest und reisst oft aus.
Farbe und Haut: Hell leuchtend rot auf gelblichem Grunde, mit hellen Sprickeln und im gelben Teil oft mit roten Tupfen, regenempfindlich.
Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.
Saft: Ungefärbt.
Stein: Löst leicht. Oberfläche rau. Mässig gross: 10,80 : 9,30 : 7,30 (100 : 86 : 68 : 79). Eiförmig, mit geradem, oft etwas aufgestülptem Spitzchen. Stielseite leicht nach hinten abfallend, mit undeutlichen Runzeln und ziemlich grosser, aber wenig tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, dünn, ein wenig vorstehend, ohne oder mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz kräftig, schmal, kammförmig, die Höhe des Scheitels erreichend, meist ohne Nebenwülste. Seitenwülste kräftig, scharf, auseinandertretend, manchmal leicht geschweift, fast immer ohne Nebenwülste. Zwischenwülste vom Ansatz an einen kräftigen, gespaltenen, stumpfen Mittelwulst bildend, der gegen die Spitze hin dünn und scharf wird.
Reifezeit: Früh bis mittelfrüh.
Verwendung: Tafelkirsche.
Wuchs: Gut, bildet in Plankis schöne Bäume mit ebenmässiger Verzweigung.
Gesundheit: Schrotschussanfällig.
Blütezeit: Mittelfrüh.
Befruchtungsverhältnisse: Als geeignete Pollenspender sind nachgewiesen: Hedelfinger Riesenkirsche, Weisse Herzkirsche, Braune Herzkirsche, Graberkirsche, Frühe Luxemburger, Schägger, Gravium, Napoleons Knorpelkirsche, Bingkirsche, Rote Lauber, Sammetkirsche.
Verbreitung: Nur aus der Ostschweiz vereinzelt bekannt. Es scheint sich um eine ausländische Sorte zu handeln.
Bemerkung: Die Frühe Edelkirsche ist möglicherweise identisch mit der auf Seite 198 beschriebenen Frühen Schwyzerkirsche.
Bedeutung: In guten Frühlagen prüfenswert.

Die Eltonkirsche.

(Abb. Tafel 56 b)

Beschreibung nach Material aus dem Gutsbetrieb von Maggi in Kempththal, von Stalder in Landiswil und Zaugg in Rüegsau.

Name: Aus Landiswil als „Grosse Rote“ erhalten.
Grösse: Mittelgross bis gross: 21,35 : 20,10 : 16,65 (100 : 94 : 78 : 83) und 22,30 : 20,50 : 17,45 (100 : 92 : 78 : 85). Schlank und manchmal spitz herzförmig, von beiden Seiten, aber namentlich von der Bauchseite her stark zusammengedrückt. Stempelseite spitz abgerundet bis zugespitzt. Stielseite schmal abgerundet, ein wenig geschultert, gegen die Bauchseite geneigt. Bauchseite mässig breit und flach gewölbt bis abgeflacht. Rückenseite vom obern Viertel bis Drittel gewölbt, mit deutlichem Höcker und manchmal mit Furche.
Stielgrube: Ziemlich breit und meist mässig tief, nach vorn stark, nach hinten weniger ausgerandet.
Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt oft gegen den Stempelpunkt oder auch gegen die Stielgrube hin in einer Einsenkung.
Stempelpunkt: Ziemlich klein, auf der Spitze oder hinter einem kleinen Höcker.
Stiel: Ziemlich lang (44 mm, 49 mm), kräftig, grün, sitzt fest und reisst meist aus.
Farbe und Haut: Hellrot bis leuchtend karminrot auf gelbem Grunde, stark punktiert, aber kaum gesprickelt. Haut glänzend, hin und wieder mit durchscheinenden Stellen, etwas wachsartig, regen- und druckempfindlich.
Fleisch: Mittelfest, saftig, süss-säuerlich, angenehm gewürzt, aber nur mässig kräftig.
Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche glatt. Mässig gross: 12,35 : 8,47 : 6,30 (100 : 69 : 51 : 74) und 11,82 : 8,47 : 6,17 (100 : 72 : 52 : 73). Schlank eiförmig bis spindelförmig, im Aussehen an Gurkensamen erinnernd, mit geradem, meist undeutlichem Spitzchen. Stielseite keilförmig, glatt, mit mässig grosser, scharf dreieckiger, tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel oder gleichmässig gewölbt, dünn und scharf vorstehend, höchstens mit sehr undeutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig, meist schmal und flach, gerillt, die Höhe des Scheitels erreichend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste vom Ansatz an kräftig und scharf, ein wenig auseinandertretend und oft leicht geschweift, hin und wieder mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste vom Ansatz an bis zur Spitze zu einem schmalen, kammförmigen Mittelwulst zusammentretend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel- und Kompottkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blütezeit: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeignete Pollenspender: Kunzes Kirsche, Kassins Frühe, Hedelfinger Riesenkirsche (nach deutschen Forschern). Da die von den deutschen Versuchsanstellern benutzten Sorten Eltonkirsche und Hedelfinger durch Steinaustausch als identisch mit den von uns beschriebenen erwiesen sind, können als geeignete Pollenspender für Eltonkirsche ferner angegeben werden: Weisse Herzkirsche, Schägger, Braune Herzkirsche, Graberkirsche und Frühe Luxburger.

Verbreitung: Vereinzelt in fast allen Kirschengebieten, aus England stammend.

Bedeutung: In den bessern Lagen prüfenswert.

Kunzes Kirsche.

(Abb., Stein, Tafel 83 e)

Beschreibung nach Material aus der Baumschule „Flora“ in Hallau und aus dem Gutsbetrieb Maggi in Kempthal.

Name: Es sind mir keine andern Bezeichnungen bekannt geworden.

Grösse: Mittel: 18,50 : 19,65 : 16,65 (100 : 106 : 90 : 85).

Gestalt: Kurz oval bis fast kugelig, von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempel-seite schief gegen die Bauchseite abgestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, leicht geschultert, oft stark gegen die breit und flach gewölbte Bauchseite geneigt, Rückenseite breit und flach gewölbt, mit breiter, deutlicher Furche und oft mit auffallendem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich breit, seicht, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die dunkel gefärbte Linie liegt manchmal in einer breiten, seichten Furche.

Stempelpunkt: Klein, in breitem, seichtem, oft offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich lang (51 mm), kräftig, grün, sitzt ziemlich fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Hellrot bis karminrot auf gelbem Grunde, mit zahlreichen feinen Punkten und Sprickeln, mit schönem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Mittelfest, saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche glatt. Ziemlich gross: 10,45 : 8,67 : 6,57 (100 : 83 : 63 : 76). Eiförmig bis oval, mit kleinen, aber deutlichen Hakenspitzen. Stielseite stark und meist mit Bäcklein abfallend, oft mit undeutlichen Runzeln. Stielansatzstelle dreieckig, ziemlich gross und ziemlich tief. Rückenlinie fast gleichmässig gewölbt oder gegen die Spitze abgebogen, dünn, vorstehend, mit wenigen, aber meist deutlichen Runzeln. Wulstansatz ziemlich kräftig und ziemlich breit, fast flach, leicht hakig gebogen, die Höhe des Scheitels erreichend, oft mit Nebenwülsten. Seitenwülste mässig kräftig, ein wenig auseinandertretend, meist mit mehreren Nebenwülsten. Zwischenwülste ungleichmässig ausgebildet, bald zu einem Mittelwulst zusammentretend, bald als scharfe Linien in die Seitenwülste verlaufend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel- und Konservenkirsche.

Wuchs: Ziemlich kräftig, etwas dickastig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelfrüh.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril; intersteril mit Maibigarreau und Ampfurter. Geeignete Pollenspender: Büttners späte rote Knorpelkirsche, Dankelmann, Kassins Frühe, Doenissens gelbe Knorpelkirsche, Eltonkirsche, Schneiders Knorpelkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche (nach deutschen Forschern). Da die für diese Versuche benützten Kunzes Kirsche und Hedelfinger mit den hier beschriebenen gleichnamigen Sorten durch Steinaustausch identifiziert sind, können auch die mit Hedelfinger intersterilen Sorten Weisse Herzkirsche, Schägger, Braune Herzkirsche, Graberkirsche und Frühe Luxburger als geeignete Pollenspender für Kunzes Kirsche gelten.

Verbreitung: Kunzes Kirsche ist vor allem in der Ostschweiz vereinzelt zu finden, da sie von der Baumschule „Flora“ in Hallau vertrieben wurde. Sie ist deutschen Ursprungs.

Bedeutung: Trotz der recht hohen Qualität nicht verbreitungswürdig, weil die Frucht zu empfindlich ist.

Dankelmann.

(Abb. Tafel 56 a)

Beschreibung nach Material von Ringger in Herrliberg.

Name: Es sind mir keine Doppelnamen bekannt.

Grösse: Mittelgross bis gross: 19,20 : 21,90 : 19,25 (100 : 114 : 100 : 88).

Gestalt: Breit herzförmig bis fast nierenförmig, von beiden Seiten, namentlich aber von der Bauchseite stark zusammengedrückt. Stempelseite breit abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite breit abgerundet, geschultert, meist ein wenig nach hinten schief. Bauchseite gleichmässig breit gewölbt. Rückenseite breit gewölbt, oft mit breiter, seichter Furche, ohne Höcker.

Stielgrube: Breit und seicht, nach beiden Seiten stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die meist helle Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, in seichtem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (40 mm), dünn, grün, sitzt wenig fest und reisst nicht aus.

Farbe und Haut: Rotbunt, hin und wieder marmoriert, mit hellgelber Grundfarbe und wenig zahlreichen, undeutlichen Sprickeln, mit schönem Glanz, aber etwas regenempfindlich.

Fleisch: Mittelfest bis fast fest, saftig, vorwiegend süss, aber recht kräftig, mit sehr feinem Gewürz.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst mässig. Oberfläche etwas rau. Klein: 9,72 : 8,12 : 6,67 (100 : 84 : 69 : 83). Schief eiförmig, mit scharfem, oft leicht hakigem Spitzchen. Stielseite stark nach hinten abfallend, meist mit einigen kräftigen Runzeln. Stielansatzstelle klein, wenig auffallend. Rückenlinie fast gleichmässig gebogen, ein wenig vorstehend und gegen die Spitze einen scharfen Keil bildend, meist mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz sehr kräftig, aber ziemlich schmal, vorstehend, hakig gebogen und stark übergreifend, den Scheitel weit überragend, oft mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste erst von der Mitte an kräftig und scharf, ein wenig auseinandertretend, im mittleren Teil fast gerade verlaufend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste oft zu einem namentlich im hintern Teil ausgebildeten Mittelwülst zusammentretend, oft auch selbständig verlaufend.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Konservenkirsche.

Wuchs: Angeblich sehr kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril; intersteril mit Büttners späte rote Knorpelkirsche, Badeborner, Grosse Prinzessin, Grosse schwarze Knorpelkirsche (Typ Geisenheim) und Ochsenherzkirsche (Typ Halle-Diemitz). Geeignete Pollenspender: wie Büttners späte rote Knorpelkirsche (Seite 225). Angaben nach deutschen Forschern.

Verbreitung: Vereinzelt, wird meines Wissens gegenwärtig von keiner schweizerischen Baumschule geführt.

Bemerkung: Bei Herrn Dill im Lenz bei Diegten steht unter der mehrdeutigen Bezeichnung „Weissler“ eine Kirschensorte, die ich von Dankelmann nicht mit Sicherheit unterscheiden kann. Die beobachteten Früchte waren etwas weniger breit, qualitativ zwar gut, aber ohne das feine Gewürz der aus Herrliberg erhaltenen. Die Steine zeigen keine Unterschiede.

Bedeutung: Diese qualitativ hervorragende Frucht sollte in den bessern Lagen der Nordwestschweiz geprüft werden.

Büttners späte rote Knorpelkirsche.

(Abb. Tafel 55 a)

Beschreibung nach Material von Schneider in Paplemont und Lörtscher in Spiez.

Name: Wir erhielten die Sorte aus Paplemont als „Rote Bigarreau“, aus Ragaz als „Kneller“.

Grösse: Gross bis sehr gross: 22,95 : 25,80 : 23,05 (100 : 112 : 100 : 89).

Gestalt: Breit und gedrungen herzförmig. Stempelseite abgerundet oder schwach gestutzt. Stielseite ausgesprochen breit und etwas flach, durch vier Buckel trapezförmig. Bauchseite abgeflacht bis flach gewölbt. Rückenseite mit ausgesprochener Furche und hin und wieder mit einem Höcker. Die ganze Frucht ist buckelig.

Stielgrube: Ausgesprochen breit, aber ziemlich seicht, nach beiden Seiten, namentlich nach vorn stark ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Mittelgross, oft in hellem Hof, kaum vertieft.

Stiel: Ziemlich kurz (43 mm) und mässig kräftig, meist grün, sitzt ziemlich fest, ohne auszureissen.

Farbe und Haut: Leuchtend hell und dunkelrot auf gelbem Grunde, mit hellen Sprickeln und dunkel umrandeten Punkten. Haut mit hartem Glanz, regenempfindlich.

Fleisch: Fest, fast knackend, ziemlich saftig, süss-säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich rauh. Mässig gross: 10,30 : 9,70 : 8,10 (100 : 94 : 79 : 83). Kugelig bis fast viereckig, ohne oder mit undeutlichem Spitzchen. Stielseite nach hinten abfallend, hin und wieder mit Andeutung von Bäcklein, fast glatt, mit ziemlich grosser, seichter, kurz dreieckiger Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel bis fast gleichmässig gewölbt oder im mittleren Teil fast gerade und gegen die Spitze abgebogen, ziemlich dünn, vorstehend, mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz sehr kräftig, ziemlich breit, kurz hakig gebogen und ein wenig übergreifend, mit kurzen, kräftigen Nebenwülsten oder ohne solche. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf; mehr oder weniger auseinandertretend, oder fast parallel und in diesem Fall mit Neigung zu Spitzchenbildung, hin und wieder mit kräftigen Nebenwülsten. Zwischenwülste vom Ansatz an einen gespaltenen, stumpfen Mittelwulst bildend, der gegen vorn ausläuft.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Konservenkirsche.

Wuchs: Kräftig, sparrig, etwas lockerastig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril; nach deutschen Forschern intersteril mit Badeborner, Dankelmann, Grosse Prinzessin, Grosse schwarze Knorpelkirsche (Typ Geisenheim) und Ochsenherzkirsche (die jedoch nicht identisch ist mit der hier beschriebenen gleichnamigen Sorte). Geeignete Pollenspender: Sauerhäner, Eigenkirsche, Schöne von Einigen, Oberlandkirsche, Gravium, Napoleons Knorpelkirsche, Bingkirsche, Sämling von Weber, ferner: Kunzes Kirsche, Kassins Frühe, Doenissens gelbe Knorpelkirsche, Schneiders Knorpelkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche (nach deutschen Forschern). Da die Hedelfinger und Büttners späte rote Knorpelkirsche der deutschen Forscher durch Steinaustausch als identisch mit den hier unter den gleichen Namen beschriebenen Sorten erwiesen werden konnten, dürfen auch Weisse Herzkirsche, Schägger, Braune

Herzkirsche, Graberkirsche und Frühe Luxburger als geeignete Pollenspender für Büttners späte rote Knorpelkirsche angeführt werden.

Verbreitung: Vereinzelt in allen Kirschengebieten, stammt aus Deutschland.

Bemerkung: Die Sorte ist wohl seit langem durch Baumschulen überallhin verschleppt worden, konnte sich aber, anscheinend ihrer Regenempfindlichkeit halber, nirgends einbürgern.

Bedeutung: In guten, an Sommerregen armen Lagen prüfenswert.

c) Gelbe Sorten.

Doenissens Gelbe Knorpelkirsche.

(Abb. Tafel 57 a)

Beschreibung nach Material von Heizmann in Erschwil, Zumstein in Attiswil und aus der Baumschule „Flora“ in Hallau.

Name: Die Sorte ist mir unter keiner andern Bezeichnung bekannt geworden.

Grösse: Mittelgross: 18,9 : 21,0 : 17,5 (100 : 111 : 93 : 83) und 19,1 : 20,5 : 17,0 (100 : 107 : 89 : 83).

Gestalt: Nierenförmig bis breit herzförmig, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stielseite breit abgerundet, geschultert, waagrecht. Bauchseite breit gewölbt. Rückenseite mit Furche und hin und wieder mit schwachem Buckel.

Stielgrube: Breit und seicht, nach beiden Seiten ausgerandet.

Bauchnaht: Die gleichfarbige Linie liegt hin und wieder in einer seichten Vertiefung.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft.

Stiel: Lang (50 mm, 53 mm), kräftig, auch an der Haftscheibe grün, haftet fest im Fleisch.

Farbe und Haut: Gleichmässig hell strohgelb, mit schönem Glanz, Haut durchscheinend, regenempfindlich.

Fleisch: Mittelfest bis fest, weisslich, nicht vollaftig, süsslich-säuerlich, ziemlich fad, ein wenig gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst ordentlich. Oberfläche ziemlich rauh. Mässig gross: 9,4 : 7,8 : 6,2 (100 : 83 : 66 : 80) und 10,72 : 9,00 : 7,08 (100 : 84 : 66 : 79). Eiförmig, mit deutlichem, geradem, seltener leicht hakigem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt oder leicht nach hinten abfallend, glatt oder mit undeutlichen Runzeln und mässig grosser, seichter Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, breit, ein wenig vorstehend, oft mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz kräftig, breit, aber fast flach, die Höhe des Scheitels erreichend, oft mit Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich kräftig, ziemlich weit auseinandertretend, manchmal leicht geschweift, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste deutlich ausgebildet, aber ungleich verlaufend, oft zu einem stumpfen, vorstehenden Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Kompottkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas dickastig und sparrig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril; intersteril mit Braunauer. Geeignete Pollenspender: Büttners späte rote Knorpelkirsche, Dankelmann, Kunzes Kirsche, Kassins Frühe, Schneiders Knorpelkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche (nach deutschen Forschern). Da über die Identität der von den deutschen Forschern für die Versuche benutzten Doenissens mit der hier beschriebenen keine Zweifel bestehen, dürfen auch Weisse Herzkirsche, Schägger, Graberkirsche, Braune Herzkirsche und Frühe Luxburger zu den geeigneten Pollenspendern gezählt werden.

Verbreitung: Doenissens gelbe Knorpelkirsche ist in der deutschen Schweiz noch die häufigste unter den gelbfrüchtigen Sorten, spielt jedoch als Handelsfrucht nirgends eine Rolle.

Bedeutung: Nur in bessern Lagen und nur als Liebhabersorte empfehlenswert, da auf unsern Märkten nur eine geringe Nachfrage nach gelbfrüchtigen Kirschen besteht.

Büttners Gelbe.

(Abb. Tafel 57 b)

Beschreibung nach Material von Gugolz-Höhn in Männedorf.

Name: Es sind mir keine andern Bezeichnungen bekannt geworden.

Grösse: Gross: 23,80 : 23,45 : 20,75 (100 : 99 : 87 : 89).

Gestalt: Herzförmig bis fast oval, namentlich von der Bauchseite zusammengedrückt. Stempelseite abgerundet bis fein gestutzt. Stielseite ziemlich schmal abgerundet, kaum geschultert, waagrecht. Bauchseite breit und mehr oder weniger flach gewölbt. Rückenseite hin und wieder mit schwacher Furche, selten mit kleinem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng und mässig tief, kaum ausgerandet.

Bauchnaht: Die nicht vertiefte Linie ist gewöhnlich ein wenig dunkler gefärbt.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft.

Stiel: Mässig lang (44 mm), bräunlich angelaufen, sitzt fest, ohne auszureissen.

Farbe und Haut: Gelb bis gelblich-weiss, mit schönem Glanz, Haut manchmal leicht durchscheinend, druckempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süss-säuerlich, ein wenig gewürzt, zuckerarm.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst ziemlich gut. Oberfläche glatt. Mässig gross: 11,57 : 9,27 : 7,49 (100 : 80 : 65 : 81). Eiförmig, mit leicht hakigem Spitzchen. Stielseite ein wenig nach hinten abfallend, fast glatt, mit mässig grosser, seichter Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, dünn, leicht vorstehend und gegen die Spitze scharf, mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz kräftig, mässig breit, fast flach, ein wenig übergreifend und die Höhe des Scheitels leicht überragend, fast immer ohne Nebenwülste. Seitenwülste kräftig, gegen vorn scharf, ein wenig auseinandertretend und hin und wieder leicht geschweift, gewöhnlich ohne Nebenwülste. Zwischenwülste meist einen stumpfen, gespaltenen Mittelwulst bildend, der manchmal gegen die Spitze leicht vortritt.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafelkirsche und Kompottkirsche.

Über Wuchs, Schrotschussanfälligkeit und Blütezeit liegen keine Angaben vor.

Verbreitung: Vereinzelt, seltener als Doenissens Knorpelkirsche.

Bedeutung: Höchstens als Liebhabersorte in bessern Lagen in Betracht kommend.

Die Weisse von Dielsdorf.

(Abb. : Stein, Tafel 83 f)

Beschreibung nach Material aus der Baumschule Hug in Dielsdorf.

Name: 1933 als „Nouveau de Dielsdorf“ erhalten, 1932 unter der angeführten Bezeichnung.

Grösse: Mittel: 18,0 : 18,4 : 16,6 (100 : 102 : 92 : 90).

Gestalt: Kurz oval, von der Seite zusammengedrückt. Stielseite abgeflacht, waagrecht. Bauchseite gleichmässig gewölbt. Rückenseite gleichmässig gewölbt oder mit schwachem Höcker, Rückenfurche angedeutet.

Stielgrube: Ziemlich eng und ziemlich seicht, gegen vorn ausgerandet, oft mit Zahn.

Bauchnaht: Die gleichfarbige Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in sehr kleinem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (40 mm), grün, sitzt mässig fest.

Farbe und Haut: Gelb, mit schönem Glanz, durchscheinend, regenempfindlich.

Fleisch: Weich bis mittelfest, saftig, süsslich-säuerlich, ziemlich fad, wenig gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst mässig gut. Oberfläche ziemlich rauh. Ziemlich gross: 10,23 : 9,07 : 7,00 (100 : 89 : 68 : 77). Kurz eiförmig, mit kräftigem Hakenspitzchen. Rückenseite ebenmässig gewölbt, glatt, mit breiter, aber sehr seichter Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, breit, etwas

vorstehend, meist mit undeutlichen Runzeln. Wulstansatz sehr kräftig, ziemlich breit, flach, gerillt, hakig gekrümmt und leicht übergreifend, die Höhe des Scheitels leicht überragend, meist ohne Nebenwülste. Zwischenwülste wenig auffällig, vom Ansatz an als zwei scharfe Linien bis etwa zur Mitte parallel verlaufend, im vordern Teile fehlend, so dass zwischen den Seitenwülsten eine Vertiefung liegt.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafelkirsche.

Über Wuchs, Schrotschussanfälligkeit und Blütezeit liegen mir keine Angaben vor.

Verbreitung: Wurde von der Baumschule Hug verbreitet.

Bedeutung: Wegen Empfindlichkeit der Frucht nicht anbauwürdig.

7. Sauerkirschen.

a) Sauerkirschen mit gefärbtem Saft.

Die Schattenmorelle.

(Abb. Tafel 58 b)

Beschreibung nach Material aus der Baumschule Hug in Dielsdorf.

Namen: Die „Schattenmorelle“ wird in Deutschland auch als „Grosse lange Lotkirsche“ bezeichnet und ist identisch mit der „Griotte du Nord“ (bestätigt durch Vergleich von Steinmaterial, das ich von Herrn Hiemeleers aus Belgien erhielt).

Grösse: Mittel: 18,10 : 18,45 : 17,00 (100 : 102 : 94 : 92).

Gestalt: Oval, von beiden Seiten wenig zusammengedrückt. Stempelseite abgestutzt, seltener abgerundet, meist gegen die Bauchseite geneigt. Stielseite schmal abgerundet, kaum geschultert, waagrecht oder wenig gegen die Bauchseite schief. Bauchseite ziemlich schmal und meist gleichmässig gewölbt, seltener ein wenig abgeflacht. Rückenseite von der Mitte aus schmal gewölbt, ohne Furche und Höcker.

Stielgrube: Eng, ungleich tief, nach beiden Seiten kaum ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in kleinem Grübchen oder nicht vertieft.

Stiel: Lang (60 mm), mässig kräftig, oft rötlich angelaufen, sitzt mässig fest und reisst meist nicht aus, gewöhnlich mit langem, oft ein Läublein tragendem Ansatz.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, mit etwas mattem Glanz.

Fleisch: Weich bis mittelfest, etwas locker, nicht ganz vollaftig, säuerlich-herb und meist leicht bitterlich, mit ziemlich hohem Zuckergehalt, ein wenig gewürzt.

Saft: Braunrot.

Stein: Löst leicht. Oberfläche ziemlich rau. Ziemlich gross: 11,52 : 9,10 : 7,02 (100 : 79 : 62 : 77). Oval bis fast spindelförmig, mit stark ausgeprägter, stumpfer Hakenspitze. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, meist mit scharfen Runzeln, welche von der sehr grossen und sehr tiefen, scharfrandigen Stielansatzstelle nach allen Seiten ausstrahlen. Rückenlinie bis vor die Spitze gleichmässig gewölbt, im vordern Teil scharf, mit breiten, undeutlichen Runzeln oder ohne solche. Wulstansatz kräftig, ziemlich schmal, kammförmig vorstehend, den Scheitel leicht überragend, wenig gebogen, mit schwachen Nebenwülsten. Seitenwülste schwach, ein wenig auseinandertretend, in gleichmässigem Bogen verlaufend, meist mit Nebenwülsten. Zwischenwülste undeutlich, einen flachen, gespaltenen Kamm bildend.

Reifezeit: Spät, ungleichzeitig reifend.

Verwendung: Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig, etwas hängend, dünnastig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbstfertil (nach deutschen Forschern).

Verbreitung: Diese namentlich in Norddeutschland sehr häufige Sorte ist auch bei uns die verbreitetste Weichsel mit gefärbtem Saft, spielt jedoch, wie die ganze Gruppe, nirgends eine wirtschaftlich bedeutende Rolle.

Bemerkung: Vielfach ist eine ähnliche, jedoch sehr wenig fruchtbare Sorte im Handel, und man findet im Lande herum zahlreiche ungenügend tragende Spaliere der „Schattenmorelle“. Eine von Schanderl beschriebene minderwertige Form unterscheidet sich von der echten durch spitzere Knospen. Sie ist zudem selbststeril und wohl auch bei geeigneter Fremdbestäubung vermindert fruchtbar. Ob diese Form jedoch identisch mit der bei uns vorkommenden falschen Schattenmorelle ist, konnte noch nicht überprüft werden.

Bedeutung: Die echte Schattenmorelle dürfte in unserer Gegend für Spaliere die wertvollste Sorte unter den Sauerkirschen mit gefärbtem Saft sein. Ein Anbau im grossen kommt dagegen kaum in Betracht, da eine beachtenswerte Nachfrage nicht besteht. Die ganze Gruppe wird vollwertig ersetzt durch die zu den Süsskirschen zu zählende Sauerhäner, die qualitativ vorzügliche Konfitüren von leicht herb-säuerlichem Geschmack liefert.

Die englische Morelle.

(Abb. Tafel 58 a)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt Wädenswil und aus den Baumschulen Hermann Zulauf in Schinznach sowie Stebler in Worben (Kt. Bern).

Namen: Die Sorte wird oft, neuerdings auch von Miedzyrzecki, als identisch mit der Schattenmorelle aufgefasst und führt deshalb vielfach diesen Namen, unterscheidet sich aber durch Farbe, Form, Geschmack und andere Merkmale von dieser. Die Baumschule Stebler führt sie als „Worbenweichsel“.

Grösse: Mittel bis gross: 19,25 : 21,40 : 19,05 (100 : 111 : 99 : 89),
18,05 : 20,25 : 18,05 (100 : 112 : 100 : 89),
20,30 : 22,65 : 20,40 (100 : 112 : 100 : 90).

Gestalt: Kugelig bis nierenförmig, von der Bauchseite gewöhnlich ein wenig stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite breit abgerundet bis gestutzt, gegen die Bauchseite geneigt. Stielseite ziemlich breit und etwas flach, wenig geschultert, oft ein wenig gegen die gleichmässig oder etwas breit und flach gewölbte Bauchseite schief. Rückenseite vom obern Drittel ziemlich breit gewölbt, mit oft ziemlich deutlicher Furche und hin und wieder mit schwachem Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng und ziemlich tief, gegen vorn oft recht stark, gegen hinten weniger ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt hin und wieder in einer heller gefärbten, oft leicht vertieften Zone.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, in kleinem, mehr oder weniger offenem Grübchen oder kaum vertieft.

Stiel: Ungleich lang (51 mm, 55 mm), ziemlich kräftig, grün, sitzt nur mässig fest und reisst gewöhnlich nicht aus, hin und wieder mit verlängerter Ansatzstelle und mit Läublein.

Farbe und Haut: Rotbraun, erst bei Überreife schwarzbraun, mit schönem Glanz.

Fleisch: Weich und locker, sehr saftig, rot gefärbt, ausgesprochen sauer und herb, wenig gewürzt, ziemlich zuckerarm.

Saft: Bräunlichrot.

Stein: Löst sehr gut. Oberfläche ein wenig rau. Ziemlich klein: 10,07 : 8,62 : 6,80 (100 : 86 : 68 : 79). Oval bis eiförmig oder kurz spindelförmig, in ein meist undeutlich hakig gekrümmtes, wenig ausgesprochenes Spitzchen auslaufend. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, fast glatt. Stielansatzstelle ziemlich gross, mässig tief, scharfrandig. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, fast kammförmig vortretend, ohne oder mit unbedeutenden Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, etwas kammförmig vorstehend, wenig gebogen, die Höhe des Scheitels erreichend, selten mit Nebenwülsten. Seitenwülste wenig kräftig, in gleichmässigem Bogen verlaufend und ein wenig auseinander-

tretend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Zwischenwülste undeutlich, einen stumpfen, wenig ausgeprägten Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Spät.

Verwendung: Konfitürenkirsche, als Tafelkirsche zu sauer.

Wuchs: Kräftig, fast ebenmässig verzweigt.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, leidet dagegen wenig unter Harzfluss.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbstfertil (nach englischen Untersuchungen).

Verbreitung: Namentlich als Spalierform hin und wieder zu finden, meist unter der falschen Bezeichnung „Schattenmorelle“, die durch die Englische Morelle in letzter Zeit etwas zurückgedrängt wird.

Bedeutung: Die schöne, aber in bezug auf Qualität der deutschen Schattenmorelle nachstehende Frucht kommt nur für Spaliere oder Buschobstanlagen in Betracht.

Die Ostheimer Weichsel.

(Abb.: Stein, Tafel 84 a)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt Wädenswil.

Name: Es sind mir keine Doppelnamen bekannt geworden.

Grösse: Mittel: 18,0 : 19,5 : 17,7 (100 : 108 : 98 : 91).

Gestalt: Kurz oval bis fast herzförmig, seitlich wenig zusammengedrückt. Stempelseite schwach gestutzt. Stielseite ziemlich schmal abgerundet oder ein wenig abgeflacht, waagrecht. Rückenseite ohne Furche und Höcker.

Stielgrube: Eng und seicht.

Bauchnaht: Die Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft.

Stiel: Ungleich lang (gemessen 43 mm) und ungleich dick, gegen die Haftscheibe hin rötlich punktiert, bei Vollreife nicht festsitzend, aber oft ausreissend, mit verlängertem Stielansatz.

Farbe und Haut: Gleichmässig schwarzbraun, mit recht schönem Glanz.

Fleisch: Weich, dunkel gefärbt, sehr saftig, säuerlich-herb, besonders um den Stein, wenig gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche glatt. Mässig gross: 10,2 : 8,2 : 6,4 (100 : 80 : 61 : 78). Spitz eiförmig, mit scharfem, geradem Spitzchen. Stielseite nach allen Richtungen stark abfallend, glatt, mit mässig grosser, aber tiefer und scharfer Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, namentlich gegen die Stielansatzstelle hin stark vorstehend, ohne oder mit kaum angedeuteten Runzeln. Wulstansatz kräftig, kammförmig vorstehend, ziemlich schmal, meist die Höhe des Scheitels erreichend, ohne Nebenwülste. Zwischenwülste einen stumpfen, vorstehenden Mittelwulst bildend, der jedoch nicht bis zur Spitze läuft.

Reifezeit: Mittelspät, ungleichzeitig reifend.

Verwendung: Konfitürenkirsche.

Wuchs: Mässig kräftig, schlank- und dünnastig, mit hängender Tracht.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, wird leicht von Blütenmonilia befallen.

Blüte: Spät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeigneter Pollenspender: Schattenmorelle (nach deutschen Forschern).

Verbreitung: Da und dort vereinzelt.

Bedeutung: Die aus Deutschland stammende Sorte ist für Eigenversorgung recht empfehlenswert; als Handelssorte kommt ihr dagegen bei uns, wie der ganzen Gruppe, keine Bedeutung zu.

Minister von Podbielski.

(Abb., Stein, Tafel 84 b)

Beschreibung nach Material aus der Baumschule von Hermann Zulauf in Schinznach.

Name: Die Sorte wird auch als „Kochs verbesserte Ostheimer“ bezeichnet.

Grösse: Mittel bis gross: 16,90 : 20,55 : 18,15 (100 : 121 : 107 : 88), auch grösser.

Gestalt: Breit nierenförmig bis fast scheibenförmig, namentlich von der Bauchseite her zusammengedrückt. Stempelseite sehr breit und flach abgerundet bis gestutzt. Stielseite breit abgerundet oder abgeflacht, waagrecht, nicht oder kaum geschultert. Bauchseite breit gewölbt. Rückenseite breit und gleichmässig gewölbt, mit breiter, aber sehr seichter Furche, ohne Höcker.

Stielgrube: Ziemlich eng und sehr seicht, kaum ausgerandet.

Bauchnaht: Die gegen den Stempelpunkt oft scharfe Linie liegt kaum vertieft.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in sehr seichtem Grübchen.

Stiel: Mässig lang (45 mm), dick, grün, sitzt nicht fest und reisst selten aus.

Farbe und Haut: Schwarzbraun, bei Vollreife fast schwarz, mit ordentlichem Glanz.

Fleisch: Weich und locker, saftig, süss-säuerlich, wenig herb, kräftig und angenehm gewürzt.

Saft: Dunkel gefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche etwas rauh. Ziemlich klein: 8,73 : 8,82 : 6,94 (100 : 101 : 80 : 79). Kugelig bis kurz eiförmig, ohne oder mit mehr oder weniger undeutlichem, geradem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt oder leicht nach hinten abfallend, meist ohne Runzeln. Stielansatzstelle mässig gross und mässig tief. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, etwas vorstehend, gegen vorn scharf, meist ohne Runzeln. Wulstansatz kräftig, mässig breit, kammförmig vorstehend und leicht hakig übergreifend, die Höhe des Scheitels ein wenig überragend, ohne oder mit undeutlichen Nebenwülsten. Zwischenwülste wenig ausgesprochen, zu einem stumpfen, gespaltenen, die Spitze nicht erreichenden Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril (nach deutschen Forschern). Geeignete Pollenspender nicht bekannt.

Verbreitung: Als Spalierkirsche sehr vereinzelt, von einigen Baumschulen geführt.

Bedeutung: Da vielfach über geringe Tragbarkeit dieser Sorte geklagt wird, kann sie höchstens als Liebhaberfrucht für Spalier in Betracht kommen.

Die Anglaise hâtive.

(Abb., Stein, Tafel 84 f)

Beschreibung nach Material aus der Baumschule Hug in Dielsdorf.

Name: Nach Miedzyrzecki sind die „May Duke“ der Engländer und die „Rote Maikirsche“ der Deutschen mit dieser Sorte identisch.

Grösse: Mittel: 17,50 : 20,75 : 19,00 (100 : 118 : 109 : 92).

Gestalt: Nierenförmig bis fast kugelig, nur von der Bauchseite her zusammengedrückt. Stempelseite breit abgerundet oder fein gestutzt, deutlich gegen die Bauchseite geneigt. Stielseite breit abgerundet, kaum geschultert, waagrecht. Bauchseite vom obern Drittel bis Viertel breit und flach gewölbt. Rückenseite gleichmässig breit gewölbt, ohne Furche und Buckel.

Stielgrube: Ziemlich eng und tief, nur nach vorn schwach ausgerandet.

Bauchnaht: Die nicht vertiefte Linie ist gegen den Stempelpunkt scharf.

Stempelpunkt: Ziemlich gross, in seichtem, offenem Grübchen.

Stiel: Kurz (37 mm), dick, grün, haftet fest, hin und wieder mit einem Läublein am verlängerten Stielansatz.

Farbe und Haut: Leuchtend rot bis dunkel braunrot, ohne Sprickelung, mit schönem Glanz und durchscheinenden Stellen.

Fleisch: Weich bis mittelfest, locker, saftig, süß-säuerlich-herb, ein wenig gewürzt, rötlich gefärbt.

Saft: Hellrot.

Stein: Löst leicht. Oberfläche ziemlich rauh. Mässig gross: 10,00 : 9,90 : 7,70 (100 : 99 : 77 : 78). Breit und kurz eiförmig, meist in ein schwach ausgeprägtes Hakenspitzchen auslaufend. Stielseite nach hinten abfallend, meist glatt, mit ziemlich grosser und ziemlich tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, etwas vorstehend, im obern Teile ziemlich breit, gegen die Spitze scharf, fast ohne Runzeln. Wulstansatz sehr kräftig, stark kammförmig vorstehend, mässig breit, hakig übergreifend und die Höhe des Scheitels weit überragend, ohne oder mit undeutlichen Nebenwülsten. Seitenwülste ziemlich schwach, ein wenig auseinandertretend und in das Spitzchen geschweift, fast immer ohne Nebenwülste. Zwischenwülste vom Ansatz an sehr kräftig, einen sehr hohen, kammförmigen, die Spitze jedoch nicht erreichenden Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril, angeblich intersteril mit Ostheimer Weichsel.
Geeigneter Pollenspender: Schattenmorelle (nach deutschen Versuchen mit der „Roten Maikirsche“).

Verbreitung: Vereinzelt.

Bedeutung: Als Liebhabersorte für Spalier oder Busch wohl empfehlenswert, jedoch nicht für Grossanbau.

Die Braune Süßweichsel.

(Abb.: Stein, Tafel 84 d)

Beschreibung nach Material von Sulzer in Riehen und Casutt-Lang in Ilanz.

Name: Ich erhielt die Sorte in Riehen als „Süßweichsel“. Es ist möglich, dass sie identisch ist mit der im Basler Verzeichnis von Heinis angeführten „Braunen Weichsel“.

Grösse: Mittel: 18,0 : 20,5 : 17,9 (100 : 114 : 100 : 87) und 17,5 : 20,0 : 17,5 (100 : 114 : 100 : 88).

Gestalt: Nierenförmig bis breit herzförmig, von der Bauchseite ziemlich stark zusammengedrückt. Stempelseite leicht gestutzt. Stielseite breit abgeflacht. Bauchseite flach gewölbt. Rücken-
seite mit angedeuteter Furche, aber ohne Höcker.

Stielgrube: Breit, seicht.

Bauchnaht: Die scharfe Linie liegt hin und wieder in einer seichten Vertiefung.

Stempelpunkt: Mässig gross, in seichtem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (42 mm), grün, haftet fest und reisst aus, oft mit verlängertem Stielansatz.

Farbe und Haut: Braun, mit Stich ins Rote, matt glänzend, Haut durchscheinend, dünn.

Fleisch: Sehr weich und saftig, weinrot, süßlich-säuerlich, wenig herb, kräftig und sehr angenehm gewürzt.

Saft: Hell weinrot.

Stein: Löst leicht. Oberfläche glatt. Mässig gross: 9,93 : 8,93 : 7,13 (100 : 89 : 71 : 80). Kurz eiförmig, hin und wieder mit kurzem, hakigem Spitzchen. Stielseite nach hinten abfallend, mit sehr kräftigen Runzeln und kleiner, schmaler, wenig tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie vom obern Drittel gewölbt, im hintern Teil breit, im vordern scharf, wenig vorstehend, mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz kräftig, kammförmig, hakig übergreifend und die Höhe des Scheitels überragend, ohne Nebenwülste. Seitenwülste ziemlich weit auseinandertretend, mässig kräftig, im vordern Teile ziemlich scharf, hin und wieder leicht ins Spitzchen geschweift, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste zu einem kräftigen, aber stumpfen, die Spitze nicht erreichenden Mittelwulst zusammentretend.

Verwendung: Tafelkirsche.

Reifezeit: Früh.

Blüte: Angeblich spät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Nur aus Riehen und Ilanz. Es ist mir nicht möglich, zu entscheiden, ob es sich um eine ausländische Baumschulsorte handelt oder um den letzten Rest der früher im untern Baselbiet verbreiteten „Braunen Weichsel“.

Bedeutung: Diese vorzügliche Tafelkirsche ist zwar des sehr weichen Fleisches wegen als Handelsfrucht unmöglich und fault auch leicht am Baum. Als Gartensorte dürfte sie dennoch Beachtung verdienen.

Die Schöne von Montreuil.

(Abb. Stein, Tafel 84 e)

Beschreibung nach Material aus der Baumschule Hug in Dielsdorf.

Name: Es sind mir aus der Schweiz keine Doppelnamen bekannt geworden.

Grösse: Mittel: 17,90 : 19,50 : 16,70 (100 : 109 : 93 : 86).

Gestalt: Kugelig bis nierenförmig, von der Bauchseite stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite abgerundet oder fein gestutzt. Stielseite ziemlich breit abgerundet, kaum geschultert, oft gegen die von der Mitte aus flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite meist vom obern Drittel aus ziemlich breit gewölbt, manchmal mit breiter, seichter Furche und meist mit mehr oder weniger deutlichem Höcker.

Stielgrube: Mässig breit und meist seicht, nach vorn ausgerandet.

Bauchnaht: Die Linie liegt in einer deutlichen Furche.

Stempelpunkt: Mässig gross, in seichtem, offenem Grübchen.

Stiel: Ziemlich kurz (46 mm), dick, grün, sitzt sehr fest und reisst aus, meist mit verlängertem Stielansatz.

Farbe und Haut: Rotbraun, ohne Sprickelung, sehr dünn und regenempfindlich.

Fleisch: Sehr weich und locker, hellrot, säuerlich-herb, aber mit hohem Zuckergehalt, angenehm gewürzt.

Saft: Hellrot.

Stein: Löst leicht. Oberfläche ziemlich glatt. Mässig gross: 9,42 : 8,20 : 6,50 (100 : 87 : 69 : 79). Oval bis fast eiförmig, oft mit deutlichem Hakenspitzen. Stielseite ein wenig nach hinten abfallend, mit kräftigen Runzeln und ziemlich grosser, länglicher, tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie bis wenig vor die Spitze fast gleichmässig gewölbt, dort abgebogen, dünn und nur im vordersten Teile ein wenig vorstehend. Wulstansatz mässig kräftig und mässig breit, leicht kammförmig, die Höhe des Scheitels meist ein wenig überragend, hin und wieder mit Nebenwülsten. Seitenwülste erst von der Mitte an kräftig, ein wenig auseinandertretend, oft mit Nebenwülsten. Zwischenwülste einen stumpfen, mehr oder weniger vortretenden, gespaltenen Mittelwulst bildend.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Mässig kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Über Blütezeit und Befruchtungsverhältnisse fehlen mir die Angaben.

Verbreitung: In der deutschen Schweiz nur vereinzelt.

Bedeutung: Empfindlich und deshalb höchstens als Liebhabersorte in den besten Lagen brauchbar.

Die Kaiserin Eugénie.

(Abb. Tafel 60 a)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt Wädenswil.

Name: Die Sorte scheint in der Schweiz unter keiner andern Bezeichnung bekannt zu sein.

Grösse: Mittel bis gross: 17,7 : 20,9 : 17,2 (100 : 118 : 97 : 82) und 19,30 : 22,80 : 19,55 (100 : 118 : 101 : 86).

G e s t a l t: Breit herzförmig, von beiden Seiten fast gleich stark zusammengedrückt. Stempel-
seite stark waagrecht abgestutzt. Stielseite breit und flach, geschultert, waagrecht. Bauchseite breit
und manchmal flach gewölbt. Rückenseite breit gewölbt, mit ausgesprochener, breiter Furche.

S t i e l g r u b e: Breit und meist tief, gegen beide Seiten ausgerandet.

B a u c h n a c h t: Die dunkle Linie liegt hin und wieder in einer seichten Furche.

S t e m p e l p u n k t: Ziemlich gross, in breitem, seichtem, oft gegen beide Seiten offenem
Grübchen.

S t i e l: Ziemlich kurz (40 mm, 44 mm), dick, höchstens an der sehr grossen Haftscheibe schwach
rötlich, sitzt sehr fest und reisst aus.

F a r b e u n d H a u t: Leuchtend zinnober- bis karminrot, bei Vollreife mit Stich ins Braune,
mit wenigen, teils feinen, teils grössern hellen Tupfen und Sprickeln.

F l e i s c h: Weich, wenn nicht völlig reif gelblich, erst bei Vollreife rötlich werdend, sehr saftig,
vorwiegend säuerlich, kräftig, angenehm gewürzt.

S a f t: Hell orange bis braunrot, wenn nicht vollreif ungefärbt.

S t e i n: Löst leicht. Oberfläche etwas rauh. Mässig gross: 10,0 : 8,3 : 6,6 (100 : 83 : 66 : 80).
Kugelig bis kurz eiförmig oder fast oval, mit deutlicher, breiter Hakenspitze. Stielseite nach allen
Richtungen abfallend, mit sehr kräftigen Runzeln und mässig grosser, schmaler, mässig tiefer Stiel-
ansatzstelle. Rückenlinie bis vor die Spitze gleichmässig gewölbt, nur im vordern Teil scharf vor-
stehend, oft mit kräftigen Runzeln. Wulstansatz kräftig, ziemlich breit, kammförmig vorstehend
und leicht hakig übergreifend, die Höhe des Scheitels überragend, ohne oder mit kurzen Nebenwülsten.
Seitenwülste mässig kräftig, im vordern Viertel scharf, entfernt parallel, oder ein wenig auseinander-
tretend, ins Hakenspitzchen kurz geschweift. Zwischenwülste zu einem stumpfen, meist gespaltenen
Mittelwulst vereinigt.

R e i f e z e i t: Früh bis mittelfrüh.

V e r w e n d u n g: Tafelkirsche.

W u c h s: Ziemlich schwach, kurzastig, sparrig, zu Kahlastigkeit neigend, mehr vom Typus
einer Süsskirsche als einer Sauerkirsche. Auch das Blattwerk gleicht mehr demjenigen der Süss-
kirschen.

G e s u n d h e i t: Sehr schrotschussanfällig, auch zu Harzfluss neigend.

B l ü t e: Mittelfrüh.

B e f r u c h t u n g s v e r h ä l t n i s s e: Teilweise selbstfertil (nach Angaben deutscher Forscher).

V e r b r e i t u n g: Vereinzelt in Gärten.

B e d e u t u n g: In sehr guten Lagen und bei sehr guter Pflege für den Hausgarten in Betracht
kommend, keine Handelsfrucht.

b) Sauerkirschen mit ungefärbtem Saft.

Die Ämli.

(Abb. Tafel 59 a)

Beschreibung nach Material aus der Baumschule Hug in Dielsdorf.

N a m e n: „Weichsel“ oder „Landschäftler Weichsel“ im Baselland. „Zahmkirsche“ im Kanton
Bern, „Rietler“ in Feusisberg. Die Bezeichnungen „Ämli“, „Ämeli“, „Ömeli“, „Emdli“ usw. werden
in der ganzen Ostschweiz gebraucht und sind abgeleitet von „Amarelle“. Die nachstehend beschriebene
Form wird als „Perle vom Klettgau“ in einigen Baumschulen geführt.

G r ö s s e: Mittel: 17,35 : 20,15 : 18,55 (100 : 116 : 107 : 92) und (für Material von Roost,
Beringen): 17,5 : 19,5 : 17,2 (100 : 111 : 98 : 88).

G e s t a l t: Fast nierenförmig. Stempel-
seite breit abgerundet oder schwach gestutzt. Stiel-
seite breit abgerundet, waagrecht. Bauchseite fast gleichmässig gewölbt oder leicht abgeflacht.
Rückenseite ohne Furche und ohne Höcker.

S t i e l g r u b e: Eng, mässig tief.

B a u c h n a c h t: Die Linie liegt hin und wieder in einer Furche.

Stempelpunkt: Ziemlich klein, kaum vertieft.

Stiel: Meist kurz (33 mm), dick, sitzt fest und reisst oft aus.

Farbe und Haut: Gleichmässig leuchtend rot, durchscheinend.

Fleisch: Weich, gelblich, saftig, säuerlich-herb, mit recht hohem Zuckergehalt, angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche ein wenig rauh. Ziemlich klein: 9,20 : 8,40 : 6,40 (100 : 91 : 70 : 76) und (für Material von Roost in Beringen): 9,2 : 8,2 : 6,2 (100 : 89 : 67 : 76). Kurz eiförmig, mit undeutlichem, geradem Spitzchen. Stielseite fast ebenmässig gewölbt oder leicht abfallend, gewöhnlich ohne Runzeln, mit ziemlich grosser, mässig tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie fast gleichmässig, seltener vom obern Drittel gewölbt, ziemlich breit, deutlich vorstehend, mit wenig deutlichen Runzeln. Wulstansatz kräftig, auffallend schmal kammförmig, kaum übergreifend, die Höhe des Scheitels erreichend, mit schwachen Nebenwülsten oder ohne solche. Seitenwülste schwach, meist stark genähert, seltener ein wenig auseinandertretend, im obern Teil mit Nebenwülsten. Zwischenwülste vom Ansatz an bis zum Spitzchen zu einem stark vorstehenden, kammförmigen Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittel.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Mässig kräftig, ziemlich dünnastig, aber infolge fast rechtwinkliger Verzweigung doch etwas sparrig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, wenig zu Harzfluss neigend.

Blüte: Mittelspät bis spät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbstfertil.

Verbreitung: Im Klettgau und den benachbarten Gebieten des Kantons Zürich (z. B. Uhwiesen), im Baselland (z. B. Arboldswil), im Schwarzbubenland und im bernischen Seeland als wichtige Handelssorte kultiviert, auch in allen andern Kirschengebieten vorkommend, jedoch meist vereinzelt.

Bemerkung: Als „Ämli“ ist eigentlich hier eine Gruppe von einander sehr ähnlichen Formen verstanden, weil es mir nicht möglich war, diese auseinanderzuhalten. Da diese Kirschen Selbstbefruchter sind, gleichen ihre Sämlinge der Muttersorte oft sehr weitgehend, und es gibt deshalb in allen Gebieten, am auffälligsten wohl im bernischen Seeland, zahlreiche Formen dieser Gruppe, die sich in der Gestalt der Frucht, in der Blütezeit und Reifezeit, im Wuchs und namentlich auch in bezug auf den mehr oder weniger herben Geschmack voneinander unterscheiden. Es war mir bisher nicht möglich, diese Formen so weitgehend zu sichten und sie so zu beschreiben, dass sie der Leser wieder zu erkennen vermöchte. Trotzdem sollte es möglich sein, durch Auswahl und Vermittlung der Edelreiser von guten Mutterbäumen nach und nach die kleinfrüchtigen und die allzu herben Formen zu verdrängen.

Aus Uhwiesen erhielt ich unter der Bezeichnung „Ämli“ auch eine Form mit gefärbtem Saft, die wohl aus der Bastardierung zwischen einem eigentlichen Ämli und einer Sorte vom Typus der Schattenmorelle hervorgegangen war.

Die „Ämli“ werden an den meisten Orten auf Süsskirschen gepfropft, in Arboldswil (Baselland) und an einigen andern Stellen im Gebiete des Juras dagegen durch Wurzeläusläufer vermehrt.

Bedeutung: Die besten Formen sind als gerne gekaufte, vorzügliche Konfitürenkirschen anbauwürdig. Sie sind in die Richtsortimente für die Nordwestschweiz, für Bern, Schaffhausen und Zürich aufgenommen worden.

Die Kurzstielige Montmorency.

(Abb.: Stein, Tafel 84f)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt Wädenswil.

Namen: In der französischen Literatur werden Doppelnamen angegeben; doch wären diese vorerst auf ihre Richtigkeit zu prüfen.

Grösse: Mittel: 15,5 : 19,5 : 18,1 (100 : 128 : 119 : 93).

Gestalt: Fast scheibenförmig, von der Stielseite und der Stempelseite her in auffälliger Weise abgeplattet, ein wenig auch von der Bauchseite her.

Stielgrube: Ziemlich breit und ziemlich tief, gegen die Bauchseite in einen schmalen Graben auslaufend.

Bauchnaht: Die Linie liegt von der Mitte der Bauchseite bis zum Stiel in einer sehr tiefen, engen Furche.

Stempelpunkt: Gross, in sehr seichtem Grübchen.

Stiel: Sehr kurz (23 mm) und dick, meist rötlich punktiert, sitzt sehr fest und reisst aus.

Farbe und Haut: Gleichmässig leuchtend rot, durchscheinend.

Fleisch: Weich, gelblich, saftig, süss-säuerlich-herb, angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst sehr leicht. Oberfläche fast glatt. Ziemlich klein: 8,1 : 8,2 : 6,4 (100 : 101 : 79 : 78). Breit und kurz eiförmig bis kugelig, meist mit feinem, fast hakigem Spitzchen. Stielseite ebenmässig gewölbt, gewöhnlich mit einzelnen groben Runzeln, mit grosser, runder, tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie meist gleichmässig gewölbt, undeutlich und höchstens gegen die Spitze leicht vortretend, ohne Runzeln. Wulstansatz sehr kräftig, einen sehr hohen und sehr schmalen Kamm bildend, der ein wenig hakig gekrümmt ist und die Höhe des Scheitels erreicht, ohne oder mit undeutlichen Nebenwülsten. Seitenwülste erst von der Mitte an erkennbar, schwach, ein wenig auseinander-tretend. Zwischenwülste zu einem schmalen, aber sehr weit vorstehenden Mittelwulst vereinigt, der jedoch das Spitzchen nicht erreicht.

Reifezeit: Mittelspät.

Verwendung: Tafel- und Konfitürenkirsche.

Wuchs: Mässig kräftig, etwas dünnastig und dennoch leicht sparrig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig, wenig unter Harzfluss leidend.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Da die Identität der im Ausland für die Befruchtungsversuche verwendeten Sorte mit der hier beschriebenen nicht nachgewiesen ist, kann darüber nichts Sicheres angegeben werden.

Verbreitung: In den Hausgärten anscheinend recht verbreitet, durch Baumschulen vermittelt.

Bemerkung: Die Kurzstielige Montmorency gehört zum gleichen Typus wie unsere Ämli, wird jedoch im Geschmack auch von den bessern Formen derselben nicht erreicht, ist dagegen viel weniger fruchtbar. Unter der Bezeichnung „Montmorency“ gehen in den Baumschulen gelegentlich auch andere Sorten.

Bedeutung: Höchstens für den Hausgarten empfehlenswert, würde jedoch auch hier mit Vorteil durch die bessern Typen unserer Ämli ersetzt.

Die Rote von Kent.

(Abb. Tafel 59 b)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt.

Name: Die Sorte ist als „Kentish red“ in England anscheinend häufig.

Grösse: Mittel: 16,25 : 19,53 : 17,50 (100 : 112 : 108 : 90).

Gestalt: Fast flach nierenförmig, seitlich nur wenig zusammengedrückt. Stempelseite breit abgerundet bis schwach schief gestutzt. Stielseite breit und flach, kaum geschultert, waagrecht. Bauchseite gleichmässig gewölbt. Rückenseite gleichmässig gewölbt, mit kaum angedeuteter Furche, ohne Höcker.

Stielgrube: Breit und ziemlich tief, bei Vollreife stark verflachend.

Bauchnaht: Die nicht vertiefte Linie ist kaum sichtbar.

Stempelpunkt: Gross, oft fast kraterförmig, aber in einem nur seichten Grübchen gelegen.

Stiel: Kurz (37 mm), sehr kräftig, sitzt sehr fest und reisst aus, hin und wieder mit verlängertem, ein Läublein tragendem Ansatz.

Farbe und Haut: Gleichmässig leuchtend hellrot, bei Vollreife karminrot, durchscheinend, sehr dünn und zäh, mit sehr schönem Glanz.

Fleisch: Weich und locker, sehr saftig, säuerlich-herb mit zu geringem Zuckergehalt, wenig, aber angenehm gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst gut. Oberfläche ziemlich glatt. Klein: 8,25 : 8,30 : 6,20 (100 : 100 : 75 : 75). Kurz und breit eiförmig, mit oft undeutlichem, hin und wieder leicht hakigem Spitzchen. Stielseite etwas abfallend, seltener fast ebenmässig gewölbt, meist fast glatt, mit kurzer, ziemlich grosser und ziemlich tiefer Stielansatzstelle. Rückenlinie gleichmässig gewölbt, breit und nur im vordersten Teil scharf, fast ohne Runzeln. Wulstansatz kräftig, stark kammförmig vorstehend, mässig gekrümmt, die Höhe des Scheitels meist leicht überragend, oft mit kurzen Nebenwülsten. Seitenwülste schwach, ein wenig auseinandertretend, hin und wieder mit schwachen Nebenwülsten. Zwischenwülste kräftig ausgebildet, vom Ansatz an zu einem stark vorstehenden, scharf kammförmigen, die Spitze fast erreichenden Mittelwulst vereinigt.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Wuchs: Ziemlich kräftig.

Gesundheit: Schrotschussanfällig.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Unbekannt.

Verbreitung: Vereinzelt in Gärten.

Bedeutung: Kommt höchstens als Liebhabersorte in Frage und übertrifft die bessern Typen unserer „Ämli“ an Wert keineswegs.

Die Königin Hortense.

(Abb. Tafel 60 b)

Beschreibung nach Material aus der Versuchsanstalt Wädenswil.

Namen: In der französischen Literatur werden zahlreiche Doppelnamen angeführt, deren Richtigkeit jedoch vorerst zu überprüfen wäre.

Grösse: Gross: 22,1 : 21,6 : 18,5 (100 : 98 : 84 : 86).

Gestalt: Breit oval, hin und wieder gegen den Stempelpunkt ein wenig verjüngt, von der Bauchseite etwas stärker zusammengedrückt als vom Rücken. Stempelseite ein wenig abgestutzt. Stielseite mässig breit abgerundet, meist nicht geschultert, ein wenig gegen die flach gewölbte Bauchseite geneigt. Rückenseite gewöhnlich mit Furche, aber meist ohne Höcker.

Stielgrube: Eng und ungleich tief, gegen vorn ausgerandet, oft mit kleinem Zahn.

Bauchnaht: Die schwache Linie liegt nicht vertieft.

Stempelpunkt: Klein, nicht vertieft.

Stiel: Lang (51 mm), mässig kräftig, oft rötlich getupft, sitzt sehr fest und reisst aus, meist mit verlängertem Stielansatz.

Farbe und Haut: Leuchtend rot mit wenigen weisslichen Stellen und kleinen, hellen Tupfen, durchscheinend.

Fleisch: Gelblich-weiss, weich bis mittelfest, etwas locker, sehr saftig, süss-säuerlich mit leicht herbem Beigeschmack, sehr fein gewürzt.

Saft: Ungefärbt.

Stein: Löst leicht. Oberfläche ein wenig rau. Mässig gross: 12,5 : 8,2 : 6,2 (100 : 71 : 50 : 81). Schlank oval, dünn, mit mehr oder weniger deutlichem, meist geradem Spitzchen. Stielseite sehr stark zusammengezogen, so dass die ganze obere Fläche von der ovalen, grossen, ziemlich tiefen Stielansatzstelle eingenommen wird, von der kräftige Runzeln ausstrahlen. Rückenlinie gleichmässig flach gewölbt oder gegen die Spitze leicht abgebogen, breit, ein wenig vorstehend, hin und wieder mit deutlichen Runzeln. Wulstansatz mässig kräftig, ziemlich breit, leicht kammförmig, wenig

gebogen, die Höhe des Scheitels erreichend, mit undeutlichen Nebenwülsten. Seitenwülste erst von der Mitte an deutlich, gegen die Spitze fast scharf, entfernt parallel verlaufend oder ein wenig auseinandertretend. Zwischenwülste von der Mitte an als gespaltener Mittelwulst ausgebildet, manchmal fast fehlend.

Reifezeit: Mittelfrüh.

Verwendung: Tafelkirsche.

Wuchs: Ziemlich schwach, dünnastig und zu Kahlastigkeit neigend.

Gesundheit: Sehr schrotschussanfällig, neigt auch etwas zu Harzfluss.

Blüte: Mittelspät.

Befruchtungsverhältnisse: Selbststeril. Geeigneter Pollenspender: Ostheimer Weichsel (nach deutschen Untersuchungen).

Verbreitung: In den Hausgärten die verbreitetste aller Edelweichseln. Vereinzelt wird sie, auf Süsskirschen gepfropft, auch auf Hochstamm gezogen (z. B. Mühleberg im Kanton Bern).

Bedeutung: Diese vorzügliche, in der Qualität kaum von einer andern übertroffene Tafelkirsche stellt sehr grosse Ansprüche an die Pflege. Sie ist nur in den besten Lagen zu empfehlen, wo man gewillt ist, eine sehr sorgfältige Baumbehandlung und namentlich eine gründliche Spritzarbeit durchzuführen. Die Erträge erreichen auch dann bei weitem nicht diejenigen der Ämli oder gar einer Süsskirsche, so dass die Sorte für den erwerbsmässigen Anbau nur dort in Betracht kommen kann, wo ein Absatz zu Spezialpreisen gesichert erscheint.

Erläuterungen zu den Tabellen für die Sortenbestimmung.

Ein Buch, das zur Bestimmung von Sorten dient, sollte einen eigentlichen Bestimmungsschlüssel enthalten, der erlaubt, durch systematischen Vergleich der Merkmale nach und nach alle Sorten auszuschliessen, bis nur noch die vorliegende, zu bestimmende übrigbleibt. Ein solches Vorgehen erwies sich bei unsern Kirschen als unmöglich: die Merkmale, und namentlich die von Ausseneinflüssen wenig abhängigen, sind im allgemeinen nicht so scharf ausgeprägt, dass sie für die Bestimmung eine genügend sichere Grundlage liefern könnten. Wohl gibt es z. B. auf der einen Seite Sorten mit einer auffallend breiten Stielgrube und andererseits solche mit einer engen; aber zwischen den Extremen kommen alle Übergänge vor, so dass der Bestimmende in sehr vielen Fällen nicht wüsste, in welcher Gruppe er weiter zu suchen hätte. Ähnlich verhalten sich die Kennzeichen des Steines: die Art und Weise der Ausbildung des Spitzchens, ob fehlend oder vorhanden, hakig gekrümmt oder gerade, ist zwar für jede Sorte charakteristisch, aber es kommen sehr zahlreiche Sorten vor, die Übergänge zwischen den Endgliedern der Reihe zeigen. Das gleiche gilt für die Ausbildung der Stielseite des Steines — ob hochgewölbt, gleichmässig gewölbt oder abfallend —, der Stielansatzstelle, des Wulstansatzes, der Seiten- und der Mittelwülste. Die Zahl der Sorten, welche sich auf Grund dieser Merkmale nicht mit befriedigender Sicherheit der einen oder andern Gruppe, z. B. eines dichotomen Schlüssels, zuordnen liesse, ist viel zu gross.

Es blieb mir deshalb nichts anderes übrig, als zu einem Notbehelf zu greifen, der zwar dem Benützer des Buches nicht erlaubt, eine Sorte nach einem richtigen Schlüssel zu bestimmen, ihn jedoch auf die Gruppe führt, in der er die Sorte auffinden kann. Es wurde dabei vor allem auf die Merkmale der Frucht abgestellt: Festigkeit des Fleisches, Farbe, Reifezeit, Geschmack, Form und Grösse, und dabei zur Erleichterung bei jeder Sorte die Verbreitung angeführt (da es sich ja meist um Lokalsorten handelt) und auffällige Merkmale, die dem Bestimmenden wertvolle Hinweise geben können, besonders erwähnt. Auch ist für jede Sorte der Ort der Beschreibung und der Abbildung angeführt. Die tabellarische Zusammenstellung, die sich auf diese Weise ergibt, dürfte nach einiger Übung ein Bestimmen der Sorte in den meisten Fällen ohne allzu grosse Mühe ermöglichen.

Zur erfolgreichen Benützung der Tabellen sei auf folgende Punkte hingewiesen. Vorerst sind nach der Festigkeit des Fruchtfleisches und der Farbe sechs Gruppen ausgeschieden: weich- bis mittelfestfleischige schwarze, braune und rote, sowie die drei entsprechenden Gruppen der mittelfest- bis festfleischigen. Einige Sorten könnten sowohl bei den schwarzen als auch den braunen gesucht werden. Sie sind dort eingeordnet, wo man sie vermutlich häufiger suchen wird, aber mit einem * gekennzeichnet, der andeuten soll, dass die Sorte auch bei der entsprechenden braunen bzw. schwarzen Gruppe gesucht werden kann. Das gleiche gilt für die Einteilung nach der Fleischbeschaffenheit: die mit ! bezeichneten Sorten der weichfleischigen Gruppe können auch bei den entsprechenden festfleischigen gesucht werden und umgekehrt. In Zweifelsfällen wird man also in zwei Gruppen zu suchen haben. Die gelbfrüchtigen Sorten der 7. Gruppe verursachen infolge ihrer geringen Zahl keine Mühe. Die Sauerkirschen, unter denen eigentliche festfleischige nicht vorkommen, wurden in eine Gruppe mit gefärbtem Saft und eine solche mit ungefärbtem eingeteilt.

In jeder Gruppe der Tabelle sind die Sorten entsprechend ihrer Reifezeit eingeordnet. Die drei Gruppen früh, mittel und spät, lassen sich durch die Zeichen + und — noch weiter unterteilen. Sorten mit + in der Kolonne „früh“ sind ausgesprochen frühreif, solche mit — in der gleichen Kolonne und ± unter „mittel“, gehören zwar nicht mehr zu den erstreifenden, müssen aber immerhin noch als „früh“ bezeichnet werden. Solche mit ± in beiden ersten Kolonnen könnten als „mittel-früh“, solche mit dem gleichen Zeichen in den beiden letzten als „mittelspät“ bezeichnet werden usw. Es ist zuzugeben, dass die eine oder andere Sorte nach reichlicherer Erfahrung vielleicht besser an eine etwas frühere oder etwas spätere Stelle der Tabellen gehört hätte. Aber in den meisten Fällen

können doch allein an Hand des einzigen Merkmales der Reifezeit eine ganze Anzahl Sorten ausgeschlossen und dadurch die weitem Bestimmungsarbeiten erleichtert werden.

Das gleiche gilt entsprechend auch für die andern benutzten Merkmale. In bezug auf Geschmack wurden ausgheschieden vorwiegend süsse (also Sorten mit zurücktretender Säure), süss-säuerliche (Sorten mit harmonischer Verteilung von Zucker und Säure, gleichgültig, ob es sich dabei um fade oder kräftige handle) und vorwiegend saure. Es ist darauf zu achten, dass zur Degustation vollreife, jedoch nicht überreife Früchte benutzt werden. Zudem kann die Beobachtung, ob die Sorte einen bitterlichen Beigeschmack aufweist oder nicht, in manchen Fällen sehr nützlich sein. Zur Feststellung dieser Einzelheit eignen sich am besten die nicht ganz vollreifen Exemplare.

In bezug auf die Form sind kugelige, ovale (grösste Breite der Frucht in der Mitte und zugleich ohne Zuspitzung gegen den Stempelpunkt hin) und herzförmige unterschieden. Auch hier finden sich häufig genug Übergänge, und das gleiche gilt für die Grösse, die zudem noch von den Kulturbedingungen abhängig ist, aber die Bestimmung doch häufig ebenfalls erleichtern kann.

Liegt eine Sorte zum Bestimmen vor, so wird am besten vorerst die Gruppe festgestellt, in der sie gesucht werden muss, wobei auf die Zeichen * und ! besonders zu achten ist. Dann berücksichtigt man mit Vorteil vor allem die besonders ausgeprägten Merkmale: wenn man von einer Sorte weiss, dass sie extrem früh oder spät reift, vergleicht man in der Tabelle nur die Sorten mit + in der ersten, bzw. dritten Kolonne; ist die Sorte auffallend süss bei zurücktretender Säure, so schaut man vorerst auf diejenigen mit + in der ersten der auf den Geschmack bezüglichen Kolonnen, und ist sie auffallend gross, so vergleicht man zuerst alle grossfrüchtigen usw. Die weitem Merkmale, sowie die Angaben über die Verbreitung und besondere Merkmale werden wesentlich dazu beitragen, dass die nicht in Betracht kommenden Sorten rasch ausgeschlossen werden können. So werden zuletzt nur wenige übrigbleiben, bei denen die ausführlichen Beschreibungen nachzulesen und die Abbildung der Früchte oder Steine (in den Tabellen abgekürzt St.) zu Rate zu ziehen sind.

In die Tabellen sind nur etwa 170 Sorten aufgenommen worden. Die übrigen werden nur sehr selten zur Bestimmung vorliegen und hätten den Gebrauch der Tabellen nur unnütz erschwert.

Tabellen für die Sortenbestimmung.

A. SÜSSKIRSCHEN.

Sorte	Beschreibung, Seite	Abbildung, Tafel	Reifezeit			Geschmack				Form			Grösse			Verbreitung	Auffällige Merkmale
			früh	mittel	spät	vorwiegend süß	süß-säuerlich	vorwiegend sauer	bitterlich	kugelig	oval	herzförmig	klein	mittel	gross		
Gruppe 1. Weich- bis mittelfestfleischige schwarze Sorten.																	
Erstfrühe *	43	1 a	+			±	±				±	±		+	Nordwestschweiz und vereinzelt	Bauchseite wenig abgeflacht. St. gross, oval.	
Zweitfrühe *	44	1 b	+				±	±						+	Nordwestschweiz und vereinzelt	Glanz unstet. St. spitz.	
Zürcher Rebenkirsche *	142	31 b	+	±			+			+	±	±	+	Zürich, Zug	Höckerig. St. mit schmalem Bauchwulst.		
Schwyzler Rebenkirsche *	172	31 a	+	±			+			±	±	+	±	Luzern, Schwyz	Glanz unstet. St. mit breitem Bauchwulst.		
Schwyzler Langstieler	188	77 f	+	±		+	±			±	+	+		March, Höfe	St. spitz.		
Frühe Märchler..	187	77 e	+	±		+				±	±	+		March	St. oval.		
Kassins Frühe...	201	49 a	+	±		±	±			±	±		+	Überall vereinzelt	Ungleichmässig. St. gross mit breiten, scharfen Wülsten.		
Schüracher	50	2 b	+	±		+				±	+	+		Baselld. (Pratteln!)	St. gross, breitwulstig.		
Zimmermänner ..	46	2 a	+	±		+				±	±	+	±	Baselld. (Frenkendorf)	Ähnlich Frühschwarze und Frühe Luxburger.		
Frühschwarze....	98	19 a	+	±		±	±		±		+	±	±	Berner Seeland	Ähnlich Zimmermänner und Frühe Luxburger.		
Frühe Luxburger Seethaler Frühkirsche.....	141	30 a	+	±		+					+	±	+	Thurgau	St. oft mit leichter Hakenspitze.		
Brändlikirsche ...	150	74 b	±	±		+				±	+	+		Aargau, March	Fleisch locker! St. mit Höckern neben dem Stielansatz.		
Egger	146	34 b	±	±		+					+	+		Zürichsee	Fleisch weich. St. spitz, mit breiter Wulstseite. Bluter.		
Schwarze Winznauer	104	78 a	±	±		±	±			±	±	±	+	Ostschweiz	St. eiförmig. Seitenwülste fast parallel.		
Schwarze von Chavannes.....	204	51 b	±	±		±	±				+	+		Soloth. Niederamt	Fleisch weich, Bluter.		
Mischler	174	41 b	±	±		±	±		+		+	+		Vereinzelt	St. oft mit mangelhaft ausgebildetem Wulstansatz.		
Sauerhäner.....	47	3 a	±	+		+			+				±	Innerschweiz, überall	Spätblüher! St. mit abfallender Stielseite u. parallelen Wülsten.		
Farnsburger	56	61 b	±	+		+				±	±	+		Überall	Herb-säuerlich, weich, St. klein.		
Baschimeiri	177	42 b	±	+		+				±	±	+	±	Mittel- und Oberbaselbiet	St. eiförmig, mit kräftigen Nebenwülsten.		
Seewer	173	40 a	±	+		±	+			±	±	±	+	Innerschweiz	Weich, St. oval, dünn.		
Seveler	165	38 b	±	+		±	±		±		+	±	±	Innerschweiz	Tafelkirsche! St. eiförmig, mit leichtem Hakenspitzen.		
Flumser	166	38 a	±	+		±	±		±		±	+		St. Galler Rheintal	St. mit Höckern neben der Stielansatzstelle.		
Beringer	144	32 a	±	+		±	±		±		+	+	±	Gegend v. Flums	Tiefschwarz, Stielgrube breit.		
Lauerzer (Rigikirsche)	176	41 a	±	+		±	±		±	±	±	+	±	Schaffhausen, Zürich	Fällt leicht vom Stiel.		
Sattlerkirsche! ...	182	42 a	±	+		±	±		±	±	+	+	±	Überall	Weich, St. oval.		
Truppler	178	43 b	±	+		+				±	+	±	±	March	Fast mittelfest, stark glänzend.		
Chrähstelkirsche .	155	73 f	±	+		+				±	±	±	±	Innerschweiz	Frucht und St. ähnlich der Seewer, aber kleiner.		
Fuggelkirsche ...	148	72 f	±	+		±	±			±	±	±	±	Wehnthäl	St. eiförmig, mit ziemlich grosser, flacher Stielansatzstelle.		
Schreiners Kirsche	150	35 b	±	+		+				±	+	+		Zürcher Weinland	Fleisch weich, 2. Qualität!		
BündnerHerzkirsche	170	39 a	±	+		+	±				+	+		Thurgau	St. breit eiförmig, mit keilförmigem Mittelwulst.		
Hänsikirsche	55	61 a	±	+		+				±	±	±	±	Bündner Rheintal	St. eiförmig, mit parallelen Seitenwülsten.		
														Oberbaselbiet	St. oval bis eiförmig, mit scharfen Seitenwülsten.		

Sorte	Beschreibung, Seite	Abbildung, Tafel	Reifezeit			Geschmack			Form			Grösse			Verbreitung	Auffällige Merkmale	
			früh	mittel	spät	vorwiegend süß	süss-säuerlich	vorwiegend sauer	bitterlich	kugelig	oval	herzförmig	klein	mittel			gross
Weiche Solothurner	131	70 f	±	+		±	+			+	±	+		Solothurn, Unteres Emmental	Bei Vollreife weich u. locker. St. dünn, eiförmig.		
Schwarze Glanzkirsche ...	52	9 b	±	+		±	+			+		+		Gegend von Metzleren	Mit hartem Glanz, tiefschwarz.		
Basler Adler !* ..	49	5 b	±	+		±	±		+				+	Nordwestschweiz und vereinzelt	St. oval bis eiförmig, oft mit scharfem, keilförmigem Mittelwulst.		
Basler Langstieler	51	3 b		+		±	+			+			+	Nordwestschweiz und vereinzelt	Ungleichmässig reifend, St. eiförmig.		
Fricktaler Rotstieler	58	6 a		+		±	+		±	±	±	±	+	Fricktal, Eichberg, Thurgau und vereinzelt	St. dick, eiförmig, mit scharfem Hakenspitzchen.		
Farnsburger	56	61 b		+		+			±	±			+	Mittl. und oberes Baselbiet	St. auffallend runzelig. Bluter!		
Didikirsche	59	7 b		+		±	±			+			±	Oberes Fricktal u. mittlerer Aargau	Kurzstielig. St. eiförmig.		
Grosse Rotstieler.	99	19 b		+		+				+			+	Berner Seeland u. Freiburg	Stich ins Braune. St. eiförmig.		
Spielkirsche	102	20 a		+		±	+		±	+			+	Bern, namentlich Seeland	Tiefschwarz, St. schlank-eiförmig.		
Seeländer Langstieler	100	20 b		+		+			+	±			+	Bern, namentlich Seeland	Weich und lockerfleischig! St. fast oval.		
Schüpfkirsche ...	104	21 a		+		+				+	±	±	+	Berner Oberland	Rückenfurche! St. mit breiter Wulstseite.		
Zürcher Rotstieler	154	36 a		+		+		+	±	±			+	Zürich	Vor Vollreife bitter. St. fast oval.		
Buchhölzler	153	36 b		+		±	+		±	±	±		+	Bezirk Affoltern, Zürichsee	St. kurzoval, mit genäherten, parallelen Seitenwülsten.		
Kapuziner	183	40 b		+		+			+	±	±		+	Knonaueramt, Innerschweiz	Oft fad. St. eiförmig, mit abfallender Stielseite.		
Baschijoggi	107	67 b		+		±	+		+				±	Hallwilergebiet	Bei Vollreife weich, empfindlich.		
Berner Adler	101	66 d		+		+			±	±	±	±		Bern	St. kurz und dick eiförmig.		
Schwarze Belper.	131	71 a		+			+		+				±	Bern	Ähnlich einer kleinen Sauerhäger, aber nicht herb.		
Cantienienkirsche.	169	76 d		+		+				±	±		+	Bündner Rheintal	Oft fad-süsslich. St. fast oval, oft mit schwacher Hakenspitze.		
Reding	179	77 b		+		+			±	±	±	±		Schwyz	Ähnlich Truppler und Seewer.		
Weggiser !	181	77 c		+		+				+	+			Innerschweiz	Tiefschwarz m. starkem Glanz. St. schlank, mit Hakenspitzchen.		
Labächler !	180	44 b		+		+			±	±			+	Innerschweiz	Tiefschwarz, fast mittelfest, mit engem, tiefem Stempelgrübchen.		
Tousser	162	74 f		+		+			+		±	±		Knonaueramt	St. eiförmig, mit geradem Spitzchen.		
Eglisauer Langstieler	152	73 d		+		+			±	±	±			Gegend v. Eglisau	Fleisch locker. St. eiförmig.		
Tönnlikirsche	86	63 f		+		±	±			+	+			Bez. Rheinfelden .	Fast mittelfest. St. stumpf, eiförmig.		
Welsche Traubenkirsche	121	25 b		+		+		+	±	±	±	±		Sensebezirk	St. schlank eiförmig.		
Farbkirsche	86	64 b		+		±	±		±	±	±	±		Unterstes Aaretal	Stiel auffällig rot. St. gross, eiförmig.		
Gugerlikirsche ...	130	70 c		+		+		±	±	±	±			Hallwilergebiet	St. gross, fast oval.		
Schwarze Steinhöfler	129	69 f		+		+			±	±	±			Gegend von Steinhof (Solothurn)	Stiel auffallend kräftig, St. breit-eiförmig, zugespitzt.		
Thommenkirsche.	129	70 a		+		+		±	±	±	±			Gegend von Spiez	Weich und locker, sehr gut steinlöslich.		
Späte Holinger ..	53	8 b		+	±	±	±		±	+	±	±		Nordwestschweiz	Fleisch weich, sehr saftig. St. klein, eiförmig.		
Hemmiker	54	8 a		+	±	+			±	±	±	±		Oberbaselbiet	St. ziemlich gross, eiförmig.		

Sorte	Beschreibung, Seite	Abbildung, Tafel	Reifezeit			Geschmack			Form			Grösse			Verbreitung	Auffällige Merkmale	
			früh	mittel	spät	vorwiegend süß	süß-säuerlich	vorwiegend sauer	bitterlich	kugelig	oval	herzförmig	klein	mittel			gross
Oberlandkirsche .	105	66 f	+	±		+			±	±	+				Gegend von Spiez	St. eiförmig mit abfallender Stielseite.	
Lochmattkirsche .	106	67 a	+	±		+			±	±	±	±	±		Spiez, Wimmis	Rückenfurche. St. fast oval.	
Lampnästler.....	61	6 b	±	±		+			±	±	+	+	±		Nordwestschweiz	Kurzstielig, wenn nicht vollreif bitterlich. St. eiförmig.	
Guggerkirsche! ..	62	9 a	±	±	±	±			±	±	±	±	±		Schwarzbubenland, Oberbaselbiet	Fleisch fast mittelfest. Mit auffälligen weissen Punkten.	
Veltheimer Langstieler	116	23 b	±	±		±			±		±	±	±		Mittl. Aargau	Ansehnlich. Qualität mässig.	
Späte Saure.....	64	16 b	±	±		+				+	±	±	±		Oberes Fricktal, Gegend v. Brugg	Weichfleischig. Aussehen und Geschmack wie Sauerhäner.	
Schwarze Sempacher	108	68 c	±	±		+				+	±	±	±		Sempachersee und Gegend v. Winikon	St. eiförmig.	
Märgelikirsche ...	113	22 a	±	±		+			±		+	±	±		Bern	Breite Stielgrube. St. mit breiter Wulstseite und starkem Mittelwulst.	
Berner Herzkirsche	110	22 b	±	±		+			±		+	±	±		Bern	Gegen den Stiel oft mit enger, tiefer Furche.	
Schwarze Emmentaler.....	112	68 a	±	±		+	+		±	±	±	±	±		Bern	Stiel locker sitzend. St. fast oval.	
Brentenkirsche ..	109	67 e	±	±		±	±	±	+		±	±	±		Bern	Zahlreiche weisse Punkte. St. fast kugelig.	
Lamper	145	72 c	±	±	+						+	±	±		Schaffhausen	St. breit eiförmig.	
Hofkirsche	184	43 a	±	±		±	±				+		±		Innerschweiz	Fast mittelfest. Stich ins Braune. St. flach.	
Conterser	169	39 b	±	±		±	+				+		±		Graubünden, Höfe	St. mit auffallend stark hakig gebogener Spitze.	
Bühler Buschelkirsche..	114	68 c	±	±	±	±			±	±	±	±	±		Eichberg (Luzern)	St. kurz eiförmig, mit breit abfallender Stielseite.	
Späte Luxburger.	142	30 b	±	±		+			+		+		±		Thurgau	St. kurz, eiförmig.	
Späte Eptinger*.	87	64 d	±	+		+			±	±	±	±	±		Oberbaselbiet	Fast mittelfest, Qualit. mässig.	
Aeschhalder	163	75 c	±	+		+			+		+	+	±		Zürcher Weinland	Haut nicht glatt. St. spitz, eiförmig.	
Neuweidkirsche! .	120	68 f			+	+			±		+	+	±		Gegend v. Huttwil	Fleisch mittelfest, nicht vollsaftig.	

Gruppe 2. Weich- bis mittelfestfleischige braune Sorten.

Braune Herzkirsche	66	4 a	±	±		+					+	±	±		Baselland, Schwarzbubenland	Bei Vollreife weich und locker. St. schlank.
Frühe Rosmarin!	67	4 b	±	±		+					+	±	±		Nordwestschweiz	Mittelfest, bei Vollreife weich und locker, fad.
Holderbanker ...	122	23 a	±	±		+			+		±	±	±		Mittlerer Aargau, Meggen	Weich und locker. St. fast kugelig, mit Spitzchen.
Franzosenkirsche!	214	82 a	±	±		+					+	±	±		Vereinzelt im westlichen Teil	Fast mittelfest. Vollreif dunkelbraun, fad.
Chabelikirsche ...	123	69 a	±	+		±	±		+		±	±	±		Hallwilergebiet	Weich und locker. St. gross, eiförmig.
Schwarzbraune Ostschweizer ...	156	74 a	±	+		+			±	±	±	±	±		Zürich	Vollreif weich, schwarzbraun.
Schöne v. Einigen	123	21 b		+		±	±		±		+	±	±		Bern, namentlich Oberland	Weich und locker. St. dick, mit breiten, scharfen Wülsten.
Süsswelsche	143	72 d		+		+					+	±	±		Thurgau	Vollreif weich und locker. St. gross, eiförmig.
Leutschenhalder .	68	61 d		+		+			±	±	±	±	±		Mittel- und Oberbaselbiet	Lockerfleischig, kurzstielig. St. mit stark abfallender Stielseite.
Germersdorfer! ..	216	53 a		±		+					+	±	±		Vereinzelt	Fleisch mittelfest. St. gross, eiförmig.

Sorte	Beschreibung, Seite	Abbildung, Tafel	Reifezeit			Geschmack			Form			Grösse			Verbreitung	Auffällige Merkmale
			früh	mittel	spät	vorwiegend süß	süss-säuerlich	vorwiegend sauer	bitterlich	kugelig	oval	herzförmig	klein	mittel		
Späte Braune ...	77	12b	±	±		+			±	±		±	±		Schwarzbubenland	Vollreif weich, ähnlich Frühe Rosmarin.
Muskateller!.....	72	13a	±	±		+				±	±			+	Nordwestschweiz und vereinzelt	Sehr schön! Fast mittelfest. Beigeschmack. Stiel kräftig, lang.
Pilatuskirsche* ..	186	45b	±	±		±	±			±	±			+	Innerschweiz und vereinzelt	St. stark nach hinten abfallend, mit scharfem Mittelwulst.

Gruppe 3. Weich- bis mittelfestfleischige rote Sorten.

Zuckerkirsche ...	132	27b	+	±		±	±			±	±				Berner Seeland	Stiel kurz, kräftig. St. gross kurzoval.
Kindbetterinkirsche	137	29b	±	±		+				±	±	±	±		Bern, besonders Oberland	Breitherzförmig. Weichfleischig. Mittelwulst des St. gespalten.
Frühe Edelkirsche	221	54b	±	±		+				+	±				Graubünden, vereinzelt	St. mit scharfen Wülsten.
Kunzes Kirsche!.	223	82e	±	±		+				±	±				Vereinzelt	Fast mittelfest, aromatisch.
Güpfer	191	46a	±	±		+				±	±	±			Innerschweiz	Einzelne Früchte mit enger, tiefer Furche.
Hohrütikirsche ..	194	79e	±	±		+				±	±	±			Innerschweiz	Sehr ähnlich der Güpfer.
Försterkirsche ...	93	66a	±	±			+			±	±	±	±		Mittleres Baselbiet	Ähnlich rote Lauber, aber dunkler gefärbt.
Schüttler	94	66b	±	±		+				+	±				Oberes Baselbiet	Fällt leicht vom Stiel, fast mittelfest.
Eltonkirsche!....	222	56b	±	±		+				+	±				Vereinzelt	Schlank herzförmig, fast mittelfest. St. schlank.
Edelweiss	172	76f	±	±		+				+	±				Graubünden	Empfindlich. St. kurz oval, mit schwachem Hackenspitzen.
Rote Lauber	91	18b				+				±	±				Nordwestschweiz und vereinzelt	Sehr saftig. St. oval, mit starken Runzeln.
Weisszweigterote Lamperdinger!.....	97	66e				+				±	±	±			Fricktal	Sehr ähnlich der Roten Lauber.
Eigenkirsche	133	71e				+				±	±				Vereinzelt	Fast mittelfest. St. eiförmig.
Rote Schwyzer ..	138	29a				±	±			±	±				Berner Oberland.	St. mit breiter, flacher Wulstseite und scharfen Wülsten.
Helener	193	46b				±	±			±	±				Bern u. Solothurn	Ähnlich Kindbetterinkirsche. St. mit scharfem, nicht gespaltenem Mittelwulst.
Blaserkirsche	192	47a				±	±			±	±	±			Innerschweiz und vereinzelt	Sprickelung verwaschen. St. eiförmig.
Geissmättler	196	80a				±	±	±		±	±	±			Innerschweiz	Wässerig, fad.
Hirseggkirsche ...	134	28a				±	±			±	±	±			Innerschweiz	St. gross, eiförmig.
Ostschweizer Herz-kirsche	163	75e				±	±			±	±	±			Bern	Fad, weich. St. kurz, eiförmig.
Weissler	92	65f				±	±			±	±	±			Ostschweiz	Ansehnlich, aber fad. Stiellang, kräftig.
Attiswiler	135	28b				±	±	±		±	±	±			Nordwestschweiz	Grundfarbe weisslich. Deckfarbe intensiv karmin.
Bändler	195	79f				±	±	±		±	±	±			Bern, Solothurn	Vorreif bitterlich. St. eiförmig.
Immenseer	196	80b				±	±	±		±	±	±			Innerschweiz	Stich ins Brännliche, qualitativ hochwertig.
Schindlerkirsche .	197	48a				±	±	±		±	±	±			Innerschweiz	St. schlank, oval-eiförmig. Fast mittelfest. St. breit, oval bis eiförmig.

Sorte	Beschreibung, Seite	Abbildung, Tafel	Reifezeit			Geschmack			Form			Grösse			Verbreitung	Auffällige Merkmale
			früh	mittel	spät	vorwiegend süß	süss-säuerlich	vorwiegend sauer	bitterlich	kugelig	oval	herzförmig	klein	mittel		
Schumacher* ...	48	5a	±	±											Nordwestschweiz und vereinzelt	Bronzebrauner Anflug. Ähnlich Basler Adler. St. eiförmig.
Winiger.....	157	34a		+					±	±	±	±			Ostschweiz, besonders Zürich	Nicht vollsaftig. St. eiförmig, mit Hakenspitzen.
Traubenkirsche!	112	69b		+											Bern u. vereinzelt	Glanz unet, regenempfindlich.
Sämling Weber..	156	33b		+						±	±				Zürich	Grosse, breite Stielgrube. St. eiförmig mit schwachem Hakenspitzen.
Schlangenkopf!	205	49b		+		+									Bündner Rheintal und vereinzelt	Spitz herzförmig. St. schlank eiförmig.
Chnästeli.....	167	37b		+		+				±	±				St. Galler Rheintal	Kurzstielig. St. eiförmig.
Bachthaler.....	118	25a		+	±				±	±					Hallwilergebiet	Sehr regenempfindlich. St. dick, kurz, eiförmig.
Rieskirsche*.....	117	24a		±	±	+					±	±			Berner Seeland u. vereinzelt	St. gross, eiförmig.
Schwarze Herzkirsche*.....	209	51a		±	±		+		±			±	±		Überall vereinzelt	Stich ins Violette. St. eiförmig.
Schwarze Adler..	210	52b		±	±	+							±	±	Vereinzelt	St. kurz eiförmig, mit scharfen Wülsten und schwach hakigem Spitzchen.
Stockerkirsche...	160	74c		±	±		+		±	±	±	±	±	±	Beide Zürichseeufer	Glanz unet. Haut zäh. St. länglich, eiförmig.
Harte Basler*..	161	74d		±	±	+					±	±			Wehthal	Stumpfer Bronzeglanz. St. fast oval.
Bündner Knorpelkirsche.....	171	76e		±	±	+							±	±	Graubünden	Reift ungleich. St. schlank-eiförmig.
Solothurner Klepfer.....	125	69c		±	±		+			±	±				Solothurn, Aargau	Langstielig. St. gross, schlank oval, mit feinem Hakenspitzen.
Tannlikirsche....	119	26b		±	±	+			±	±	±				Hallwilergebiet	Fleisch zäh und trocken. St. gross, oval bis eiförmig.
Steiner*.....	185	45a		±	+	+	±			±	±	±			Innerschweiz, Zürich	St. eiförmig, oft mit Hakenspitzen.
Schlangger*....	124	69b		±	+		+			±	±		±	±	Solothurn	Stempelseite stark gestutzt. St. eiförmig.
Seengener Klepfer	118	68e		±	+	+					±	±			Gegend v. Seengen	St. gross, schlecht lösend, mit Hakenspitze.
Krallenkirsche...	63	10a		±	+	+									Baselland	Rückenfurche! St. eiförmig, mit kaum vorstehendem Wulstansatz.
Adlerkirsche von Bärtschi.....	115	68d		±	+		±	±					±	±	Bern	Mit auffälligen weissen Punkten, St. eiförmig mit abfallender Stielseite.
Gros Bigarreau noir	212	50b		±	+	±	+								Vereinzelt	Sehr schön. St. kurz eiförmig, mit scharfen Wülsten und Hakenspitze.
Späte Fisibacher.	82	35a		±	+	+			±	±			±	±	Bezirk Zurzach	Mit feinen, weissen Punkten. St. schlank eiförmig.
Späte Solothurner	126	69d		±	+		+								Solothurn	St. kurz eiförmig, mit schwacher Hakenspitze.
Späte Basler....	63	16a			+		+		±	±			±	±	Baselland	Tiefe, breite, gegen vorn stark ausgerandete Stielgrube.
Späte Kneller*..	158	74b			+		+					±	±		Zürcher Weinland	St. klein, kurz eiförmig.
Süsse Gravium*..	128	26a			+		+						±	±	Bern	St. klein, eiförmig, mit abfallender Stielseite.

Sorte	Beschreibung, Seite	Abbildung, Tafel	Reifezeit			Geschmack			Form			Grösse			Verbreitung	Auffällige Merkmale	
			früh	mittel	spät	vorwiegend süss	süss-säuerlich	vorwiegend sauer	bitterlich	kugelig	oval	herzförmig	klein	mittel			gross

Gruppe 5. Mittelfest- bis festfleischige braune Sorten.

Tessiner	213	54 a	+					±	±		+	±	+	Vereinzelt	Saft sehr wenig gefärbt.	
Flurianer	70	14 a		+			+	±					±	±	Baselland und vereinzelt	Rückenfurche! St. eiförmig.
Hedelfinger Riesenkirsche	73	15 a		+	±	±	+				±	±	±	+	Überall	Glanz! St. oval, mit breiter Wulstseite.
Falsche Hedelfinger	218	82 d		+	±		+		±		+		±	+	Vereinzelt	Fleisch um den St. blutrot. St. klein, eiförmig.
Gravium	127	24 b		±	±	±	+				±	±	±	±	Berner Seeland, Aargau und vereinzelt!	St. ziemlich gross, eiförmig, scharfwulstig.
Sammetkirsche ..	159	37 a		±	±	±	+				±	±	±	±	Zürich und vereinzelt	Langstielig. St. eiförmig.
Schneiders Knorpelkirsche	219	53 b		±	±		+				+		+		Vereinzelt	Fleisch rosa. St. kurz, fast oval, mit scharfen Wülsten.
Bräunler *	74	61 f		±	±		±	±	±	±	+		+		Baselland	Schwarzbraun. St. kurz mit kräftigen Wülsten!
Hertemer	79	62 b		±	±	+					+		±	+	Nordwestschweiz	Nicht vollsaftig. St. eiförmig.
Späte Kracher * ..	81	62 c		±	±	±	±			±	±		+		Nordwestschweiz	Oft schwarzbraun. St. gross, oval.
Späte Hedelfinger Schauenburger...	88	65 d		±	±		+				+		+		Waldenburgerthal	St. gross, eiförmig.
Ziefener Wilde ..	71	14 b		±	+		+	±			+		±	±	Nordwestschweiz und Waldenburgerthal	Glanz unstat. St. eiförmig, mit scharfen Seitenwülsten.
Graberkirsche ...	76	11 b			+	+	±			±	±		+	±	Nordwestschweiz	Um den St. blutrot. St. mit breiten, scharfen Wülsten.
Rosmarin *	80	13 b			+	+					±	+	±	±	Nordwestschweiz	Oft mit tiefer Bauchfurche. St. gross, dick, scharfwulstig.
Läubler	78	15 b			+	+					+		+		Nordwestschweiz	Fein gewürzt. St. mit abfallender Stielseite und Hakenspitze.
																Einzelne Fruchtstiele mit Läublein. St. mit sehr kräftigem Wulstansatz.

Gruppe 6. Mittelfest- bis festfleischige rote Sorten.

Ovale frühe Herzkirsche!	89	17 a		+	±						+	±	±	±	Nordwestschweiz	Mittelfest. St. oval.
Herzförmige frühe Herzkirsche	90	17 b			+			±	±		+		±	±	Nordwestschweiz und vereinzelt	Auffällige Sprickelung. St. eiförmig.
Napoleons Knorpelkirsche	220	55 b			+						+		±	±	Überall vereinzelt	St. mit hochstehendem Wulstansatz, mit Bäcklein auf der Stielseite.
Schägger	136	27 a			+			±	±		+		±	±	Berner Seeland	Breit herzförmig. St. eiförmig.
Weisse Herzkirsche	95	18 a		±	±		+				+	±	±	±	Nordwestschweiz, Berner Seeland, vereinzelt	Weisslich-gelbe Grundfarbe vorherrschend. St. oval.
Buschelkirsche ...	136	71 f		±	±		+		±		±	±	+		Berner Seeland, Solothurn	Auffallend gelbliche Grundfarbe, nicht vollsaftig.
Gelterkinder	96	66 c		±	±		+				+		+	±	Nordwestschweiz und vereinzelt	Sehr schön! Wenig saftig. Stich ins Gelblich-bräunliche.
Büttners späte rote Knorpelkirsche ..	225	55 a		±	+		+			±	+		±	±	Vereinzelt	Auffallend grosse Stielgrube. St. mit scharfen Wülsten.

Sorte	Beschreibung, Seite	Abbildung, Tafel	Reifezeit			Geschmack			Form			Grösse			Verbreitung	Auffällige Merkmale
			früh	mittel	spät	vorwiegend süß	süss-säuerlich	vorwiegend sauer	bitterlich	kugelig	oval	herzförmig	klein	mittel		
Gruppe 7. Gelbe Sorten.																
Büttners Gelbe ..	227	57 b	+				±	±			±	±		+	Vereinzelt	Weich bis mittelfest. Länglich herzförmig.
Doenissens gelbe Knorpelkirsche .	226	57 a		±	±	±	+						+	±	Vereinzelt	Mittelfest bis fest, fast nierenförmig.
Weisse von Dielsdorf	227	82 f		±	±		+			+				+	Vereinzelt	Fast mittelfest, fad.

B. SAUERKIRSCHEN.

Sorte	Beschreibung, Seite	Abbildung, Tafel	Reifezeit			Geschmack			Form			Grösse			Verbreitung	Auffällige Merkmale	
			früh	mittel	spät	vorwiegend süß	süss-säuerlich	vorwiegend sauer	herb	kugelig	oval	herzförmig bis nierenf.	klein	mittel			gross
Gruppe 8. Sauerkirschen mit gefärbtem Saft.																	
Braune Süssweichsel	232	83 d	+	±			+	±	±	±		+		+	Nordwestschweiz, vereinzelt	Auffallend weich und locker, St. eiförmig.	
Anglaise hâtive ..	231	83 c		±	±			+	+	+		±		+	Vereinzelt	Rotbraun, lockerfleischig. Stiel kurz, dick.	
Kaiserin Eugénie *	233	60 a		±	±		+		±			+		±	±	Vereinzelt	Leuchtend rot bis braunrot. Saft nur bei Vollreife gefärbt.
Ostheimer Weichsel	230	83 a		±	±			+	+		±	±		+	Vereinzelt	Schwarzbraun. St. eiförmig.	
Minister Podbielski	231	83 b		±	±		±	±	±			+		±	±	Vereinzelt	Fast schwarz, nierenförmig. St. kurz, eiförmig.
Englische Morelle	229	58 a		±	+			+	+	+		±		±	±	Vereinzelt	Leuchtend rotbraun, einseitig säuerlich-herb.
Schattenmorelle ..	228	58 b			+			+	+	+				+		Überall vereinzelt	Schwarzbraun. St. oval bis eiförmig, mit Hakenspitzen.
Gruppe 9. Sauerkirschen mit ungefärbtem Saft.																	
Königin Hortense	237	60 b		+			+		±		+			+	Vereinzelt	Fein gewürzt. St. schlank oval.	
Ämli	234	59 a		+	±		±	+	+	±		+	±	+	Überall	Breit nierenförmig bis abgeplattet. St. kurz eiförmig.	
Kurzstiellige Montmorency	235	83 f		±	±		±	+	+	±		+		±	±	Vereinzelt	Abgeplattet, Bauchfurchel St. mit auffälligem Mittelwulst.

LITERATURVERZEICHNIS

- Bissmann, O. und Müller, J.: Deutschlands Obstsorten. Kirschen. Eckstein & Stähle, Stuttgart.
- Darlington, C. D.: On the cytologie of the cherries. Rep. brit. Assoc. for Adv. of Sci. 1926, 407—408.
- Darlington, C. D.: Studies in Prunus I and II. J. Genet. 19 (1928), 213—256.
- Faes, H. und Aubert, Ph.: Enquête fruitière en Suisse romande. L'étude des cerises (1930—1932). Ann. agric. de la Suisse, 33. année, 1932. p. 367—425.
- Gardner, V. R.: A preliminary report on the pollination of the sweet cherry. Oreg. Agr. Coll. Expt. St. Bul. 116, 1913.
- Hedrick, U. P.: The cherries of New York. J. B. Lyon Company, Albany, 1915.
- Heinis, Jb.: Inspektionsbericht über die Kirschenkultur in Baselland (1901—1902). Jahresbericht d. kant. landw. Vereins von Baselland pro 1902. Liestal 1903 (anonym erschienen).
- Kobel, F.: Zytologische Untersuchungen an Prunoideen und Pomoideen. Arch. Jul. Klaus-Stiftung 3 (1927), 1—84.
- Kobel, F.: Lehrbuch des Obstbaus auf physiologischer Grundlage. Berlin, Julius Springer, 1931.
- Kobel, F. und Sachoff, Th.: Befruchtungsversuche mit Kirschen. Landw. Jahrbuch der Schweiz. 1929, S. 1037—1064.
- Kobel, F. und Steinegger, P.: Die Befruchtungsverhältnisse schweizerischer Kirschenarten. Landw. Jahrbuch der Schweiz. 1933, S. 973—1018.
- Leroy, André: Dictionnaire de pomologie. Tome V. Fruits à noyau. Paris, A. Goin, 1879.
- Maurer, Jul., Billwiller, Rob. und Hess, Clem.: Das Klima der Schweiz. Huber & Co., Frauenfeld, 1909 und 1910.
- Miedzyrzecki, Ch.: La Pollinisation chez le Cerisier. Rabat, Editions Terre Marocaine 1934, 1—24.
- Sprenger, A. M.: Die Unfruchtbarkeit der Kirschen in Süd-Limburg in Holland. De Veltboder, 1908.
- Stutz, J.: Kirschbaum — Kirsche — Kirschwasser. Zuger-Neujahrsblatt 1932.
- Vercier, J.: La détermination rapide des variétés de fruit. Cerises, fraises. J. B. Baillières, Paris, 1934.
- Zschokke, Th.: Die Kirschenarten im Kanton Zug. Zuger Bauer, 1928.
-

SORTENREGISTER

(Die fettgedruckten Zahlen geben die Seiten an, auf denen die Sorten beschrieben sind. Bezeichnungen, hinter denen keine fettgedruckten Ziffern stehen, sind Doppelnamen).

<p>Aarauer, Harte 157 „ Weiche 103 Abrahämeler 86 Acherlikirsche 110 Adamsjoggi 49 Adlerkirsche 50, 101, 116, 210 Adlerkirsche, Basler 40, 49 „ Berner 101 „ Schwarze 113, 115, 210 „ von Bärtschi 115 Albantörler 66 Allerfrüheste, Werdersche 202 Alpentörler 66 Amarelle 234 Ämli 40, 41, 234 Änerkirsche 66 Anglaise hätive 231 Arisdörfler 78 Arlesheimer 51, 52 Äschhalder 163 Attiswiler 135</p> <p>Bachthaler 118 Bändler 41, 195 Bänler 195 Baschijoggi 107 Baschimeiri 41, 177 Baselkirsche 123 Basler 47, 56, 175, 204 Basler Adler 49 Basler, Frühe 43, 44, 201 „ Harte 161 „ Schwarze 51 „ Späte 40, 63 Belper, Schwarze 131 Bembeler 68 Bergkirsche 134 Beringer 41, 144 Bernerkirsche 134, 175 Bettikirsche 183 Bigarreau, Commun 158 „ Gros noir 212 „ Napoléon 220 „ Pélassier 217 „ Rote 225 „ Schwarze 209 Biltener Büschelkirsche 188 Bingkirsche 218 Birgelkirsche 88 Birlikirsche 48, 49, 67, 210</p>	<p>Birrwiler 127 Black Eagle 210 Blaserkirsche 192 Blotte 86 Bockmättler 48, 49 Bödeler 190 Brändler 79 Brändlikirsche 150 Braune 66, 125 Braune, Frühe 66, 68 „ Grosse 66 „ Späte 62, 77, 126 Braunkirsche 123 Bräunler 74 Braunzweigte 87 Brechbühler 120 Brentenkirsche 109 Brenzer 61 Brenzer, Bittere 85 Brunacher 152 Brune, Grosse 216 Buchholzer 153, 184 Buchhölzler 41, 153, 184 Bühler Büschelkirsche 114 Buholzer 153 Büschelkirsche 51, 136, 152 Büschelkirsche, Bühler 114 „ Landerswiler 130 „ Rote 134, 135 Büschelkirsche, Biltener 188 Buschkirsche 55, 112 Buschkirsche, Basler 112 Büttners Gelbe 227 „ spätere rote Knorpelkirsche 225</p> <p>Cantienienkirsche 169 Chabelikirsche 108, 123 Chlepfer (siehe Klepfer) Chlepf-Chriesi 185 Chlepfkirsche 120 Chnästeli 167 Chnästeli, Kleines 168 Chrähstelkirsche 155 Chränzacher (Chränziger) 45 Cœur de Pigeon 204, 214 Conterser 169</p> <p>Dachsener Herzkirsche 147 Dalbendörler 66 Dankelmann 224 Didikirsche 59</p>	<p>Doenissens gelbe Knorpelkirsche Dornacher 51 226 Dreifaltigkeitskirsche 43 Drittrühe 87</p> <p>Eagle, Black 50, 210 Early Rivers 203 Edelfinger 49, 73 Edelkirsche, Frühe 221 Edelweiss 172, 221 Egger 146, 159 Eggeler 173, 175 Eggiwiler 113 Eichberger 58 Eigenkirsche 40, 133 Eikner 51 Einiger Plüderkirsche 123 Eltonkirsche 222 Emdli 234 Emmentaler, Schwarze 112 Eptinger, Späte 87 Erdbeerkirsche 73 Erstfrühe 40, 43 Erstzeitige 43 Eugénie, Kaiserin 233</p> <p>Farbkirsche 86 Farnsburger 56 Ferenbergkirsche, Rote 140 Firstler, Rote 73 Fisibacher, Späte 82 Flumser 72, 166 Flurianer 63, 70, 71 Flurianer, von Bader 70 Forellenkirsche 90 Försterkirsche 93 Franzosenkirsche 180, 214 Franzosenkirsche, Frühe 84 Französische, Frühe 44 Frühe 43, 188 Frühe, Kassins 201 „ von Clies 203 Frühkirsche, Seethaler 103 Frühschwarze 40, 98 Fuggelkirsche 148</p> <p>Gaisepitter 90 Gambaloise, Grosse 215 Gelbe, Büttners 227 Geissmättler 196</p>
--	---	---

Gelterkinder 96
 Germersdorfer 216
 Germersdorfer, Grosse 216
 Germersheimer 216
 Gersauer 189
 Glanzkirsche, Schwarze 47, 52
 Graberkirsche 76, 83
 Graberkirsche, Falsche 83
 Grafenjungfer 109
 Grävium 41, 127
 Grävium, Süsse 128
 Grenzacher 48, 49, 54
 Grenzacher, Frühe 44
 „ Hemmiker 54
 „ Späte 44, 54
 Griffium, Weisse 140
 Griotte du nord 228
 Grosszweiete 58
 Grünstieler 101
 Gugerlikirsche (Gügerlikirsche) 130
 Guggerkirsche 62
 Guinde 209
 Güpferkirsche 41, 191

Halbweisse 95
 Häner (siehe auch „Sauerhäner“
 und „Süsshäner“) 66
 Hänsikirsche 55
 Hänsi, Gewöhnliche 55
 „ Kleine 55
 „ Grosse 54
 Hartmannsjoggeli 159
 Hedelfinger 72, 73, 74, 75, 78,
 201, 209
 Hedelfinger, Falsche 218
 „ Späte 88
 „ Riesenkirsche 41, 73,
 1218
 Helener 193
 Hemmiker 54
 Hertemer 73, 79
 Herzkirsche 51, 81, 85, 110, 136,
 147, 163, 165, 177, 209
 Herzkirsche, Berner 110
 „ Braune 66, 127
 „ Bündner 170
 „ Dachsenner 147
 „ Echte 110
 „ Erschwiler 87
 „ Frühe 89, 90
 „ Halbweisse 95
 „ Herzförmige frühe 90
 „ Himmelrieder 85
 „ Knights 47
 „ Ostschweizer 41, 163
 „ Ovale frühe 40, 89
 „ Rote 90
 „ Schwarze 49, 102,
 110, 112, 209
 „ Späte 95
 „ Weisse 40, 95
 „ Zürcher 165
 Herznacher 67

Hirseggkirsche 134
 Hobelkirsche 72
 Hofkirsche 184
 Hofäckler 48
 Hohrütikirsche 194
 Honigkirsche 175
 Holderbanker 122
 Holinger 53, 62
 Holinger, Alte 61
 „ Frühe 55
 „ Kleine 61
 „ Seltisberger 53
 „ Späte 40, 53
 „ Wildensteiner 53
 Hortense, Königin 237
 Hüentsche 98

Immenseer 196
 Inkenberger 180
 Inselkirsche 117
 Isacher 56, 66
 Italiener 213
 Italiener, Frühe 43
 „ Schwarze 47

 Jensler, Frühe 44
 „ Späte 44
 Jerusalemmer 78
 Joggelikirsche 75

Kaiserin Eugénie 233
 Kamenzer 219
 Kander 49
 Kaplankirsche 166
 Kapperler 100
 Kapuziner 183
 Karrenhansler 48
 Käspikirsche 189
 Kassins Frühe 201
 Kellerjoggeler 98
 Kembergkirsche 191
 Kentish red 236
 Kindbetterinkirsche 41, 137
 Klausen 91
 Klepfer 73, 80, 118, 119, 124, 125,
 127, 128, 159, 185, 200
 Klepfer, Rote 200
 „ Seengener 118
 „ Solothurner 125
 „ Süsse 80
 Klöpfer (siehe Klepfer)
 Kneller 157, 185, 225
 Kneller, Späte 158
 Knellkirsche 209
 Knights Herzkirsche 47
 Knonauer 190
 Knorpelkirsche, Bündner 171
 „ Büttners späte
 rote 225
 „ Doenissens gelbe
 226

Knorpelkirsche, Grosse, schwarze
 211
 „ Napoleons 220
 „ Schneiders 219
 Kochs verbesserte Ostheimer-
 weichsel 231
 Kogelikirsche 108
 Kohlmattkirsche 66
 Königin Hortense 237
 Königskirsche 127
 Kracher 48, 49, 79, 125
 Kracher, aus Äsch 88
 „ Braune 79
 „ Schwarze 49
 „ Späte 79, 81
 Krachioner 48, 95
 Krallenkirsche 40, 63
 Krestelkirsche 155
 Kunzes Kirsche 223
 Kurzstieler 59, 85, 157

 Labächler 180, 190
 Labermanns Kirsche 220
 Lamper 41, 145
 Lamper, Alte 146
 Lamperdinger, Rote 190
 Lampnästler 61
 Lanchnauer 49
 Landele 44
 Landkirsche, Schwarze 109
 Landschäftler Weichsel 40, 234
 Langstieler 40, 51, 52, 56, 58, 100,
 127, 131, 152, 188, 206, 208
 Langstieler, Basler 51
 „ Dielsdorfer 208
 „ Eglisauer 152
 „ Frühe 141
 „ Öschenbacher 131
 „ Schwyzer 188
 „ Seeländer 100
 „ Veltheimer 116
 „ Weiche 206
 Lappacher (Laubacher) 180
 Läubler 78
 Lauber, Frühe 97
 „ Rote 40, 41, 91
 „ Schwarze 51, 58
 „ Süsse 97
 Lauermanns Kirsche 220
 Lauerzer 41, 151, 174, 176
 Lauerzer, Grosse 176, 178
 „ Kleine 176
 „ Rote 192, 193
 Lederkirsche 74, 80
 Lettenkirsche 189
 Leokirsche 75
 Leutschenhalder 68
 Lochmattkirsche 106
 Lotkirsche, Grosse lange 228
 Lotterhöfler 63
 Lowerzer (siehe Lauerzer)
 Lucienkirsche 201

Luxburger, Frühe 41, 141
 „ Späte 41, 142
 Lyoner 95

Madlefeldkirsche 49
 Maienkirsche 213
 Maiherzkirsche 214
 Maikirsche, Rote 231
 Mailänder 43, 109, 127
 Männedorfer, Frühe rote 164
 „ Schwarze 162
 Märchikirsche 192
 Märchler, Frühe 187
 Märgelikirsche 41, 113
 Marktkirsche, Werdersche 202
 Mathisler 97
 Mättihaldenkirsche 181
 Mauenseekirsche 175
 May Duke 231
 Metzler 52
 Minister von Podbielski 231
 Mischler 41, 174
 Mistler (siehe Mischler)
 Mittelfrühe 44
 Montmorency, Kurzstielige 235
 Montreuil, Schöne von 233
 Morelle, Englische 229
 Muskateller 40, 72
 Muttenger 51, 68, 72
 Muttikirsche 76

Napoleons Knorpelkirsche 220
 Neftenbacher 162
 Neuweidkirsche 120
 Nöhler 149
 Noire à la grappe 121
 Noire de Chavannes 204
 Nouveau de Dielsdorf 227
 Nuoler, Veredelte 174

Oberlandkirsche 105
 Obermooskirsche 111
 Ochsenherzkirsche 95, 207, 216
 Olsberger 78
 Ömeli 234
 Ostheimer, Kochs verbesserte 231
 Ostheimer Weichsel 230
 Ostschweizer, Schwarzbraune 156

Pastorenkirsche 159
 Pélassier (siehe Bigarreau P.)
 Perle vom Klettgau 234
 Pflaumenkirsche 95
 Philipper 51
 Pilatuskirsche 186
 Plüderkirsche, Einiger 123
 Plütter-Braune 66
 Podbielski, Minister von 231
 Prattler 49
 Précoce de Clies 203
 Prinzessinkirsche, Grosse 220

Rattenherzkirsche 135
 Rebenkirsche, Schwyzer 172
 „ Zürcher 142
 Reding 173, 175, 178, 179, 184
 Regetenkirsche 180
 Rheinfallkirsche 149
 Rheinkrone 170
 Riedholzer 131
 Rietler 234
 Rigikirsche 41, 101, 176
 Rigikirsche, Frühe 175
 „ Grosse 175
 „ Kurzstielige 175
 Riesen-Hedelfinger 88
 Rieskirsche 40, 117
 Riniker 59
 Rivers Early 203
 „ Frühe 203
 Riviera 49
 Rohrbacher, Frühe 129
 Roggliswiler 175
 Roller 174
 Rosmarin 40, 58, 67, 71, 72, 80, 122
 Rosmarin, Binninger 71
 „ Frühe 67
 „ Späte 70, 71, 80
 Rote, Frühe 137, 140, 198
 „ Grosse 197, 222
 „ Späte 135
 „ Süsse 135
 „ von Kent 236
 „ von Mägenwil 193
 „ von Trau 199
 Rotkirsche, Gemeine 134
 Rotlangstieler 52
 Rotstieler 51, 52, 54, 58, 99, 102,
 144, 189, 207
 Rotstieler, Fricktaler 40, 41, 58
 „ Grosse 40, 58, 99
 „ Kleine 130
 „ Niederdorfer 84
 „ Zuger 189
 „ Zürcher 41, 154
 Rotwelsche 201
 Rotwiniger 163
 Ryskirsche (siehe Rieskirsche)

Sämling Gutknecht 139
 „ Käser 60
 „ Müller 146
 „ Weber 41, 156
 Sammetkirsche 41, 49, 159
 Sattlerkirsche 41, 182
 Sauerhäner 41, 47
 Sauerhäner, Frühe 48
 Saure 47
 Saure, Schwarze 47
 „ Späte 64
 „ Weiche 85
 Schägger 95, 136
 Schattenberger 195
 Schattenmorelle 228, 229

Schauenburger 40, 70, 71
 Schindlerkirsche 197
 Schinznacher 59
 Schlaggkirsche 51
 Schlamper 84
 Schlamp-Holinger 61
 Schlampnästler 61
 Schlangenkopf 205
 Schlangger 58, 124
 Schläppikirsche 59
 Schlatthäner 51
 Schlattkirsche 51, 52, 55
 Schneiders Knorpelkirsche 219
 Schneller 62
 Schniderlikirsche 59
 Schokoladenkirsche 65
 Schöne von Aarau 73
 „ Einigen 123
 „ Montreuil 233
 „ Zeihen 49
 Schreiners Kirsche 41, 150
 Schumacherkirsche 40, 48
 Schüpfkirsche 41, 104
 Schüracher 50
 Schüttler 94
 Schwaderlocher 58
 Schwarzbraune 124
 Schwarzbraune, Spitze 163
 Schwarze, Alte 52
 „ Gewöhnliche 109
 „ Käche 102
 „ Späte 112
 „ Tartarische 206
 „ von Chavannes 204
 „ Winkler 151
 Schwarzwelsche 58
 Schwyzer, Alte rote 194
 Schwyzer, Rote 194
 Schwyzerkirsche 138, 174
 Schwyzerkirsche, Frühe 198
 „ Rote 138
 Seeber 173
 Seengener Klepfer 118
 Seerose 118
 Seethaler Frühkirsche 103
 Seewer 41, 173
 Seltisberger 53
 Sempacher, Schwarze 108
 Seppetoni 86
 Seveler 165
 Siblinger Weichsel 47
 Solothurner Klepfer 125
 Solothurner, Späte 126
 „ Weiche 131
 Sommerkirsche 159
 Sonnenberger 59
 Späte 82
 Spielkirsche 41, 102
 Spitzkirsche 132
 St. Veranakirsche 201
 Spycherkirsche 127
 Stamina 51

Staniola 51
 Steinerkirsche 185
 Steinhöfler, Schwarze 129
 Stettener 57
 Stockerkirsche 160
 Süsshäner 51, 58, 61, 66, 68, 69
 Süsshäner, aus Frenkendorf 69
 Süssweichsel, Braune 232
 Süsswelsche 143

 Tannlikirsche 119
 Tännlikirsche 86
 Tartarische, Schwarze 206
 Tessiner 213
 Teuffenbächler 185
 Thurgauer 188
 Thommenkirsche 129
 Tide 59
 Tiefenbächler 185
 Tönnlikirsche 86
 Tousser 162
 Traubenkirsche 112, 134, 178
 Traubenkirsche, Welsche 121
 Trübelkirsche 109, 134, 178
 Trubiker 190
 Truppler 107, 127, 134, 153, 154, 162, 178
 Ütikoner Zuckerkirsche 164

Veltheimer 59
 Viktoriakracher 48

 Wädenswiler 47
 Wahrenberger 162
 Wallbacher 85
 Wasserkirsche, Baldinger 98
 Weggiser 181
 Weichsel 234
 Weichsel, Braune 232
 „ Landschäftler 40, 234
 „ Ostheimer 230
 „ Siblinger 47
 Weidkirsche 186
 Weinkirsche 132
 Weinrebenkirsche 190
 Weissbäuchler 95, 97, 135, 163, 191
 Weissbäuchler, Wittnauer 97
 Weisse von Dielsdorf 227
 Weissler 92, 95, 97, 225
 Weisszweigte 97
 Welsche, Rote 159
 Werdersche Allerfrüheste 202
 Werdersche, Frühe 203
 Werdersche Marktkirsche 202
 Wilde 54
 Wilde, Ziefener 88

Wildzweigte 51, 53
 Wilhelmkirsche 181
 Wilkirsche 112
 Winiger 51, 157, 210
 Winiger, Rote 95
 Winkler 62
 Winkler, Schwarze 151
 Winznauer, Schwarze 104
 Wölfler 192, 194
 Worbenweichsel 229
 Wylbrunner 173
 Wyssbüchler (siehe Weissbäuchler)

 Zahmkirsche 40, 234
 Zahmkirsche, Schwarze 47
 Ziefener Wilde 88
 Ziegelkirsche 49
 Ziehlkirsche 58
 Zimmermänner 46
 Zopfkirsche 189
 Zuckerkirsche 40, 132, 164, 165
 Zuckerkirsche, Rote 135
 „ Ütikoner 164
 Zuger 174
 Zweitfrühe 40, 44
 Zweitzeitige 44
 Zwiebelkirsche 49

VERZEICHNIS DER TAFELN

Tafel 1:

- a) Erstfrühe, Leupin, Frenkendorf, 1933.
- b) Zweitfrühe, Leupin, Frenkendorf, 1933.

Tafel 2:

- a) Zimmermänner, Leupin, Frenkendorf, 1932.
- b) Schüracher, Stohler, Pratteln, 1932.

Tafel 3:

- a) Sauerhäner, Landwirtschaftliche Schule Riedholz, Solothurn, 1934.
- b) Basler Langstieler, Anderegg, Arisdorf, 1932.

Tafel 4:

- a) Braune Herzkirsche, Bader, Titterten, 1933.
- b) Frühe Rosmarin, Boder, Dornach, 1933.

Tafel 5:

- a) Schumacherkirsche, Gysin, Füllinsdorf, 1932.
- b) Basler Adler, Graf, Sissach, 1933.

Tafel 6:

- a) Fricktaler Rotstieler, Käser, Elfingen, 1932.
- b) Lampnästler, Zuber, Arisdorf, 1932.

Tafel 7:

- a) Sämling von Käser, Käser, Elfingen, 1932.
- b) Didikirsche, Käser, Elfingen, 1932.

Tafel 8:

- a) Hemmiker, Mangold, Hemmiken, 1933.
- b) Späte Holinger, Graf, Sissach, 1933.

Tafel 9:

- a) Guggerkirsche, Stebler, Nunningen, 1932.
- b) Schwarze Glanzkirsche, Erb, Metzlerlen, 1932.

Tafel 10:

- a) Krallenkirsche, Rudin, Arboldswil, 1934.
- b) Schokoladenkirsche, Morand, Nuglar, 1933.

Tafel 11:

- a) Leokirsche, Ehram, St. Pantaleon, 1933.
- b) Graberkirsche, Wohlgemuth, Seewen (Solothurn), 1933.

Tafel 12:

- a) Olsberger, Gysin, Füllinsdorf, 1932.
- b) Späte Braune, Stebler, Nunningen, 1933.

Tafel 13:

- a) Muskateller, Wyss, Büren, (Solothurn), 1933.
- b) Rosmarin, Stebler, Nunningen, 1932.

Tafel 14:

- a) Flurianer, Bader, Titterten, 1932.
- b) Schauenburger, Leupin, Frenkendorf, 1932.

Tafel 15:

- a) Hedelfinger Riesenkirsche, Hartmann, Zizers, 1932.
- b) Läubler, Graf, Sissach, 1933.

Tafel 16:

- a) Späte Basler, Martin, Frenkendorf, 1934.
- b) Späte Saure, Käser, Elfingen, 1932.

Tafel 17:

- a) Ovale frühe Herzkirsche, Sulzer, Riehen, 1933.
- b) Herzförmige frühe Herzkirsche, Sulzer, Riehen, 1933.

Tafel 18:

- a) Weisse Herzkirsche, Zuber, Arisdorf, 1932.
- b) Rote Lauber, Berger, Eiken, 1932.

Tafel 19:

- a) Frühschwarze, Mühlethaler, Port bei Nidau, 1932.
- b) Grosse Rotstieler, Laubscher, Täuffelen, 1932.

Tafel 20:

- a) Spielkirsche, Burri, Dampfwil bei Seedorf, 1935.
- b) Seeländer Langstieler, Grünig, Port bei Nidau, 1933.

Tafel 21:

- a) Schüpfkirsche, Theiler, Faulensee, 1932.
- b) Schöne von Einigen, Ed. Lörtscher, Spiez, 1935.

Tafel 22:

- a) Märgelikirsche, Grossenbacher, Affoltern i. E., 1935.
- b) Berner Herzkirsche, Schär, Gondiswil, 1935.

Tafel 23:

- a) Holderbanker, Wandeler, Badhof, Meggen, 1933.
- b) Veltheimer Langstieler, Weber, Veltheim (Aargau), 1934.

Tafel 24:

- a) Rieskirsche, Mühlethaler, Port bei Nidau, 1932.
- b) Grävium, Schmid, Mühleberg, 1932.

Tafel 25:

- a) Bachthaler, Baumann, Beinwil a. S., 1935.
- b) Welsche Traubenkirsche, Bächler, Rechthalten, 1936.

Tafel 26:

- a) Süsse Grävium, Bütschi, Reutigen, 1934.
- b) Tannlikirsche, Härri-Tanner, Birrwil, 1935.

Tafel 27:

- a) Schägger, Rüfenacht, Mauss (Kt. Bern), 1934.
- b) Zuckerkirsche, Laubscher, Täuffelen, 1932.

Tafel 28:

- a) Hirseggkirsche, Schär, Gondiswil, 1935.
- b) Attiswiler, Zumstein, Attiswil, 1932.

Tafel 29:

- a) Rote Schwyzer, Kellerhals, Niederbipp, 1934.
- b) Kindbetterinkirsche, Stucki-Brunner, Wimmis, 1935.

Tafel 30:

- a) Frühe Luxburger, Anderes, Neukirch i. E., 1932.
- b) Späte Luxburger, Anderes, Neukirch i. E., 1932.

Tafel 31:

- a) Schwyzer Rebenkirsche, Sidler, Küssnacht, 1935.
- b) Zürcher Rebenkirsche, Wissler, Knonau, 1934.

Tafel 32:

- a) Beringer, Rubli, Dachsen, 1934.
- b) Dachsen Herzkirose, Rubli, Dachsen, 1934.

Tafel 33:

- a) Sämling von Müller, Müller, Löhningen, 1934.
- b) Sämling von Weber, Weber, Männedorf, 1932.

Tafel 34:

- a) Winiger, Anstalt Bühl, Wädenswil, 1935.
- b) Egger, Hafner, Flurlingen, 1935.

Tafel 35:

- a) Späte Fisibacher, Landwirtschaftliche Schule Arenenberg, 1933.
- b) Schreiners Kirsche, Hutterli, Salenstein, 1933.

Tafel 36:

- a) Zürcher Rotstieler, Trachsel, Rüschtikon, 1935.
- b) Buchhölzler, Rellstab, Wädenswil, 1935.

Tafel 37:

- a) Sammetkirsche, Weber, Männedorf, 1933.
- b) Chnästli, Engeler, Sevelen, 1933.

Tafel 38:

- a) Flumserkirsche, Gassner, Flums, 1934.
- b) Sevelerkirsche, Engeler, Sevelen, 1934.

Tafel 39:

- a) Bündner Herzkirose, Krättli, Untervaz, 1932.
- b) Conterser, Feusi, Feusisberg, 1933.

Tafel 40:

- a) Seewer, Eichhorn, Arth, 1933.
- b) Kapuziner, Bühler, Inwil (Luzern), 1933.

Tafel 41:

- a) Lauerzer (Rigikirsche), Versuchsanstalt Wädenswil, 1933.
- b) Mischler, Keiser, Trubikon-Oberwil (Zug), 1932.

Tafel 42:

- a) Sattlerkirsche, Rickenbach, Wangen (Schwyz), 1935.
- b) Baschimeiri, Annen, Arth, 1932.

Tafel 43:

- a) Hofkirsche, Annen, Arth, 1932.
- b) Truppler, Eichhorn, Arth, 1932.

Tafel 44:

- a) Knonauer, Horat, Zug, 1933.
- b) Labächler, Annen, Arth, 1933.

Tafel 45:

- a) Steinerkirsche, Hack, Buttenau, Adliswil, 1934.
- b) Pilatuskirsche, Gygax, Lengnau (Bern), 1935.

Tafel 46:

- a) Güpferkirsche, Eichhorn, Arth, 1933.
- b) Helener, Eichhorn, Arth, 1933.

Tafel 47:

- a) Blaserkirsche, Fischlin, Wyler, Steinerberg, 1935.
- b) Rote Klepfer, Institut Bethlehem, Immensee, 1935.

Tafel 48:

- a) Schindlerkirsche, Schuler, Armi, Küssnacht, 1935.
- b) Rote Lamperdinger, Burri, Lamperdingen (Luzern), 1933.

Tafel 49:

- a) Kassins Frühe, Wädenswil, 1934.
- b) Schlangenkopf, Krättli, Untervaz, 1932.

Tafel 50:

- a) Werdersche Allerfrüheste, Baumschule Hug, Dielsdorf, 1934.
- b) Bigarreau noir, Obstbauverein Bennwil, 1934.

Tafel 51:

- a) Schwarze Herzkirose, Versuchsanstalt Wädenswil, 1933.
- b) Schwarze von Chavannes, Schneider, Papeleumont (Bern), 1933.

Tafel 52:

- a) Bingkirsche, Versuchsanstalt Wädenswil, 1932.
- b) Schwarze Adlerkirsche, Helfenstein, Fluck, Sempach, 1932.

Tafel 53:

- a) Germersdorfer, Schneider, Papeleumont (Bern), 1933.
- b) Schneiders Knorpelkirsche, Baumschule „Flora“, Hallau, 1933.

Tafel 54:

- a) Tessiner, Helbling, Epsach, 1932.
- b) Frühe Edelkirsche, Komminoth, Plankis, Chur, 1935.

Tafel 55:

- a) Büttners späte rote Knorpelkirsche, Schneider, Papeleumont (Bern), 1933.
- b) Napoleons Knorpelkirsche, Kuranstalt Ragaz, 1932.

Tafel 56:

- a) Dankelmann, Ringger, Herrliberg, 1934.
- b) Eltonkirsche, Gutsbetrieb Maggi, Kempthal, 1934.

Tafel 57:

- a) Doenissens gelbe Knorpelkirsche, Zumstein, Attiswil, 1932.
- b) Büttners Gelbe, Gugolz-Höhn, Männedorf, 1932.

Tafel 58:

- a) Englische Morelle, Versuchsanstalt Wädenswil, 1934.
- b) Schattenmorelle, Baumschule Hug, Dielsdorf, 1935.

Tafel 59:

- a) Perle vom Klettgau (Ämli), Baumschule Hug, Dielsdorf, 1933.
- b) Rote von Kent, Versuchsanstalt Wädenswil, 1934.

Tafel 60:

- a) Kaiserin Eugénie, Versuchsanstalt Wädenswil, 1934.
- b) Königin Hortense, Versuchsanstalt Wädenswil, 1932.

Tafel 61:

- a) Hänsikirsche, Bader, Titterten, 1933.
- b) Farnsburger, Dettwiler, Ormalingen, 1934.
- c) Stettemer, Sulzer, Riehen, 1934.
- d) Leutschenhalder, Dill, Diegten, 1933.
- e) Süsshäner, Leupin, Frenkendorf, 1931.
- f) Bräunler, Dill, Diegten, 1933.

Tafel 62:

- a) Muttikirsche, Heizmann, Erschwil, 1932.
- b) Hertemer, Spielmann, Magden, 1934.
- c) Späte Kracher, Sulzer, Riehen, 1932.
- d) Falsche Graberkirsche, Singer, St. Romei, Lauwil, 1934.
- e) Frühe Franzosenkirsche, Lützelshwab, Kaiseraugst, 1934.
- f) Niederdorfer Rotstieler, Stettler, Ferenberg, 1935.

Tafel 63:

- a) Schlamper, Ehrsam, St. Pantaleon, 1933.
- b) Wallbacher, Vogel, Oberfrick, 1933.
- c) Weiche Saure, Fischer, Wallbach, 1933.
- d) Himmelrieder Herzkirsche, Wiggli, Himmelried, 1933.
- e) Bittere Brenzer, Wallbach, 1932.
- f) Tönnlikirsche, Senn, Büren-Gansingen, 1934.

Tafel 64:

- a) Seppetoni, Stocker, Mumpf, 1934.
- b) Farbkirsche, Ehrensperger, Fisibach, 1935.
- c) Abrahämeler, Zuber, Arisdorf, 1932.
- d) Späte Eptinger, Grieder, Eptingen, 1934.
- e) Braunzweigete, Briefer, Arlesheim, 1931.
- f) Drittfrühe, Briefer, Arlesheim, 1931.

Tafel 65:

- a) Erschwiler Herzkirsche, Grolimund, Erschwil, 1932.
- b) Birgelkirsche, Jeker, Büsserach, 1933.
- c) Kracher aus Äsch, Siegenthaler, Äsch (Basel-land), 1934.
- d) Späte Hedelfinger, Suter, Arboldswil, 1934.
- e) Ziefener Wilde, Bader, Titterten, 1931.
- f) Weissler, Graf, Sissach, 1930.

Tafel 66:

- a) Försterkirsche, Wüthrich, Zunzgen (Baselland) 1934.
- b) Schüttler, Mangold, Ormalingen, 1934.
- c) Gelterkinder, Schneider, Dietgen, 1933.
- d) Süsse Lauber, Vogel, Oberfrick, 1934.
- e) Weisszweigete, Spielmann, Magden, 1933.
- f) Wittnauer Weissbäuchler, Tschudin, Wittnau, 1932.

Tafel 67:

- a) Mathisler, Plattner, Magden, 1933.

- b) Hüentsche, Wallbach, 1932.

- c) Baldinger Wasserkirsche, Meyer, Leibstatt, 1935.
- d) Berner Adler, Spring, Seewil, 1932.
- e) Seethaler Frühlkirsche, aus der March, 1931.
- f) Oberlandkirsche, Lörtscher, Spiez, 1933.

Tafel 68:

- a) Lochmattkirsche, Bühler, Wimmis, 1935.
- b) Baschijoggi, Härr-Tanner, Birrwil, 1935.
- c) Schwarze Sempacher, Köppli, Eich, 1932.
- d) Kogelikirsche, Eichenberger, Birrwil, 1935.
- e) Brentenkirsche, Jost, Oberbühl, Wynigen, 1932.
- f) Obermooskirsche, Stettler, Ferenberg bei Stettlen, 1934.

Tafel 69:

- a) Schwarze Emmentaler, Zaugg, Rüegsau, 1934.
- b) Traubenkirsche, Schärli, Habstetten (Bern), 1932.
- c) Bühler Buschelkirsche, Leonz Köppli, Eich, 1932.
- d) Adlerkirsche von Bärtschi, Kummer, Krattigen, 1934.
- e) Seengener Klepfer, Meier, Feld, Seengen, 1935.
- f) Neuweidkirsche, Christen, Öschenbach, 1934.

Tafel 70:

- a) Chabelikirsche, Fischer, Meisterschwanden, 1931.
- b) Schlangger, Müller, Riedholz (Solothurn), 1934.
- c) Solothurner Klepfer, Zimmermann, Mühledorf, 1934.
- d) Späte Solothurner, Dobler, Ädermannsdorf, 1934.
- e) Frühe Rohrbacher, Jordi, Rohrbachgraben, 1934.
- f) Schwarze Steinhöfler, Widmer, Steinhof (Solothurn), 1934.

Tafel 71:

- a) Thommenkirsche, Schneider, Schlossgut, Spiez, 1934.
- b) Landerswiler Buschelkirsche, Walter, Landerswil, 1935.
- c) Gugerlikirsche, Härr-Tanner, Birrwil, 1935.
- d) Kleine Rotstieler, Mühlethaler, Port b. Nidau, 1933.
- e) Riedholzer, Fröhlich Bellach, 1933.
- f) Weiche Solothurner, Arni, Mühledorf, 1934.

Tafel 72:

- a) Schwarze Belper, Wittwer, Walkringen, 1934.
- b) Öschenbacher Langstieler, Christen, Öschenbach, 1934.
- c) Spitzkirsche, Köppli, Eich, 1932.
- d) Weinkirsche, Meier, Seengen, 1935.
- e) Eigenkirsche, Durtschi, Faulensee, 1932.
- f) Buschelkirsche, Laubscher, Täuffelen, 1934.

Tafel 73:

- a) Sämling von Gutknecht, Gutknecht-Johner, Ried-Kerzers, 1935.
- b) Weisse Griffium, Rufer, Täuffelen, 1932.

- c) Rote Ferenbergkirsche, Stettler, Ferenberg, 1934.
- d) Süßwelsche, Anderes, Neukirch i. E., 1932.
- e) Lamper, Müller, Löhningen, 1932.
- f) Fuggelkirsche, Rubli, Dachsen, 1934.

Tafel 74:

- a) Rheinfallkirsche, Rubli, Dachsen, 1934.
- b) Brändlikirsche, Hauser, Steinacker, Wädenswil, 1935.
- c) Winkler Schwarze, Wüest, Winkel bei Bülach, 1934.
- d) Eglisauer Langstieler, Schurter, Tössriedern, 1934.
- e) Brunacher, Rebmann, Dorf bei Andelfingen, 1932.
- f) Chrähstelkirsche, Baumschule Hug, Dielsdorf, 1933.

Tafel 75:

- a) Schwarzbraune Ostschweizer, Eberhardt, Kloten, 1934.
- b) Späte Knellkirsche, Ruoff-Meier, Dorf bei Andelfingen, 1934.
- c) Stockerkirsche, Hauser, Steinacker, Wädenswil, 1935.
- d) Harte Basler, Wittwer, Niederweningen, 1933.
- e) Schwarze Männedorfer, Weber, Männedorf, 1933.
- f) Tousser, Schwarzenbach, Ägust a. A., 1934.

Tafel 76:

- a) Wahrenberger, Nadler, Dingenhard bei Frauenfeld, 1933.
- b) Neftenbacher, Nadler, Dingenhard bei Frauenfeld, 1934.
- c) Äschhalder, Meier, Breite, Hünikon, 1934.
- d) Spitze Schwarzbraune, Weidmann, Niederweningen, 1934.
- e) Ostschweizer Herzkirsche, Brühlmann, Ladreute-Neukirch, 1934.
- f) Frühe rote Männedorfer, Weber, Männedorf, 1933.

Tafel 77:

- a) Ütikoner Zuckerkirsche, Schnorf, Ütikon, 1932.
- b) Zürcher Herzkirsche, Ringger, Herrliberg, 1934.
- c) Kleines Chnästeli, Engler, Sevelen, 1931.
- d) Cantienienkirsche, Engi, Masans, 1932.
- e) Bündner Knorpelkirsche, Krättli, Untervaz, 1932.
- f) Edelweiss, von Planta, Riedberg bei Rodels, 1932.

Tafel 78:

- a) Schwarze Winznauer, Soland, Rohr (Solothurn), 1934.
- b) Reding, Feusi, Feusisberg, 1934.
- c) Weggiser, Sidler, Küssnacht, 1934.
- d) Bettikirsche, Annen, Arth, 1935.
- e) Frühe Märchler, Düggelin, Siebnen-Wangen, 1935.
- f) Schwyzer Langstieler, Feusi, Feusisberg, 1932.

Tafel 79:

- a) Thurgauer, Oswald, Bilten, 1934.
- b) Biltener Buschelkirsche, Oswald, Bilten, 1934.
- c) Zuger Rotstieler, Müller, Baar, 1933.
- d) Gersauer, Gersau, 1931.
- e) Lettenkirsche, Sigris, Meggen, 1932.
- f) Käspikirsche, Scherer, Eichholz, Meggen, 1933.

Tafel 80:

- a) Zopfkiersche, Bürgi, Haarmettlen, Arth, 1931.
- b) Trubiker, Keiser, Trubikon-Oberwil (Zug), 1930.
- c) Weinrebenkirsche, Keiser, Trubikon-Oberwil (Zug), 1931.
- d) Kembergkirsche, Kemmatten, Hünenberg, 1933.
- e) Hohrütikirsche, Sidler, Küssnacht, 1935.
- f) Bändler, Keiser, Trubikon-Oberwil (Zug), 1930.

Tafel 81:

- a) Geissmättler, Institut Bethlehem, Immensee, 1935.
- b) Immenseer, Annen, Arth, 1931.
- c) Frühe Schwyzer, Märchi, Küssnacht, 1932.
- d) Rotwelsche, Furrer, Silenen, 1932.
- e) St. Verenakirsche, Schmid, Zug, 1933.
- f) Rivers Frühe, Versuchsanstalt Lausanne, 1932.

Tafel 82:

- a) Schwarze Tartarische, Baumschule „Flora“, Hallau, 1934.
- b) Weiche Langstieler, Müller, Löhningen, 1931.
- c) Ochsenherzkirsche, Walch, Wilchingen, 1934.
- d) Dielsdorfer Langstieler, Baumschule Hug, Dielsdorf, 1935.
- e) Grosse schwarze Knorpelkirsche, Baumschule Hauenstein, Rafz, 1934.
- f) Maiherzkirsche, Versuchsanstalt Wädenswil, 1934.

Tafel 83:

- a) Franzosenkirsche, Siegenthaler, Mörigen, 1932.
- b) Grosse Gambaloise, Baumschule Hug, Dielsdorf, 1934.
- c) Bigarreau Pélissier, Versuchsanstalt Lausanne, 1933.
- d) Falsche Hedelfinger, Baumschule Hauenstein, Rafz, 1934.
- e) Kunzes Kirsche, Gutsbetrieb Maggi, Kemptthal, 1934.
- f) Weisse von Dielsdorf, Baumschule Hug, Dielsdorf, 1932.

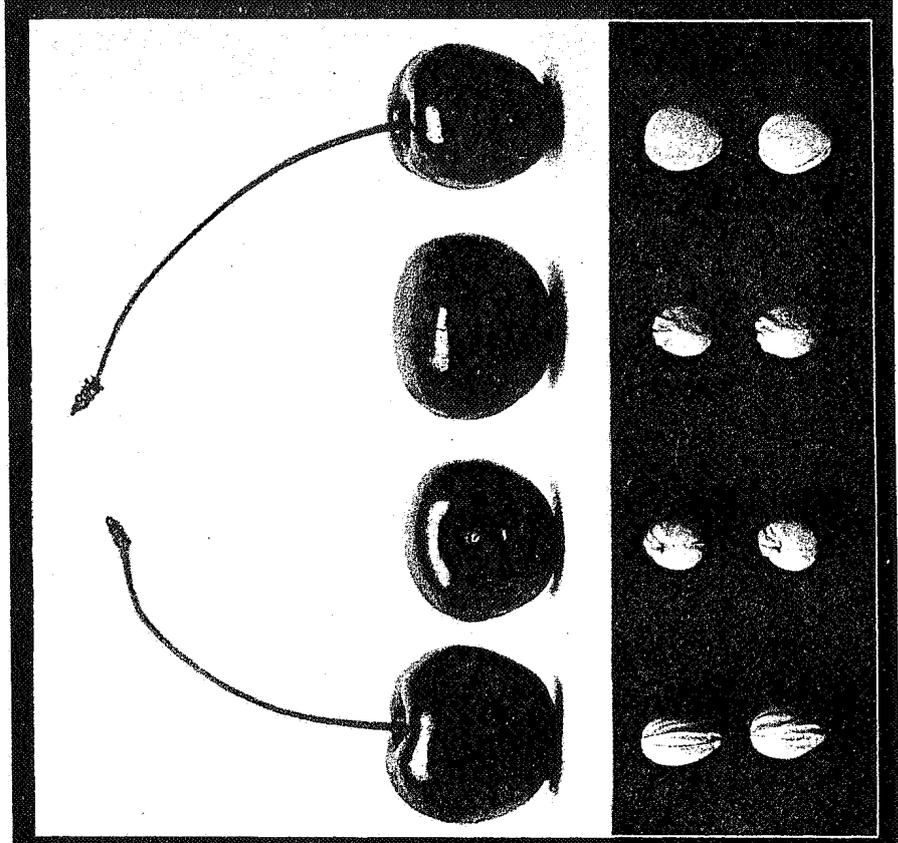
Tafel 84:

- a) Ostheimer Weichsel, Versuchsanstalt Wädenswil, 1931.
- b) Minister Podbielski, Baumschule Zulauf-Wildi, Schinznach, 1934.
- c) Anglaise hâtive, Baumschule Hug, Dielsdorf, 1934.
- d) Braune Süßweichsel, Sulzer, Riehen, 1932.
- e) Schöne von Montreuil, Baumschule Hug, Dielsdorf, 1935.
- f) Kurzstielige Montmorency, Versuchsanstalt Wädenswil, 1931.

TAFELN

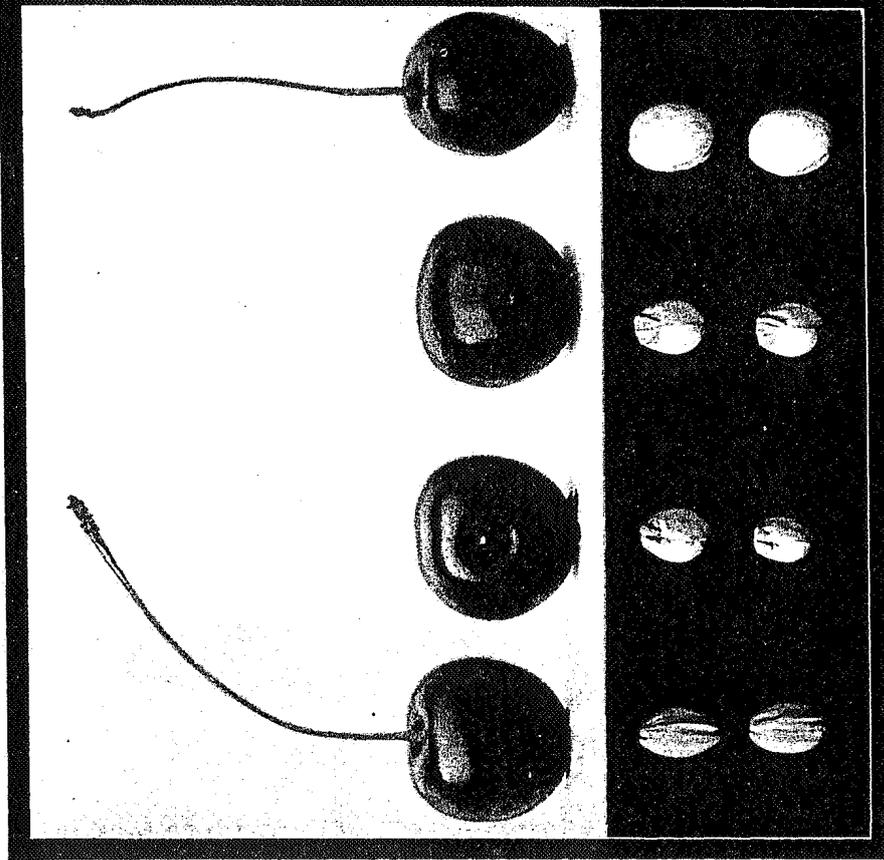
Tafel I

b



Zweitfrühe

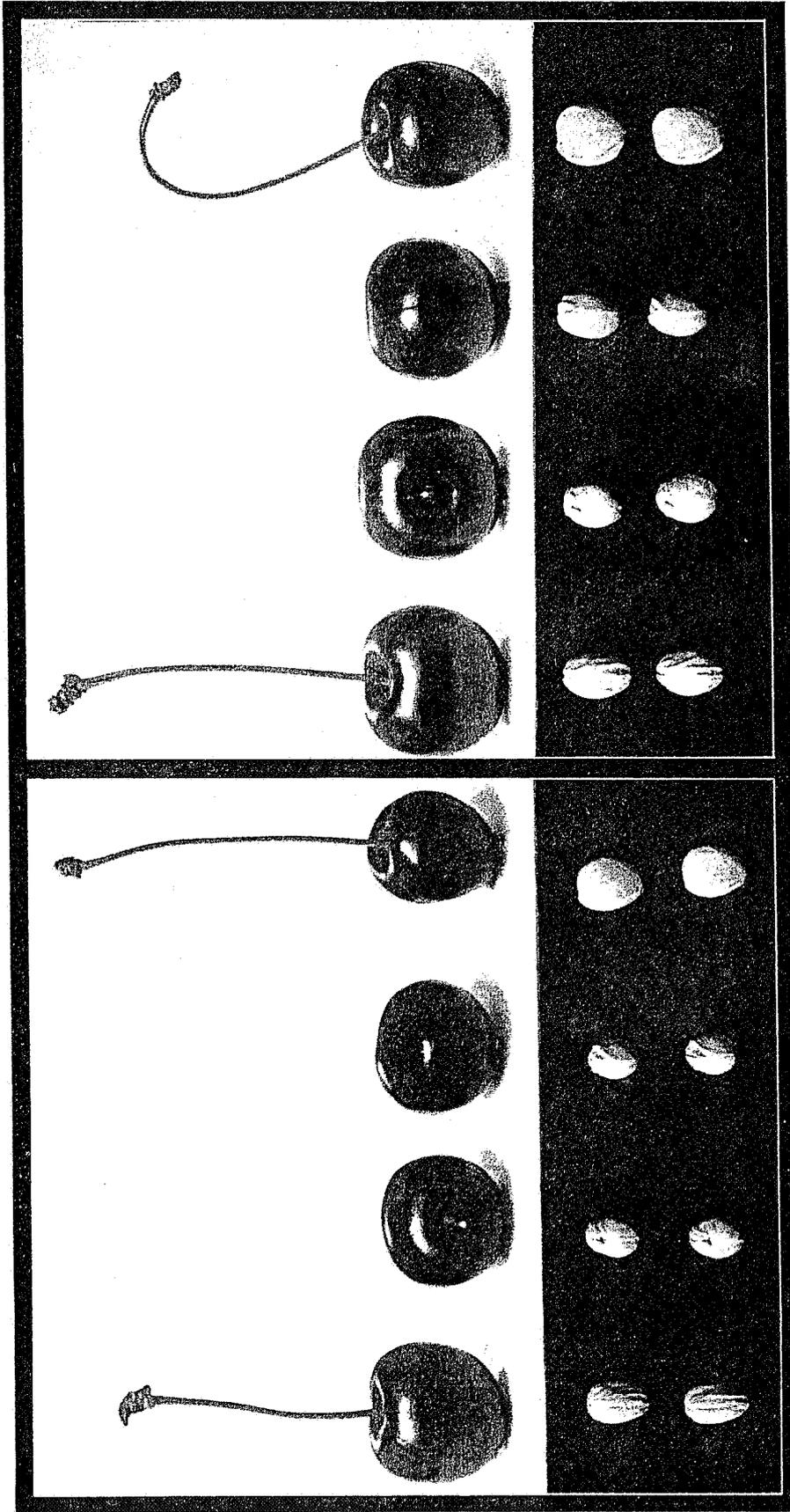
a



Erstfrühe

Tafel 2

b



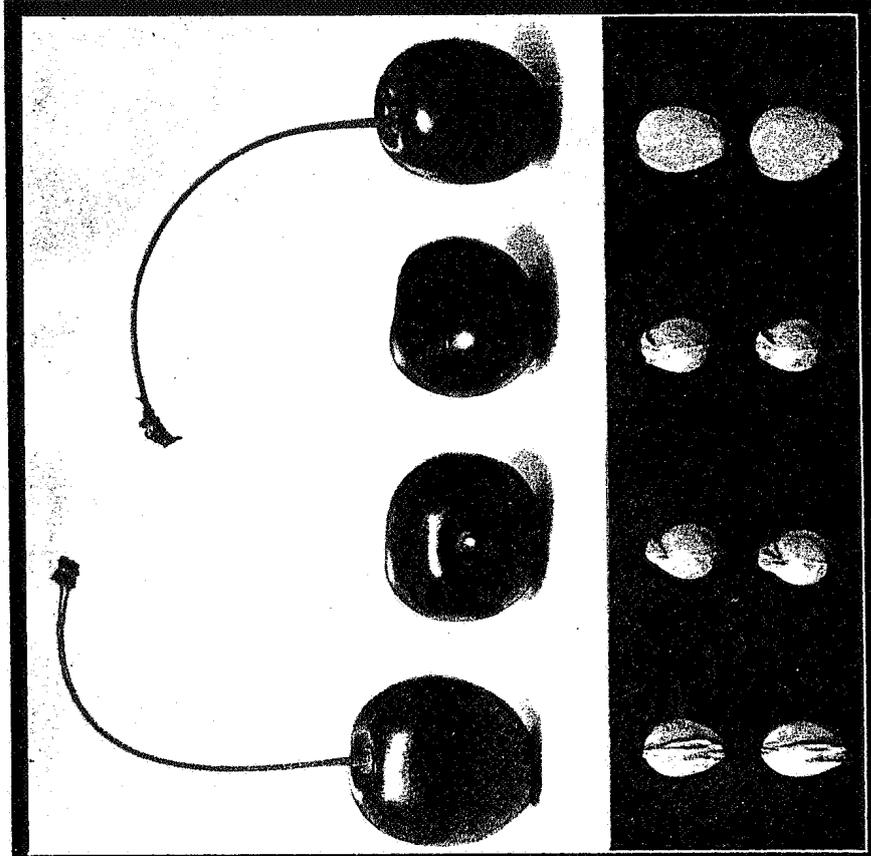
a

Schüracher

Zimmermänner

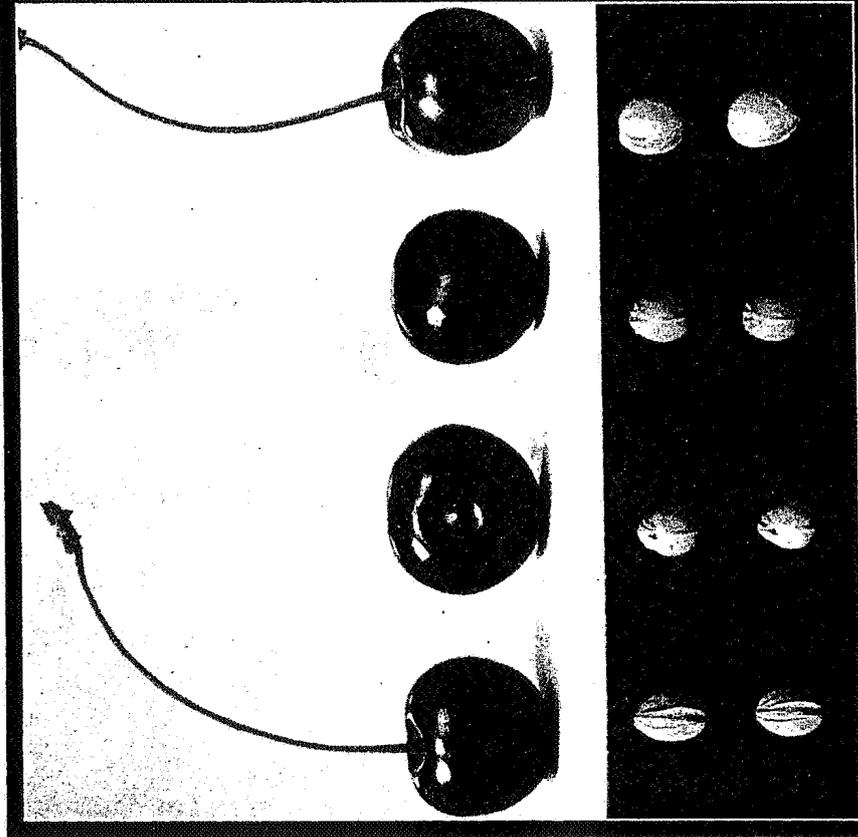
Tafel 3

b



Basler Langstieler

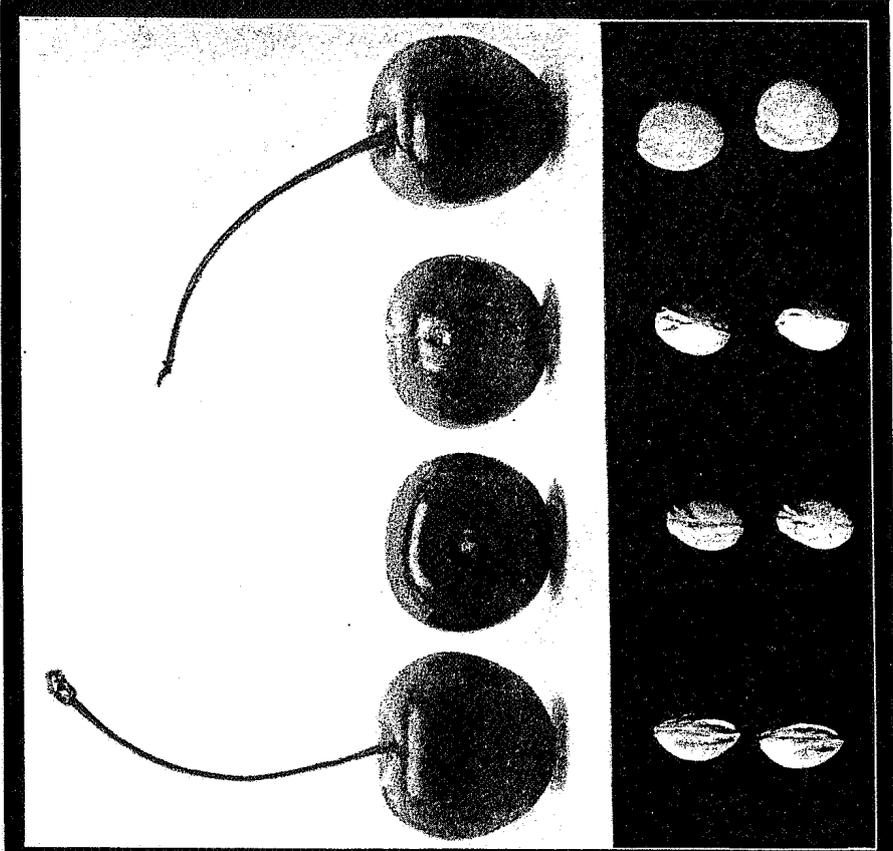
a



Sauerhäner

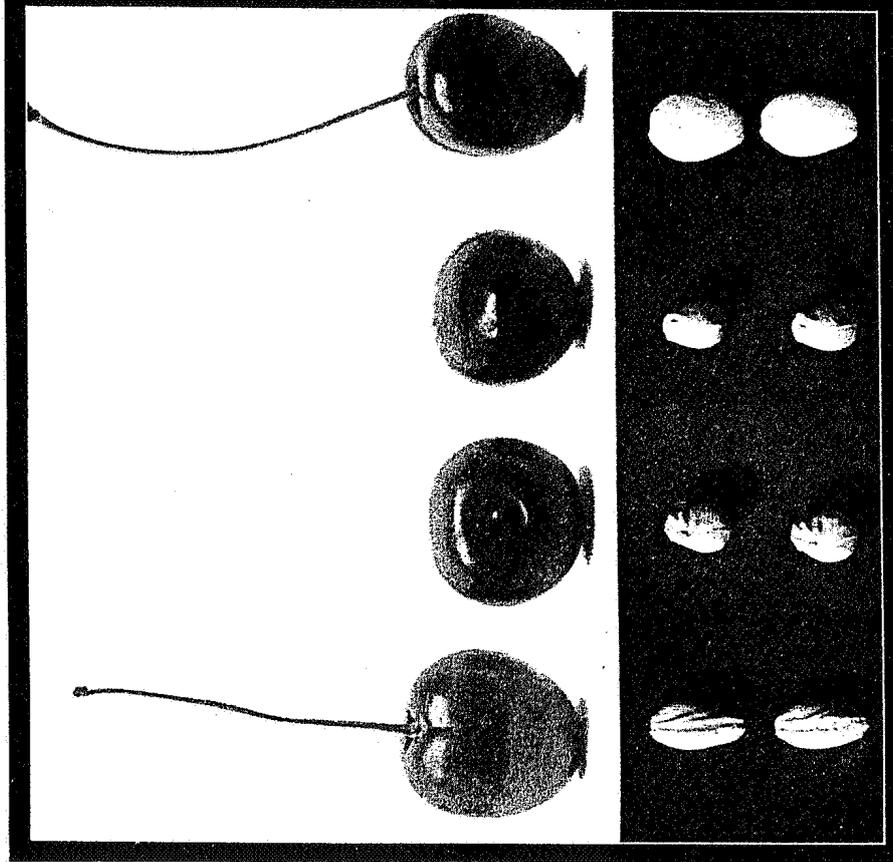
Tafel 4

b



Frühe Rosmarin

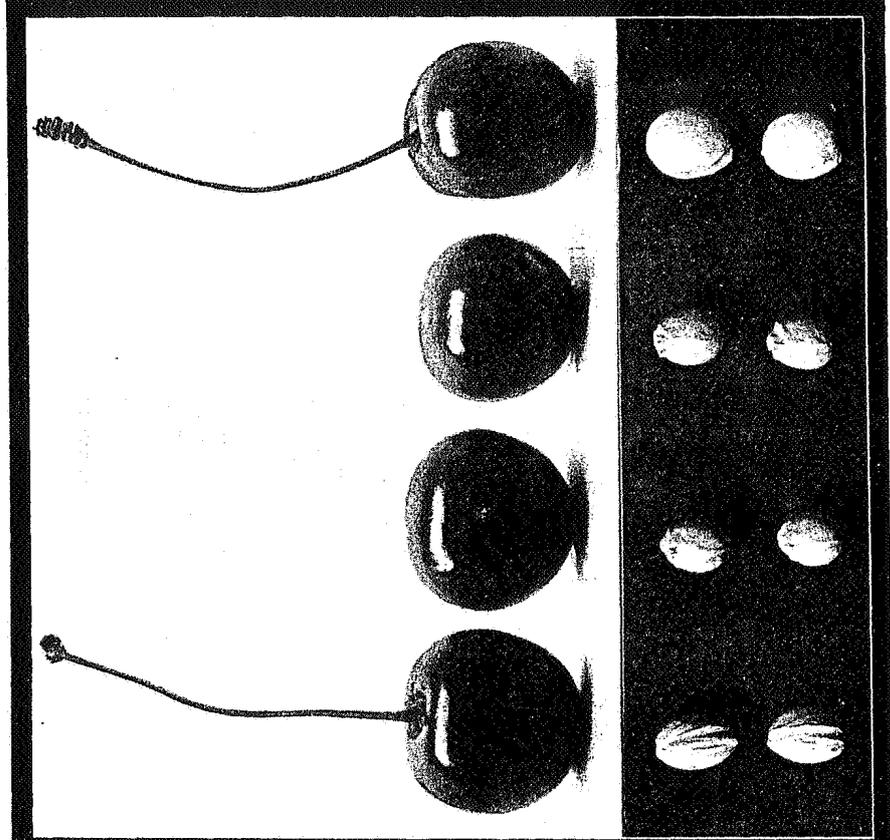
a



Braune Herzkirsche

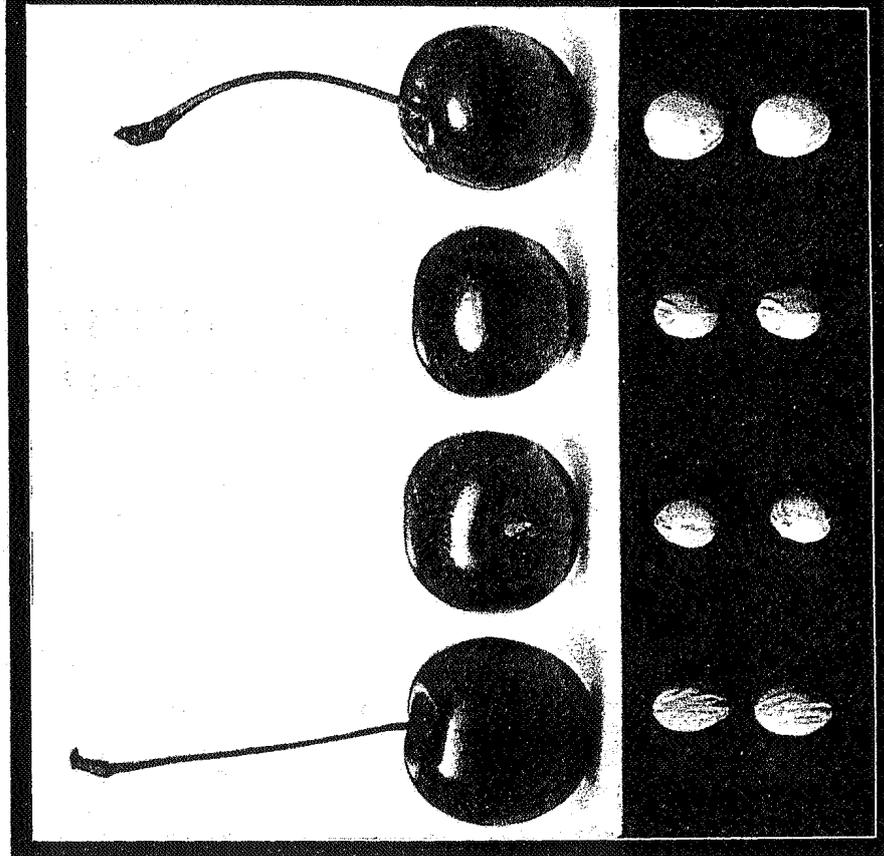
Tafel 5

b



Basler Adler

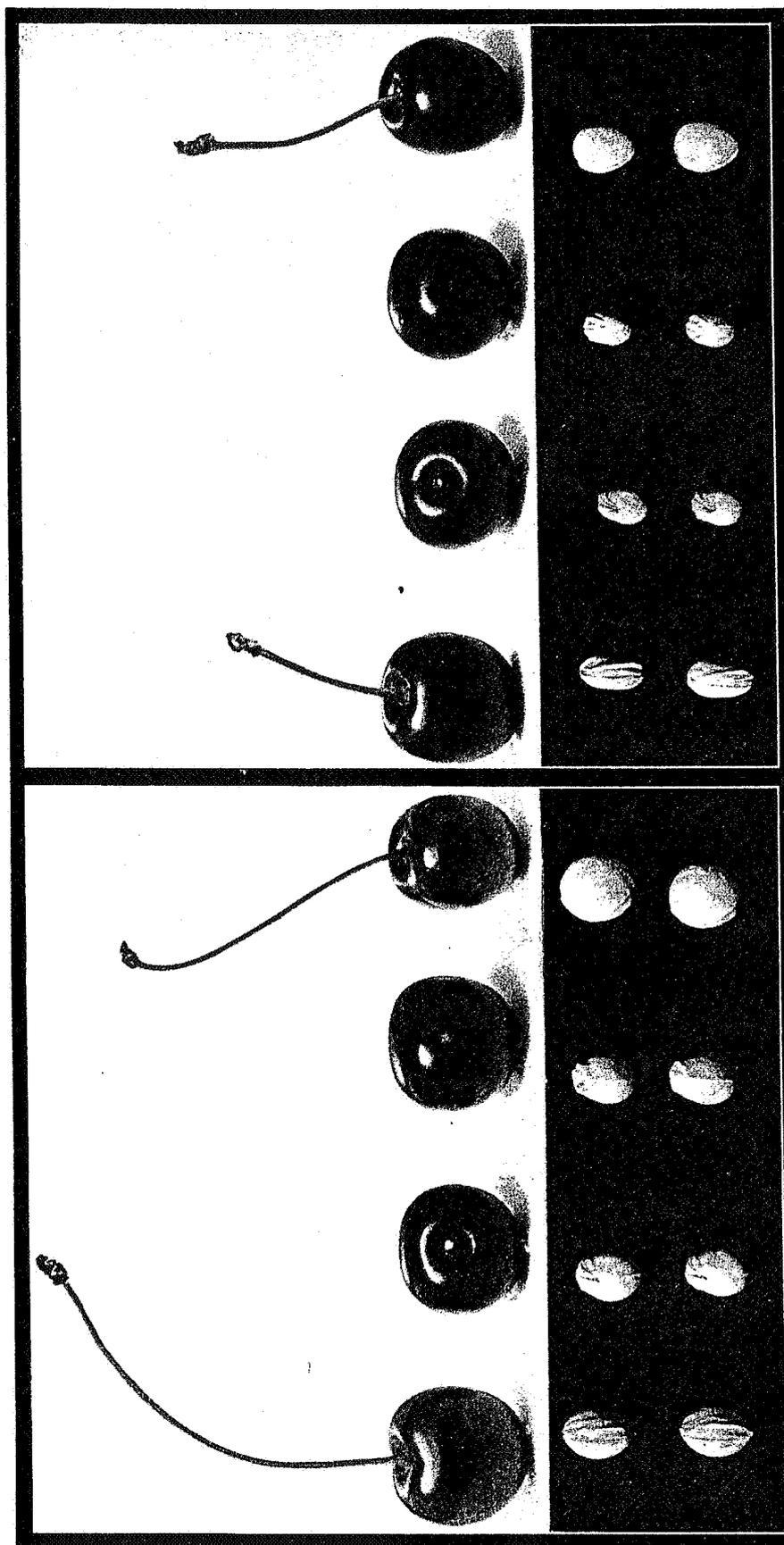
a



Schumacher

Tafel 6

b



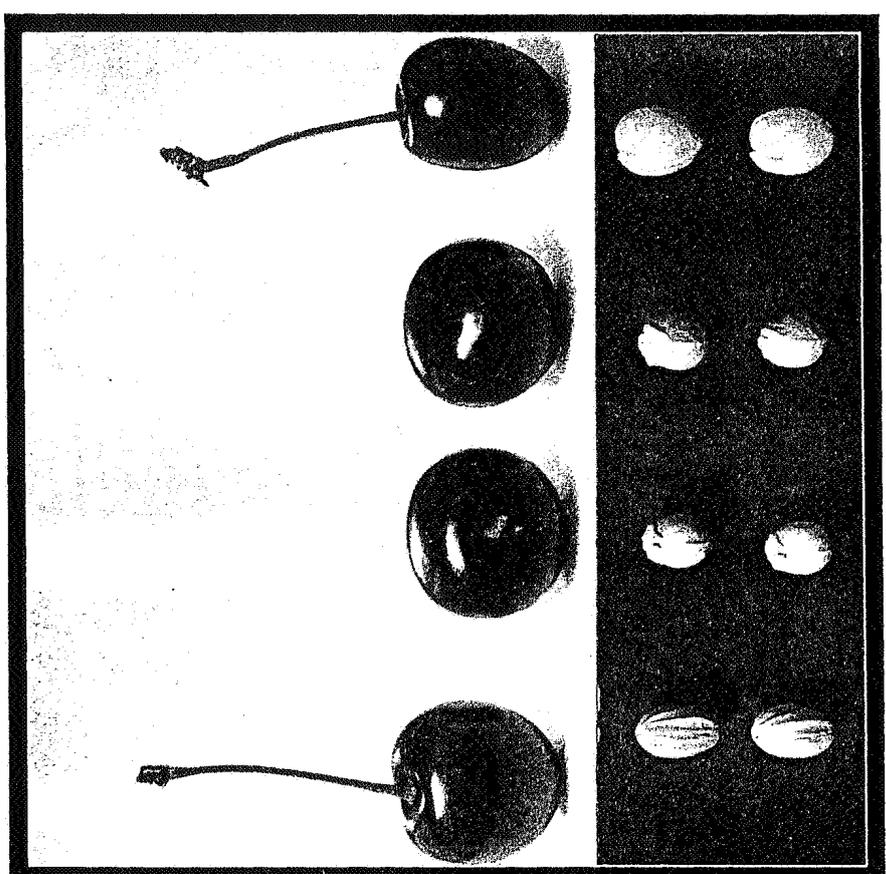
a

Lampnästler

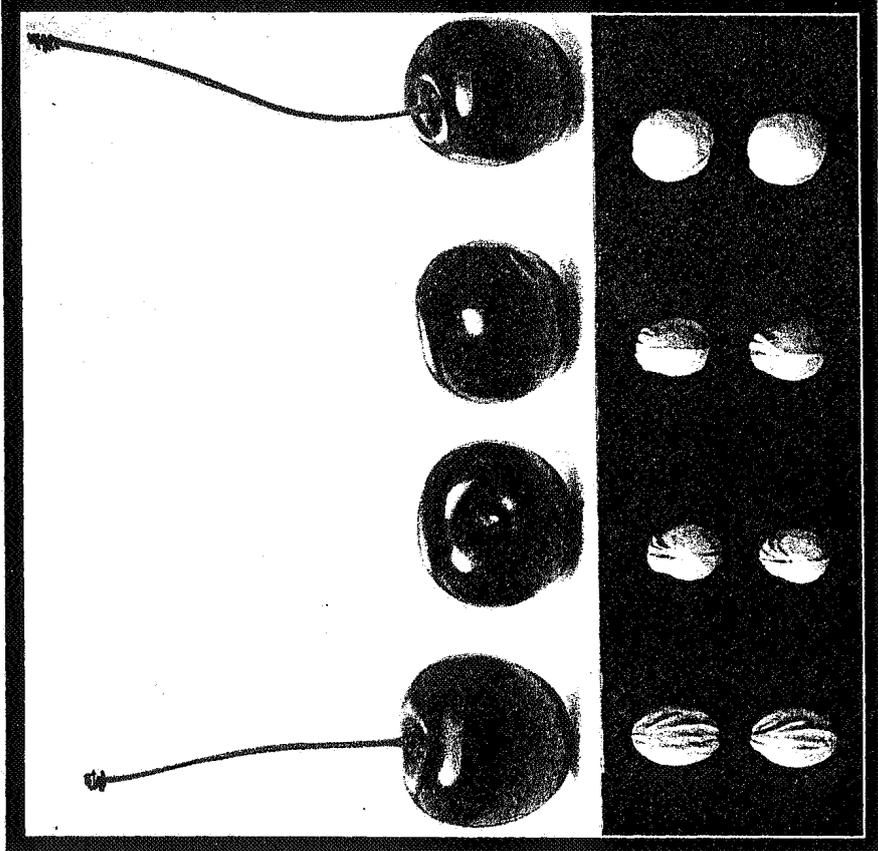
Fricktaler Rotstieler

Tafel 7

b



a

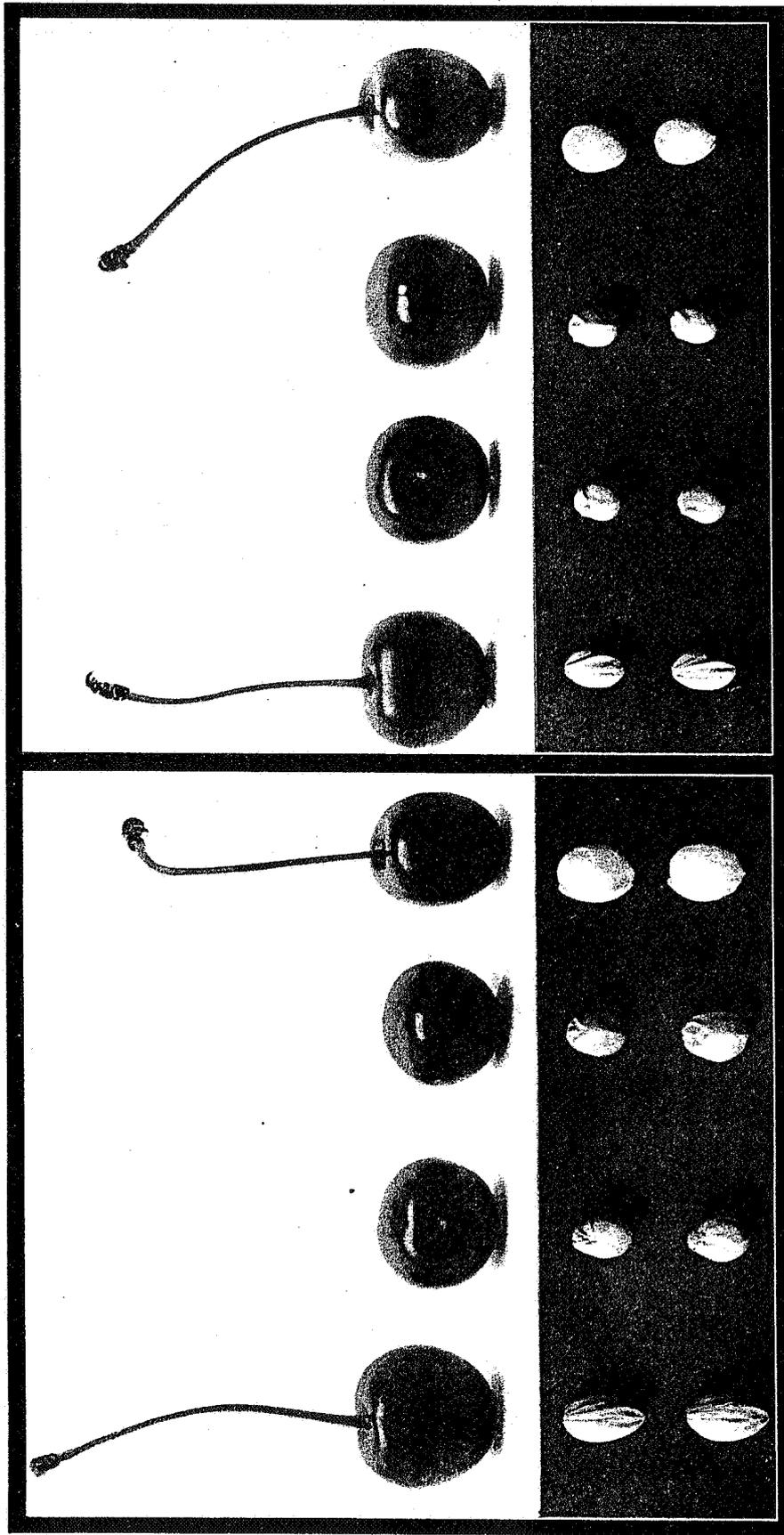


Didkirsche

Sämling von Käser

Tafel 8

b

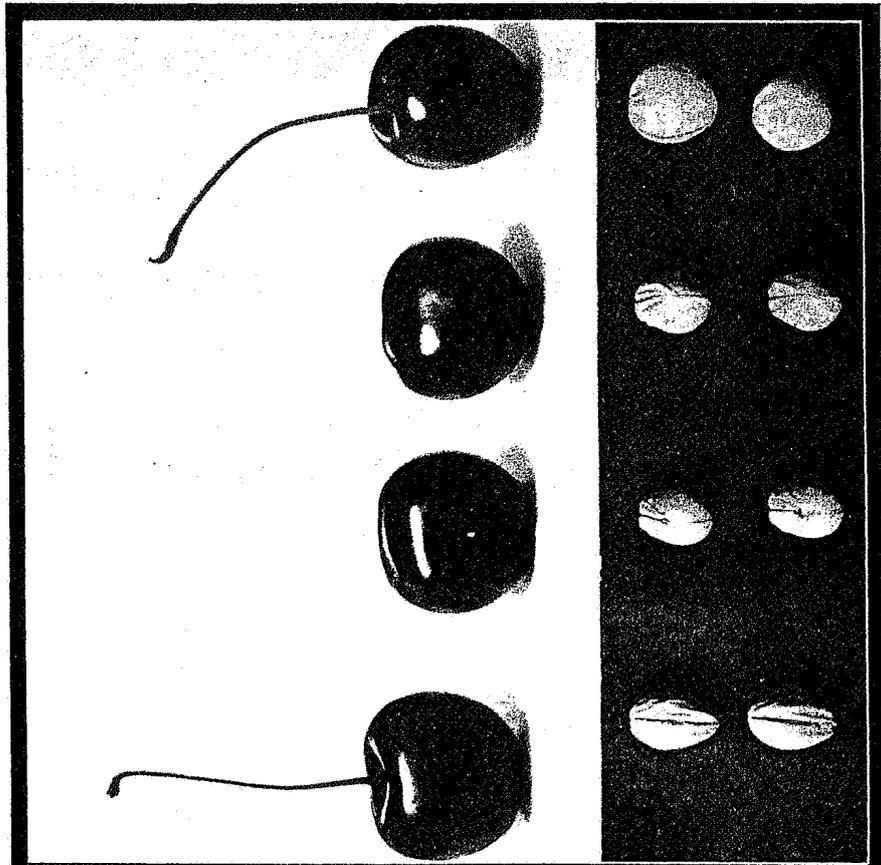


Späte Holinger

Hemmiker

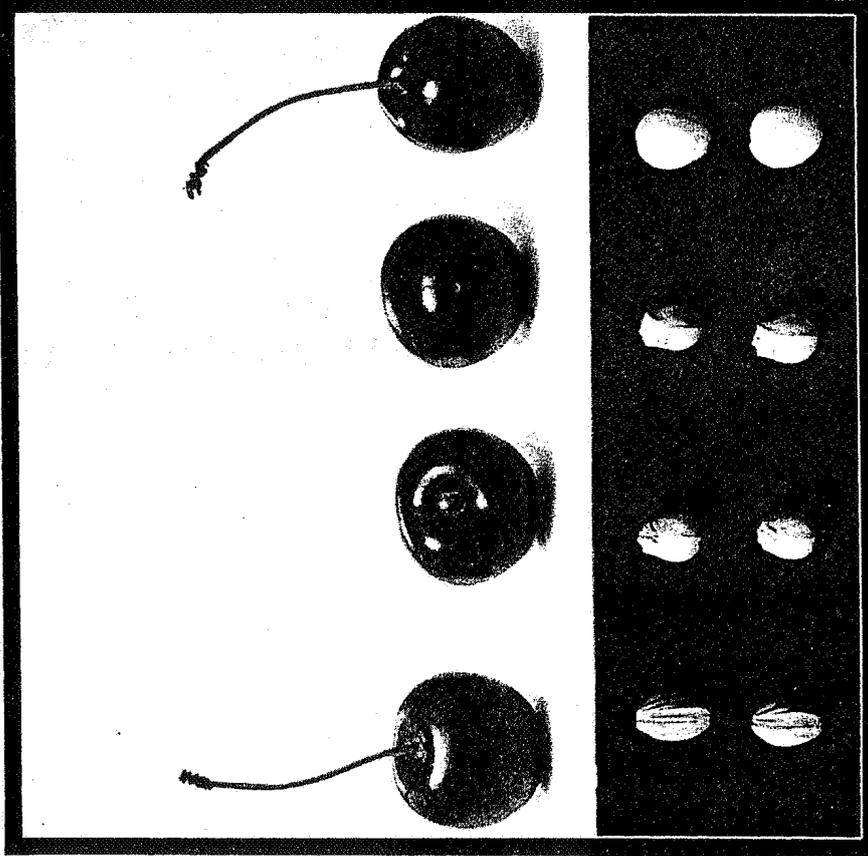
Tafel 9

b



Schwarze Glanzkirsche

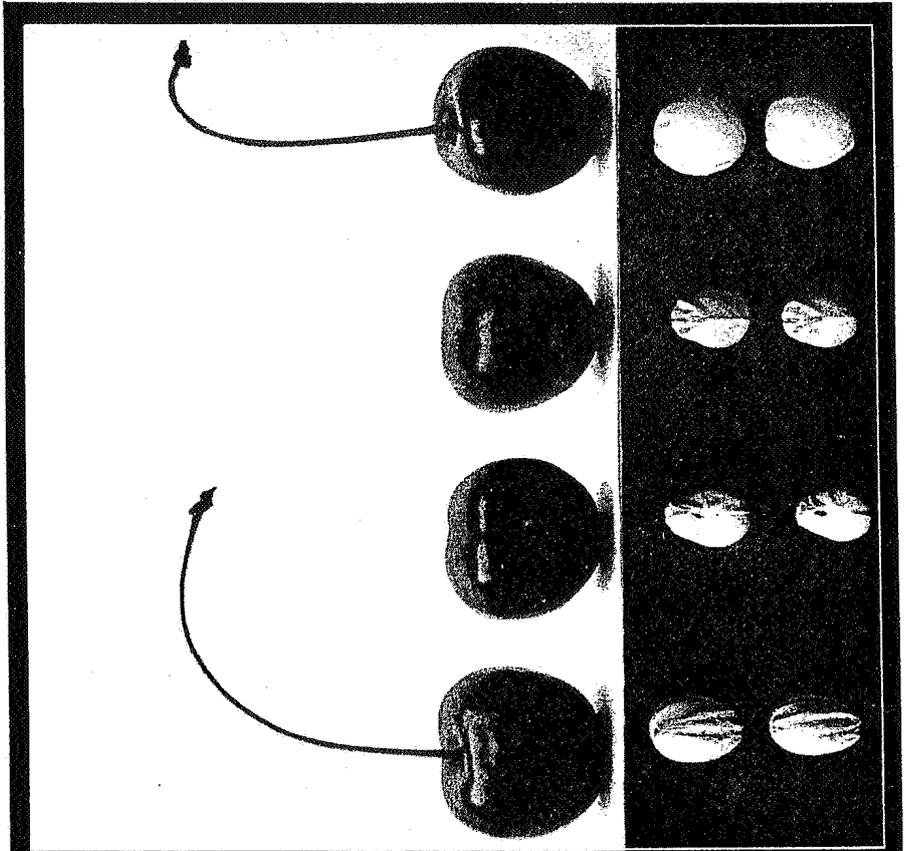
a



Guggerkirsche

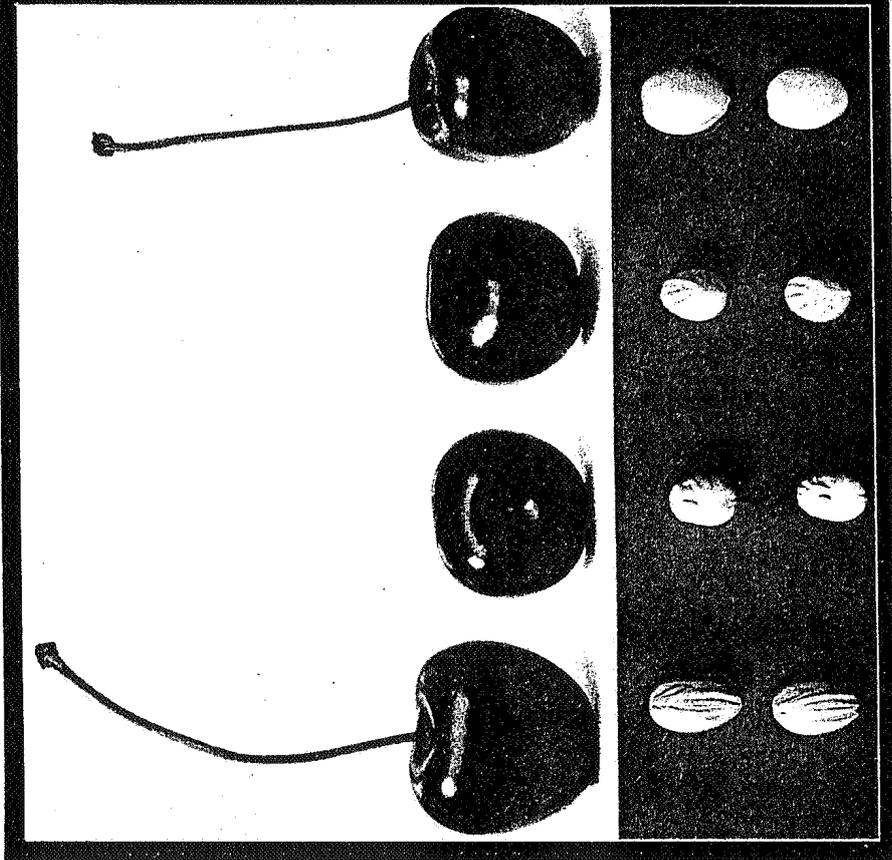
Tafel 10

b



Schokoladenkirsche

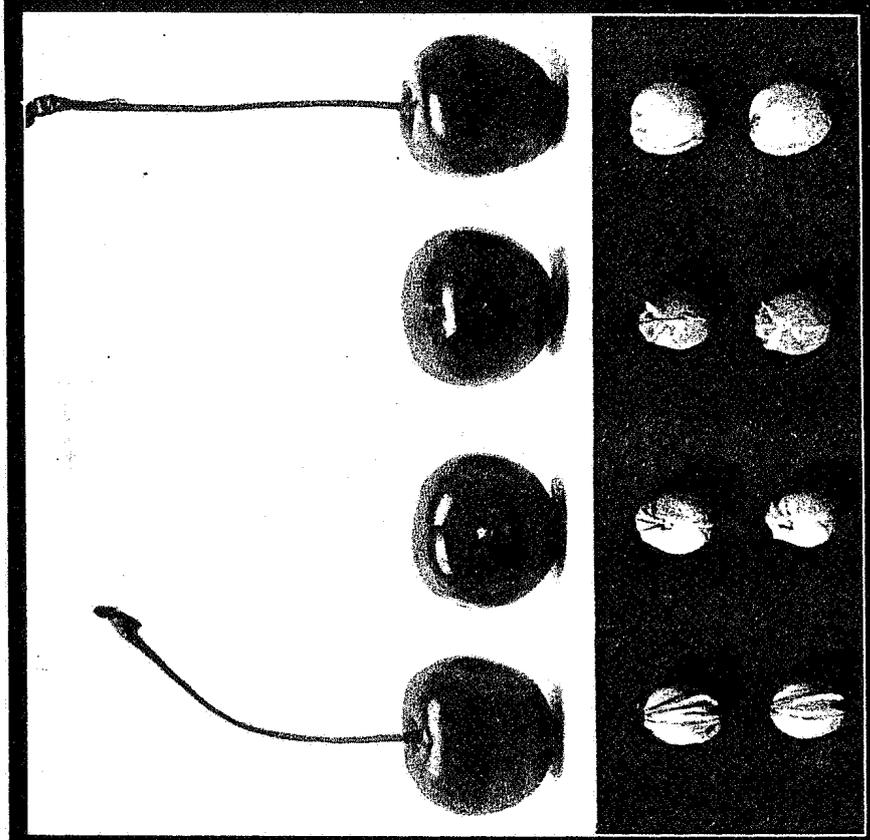
a



Krallenkirsche

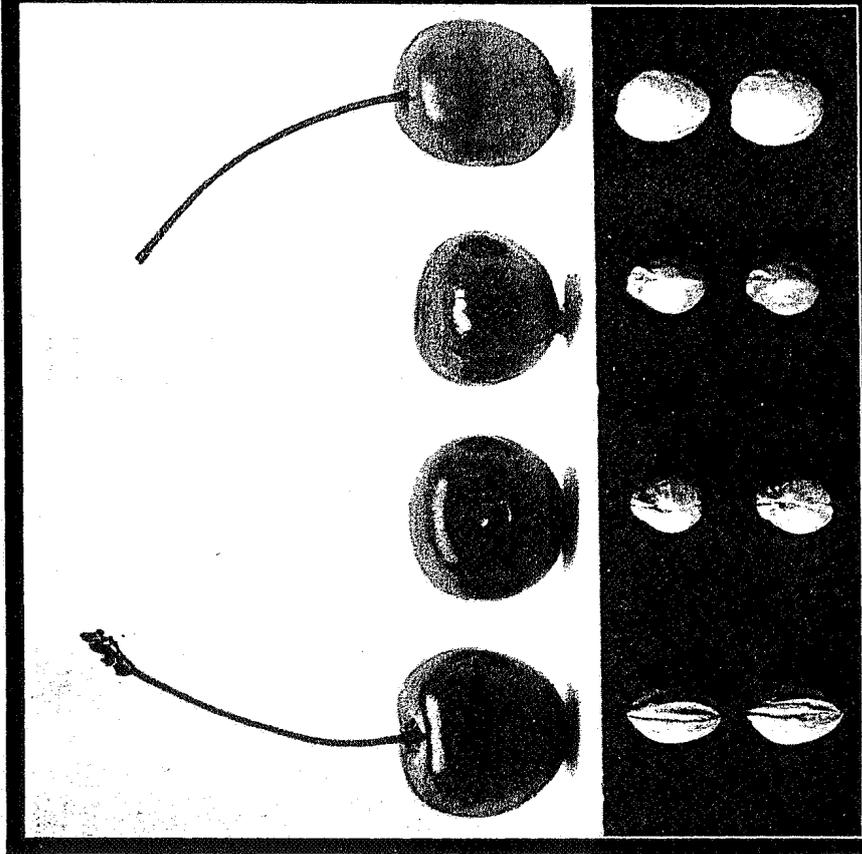
Tafel II

b



Graberkirsche

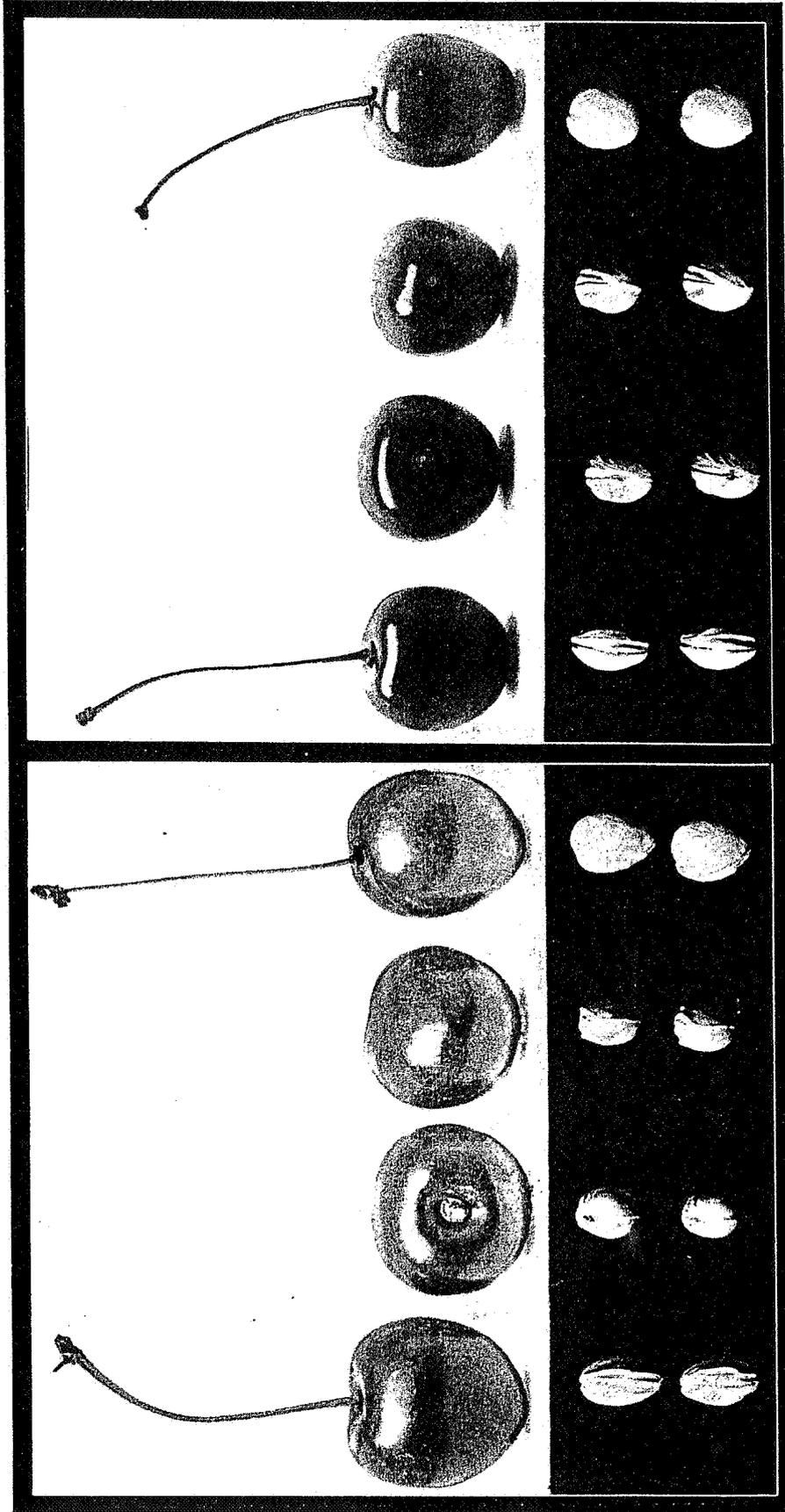
a



Leokirsche

Tafel 12

b



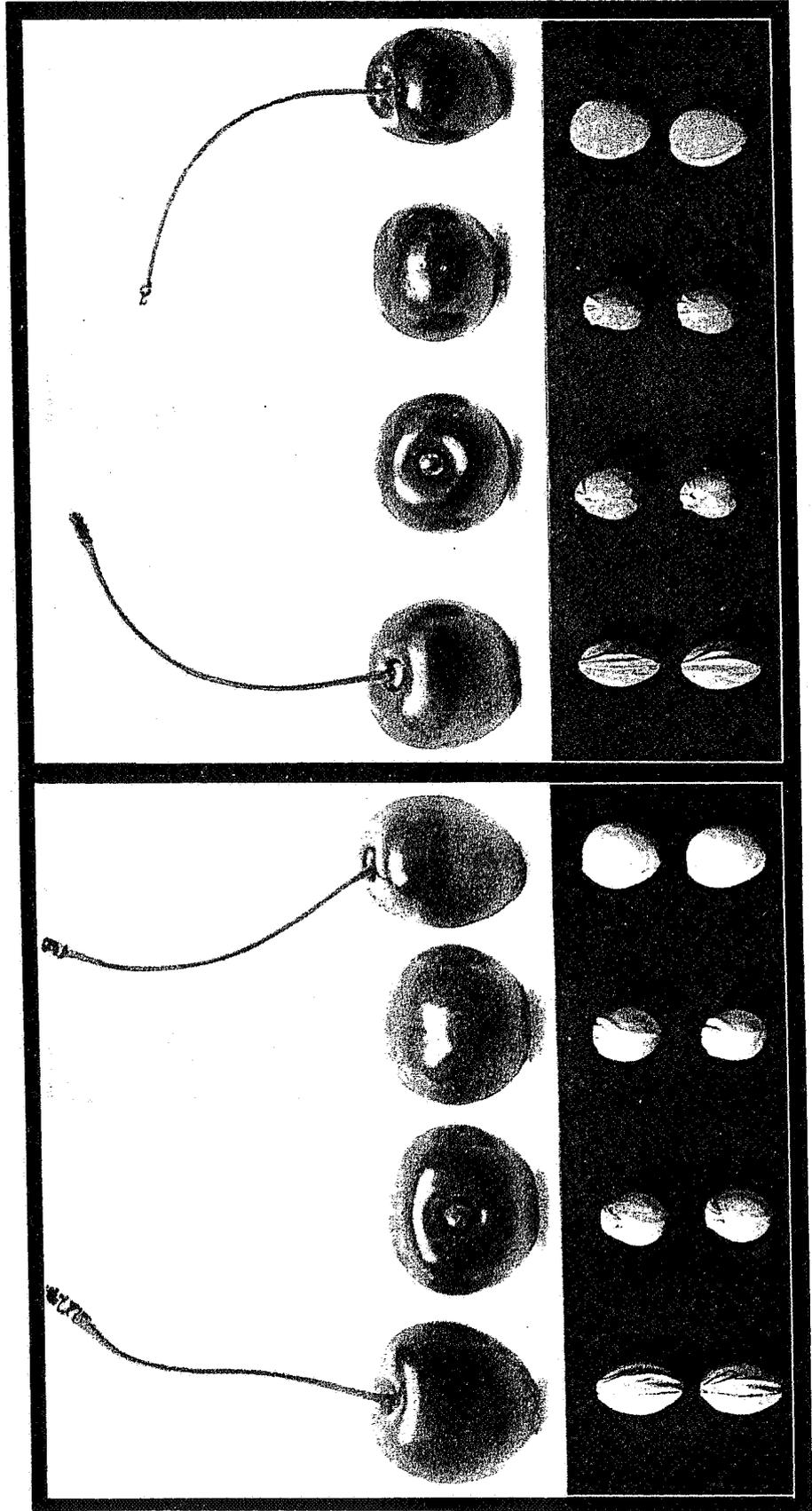
a

Späte Braune

Olsberger

Tafel 13

b



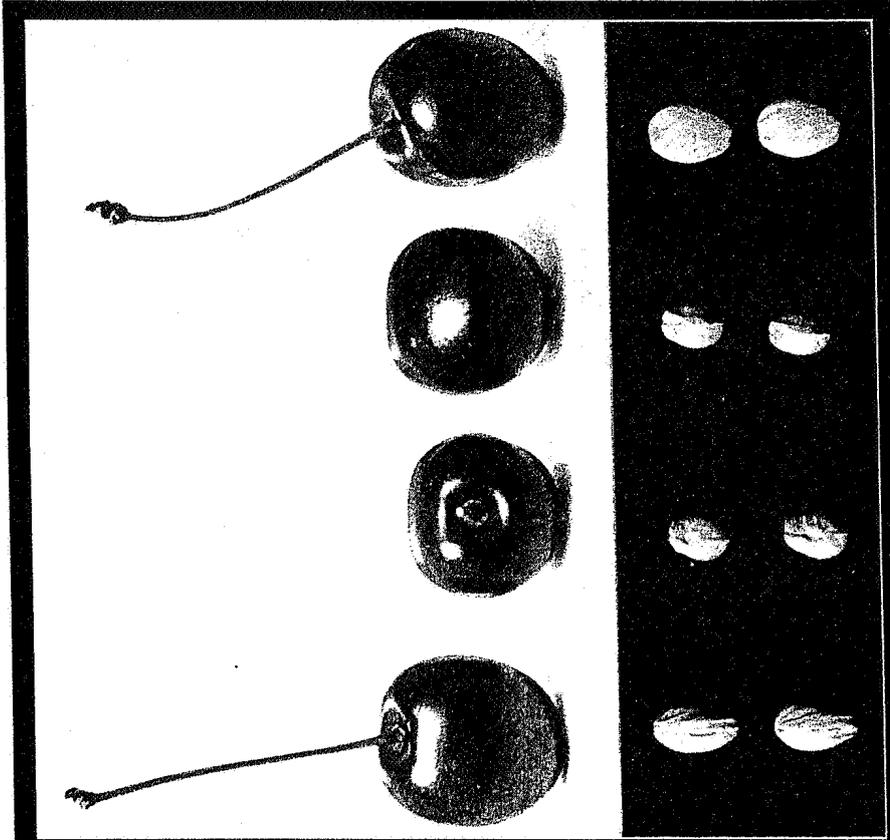
a

Muskateller

Rosmarin

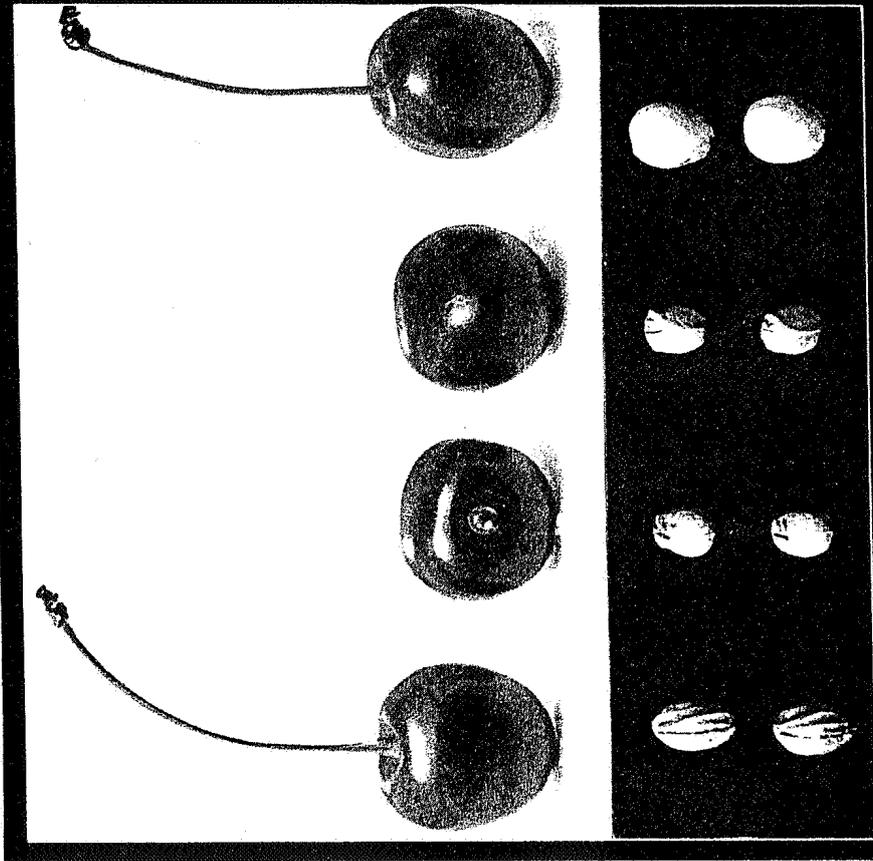
Tafel 14

b



Schauenburger

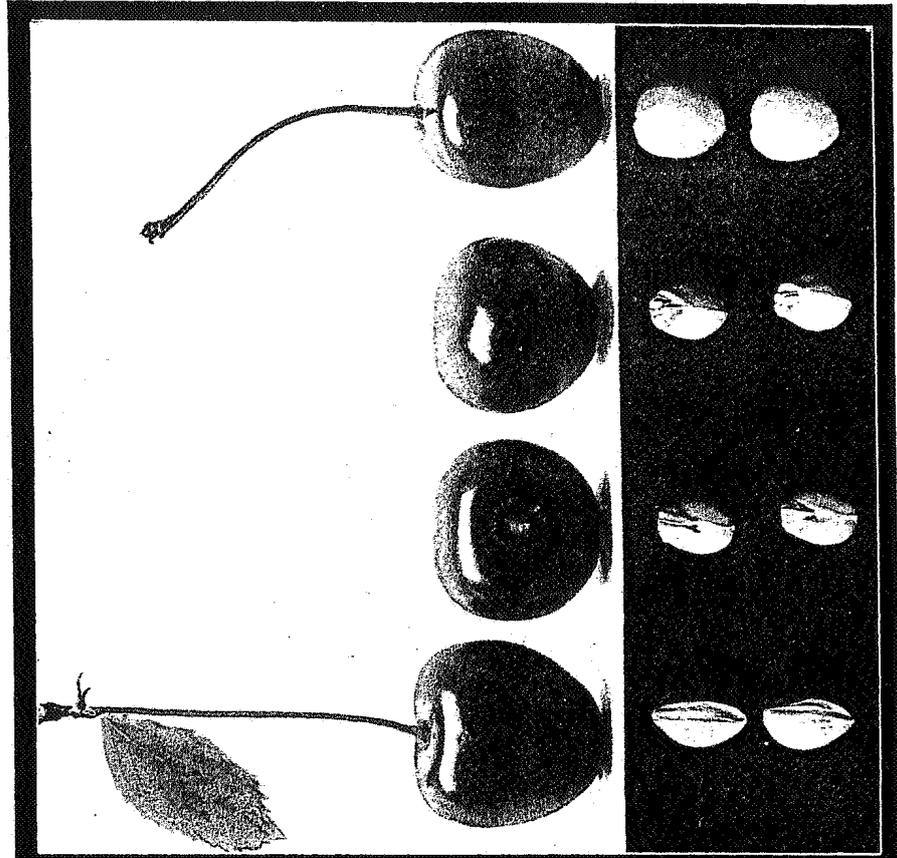
a



Flurianer

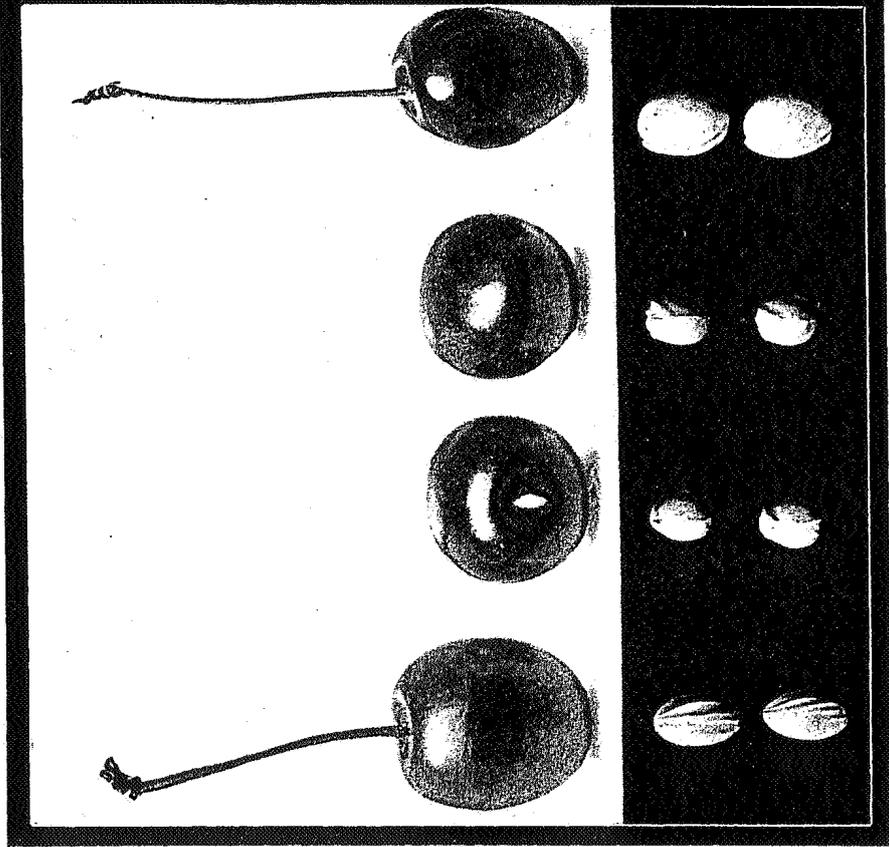
Tafel 15

b



Läubler

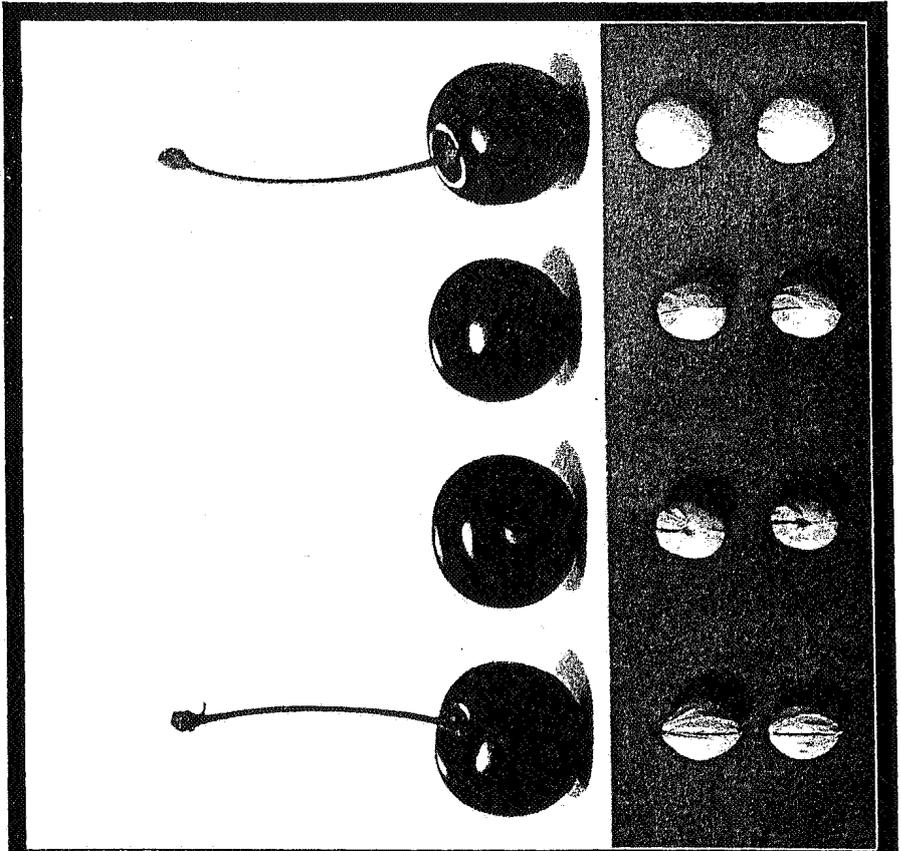
a



Hedelfinger Riesenkirsche

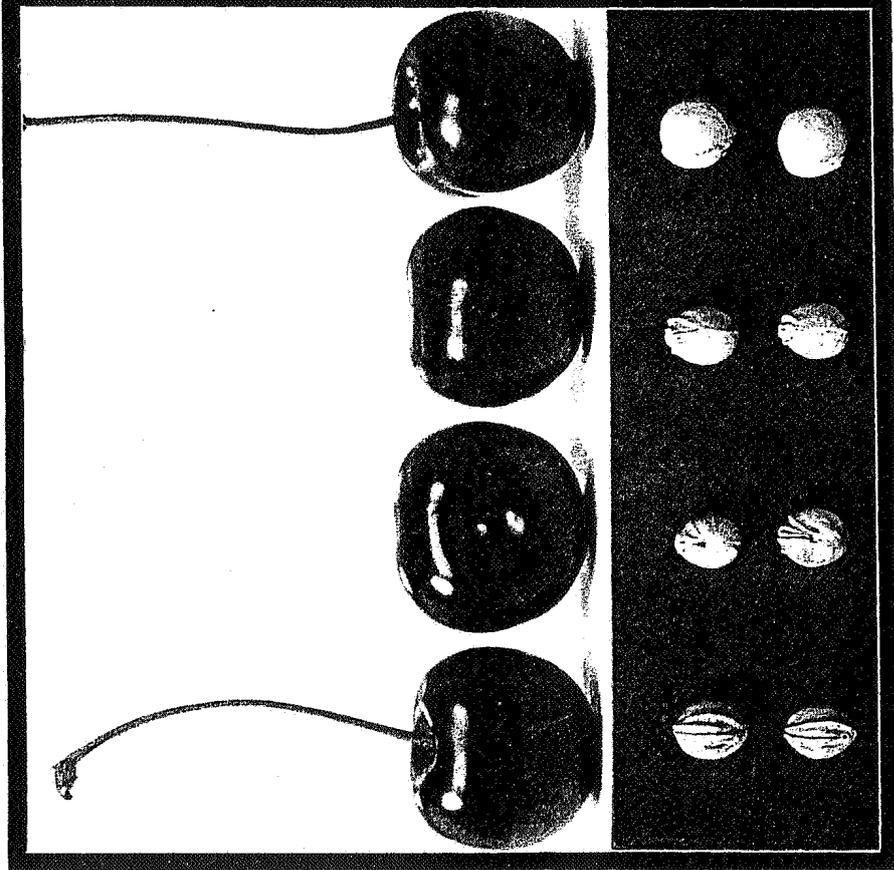
Tafel 16

b



Späte Saure

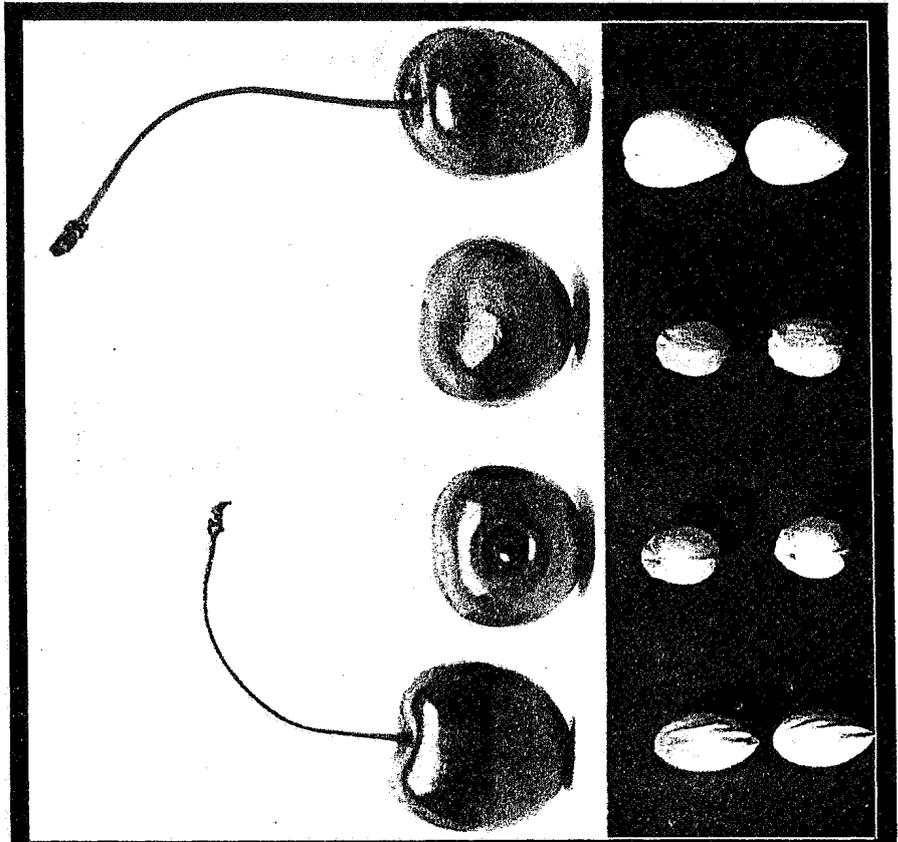
a



Späte Basler

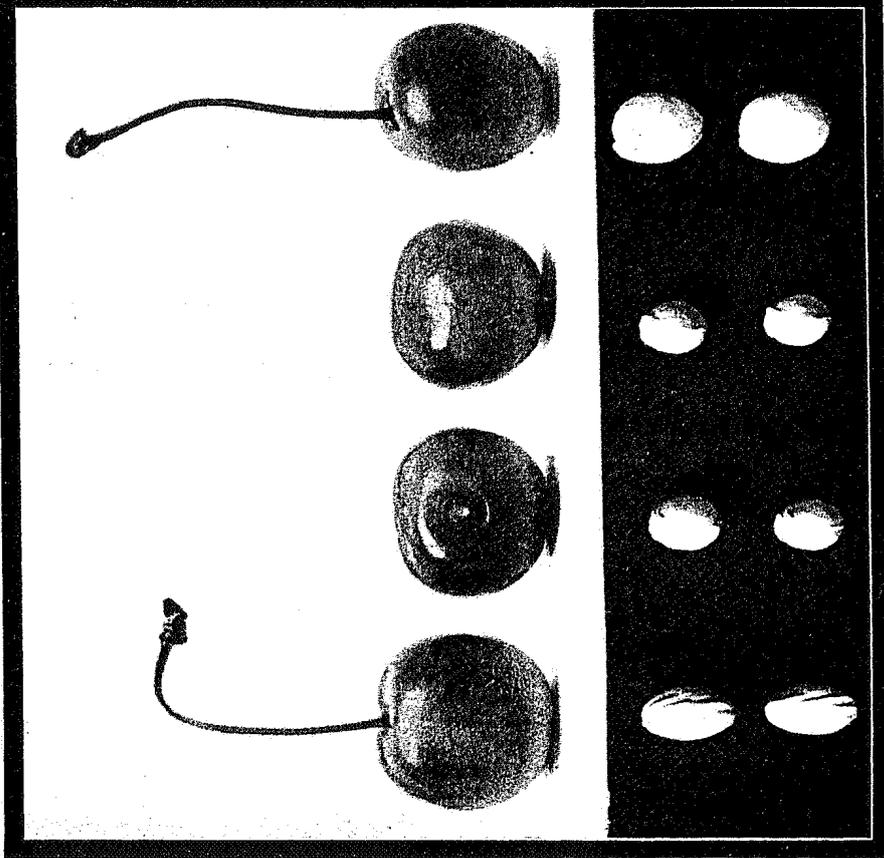
Tafel 17

b



Herzförmige frühe Herzkirsche

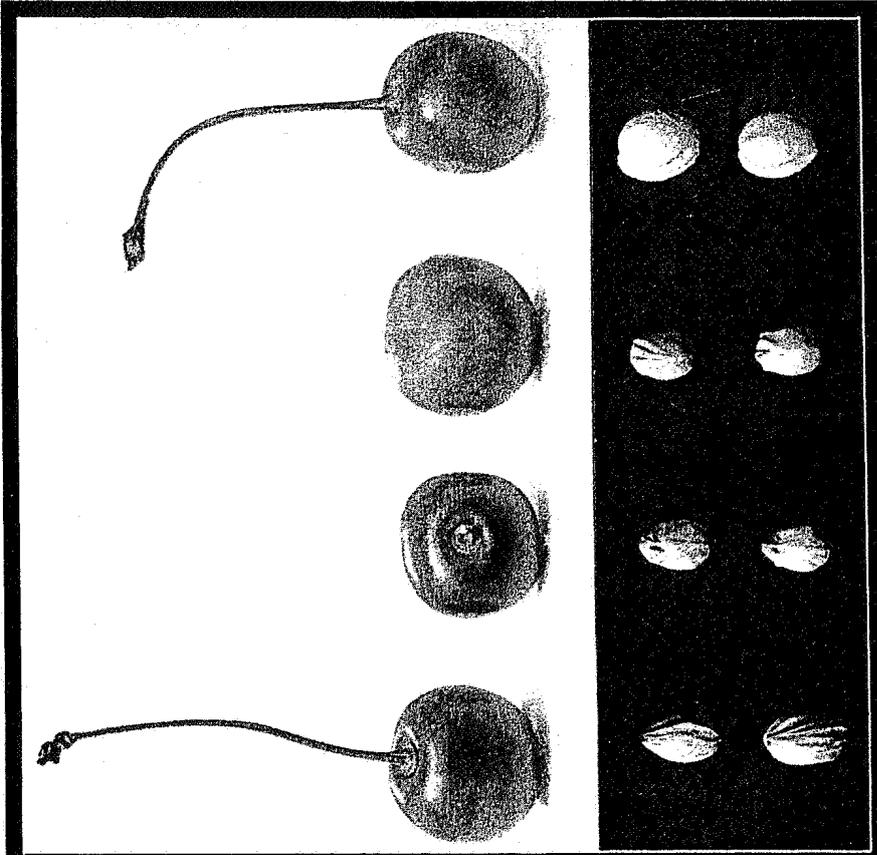
a



Ovale frühe Herzkirsche

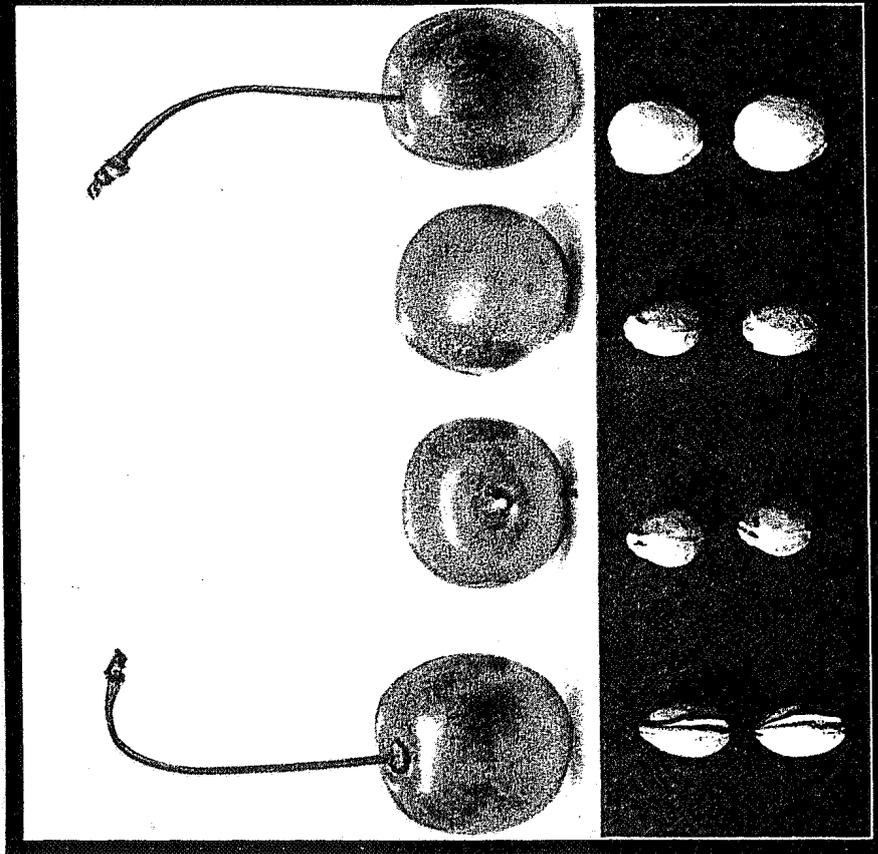
Tafel 18

b



Rote Lauber

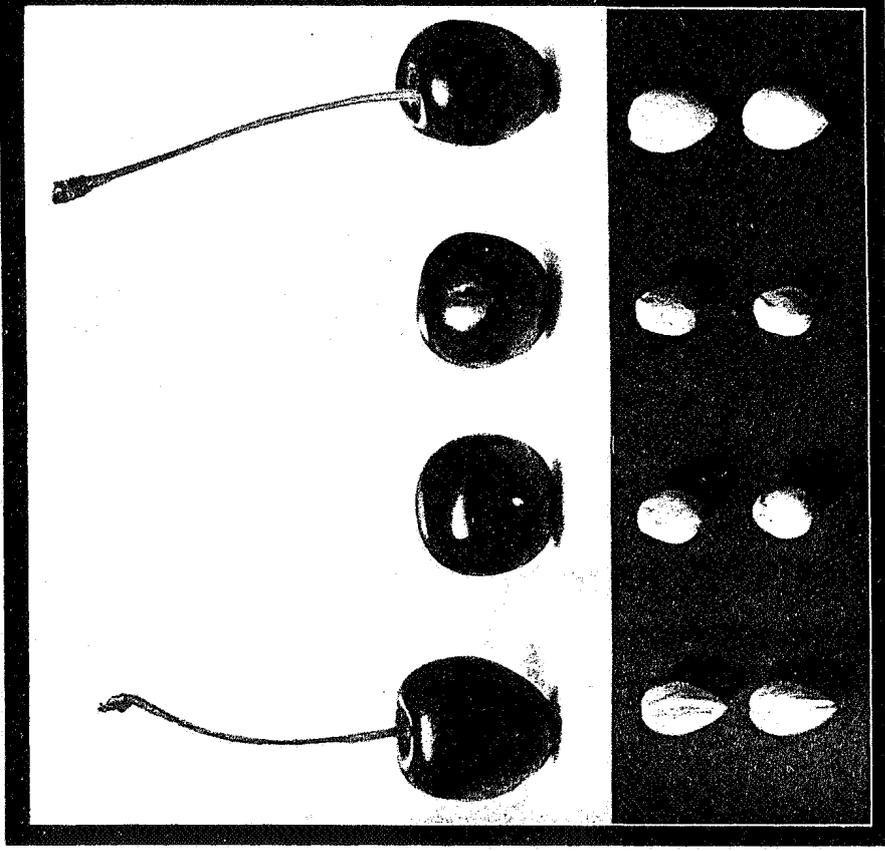
a



Weisse Herzkirsche

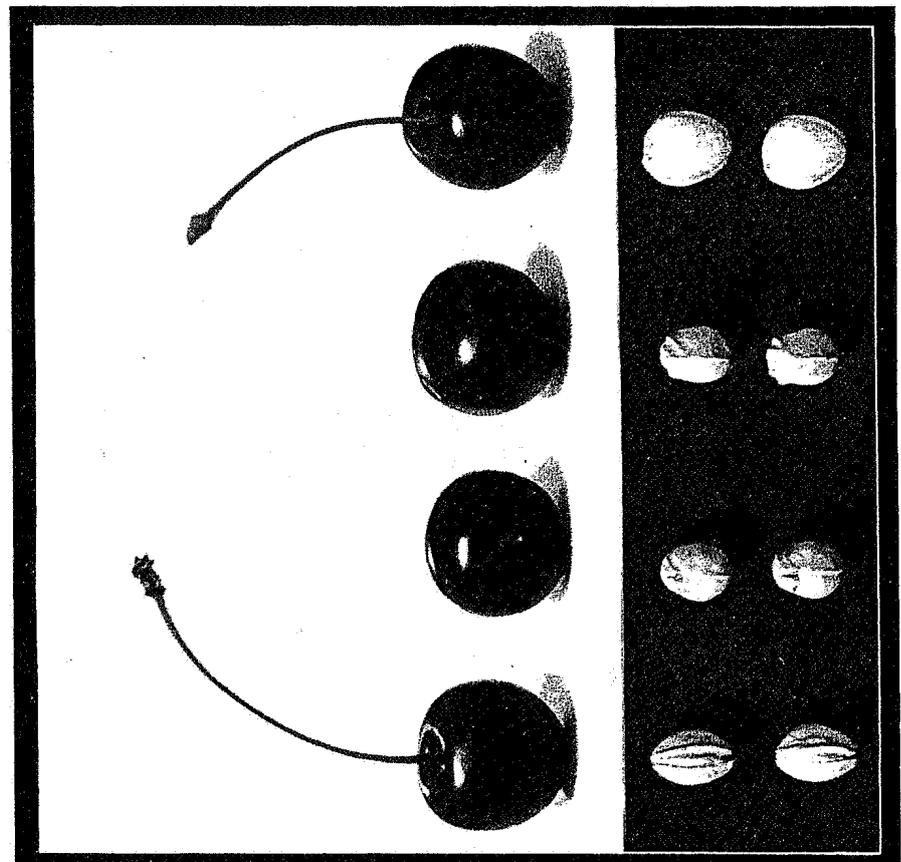
Tafel 19

a



Frühlschwarze

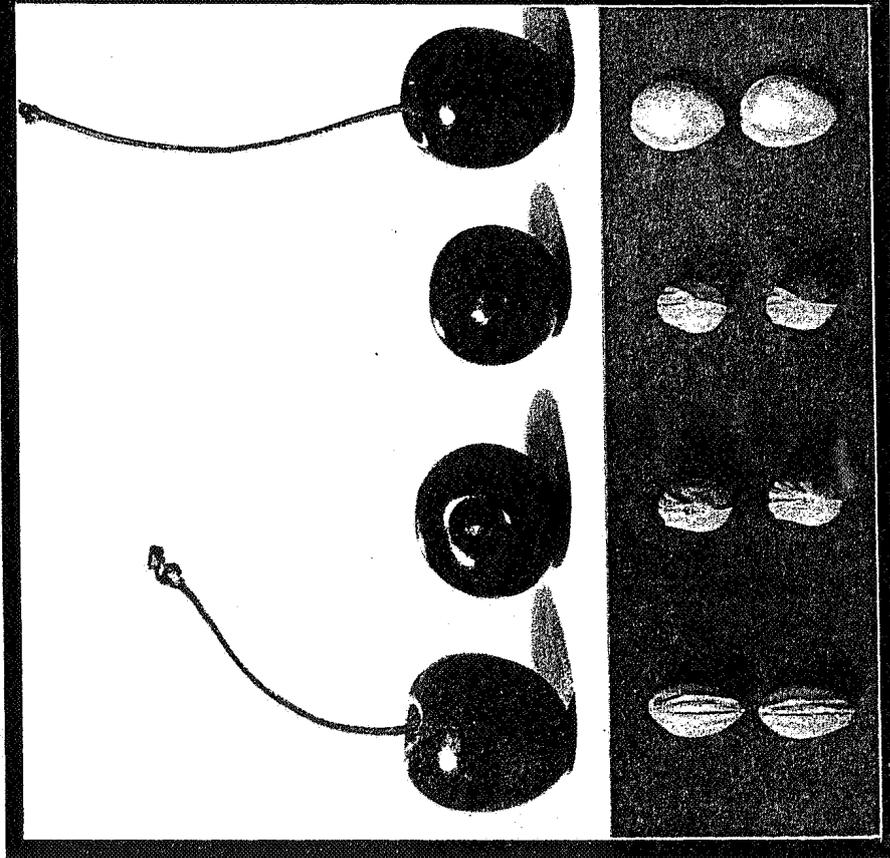
b



Grosse Rotstieler

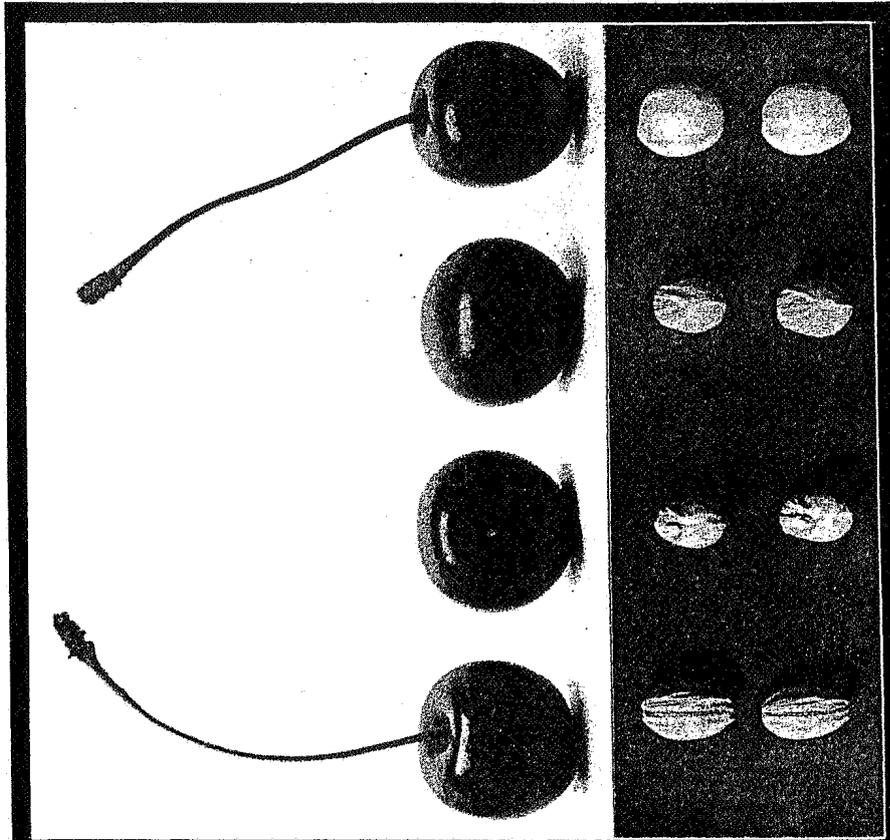
Tafel 20

a



Spielkirsche

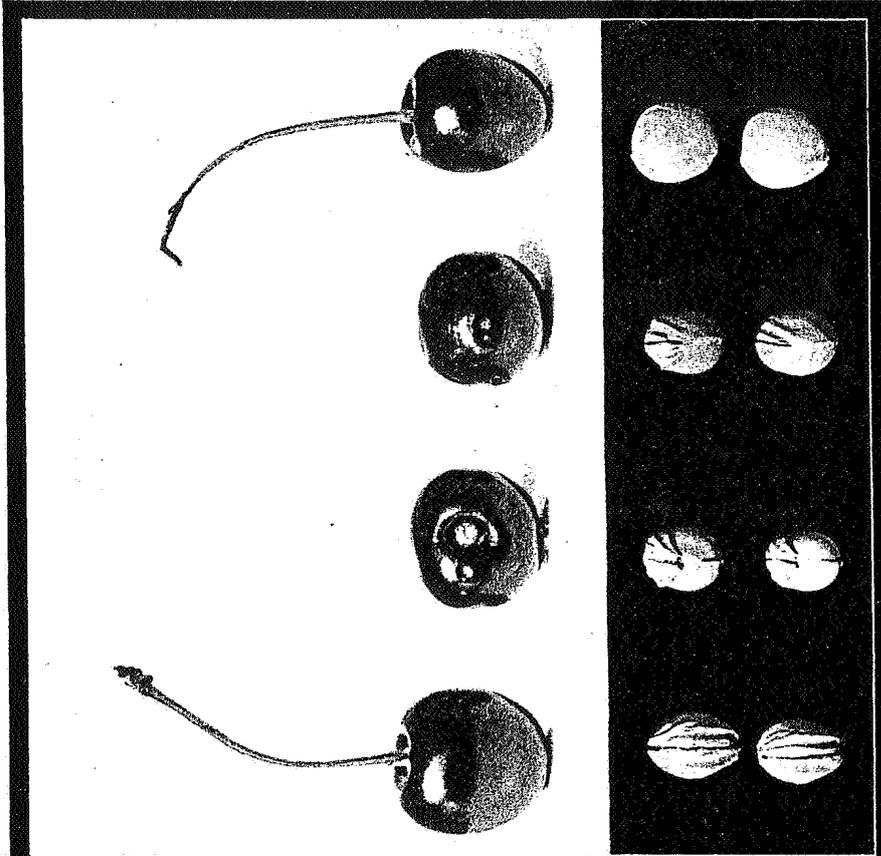
b



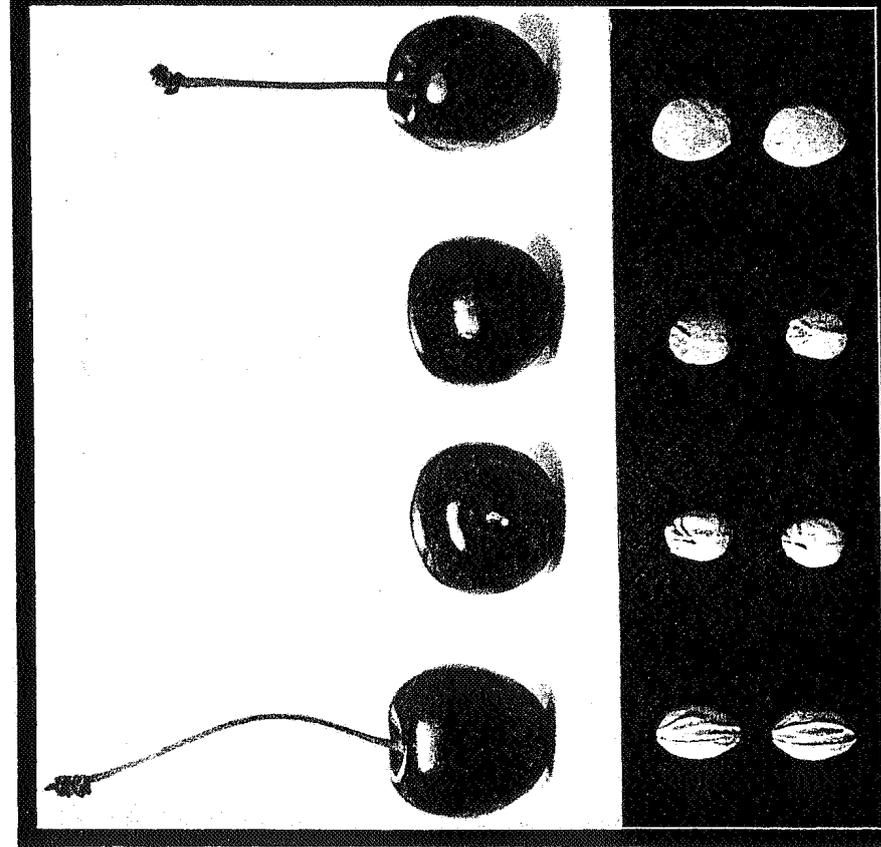
Seeländer Langstieler

Tafel 21

b



a

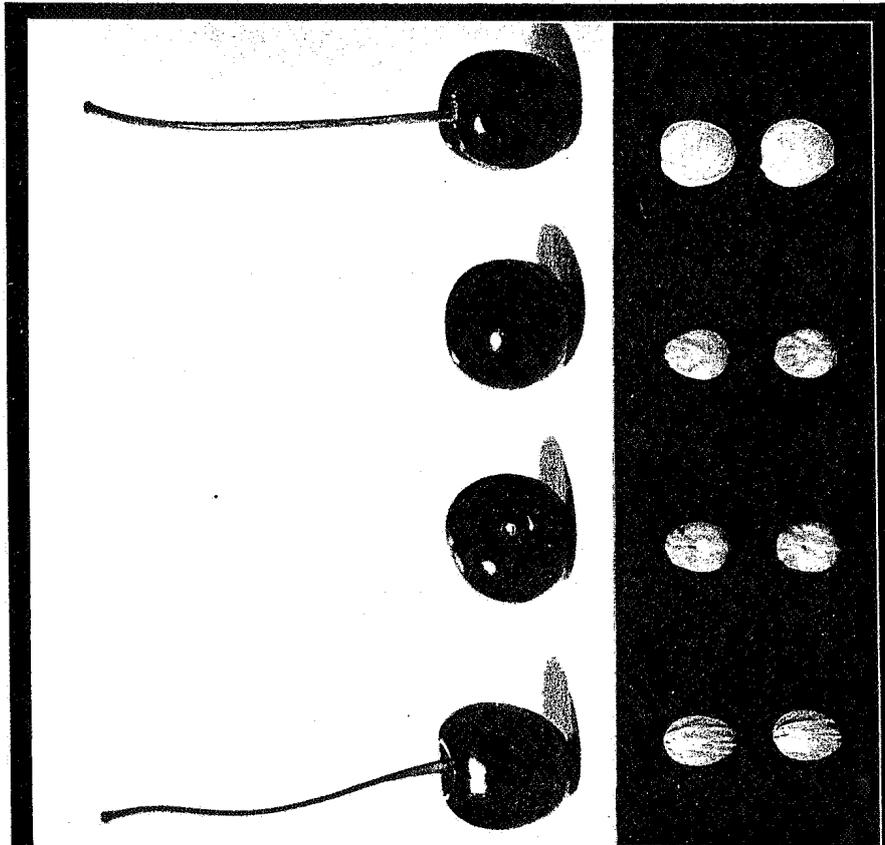


Schüpfkirsche

Schöne von Einigen

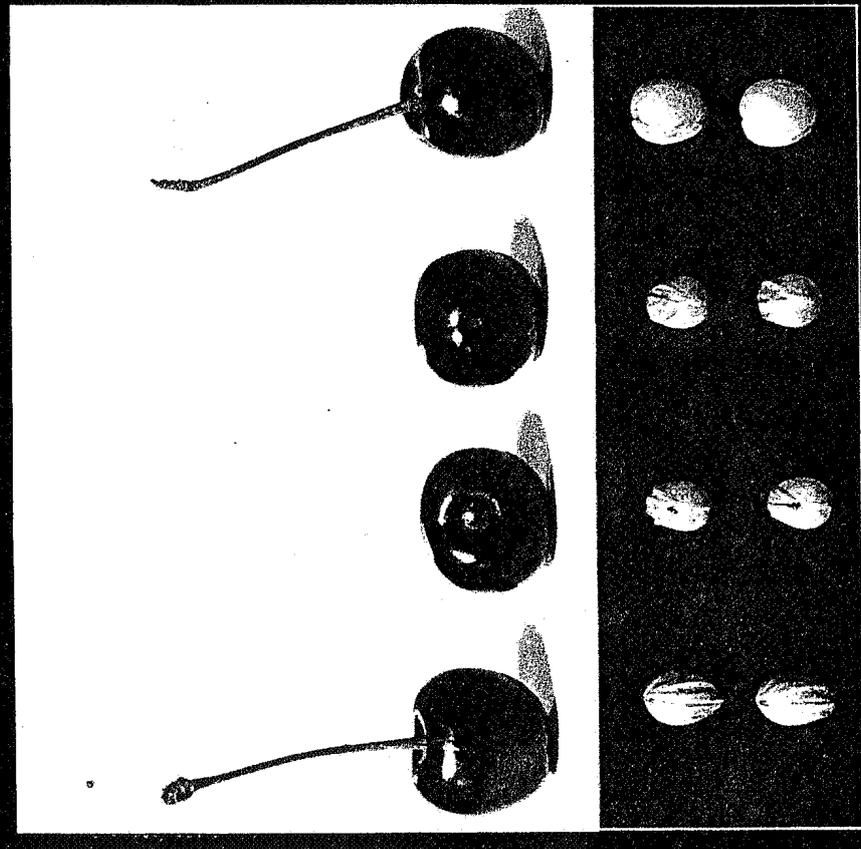
Tafel 22

b



Berner Herzkirsche

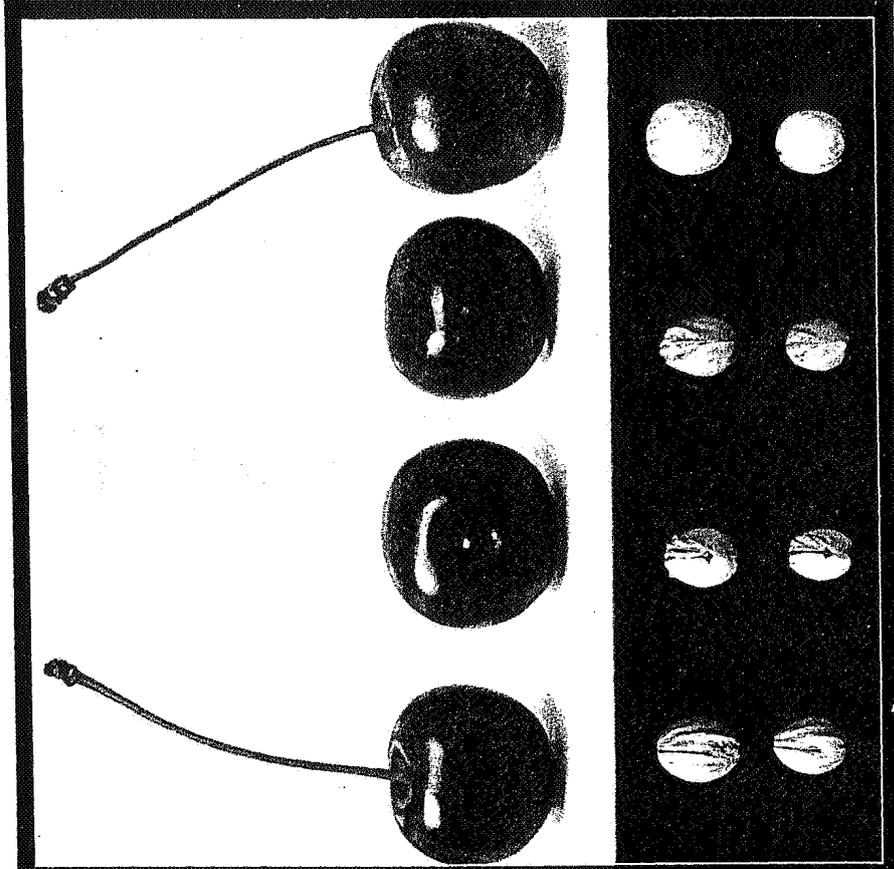
a



Märgelkirsche

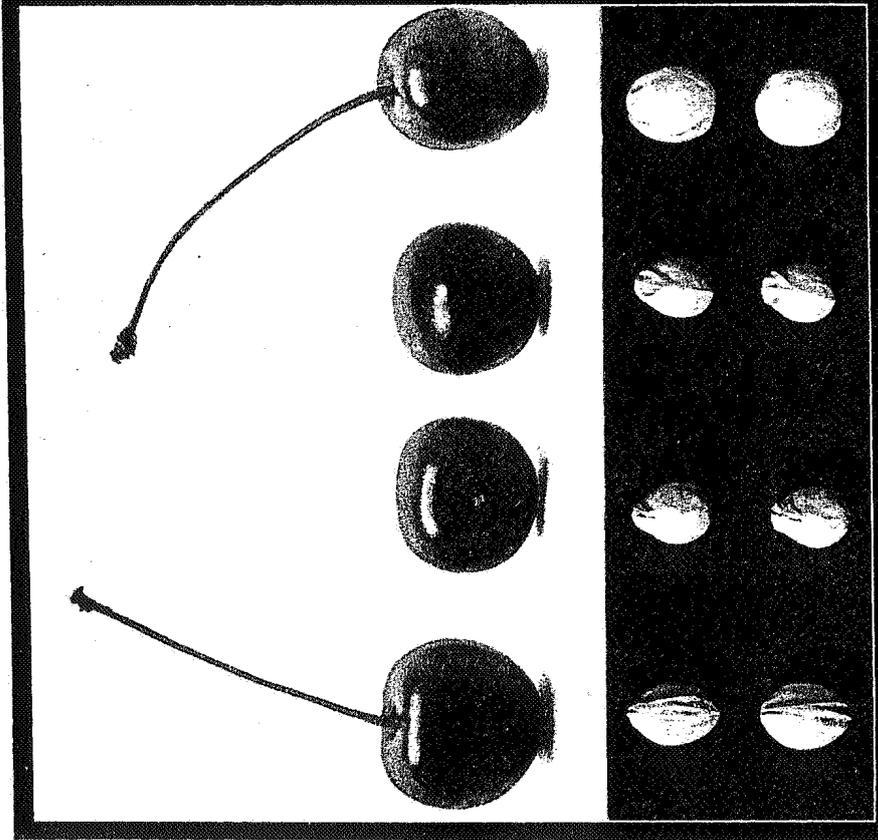
Tafel 23

b



Veltheimer Langstieler

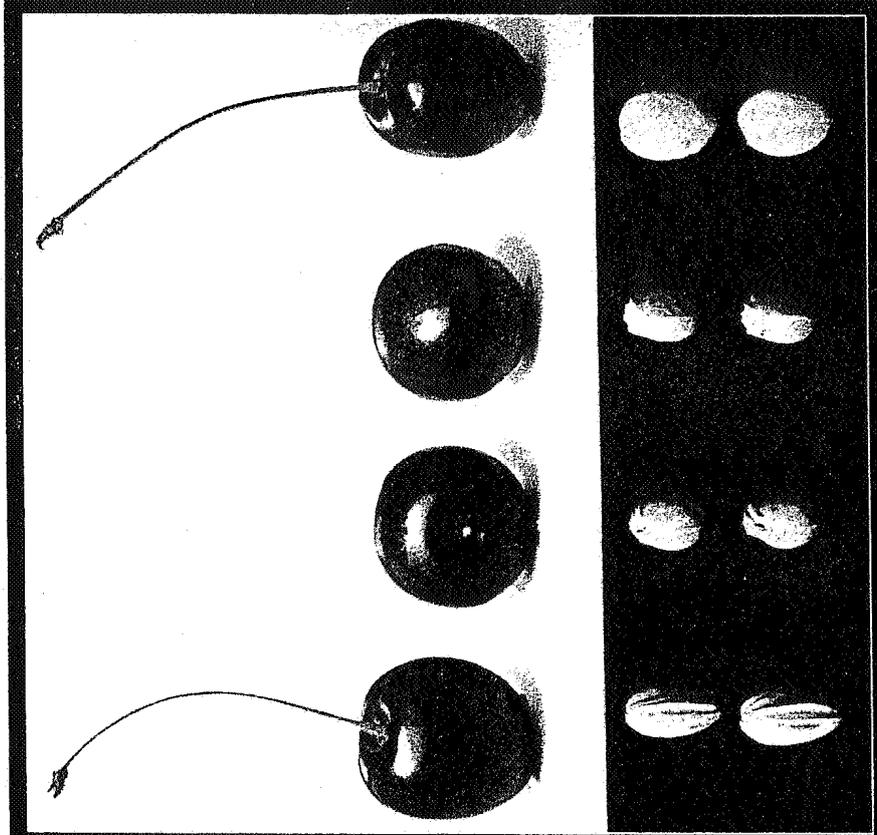
a



Holderbanker

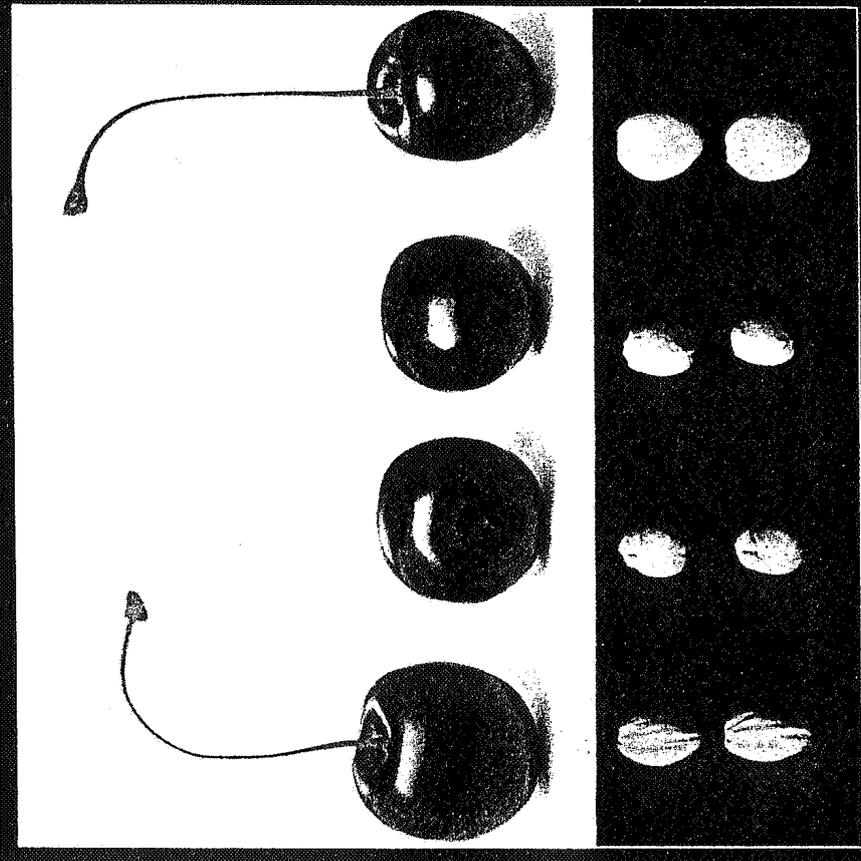
Tafel 24

b



Graviun

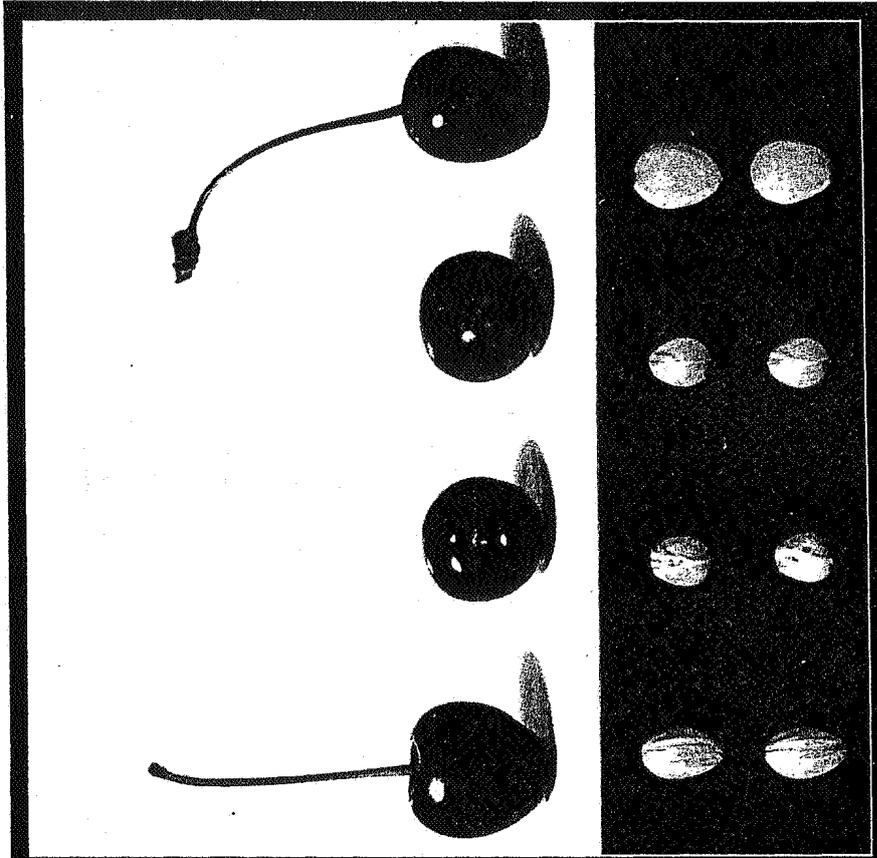
a



Rieskirsche

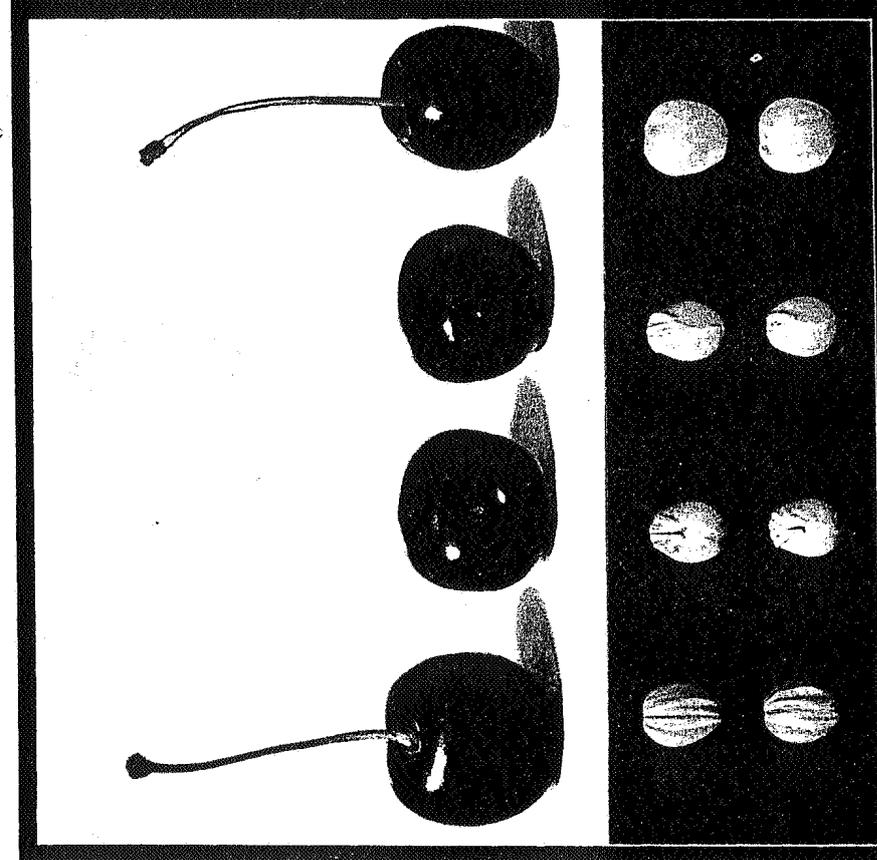
Tafel 25

b



Welsche Traubenkirsche

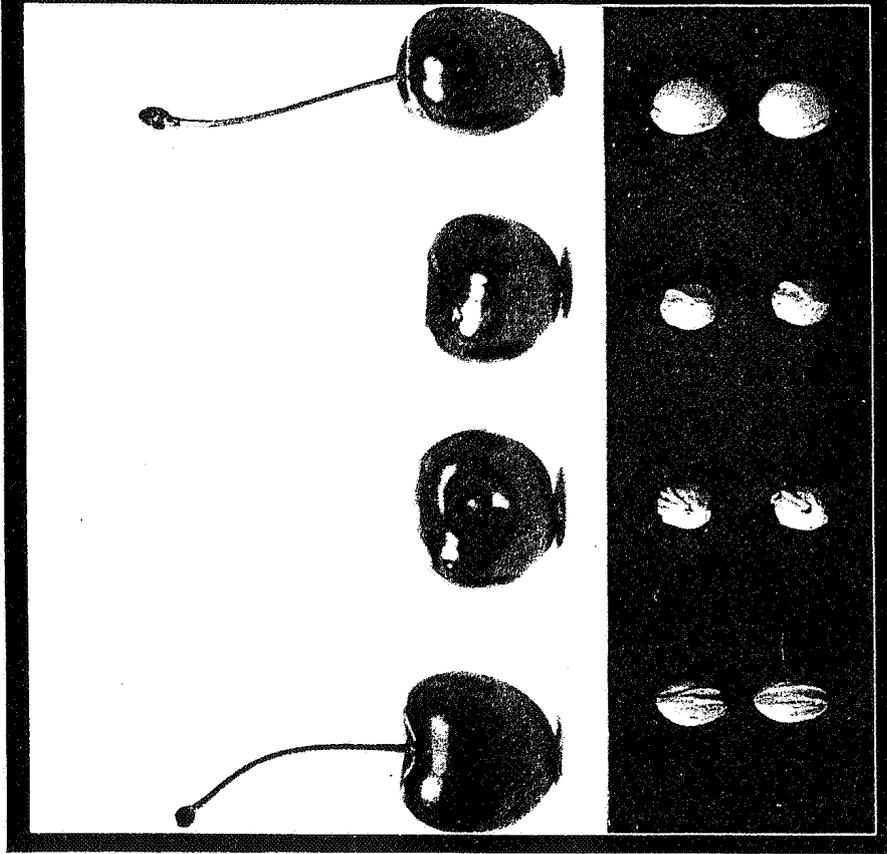
a



Bachthaler

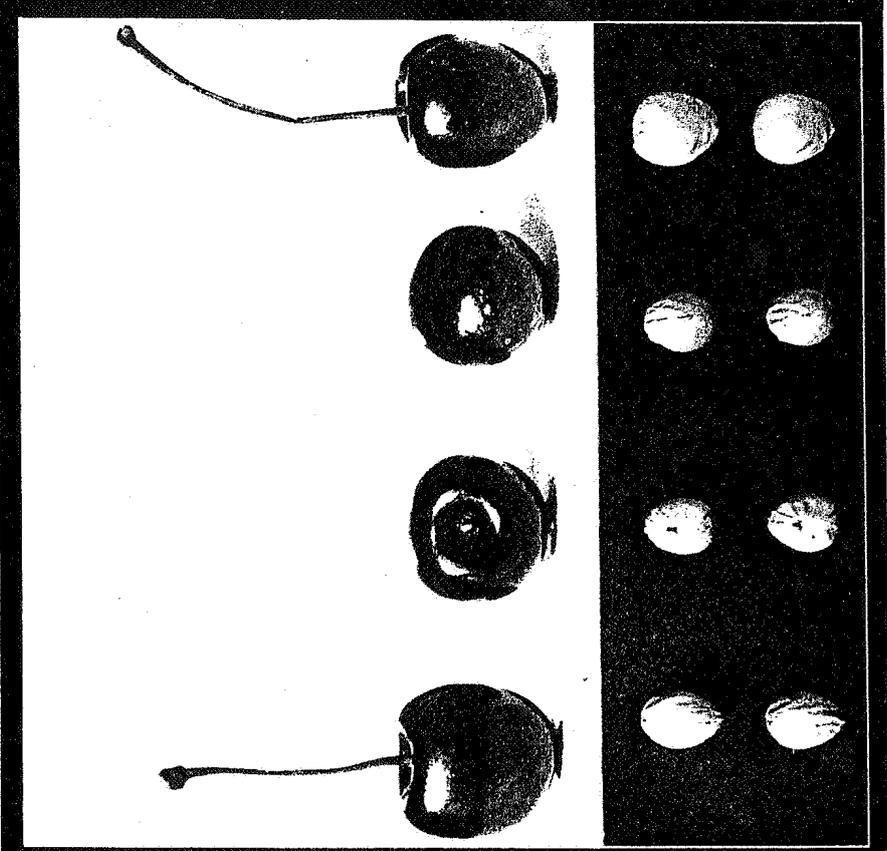
Tafel 26

a



Süsse Gravium

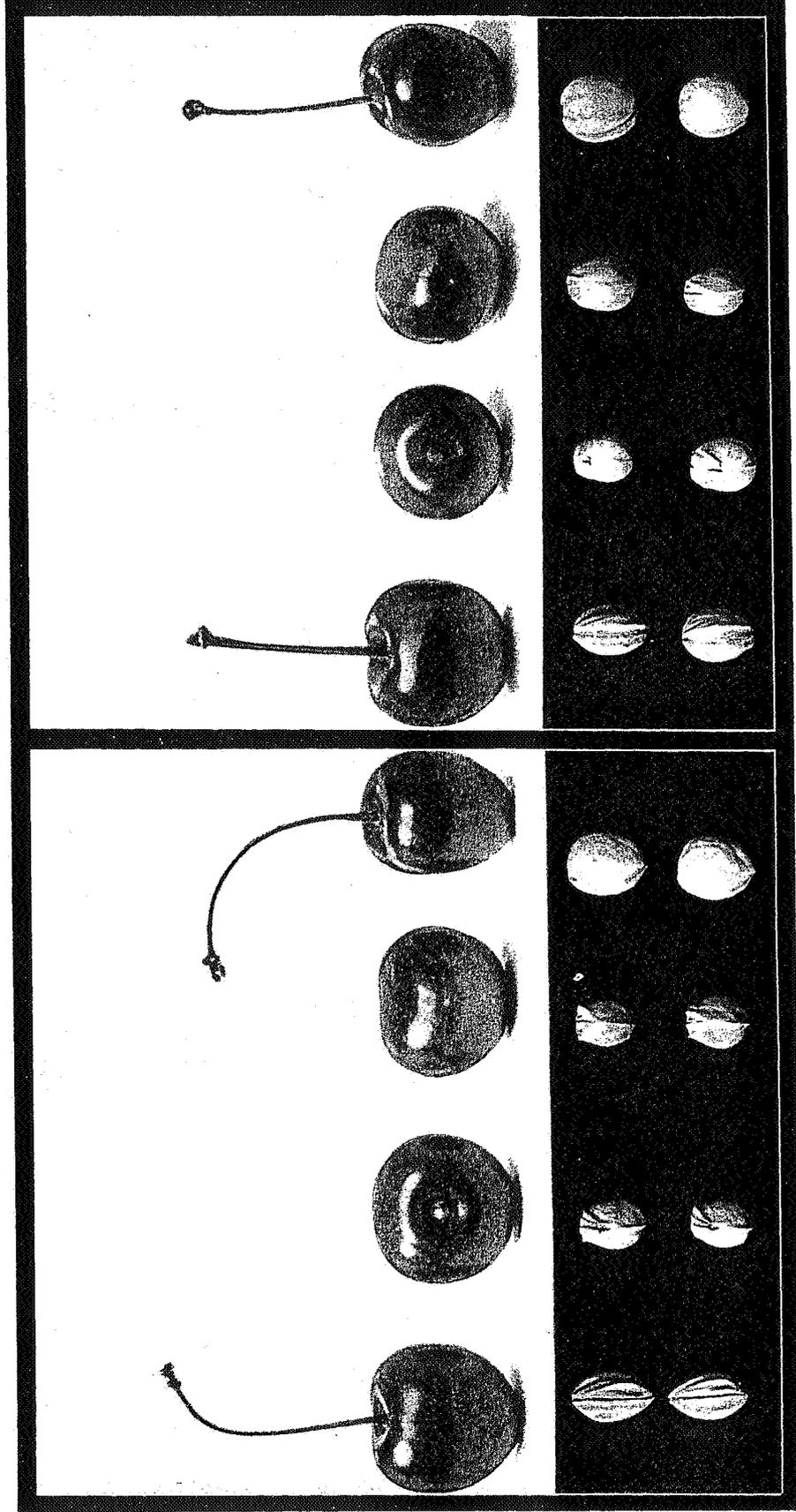
b



Tannlikirsche

Tafel 27

b



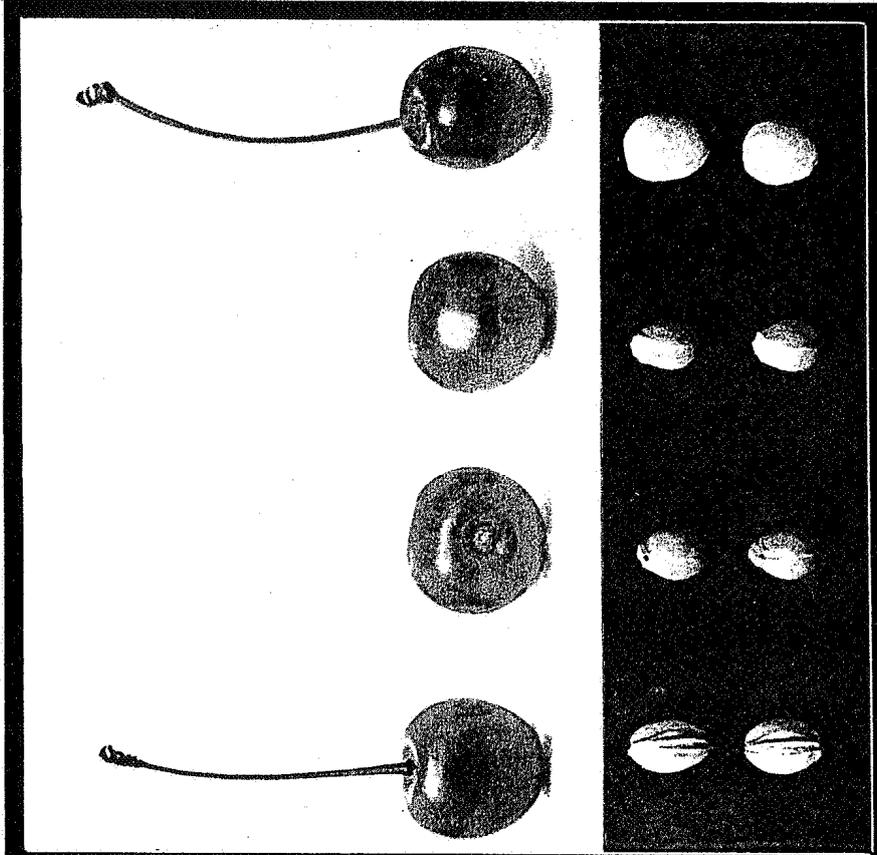
a

Zuckerkirische

Schägger

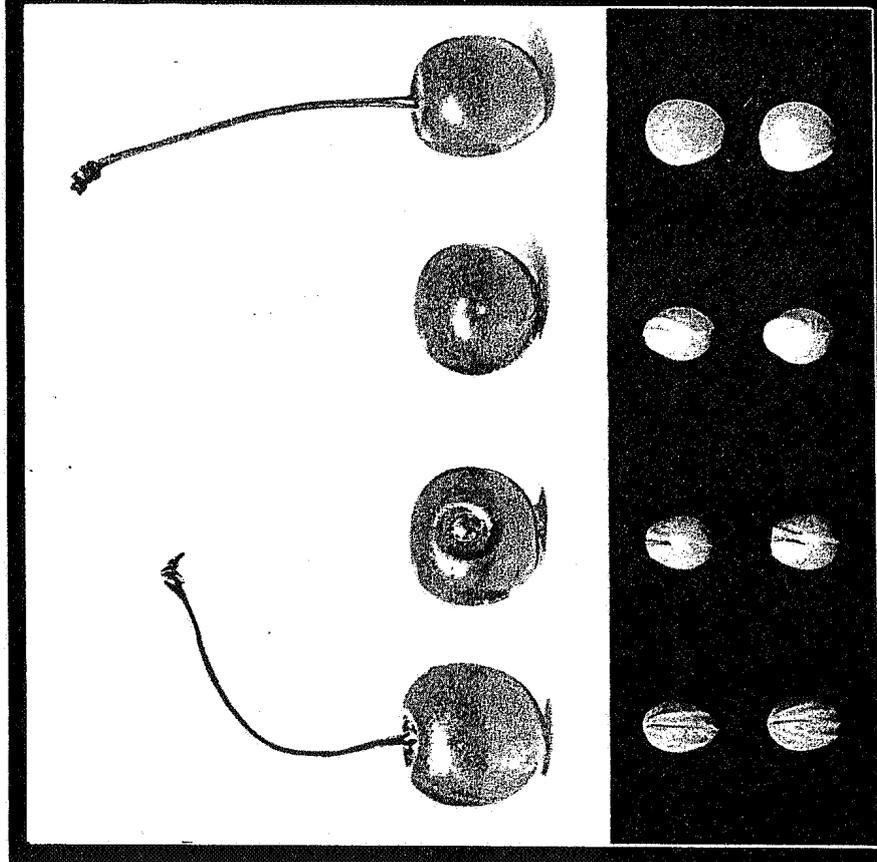
Tafel 28

b



Attiswiler

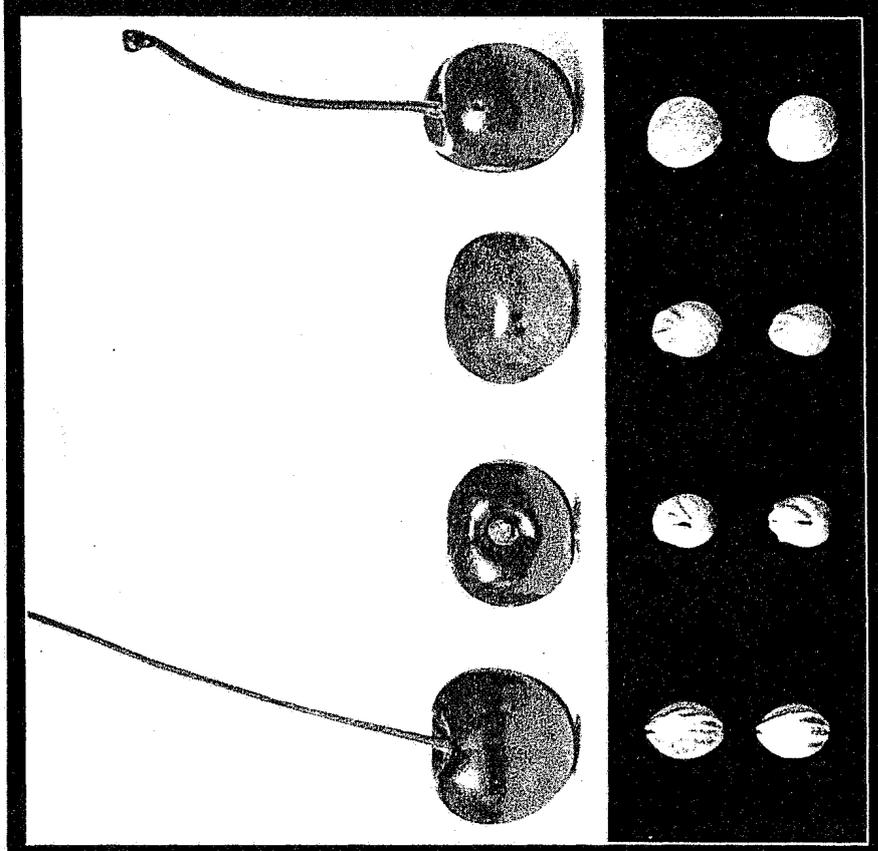
a



Hirseggkirsche

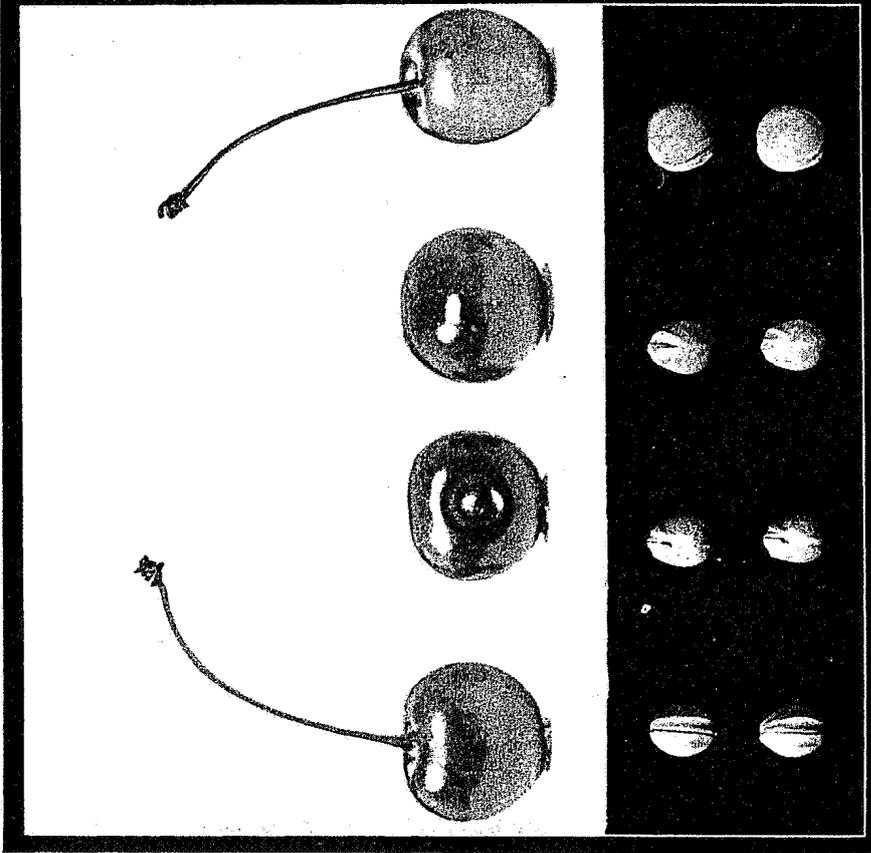
Tafel 29

b



Kindbetterinkirsche

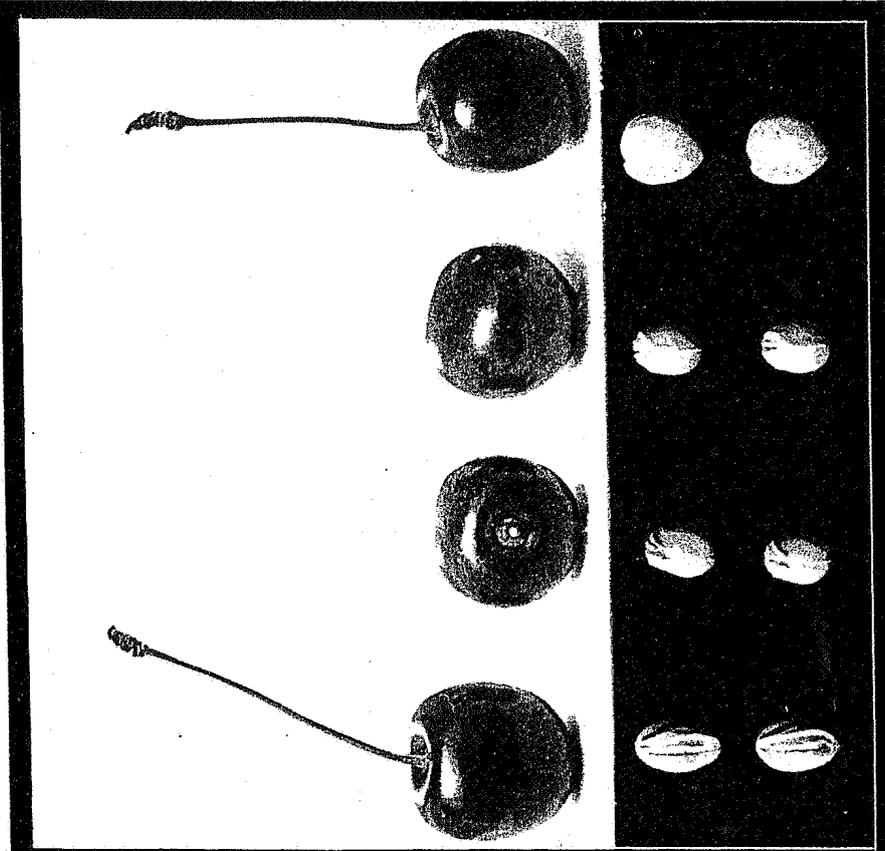
a



Rote Schwyzer

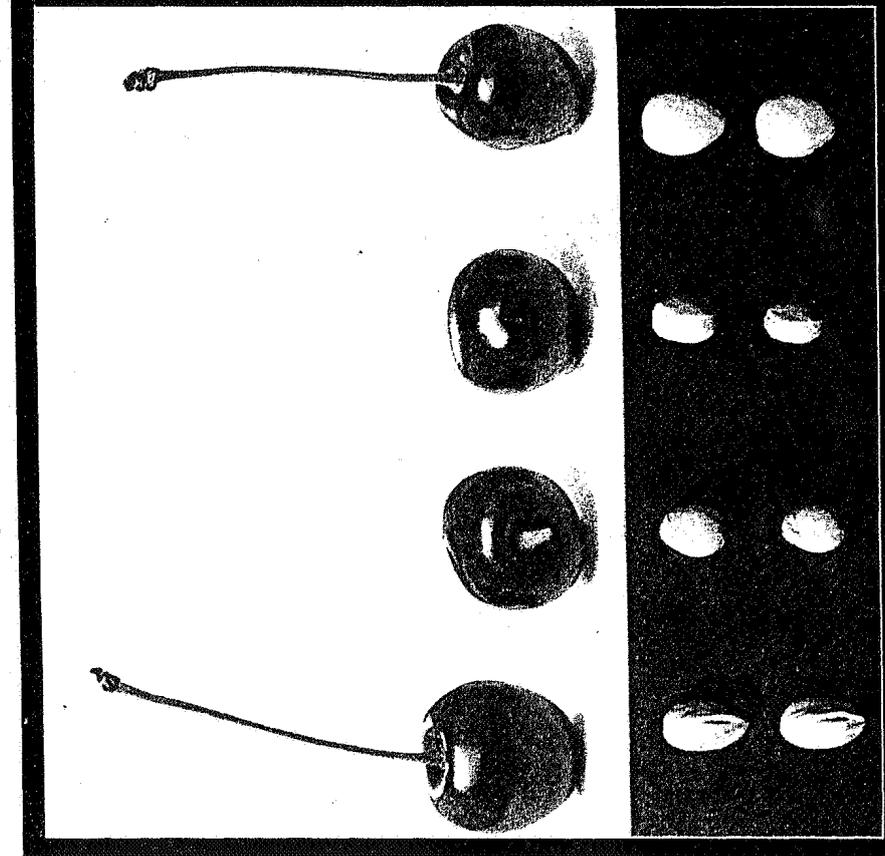
Tafel 30

b



Späte Luxburger

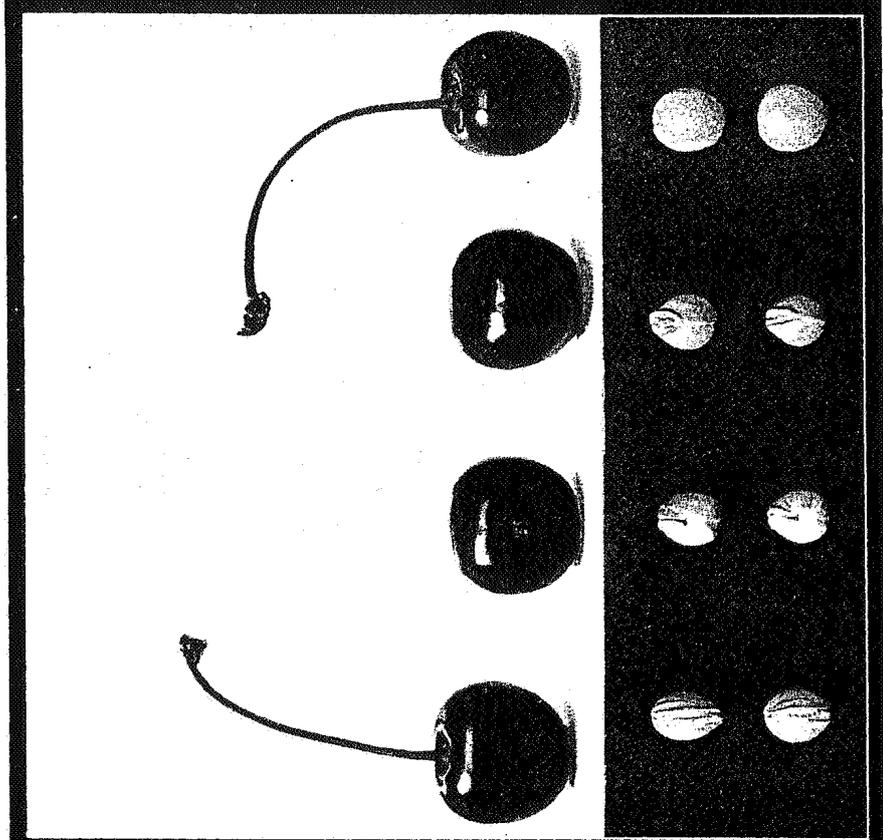
a



Frühe Luxburger

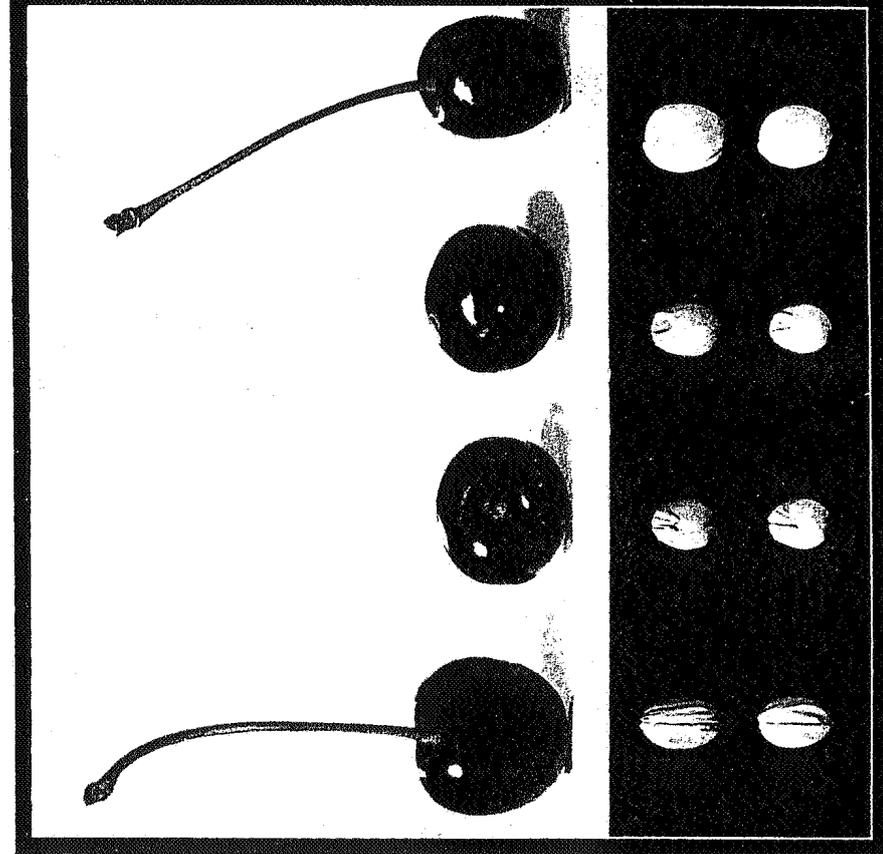
Tafel 31

b



Zürcher Rebenkirsche

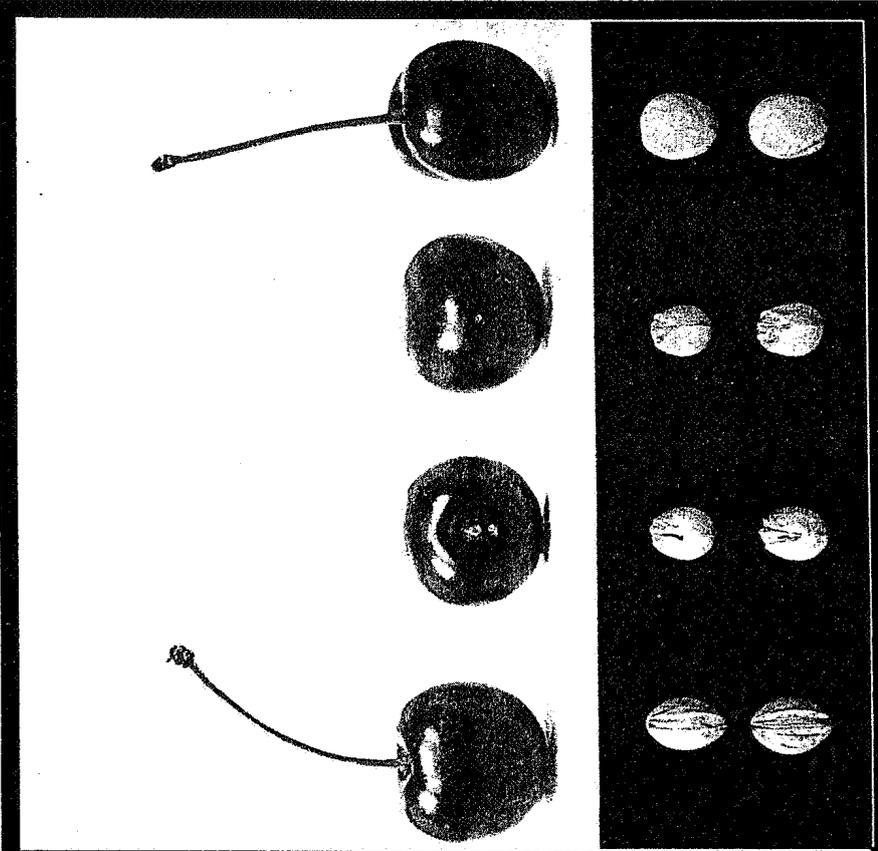
a



Schwyzer Rebenkirsche

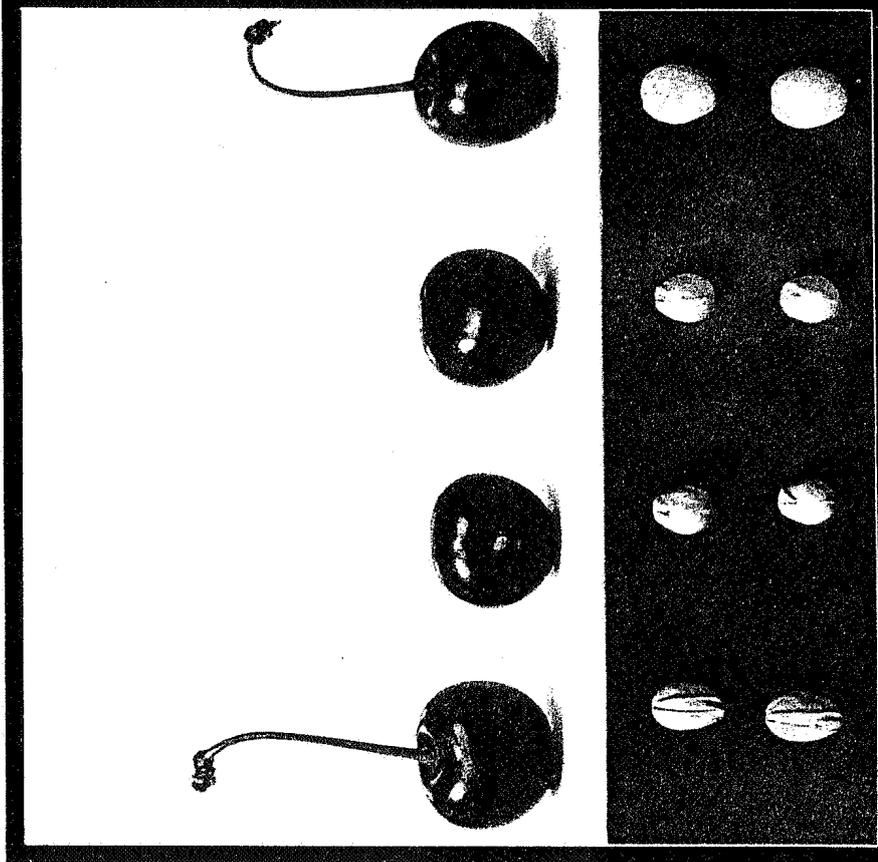
Tafel 32

b



Dachsener Herzkirsche

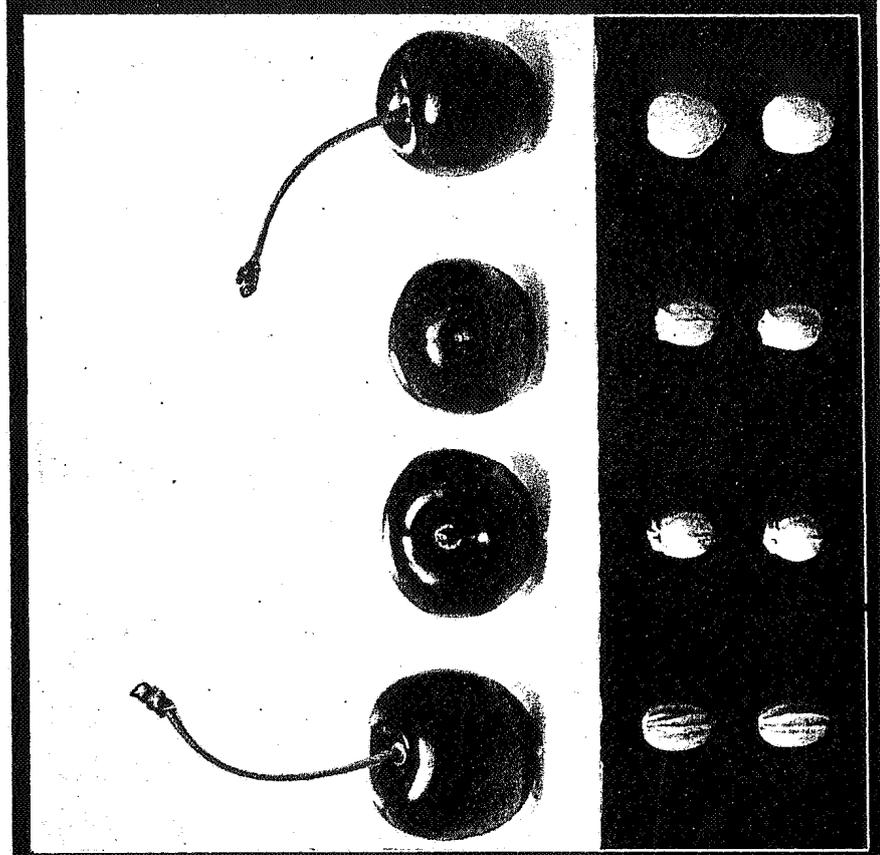
a



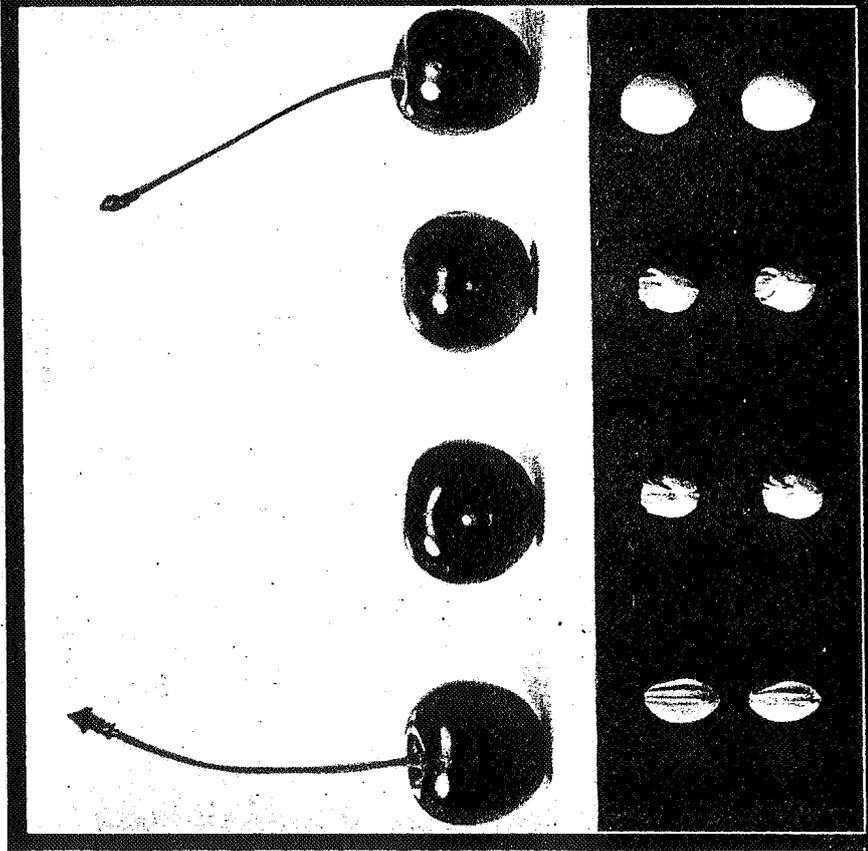
Beringer

Tafel 33

b



a

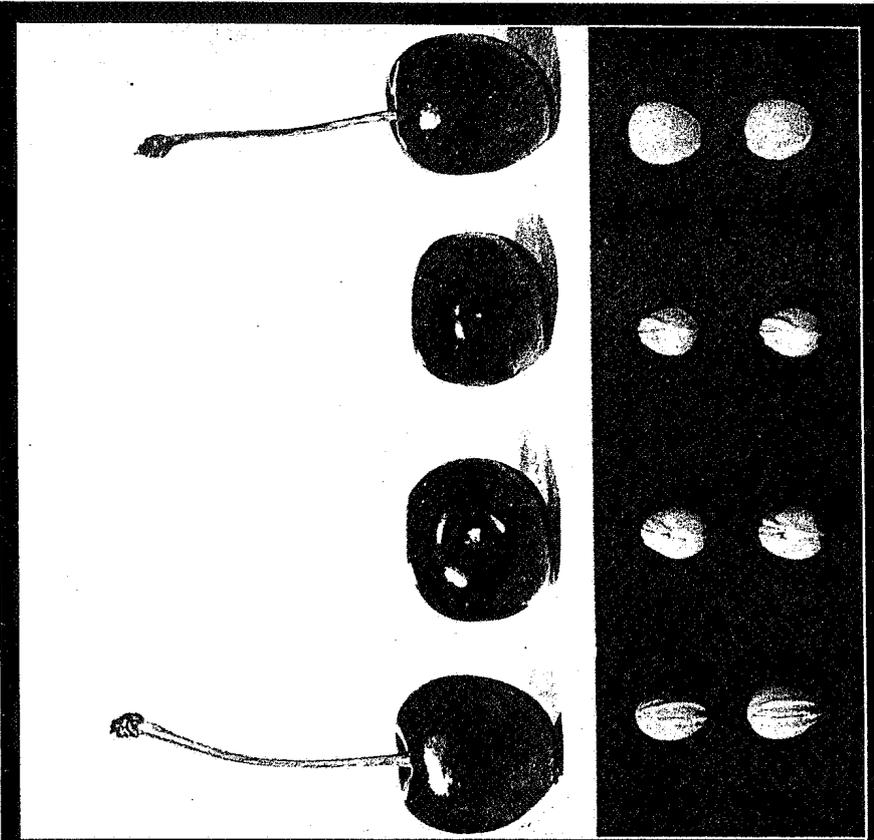


Sämling von Weber

Sämling von Müller

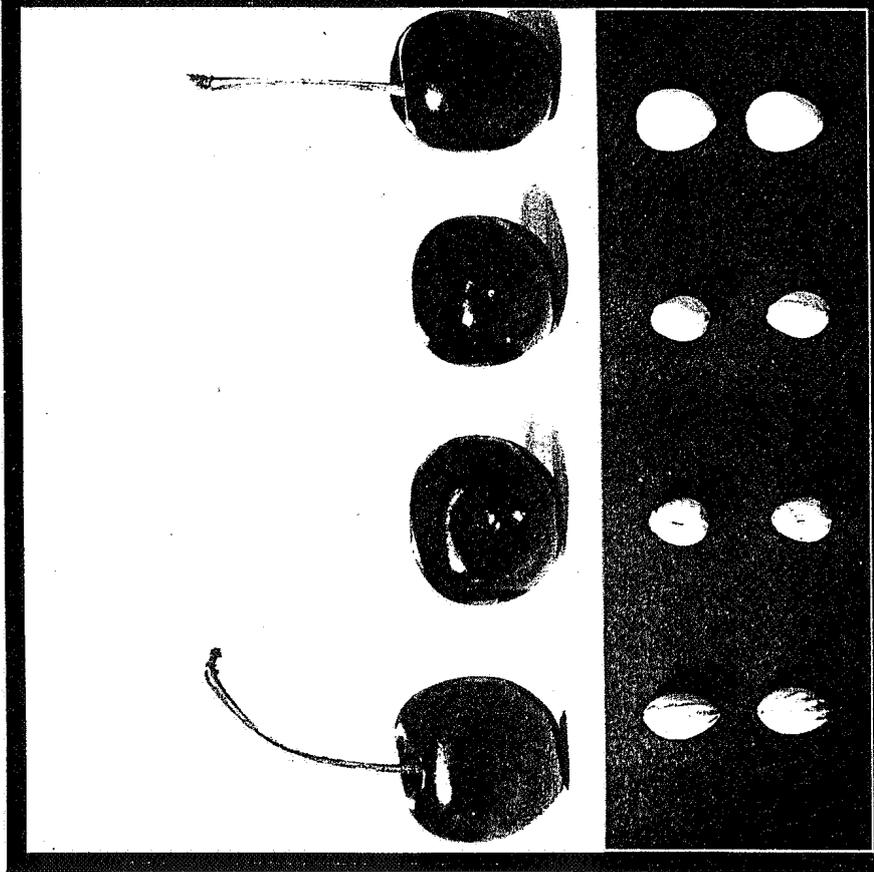
Tafel 34

b



Egger

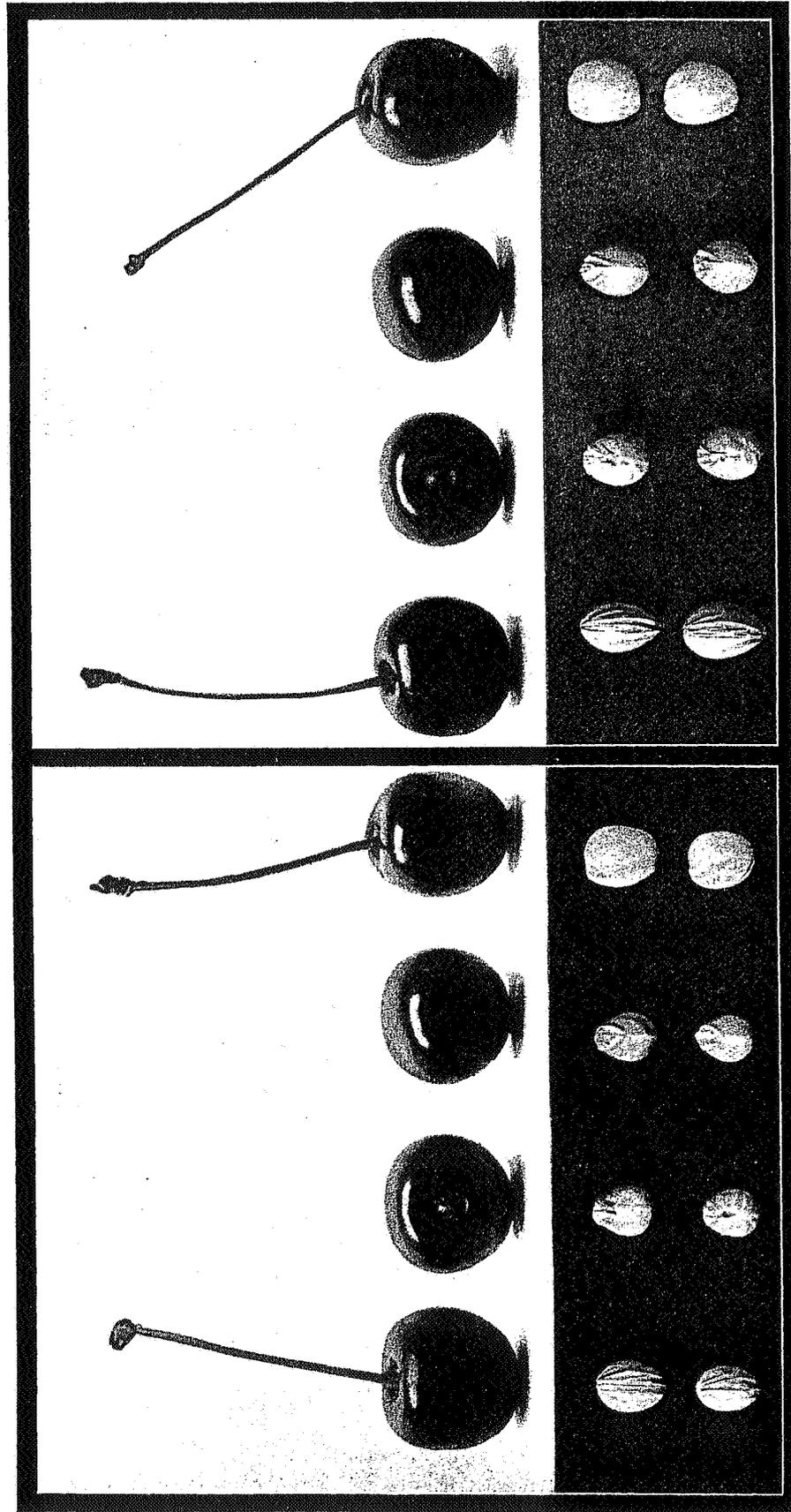
a



Winiger

Tafel 35

b

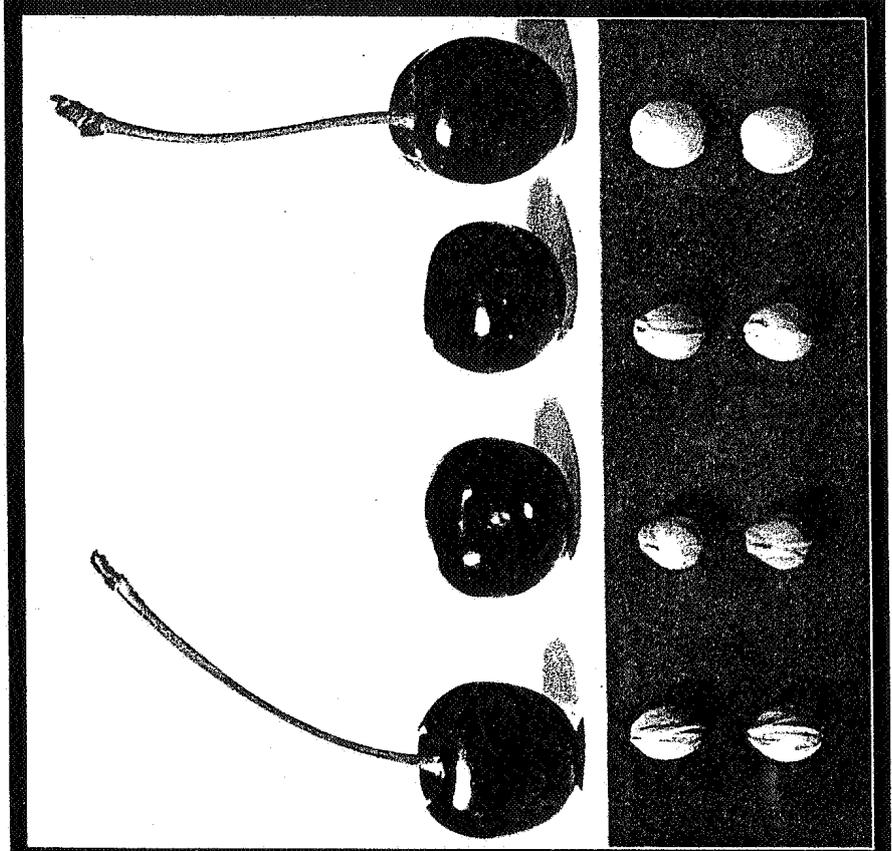


Späte Fisibacher

Schreiners Kirsche

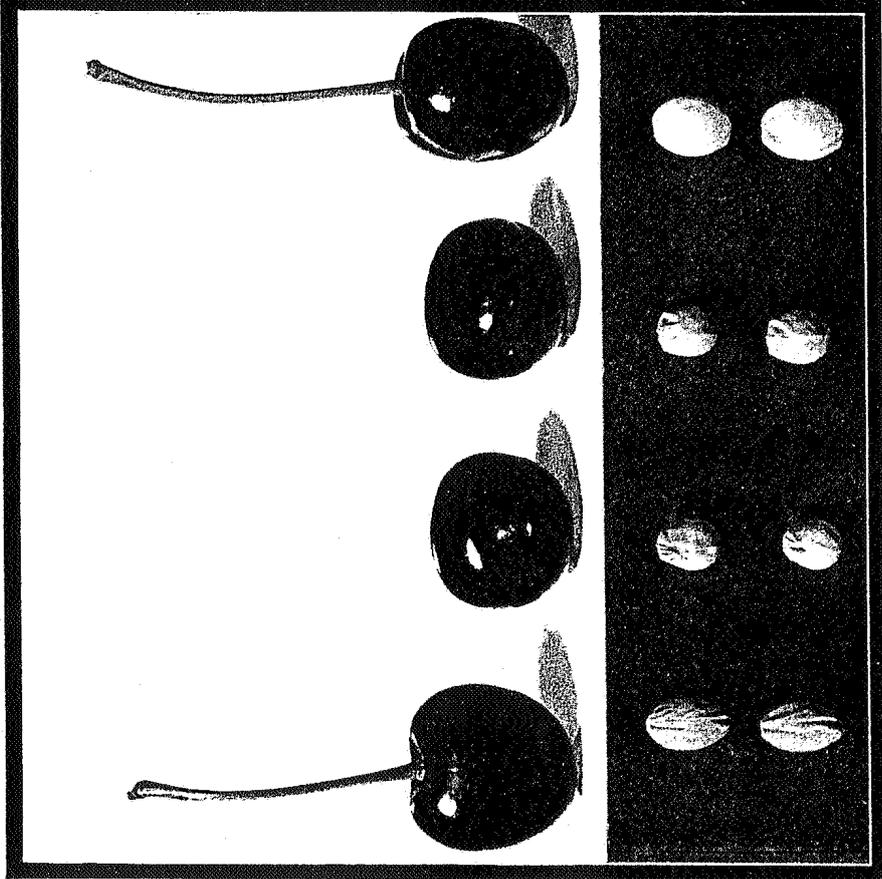
Tafel 36

b



Buchhölzler

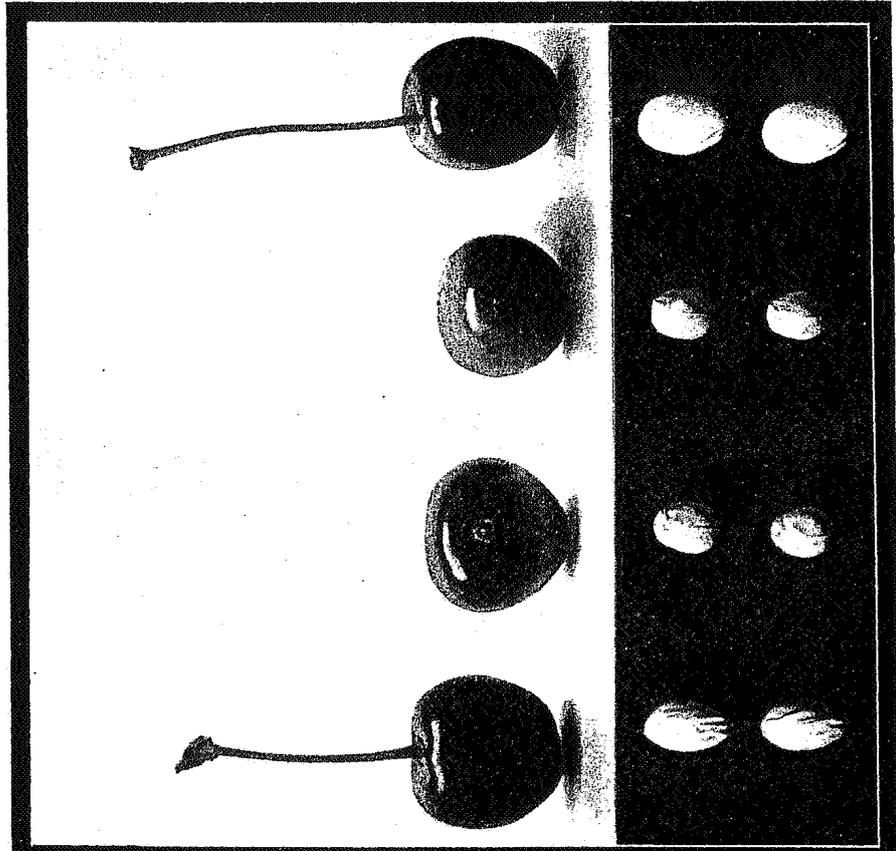
a



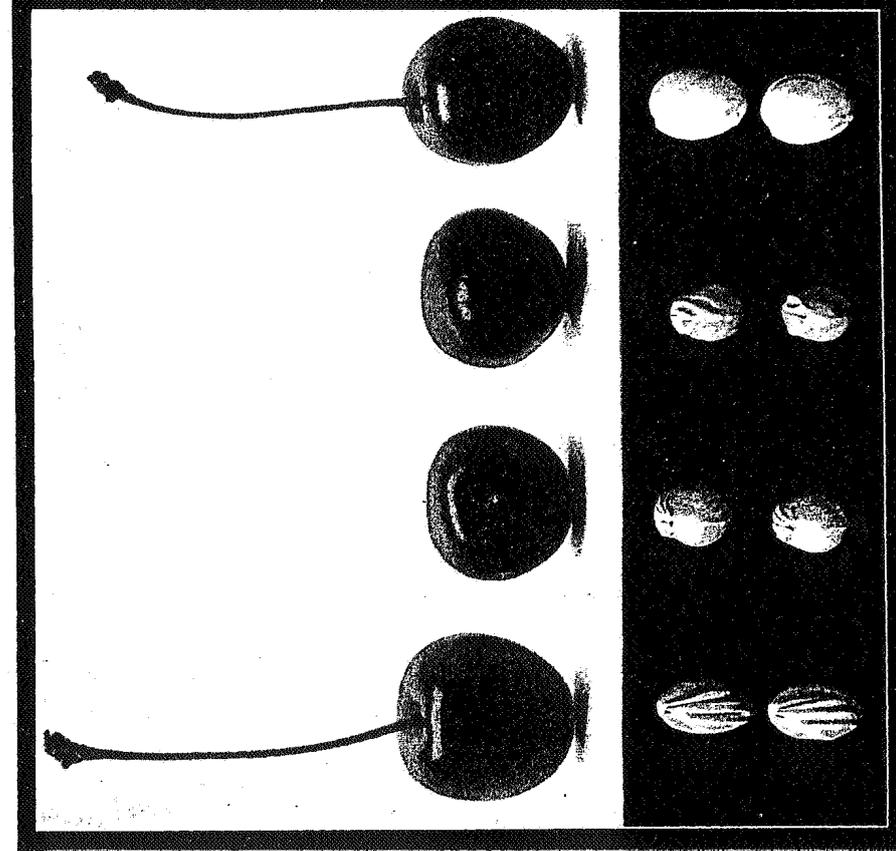
Zürcher Rotstiel

Tafel 37

b



a

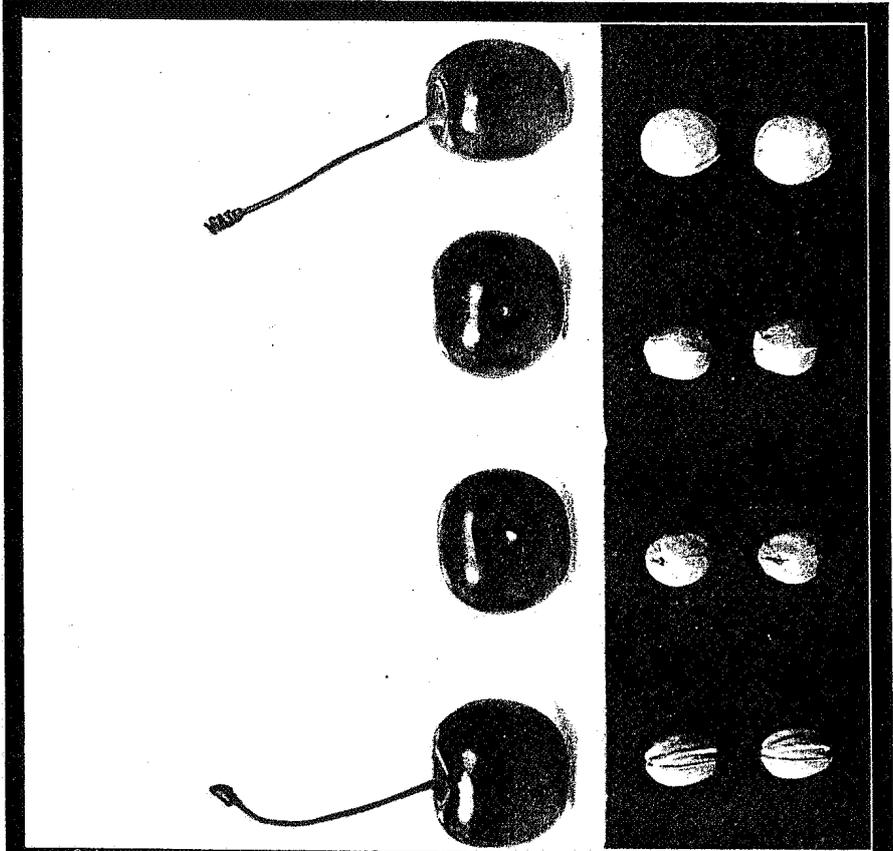


Chnästeli

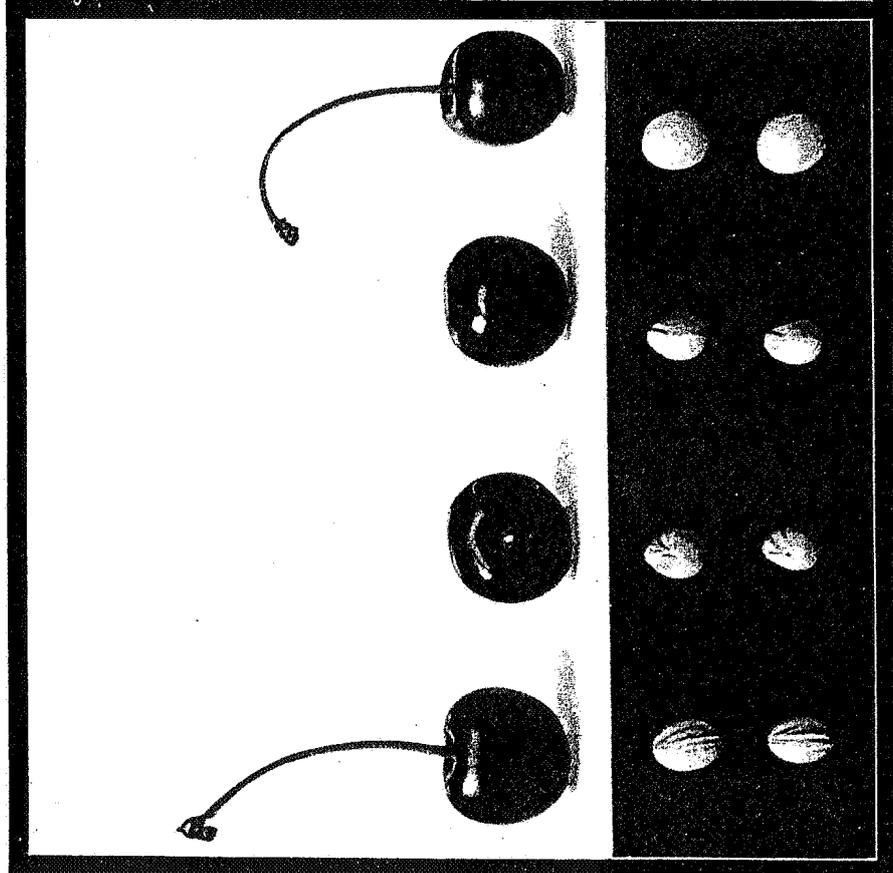
Sammetkirsche

Tafel 38

b



a

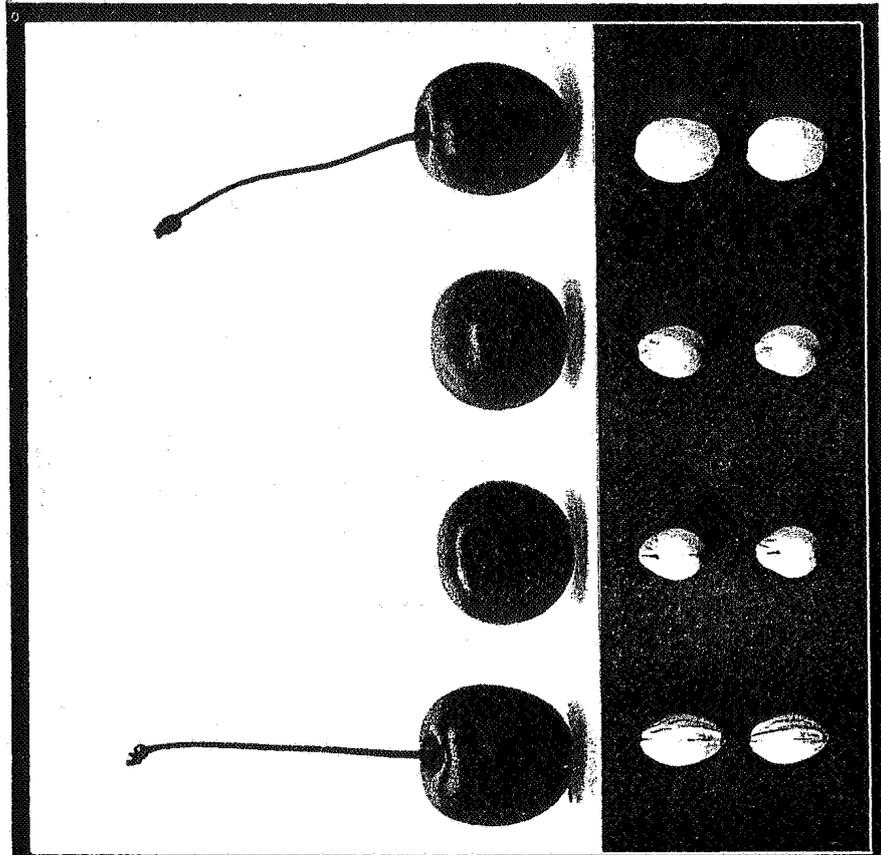


Seveler

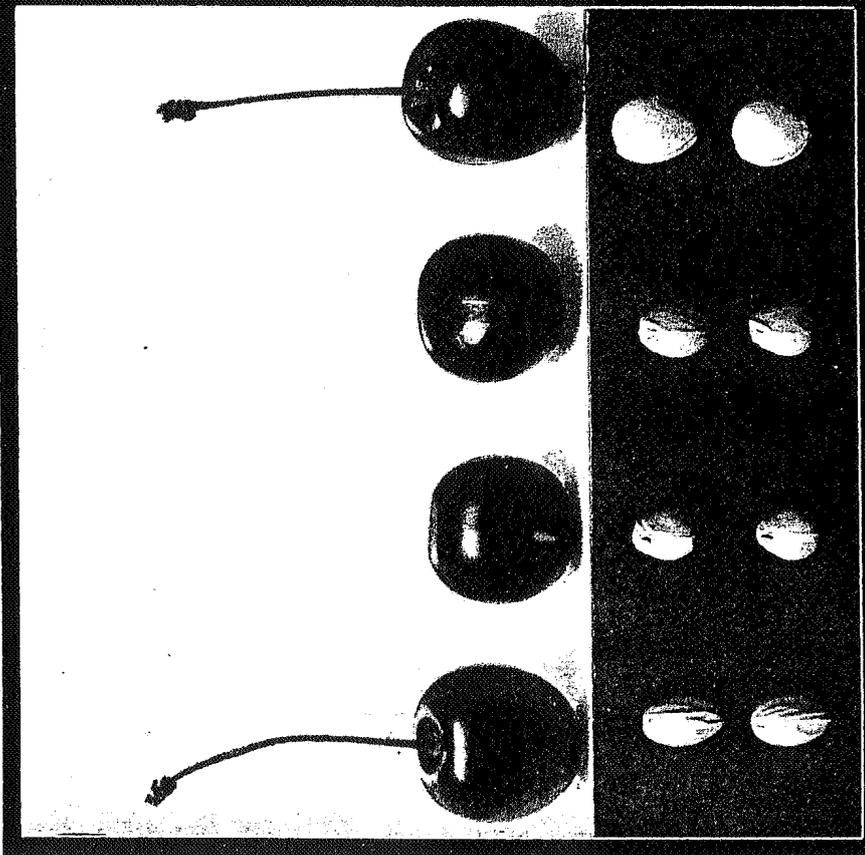
Flumserkirsche

Tafel 39

b



a

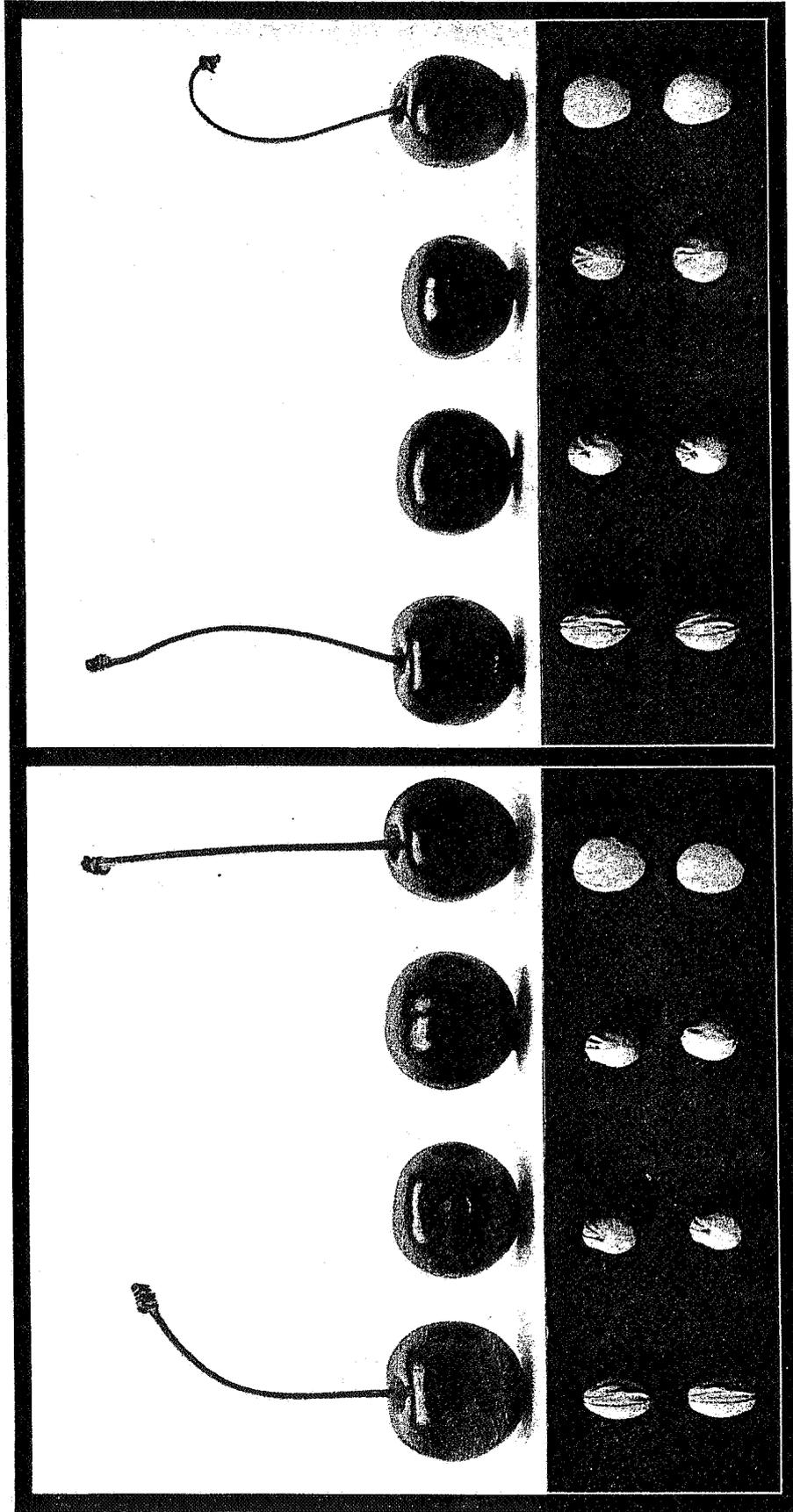


Conterser

Bündner Herzkirsche

Tafel 40

b



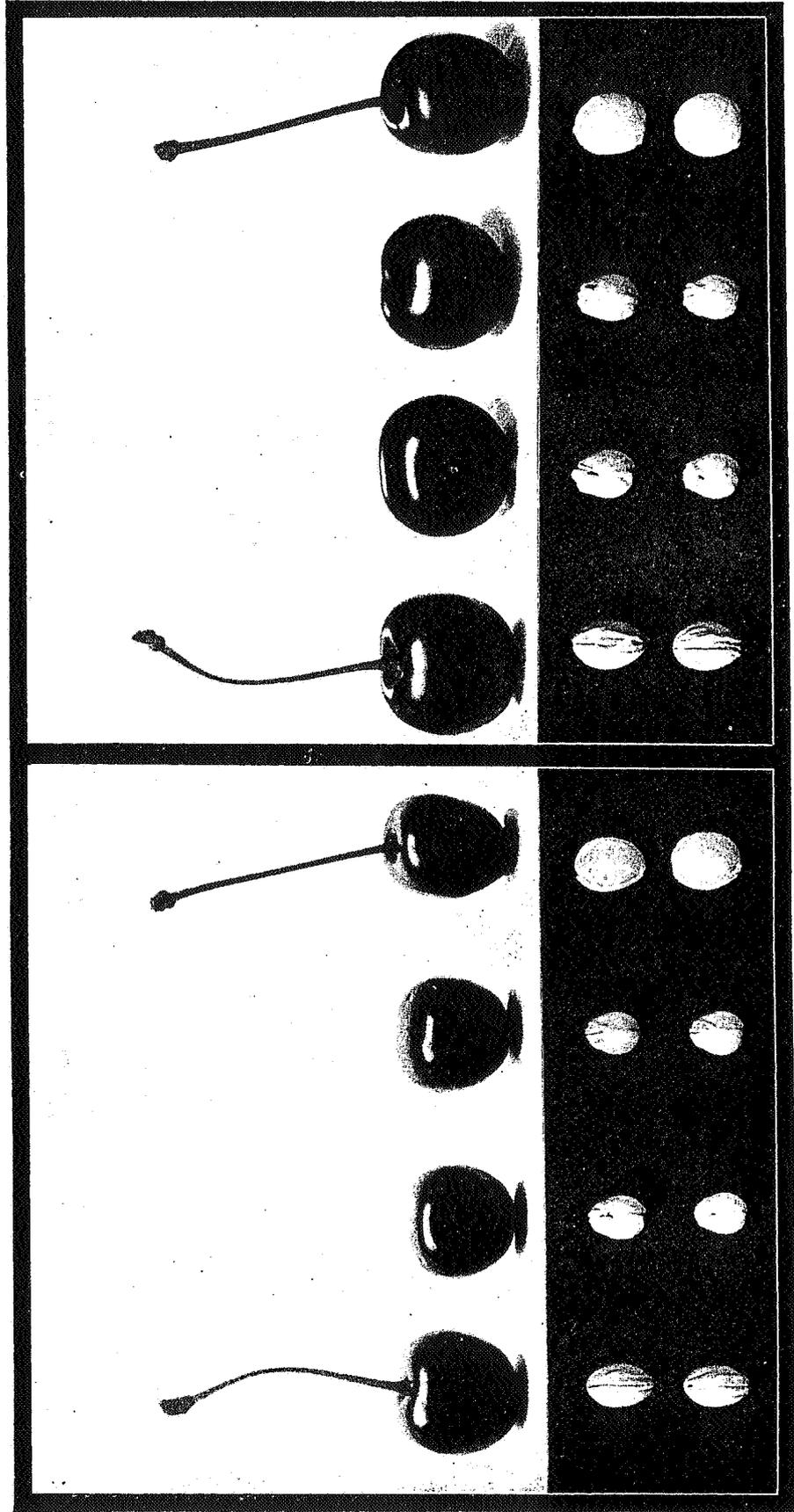
a

Kapuziner

Seeber

Tafel 41

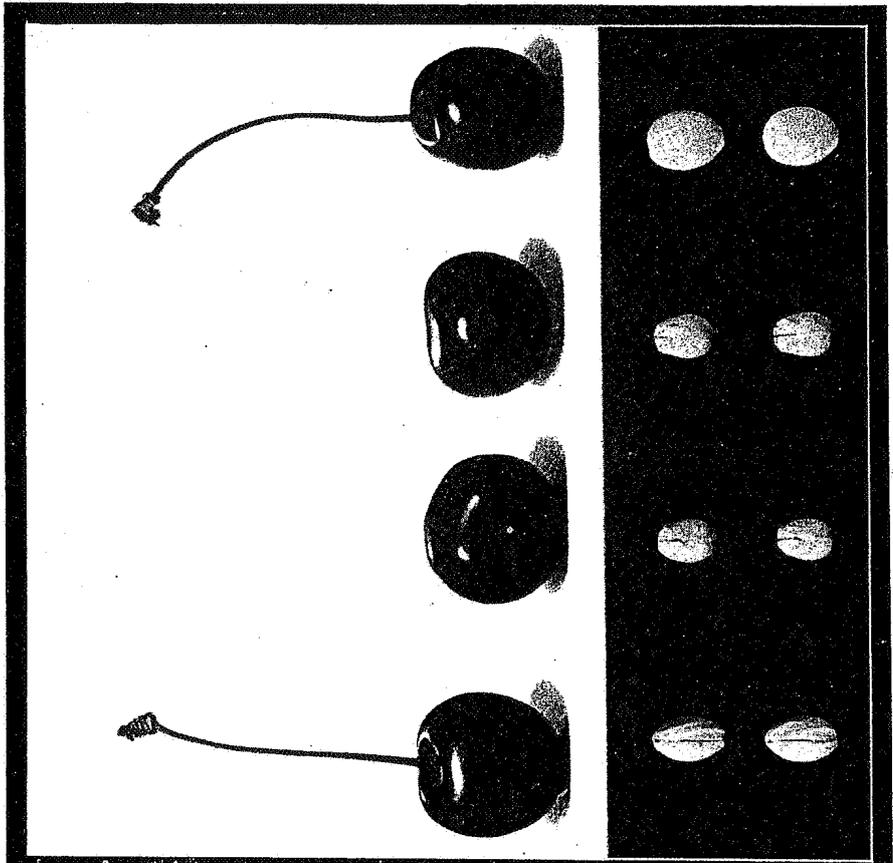
b



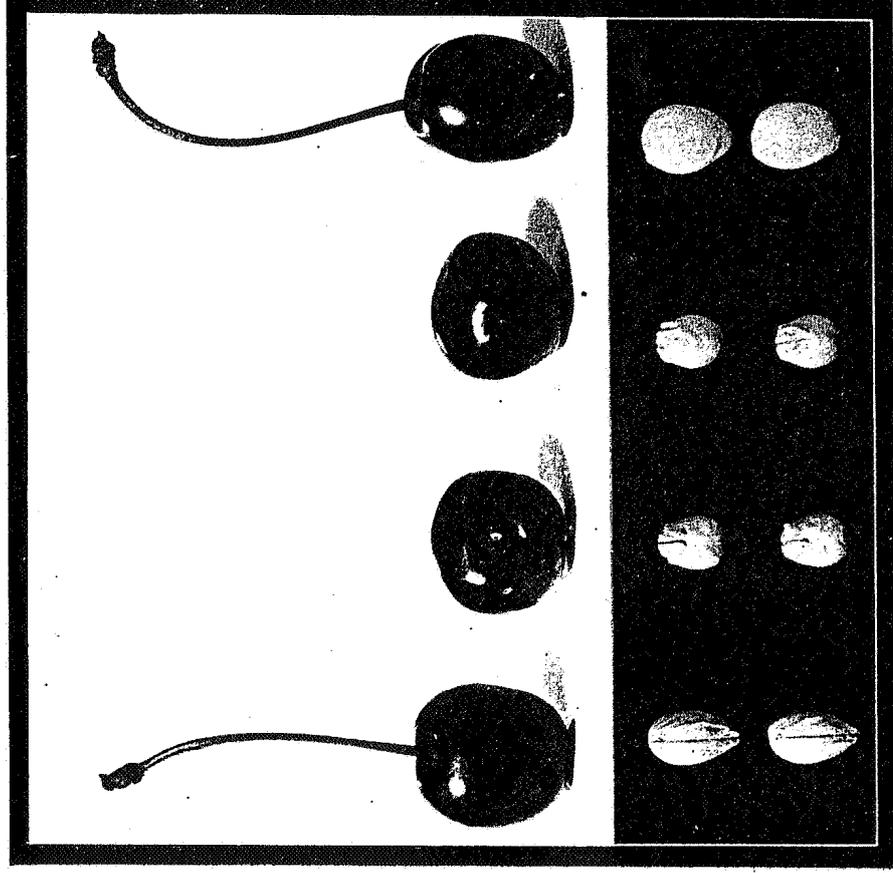
a

Lauerzer (Rigikirsche)

Mischerler



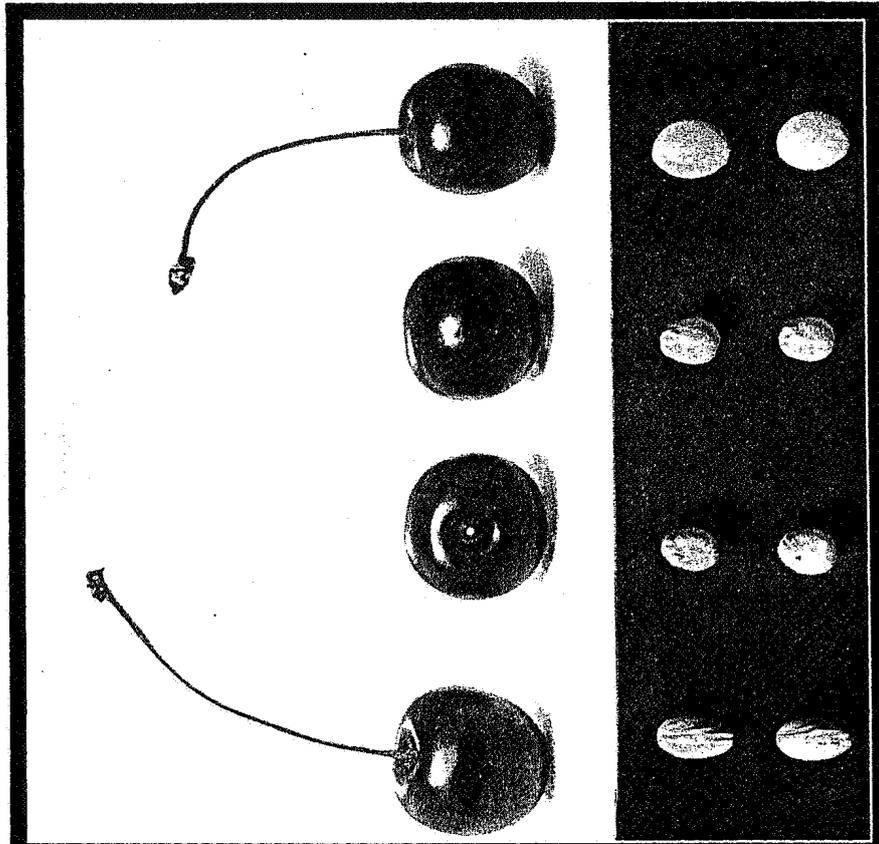
Baschimeiri



Sattlerkirsche

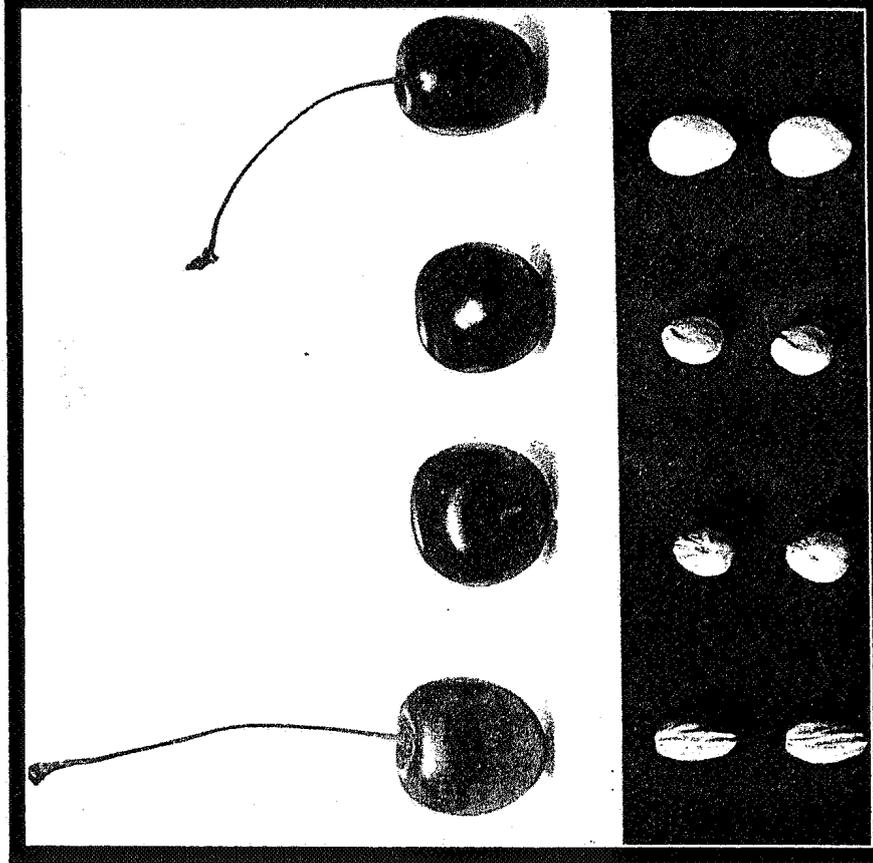
Tafel 43

b



Truppler

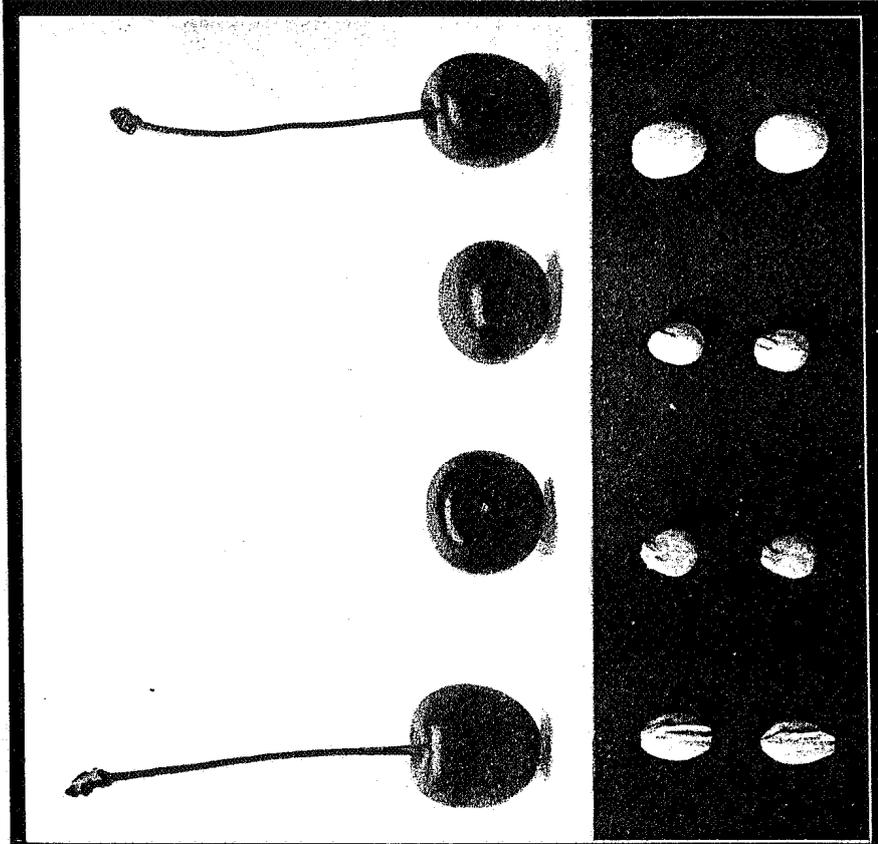
a



Hofkirsche

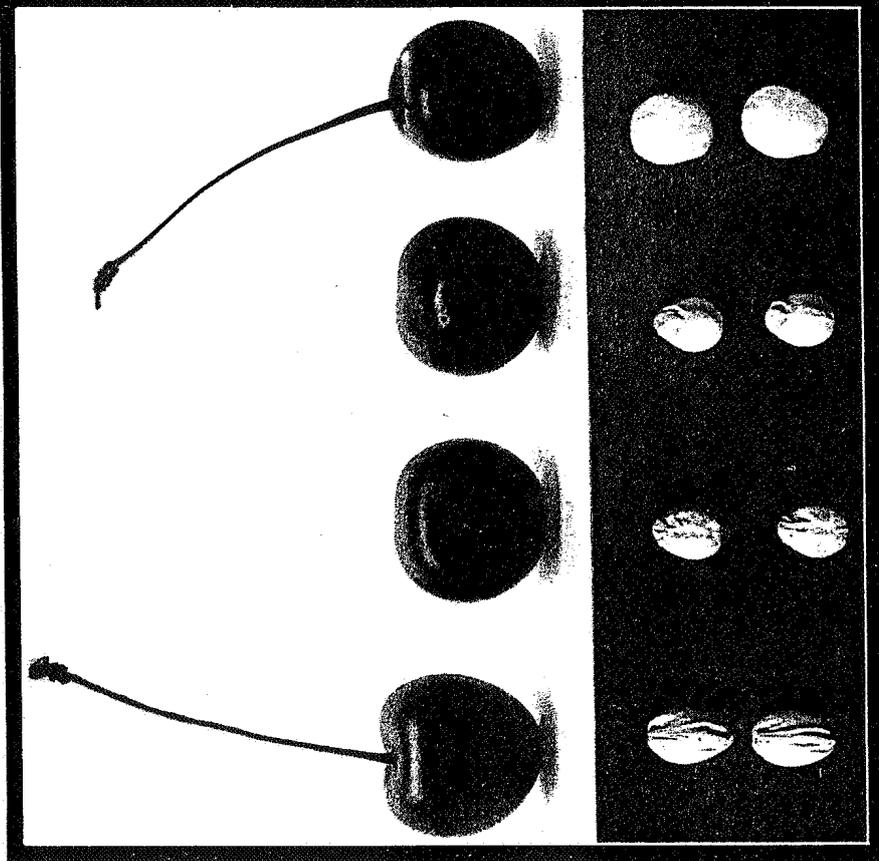
Tafel 44

b



Labächler

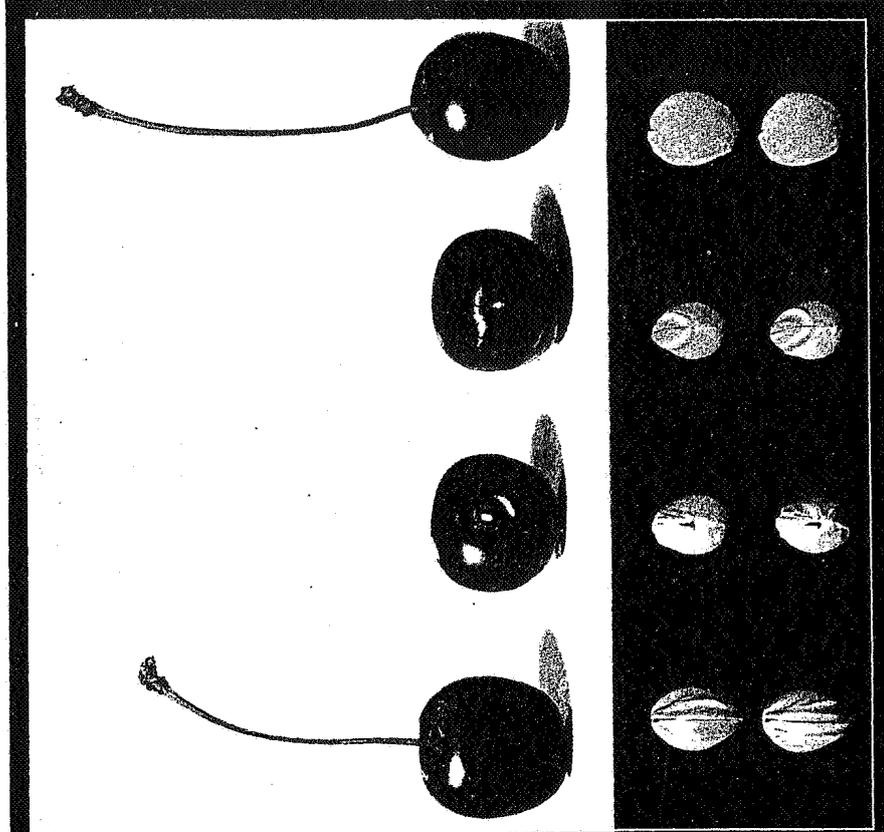
a



Knonauer

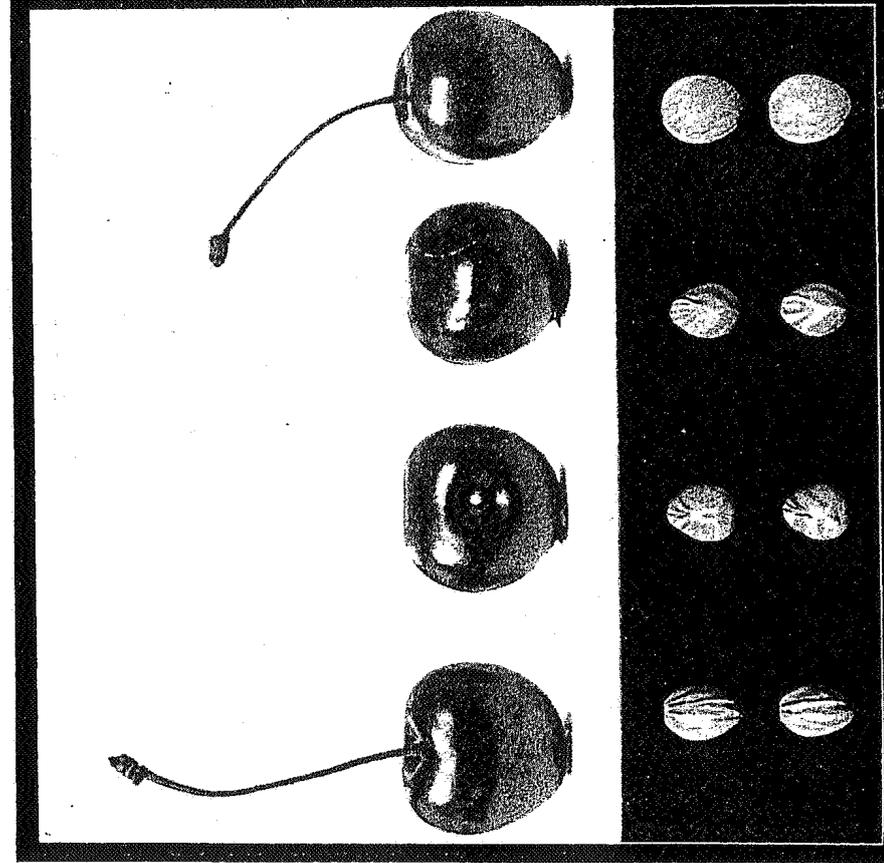
Tafel 45

b



Pilatuskirsche

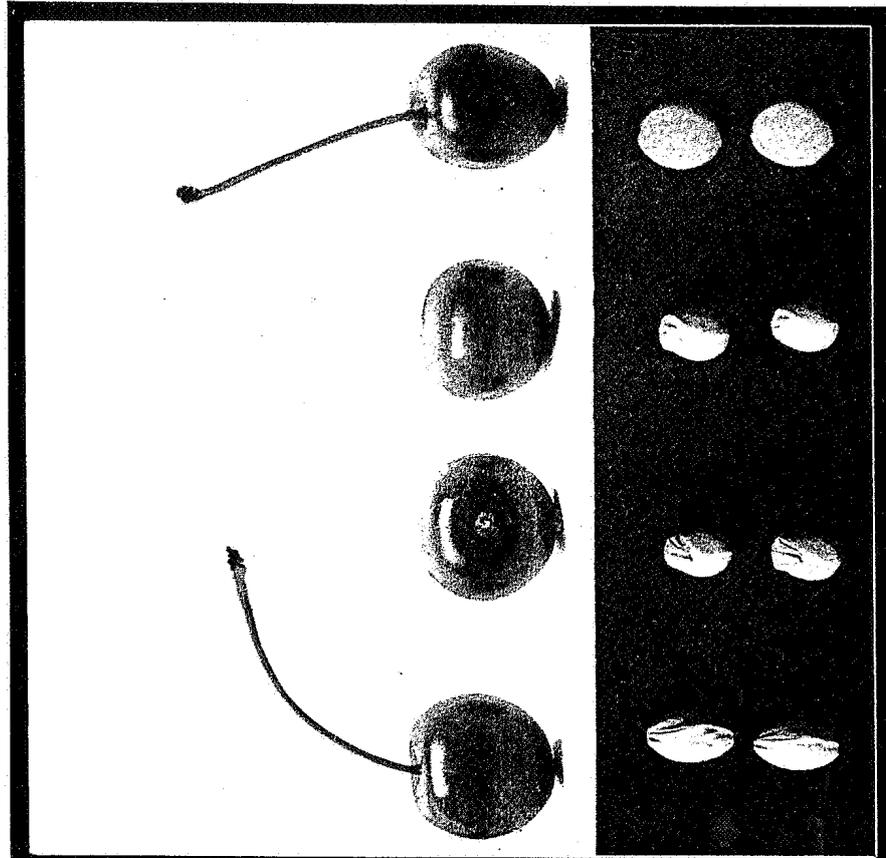
a



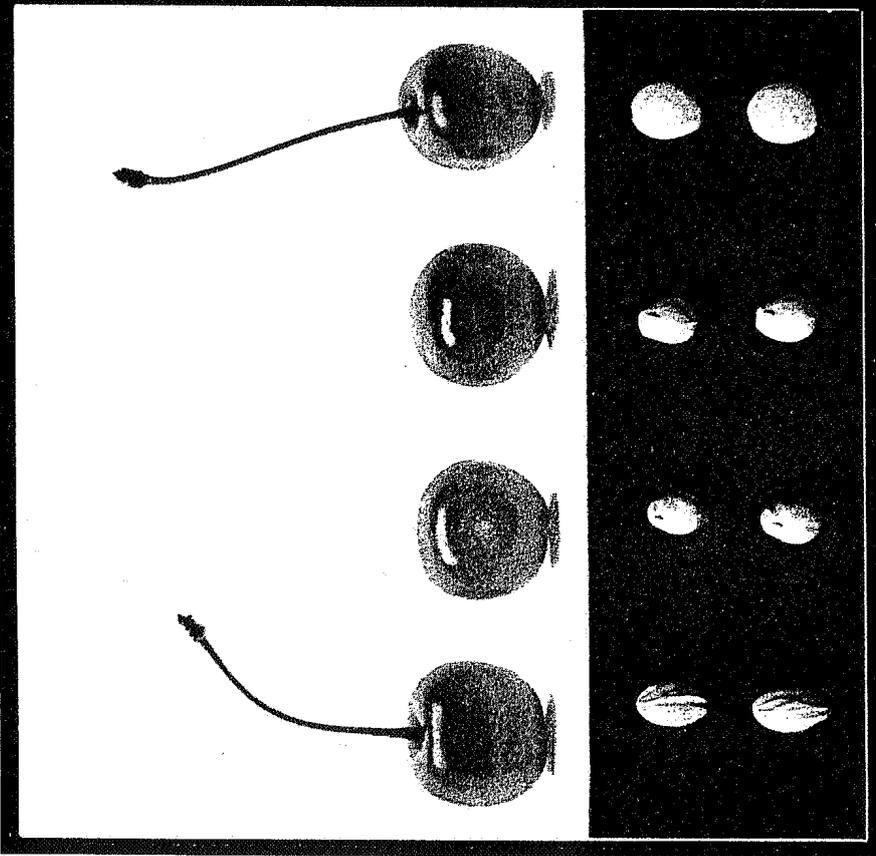
Steinerkirsche

Tafel 46

b



a

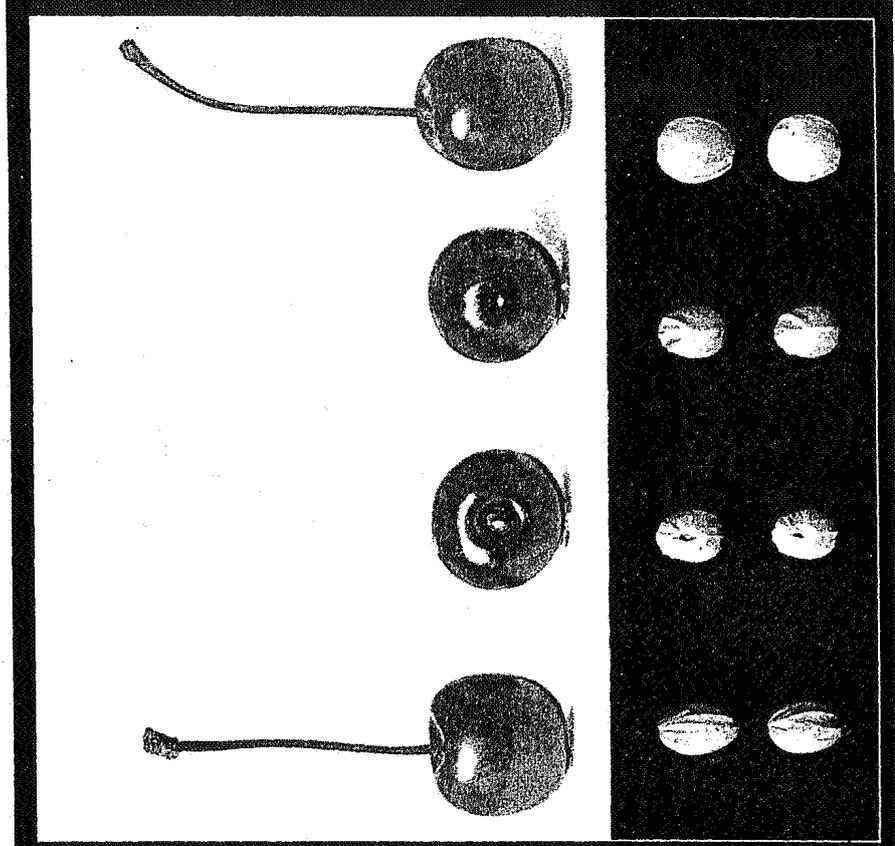


Helener

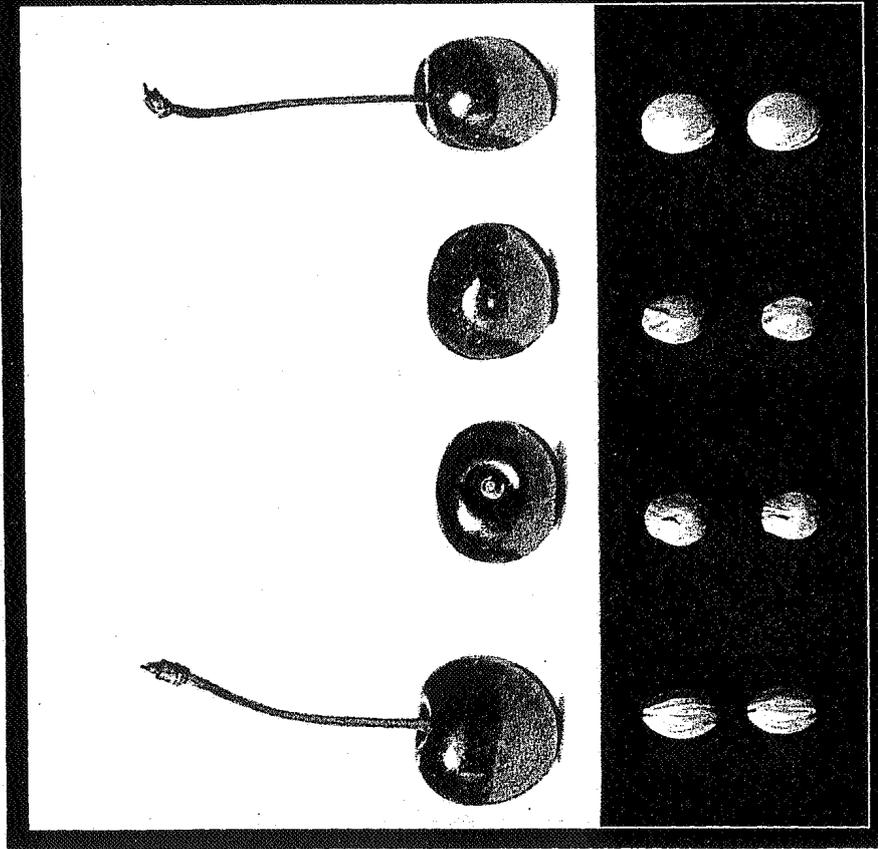
Güpfel

Tafel 47

b

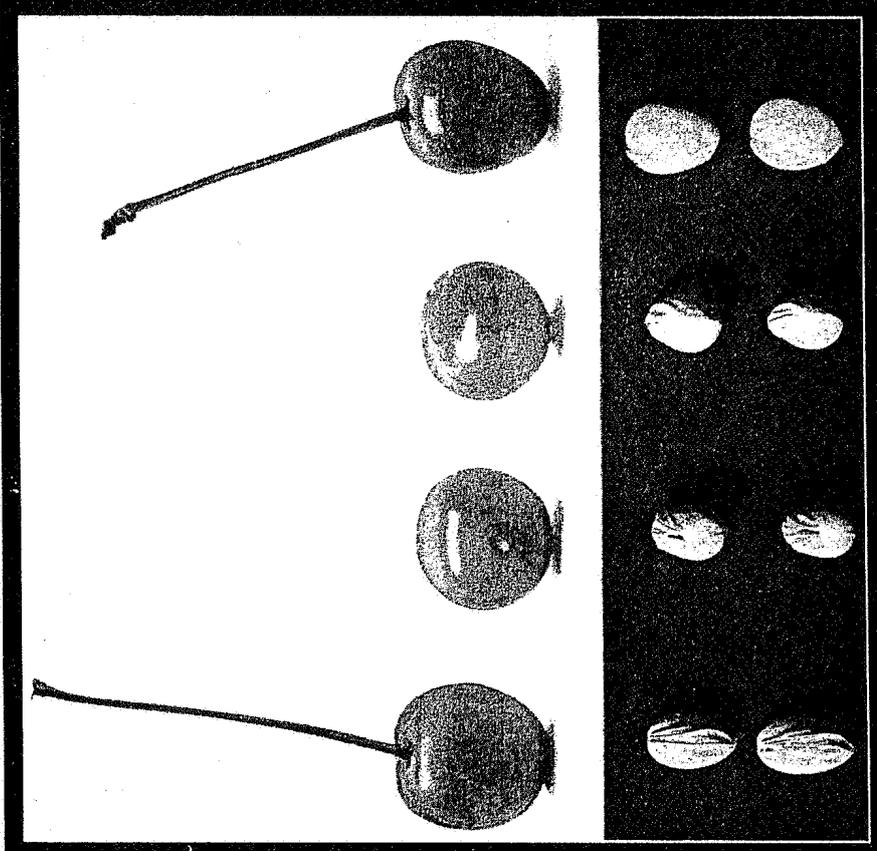


a

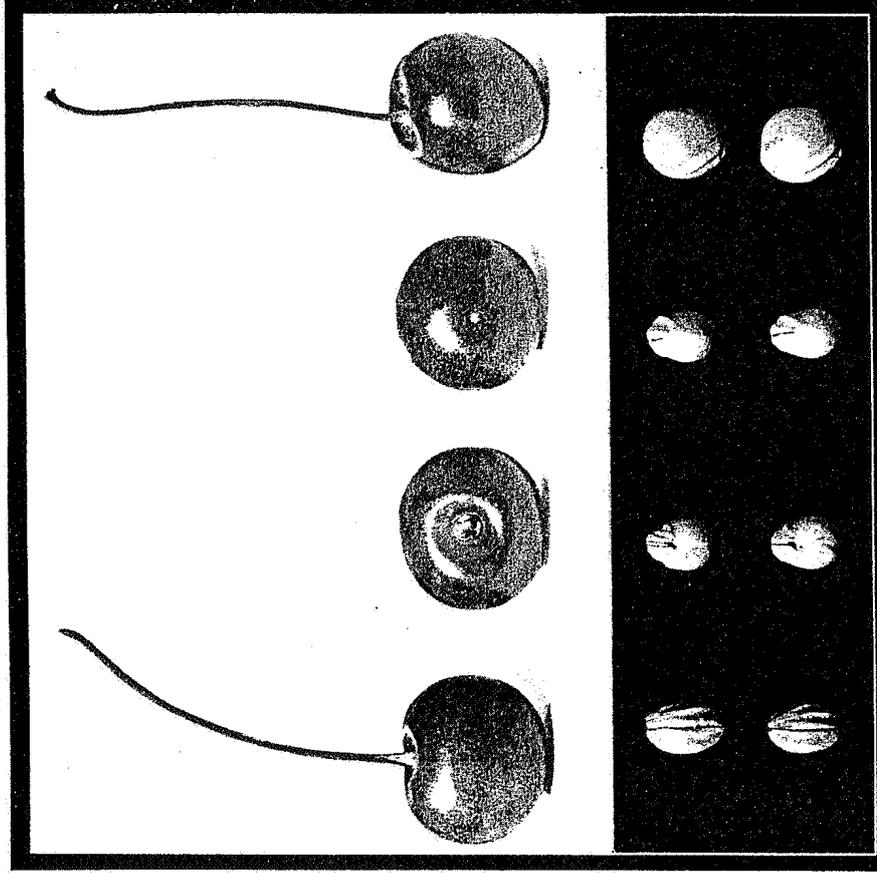


Blaserkirsche

Rote Klepfer



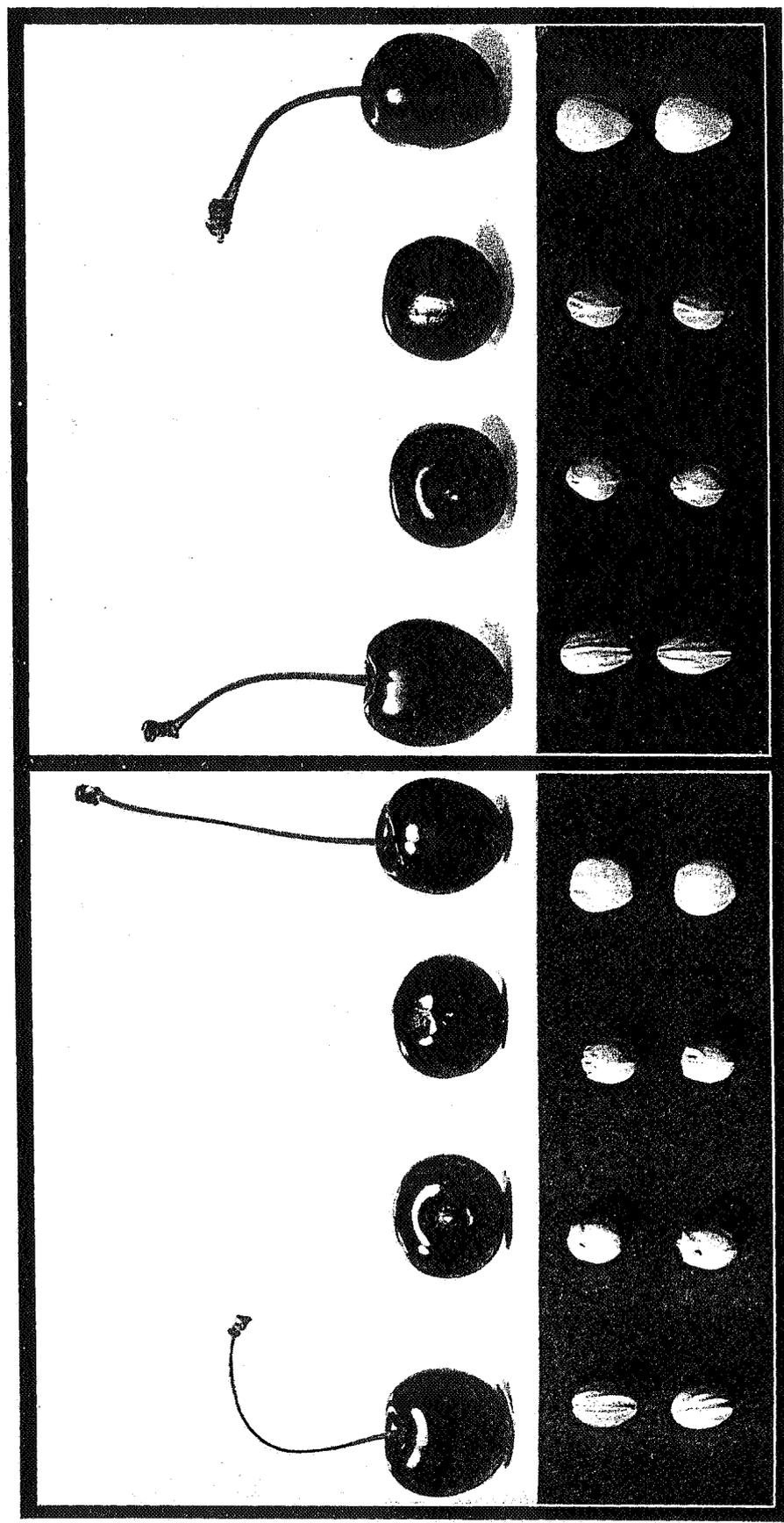
Rote Lamperdinger



Schindlerkirsche

Tafel 49

b



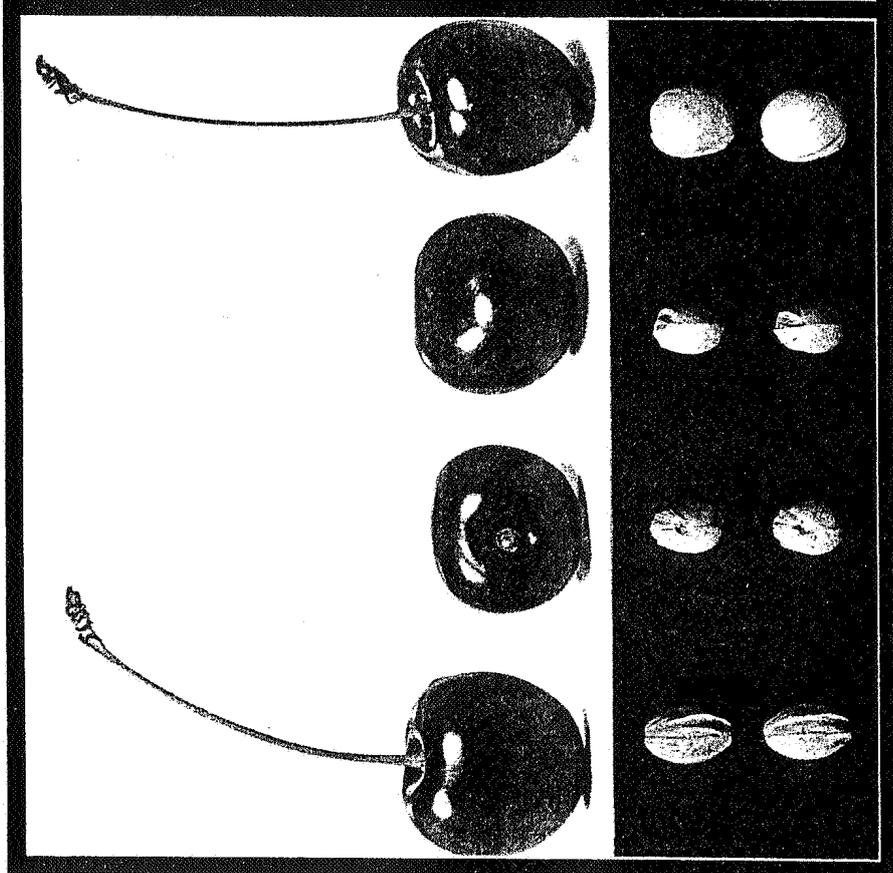
a

Schlangenkopf

Kassins Frühe

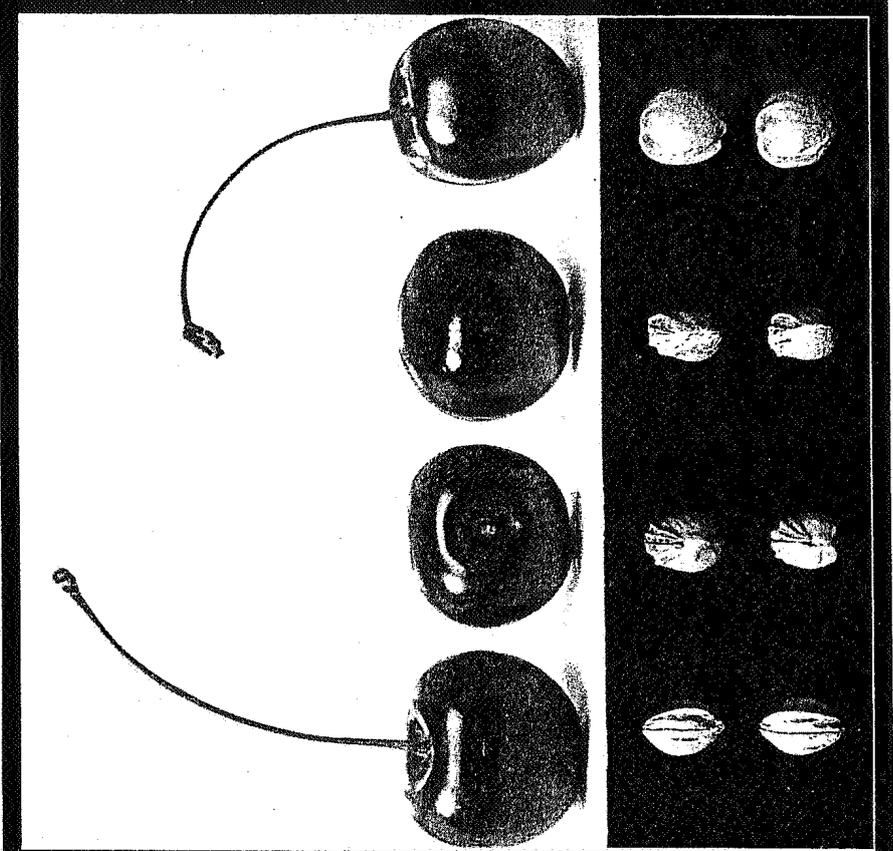
Tafel 50

a



Werdersche Allerfrüheste

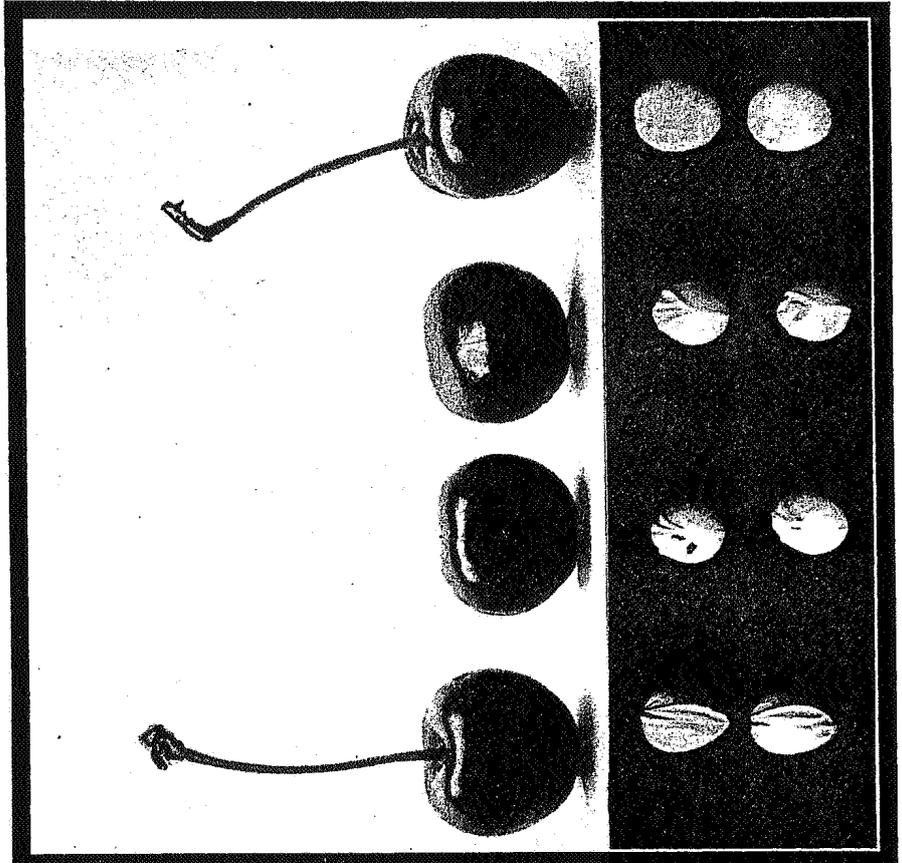
b



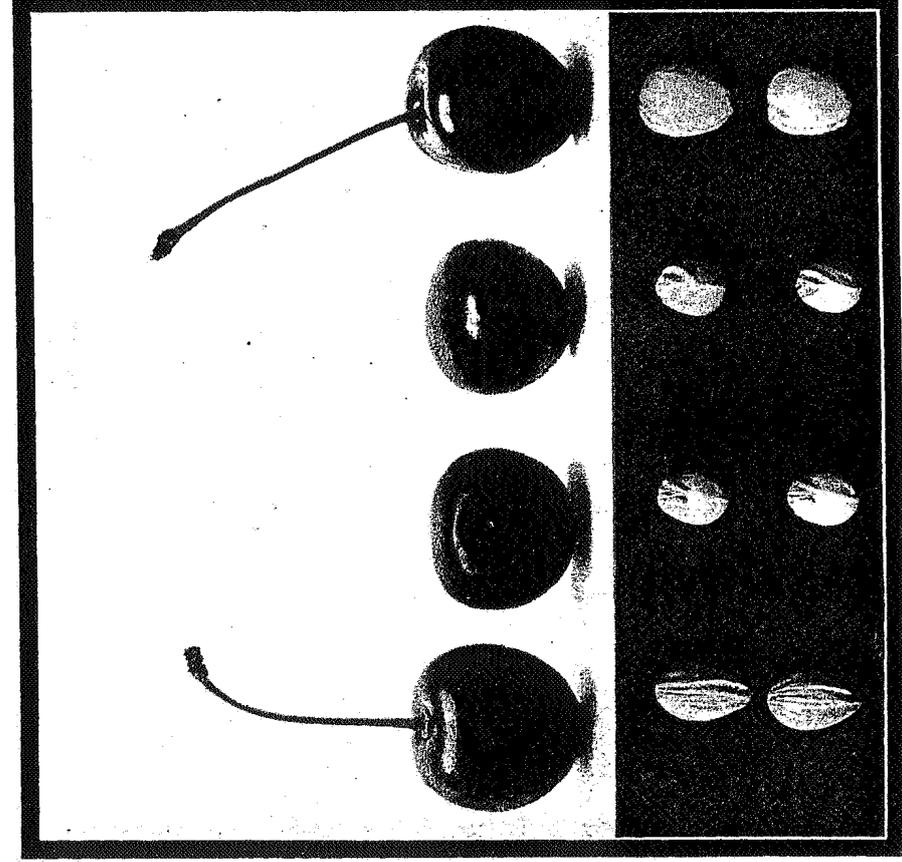
Bigarreau noir

Tafel 51

b



a

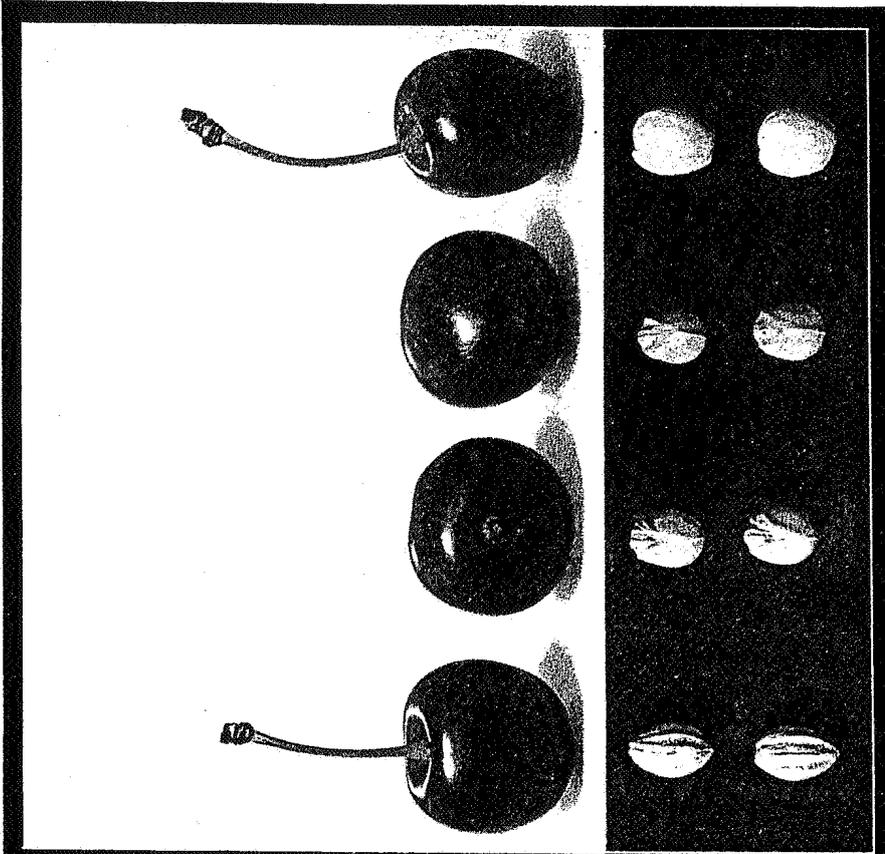


Schwarze von Chavannes

Schwarze Herzkirsche

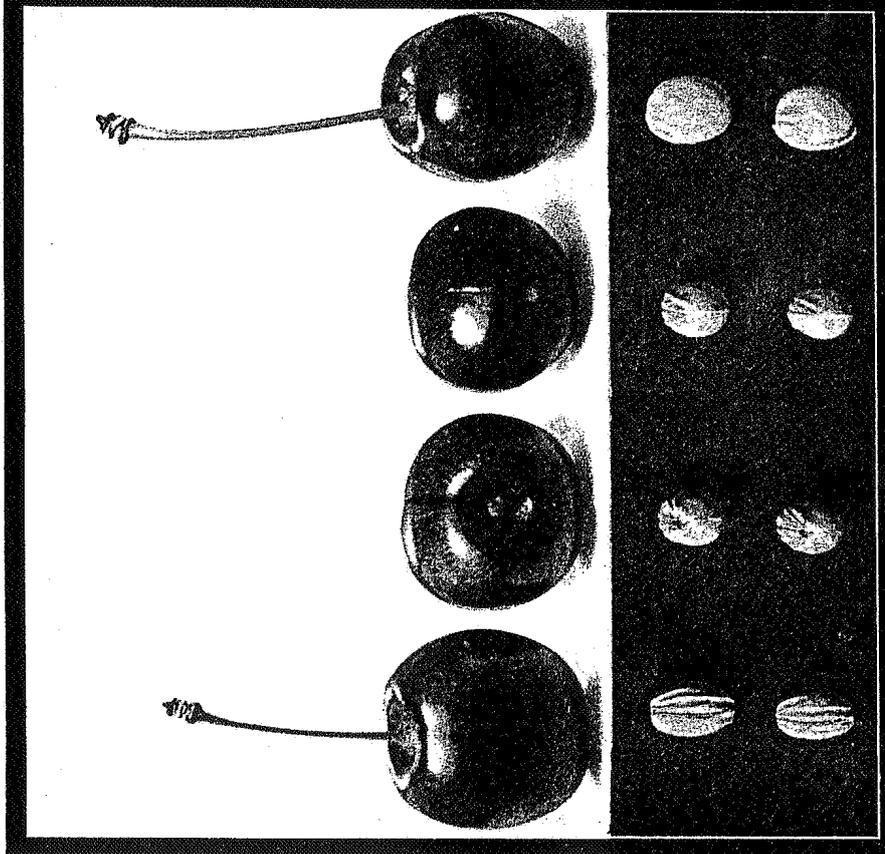
Tafel 52

b



Schwarze Adlerkirsche

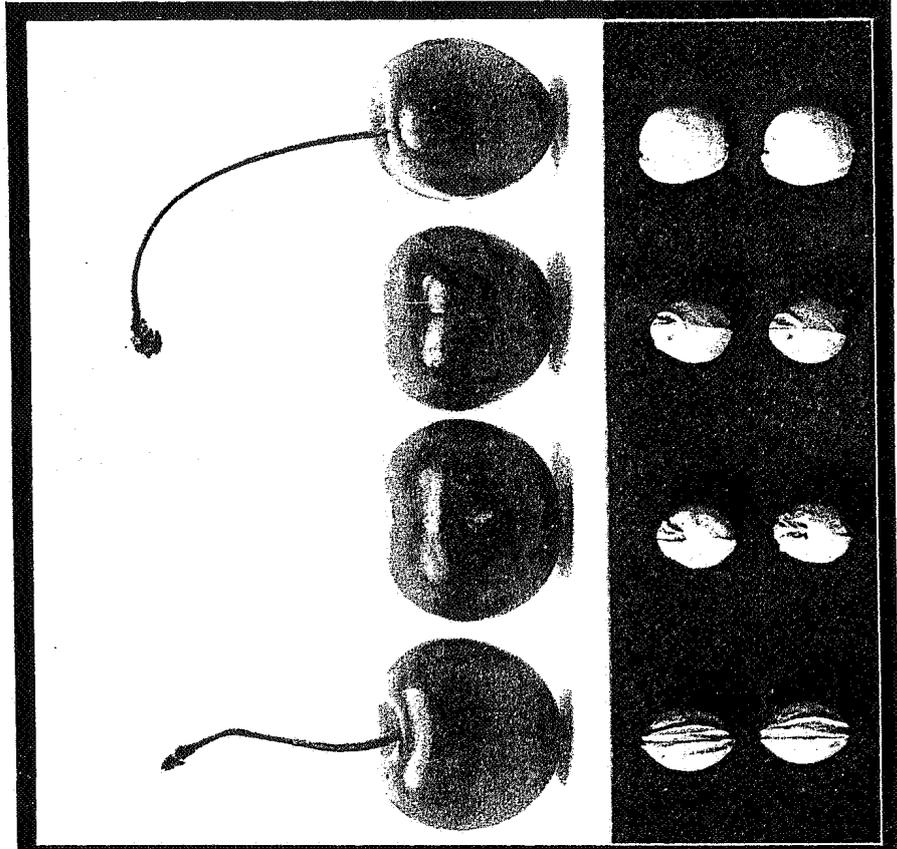
a



Bingkirsche

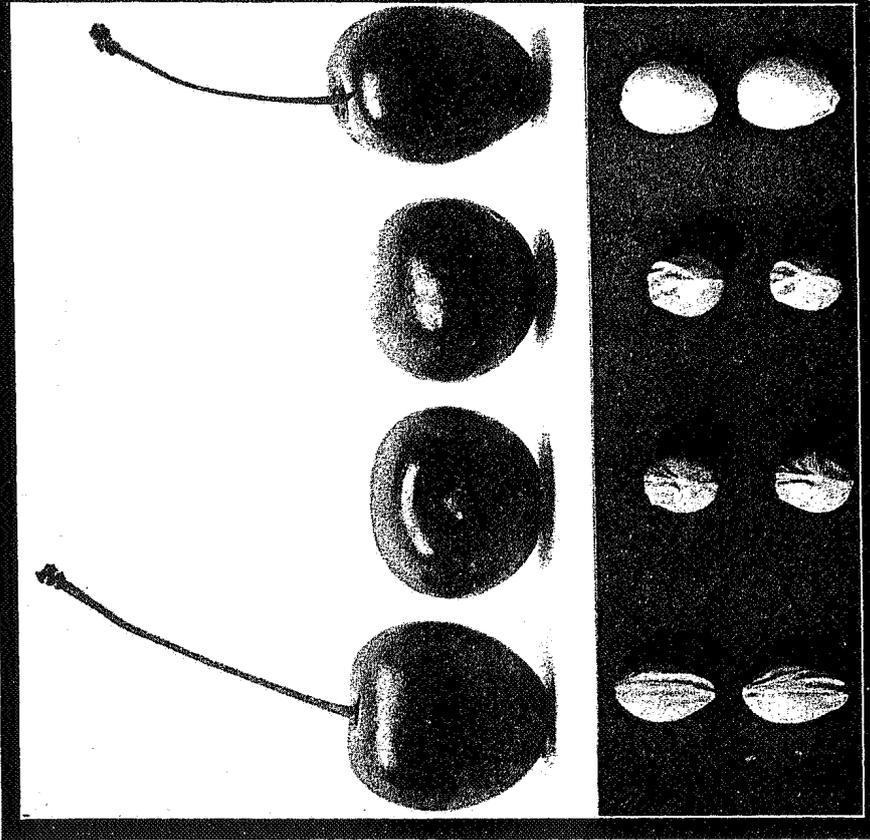
Tafel 53

b



Schneiders Knorpelkirsche

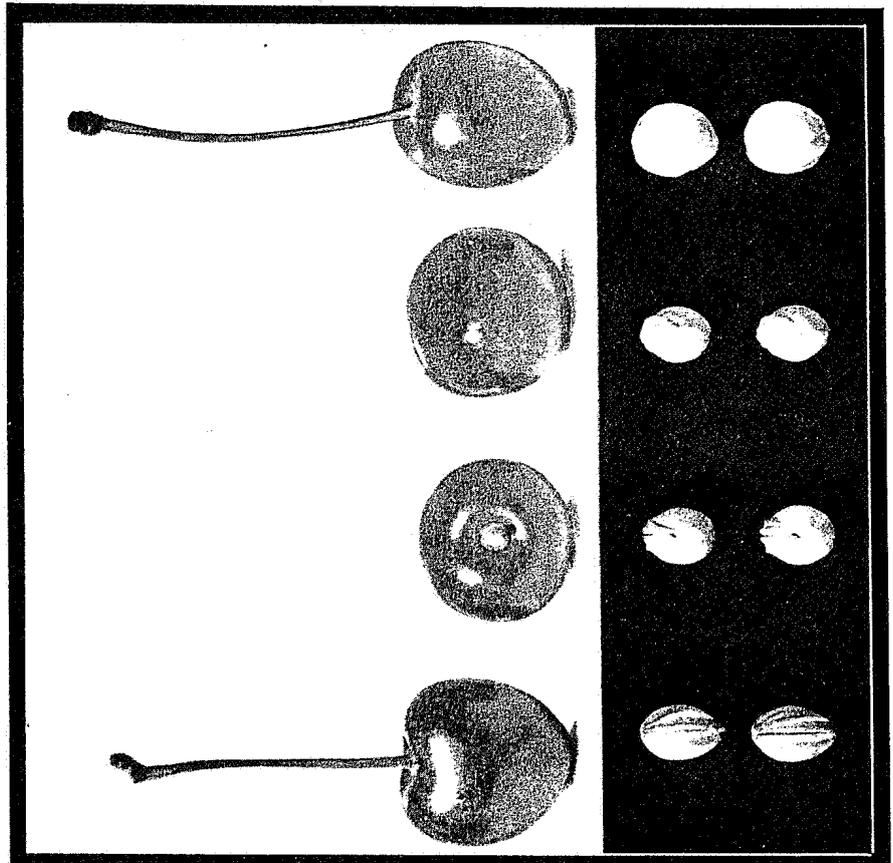
a



Germersdorfer

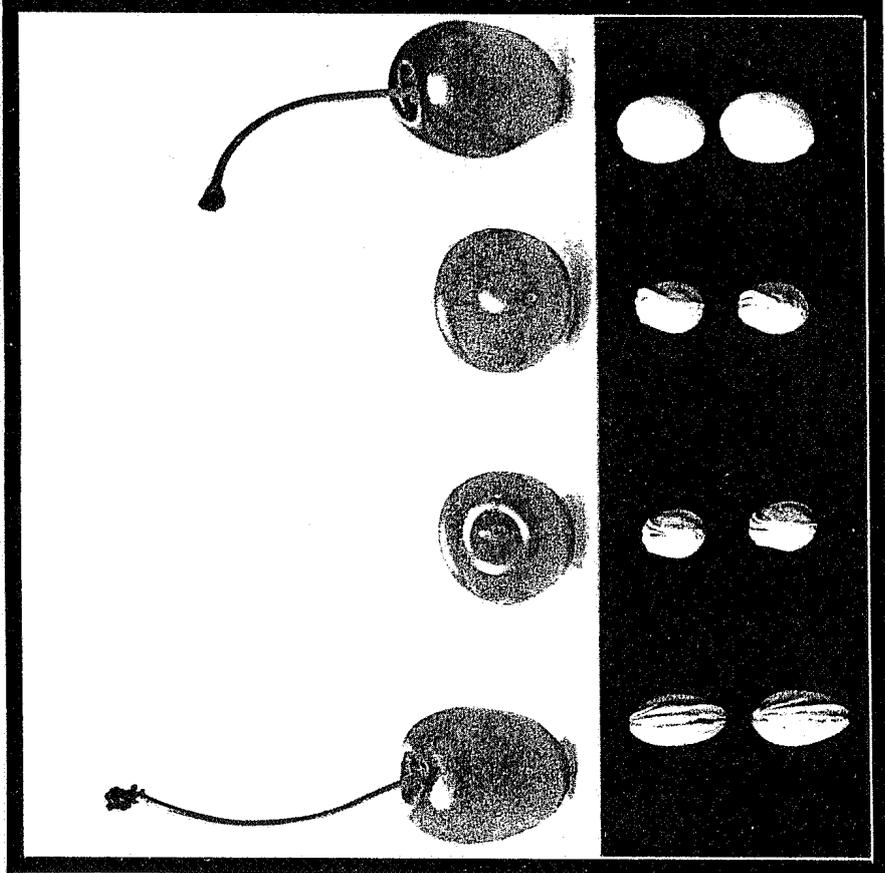
Tafel 54

b



Frühe Edelkirsche

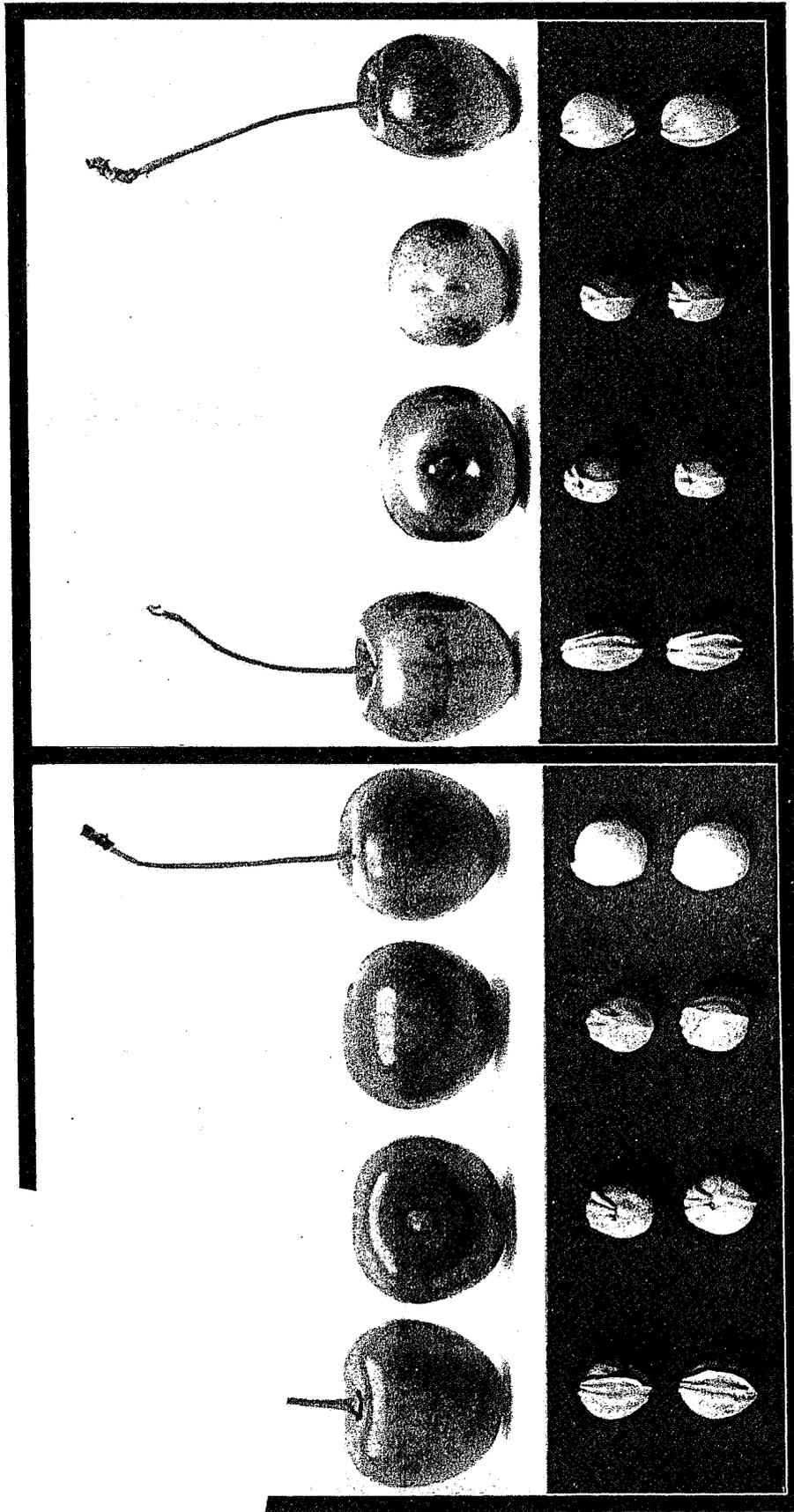
a



Tessiner

Tafel 55

b

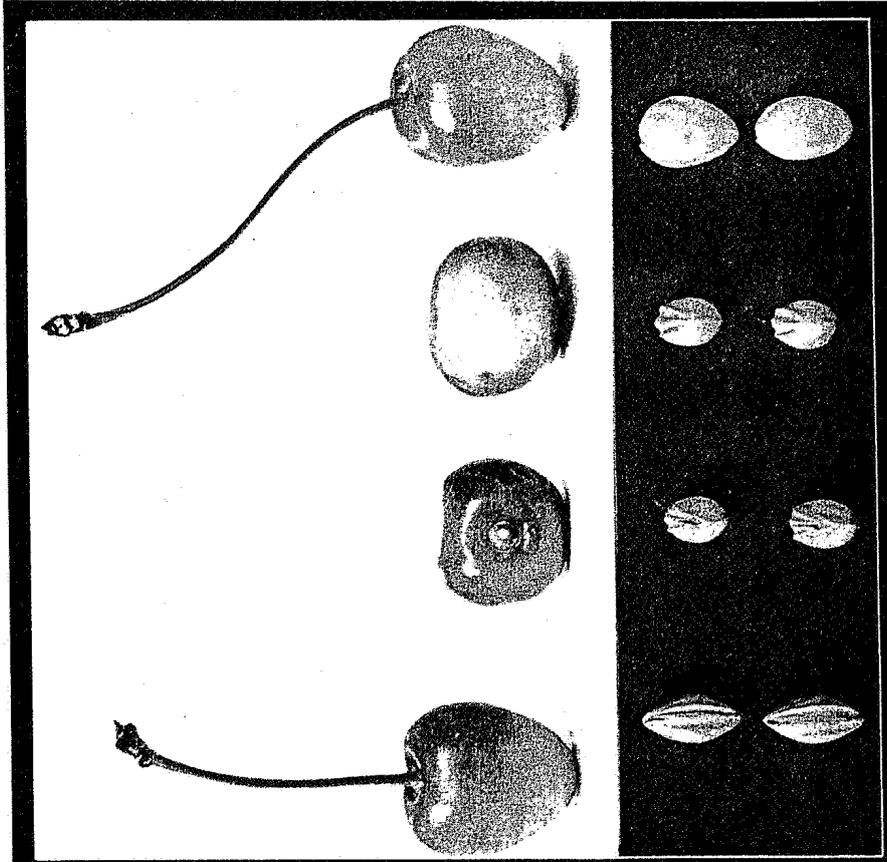


Napoleons Knorpelkirsche

Büttners späte rote Knorpelkirsche

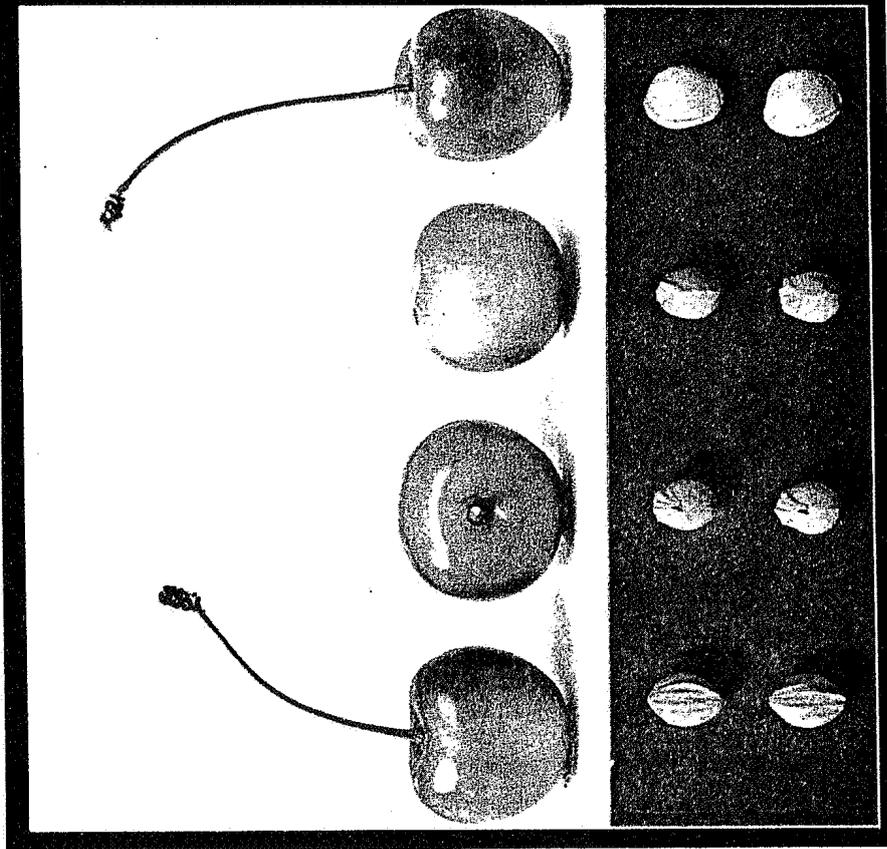
Tafel 56

b



Eltonkirsche

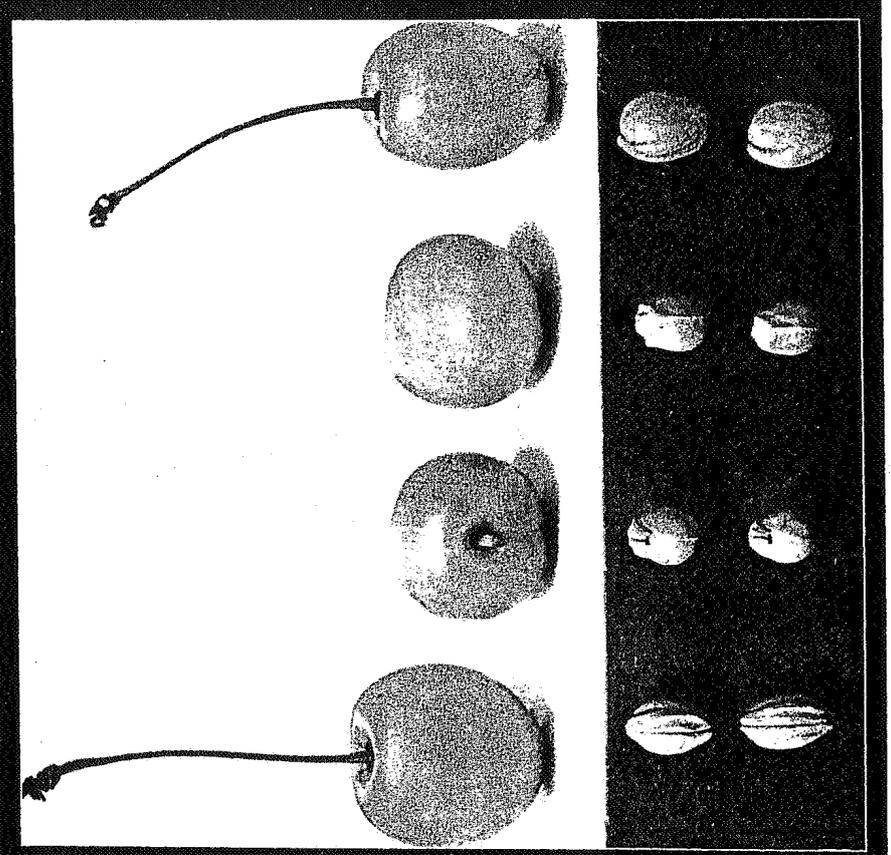
a



Dankelmann

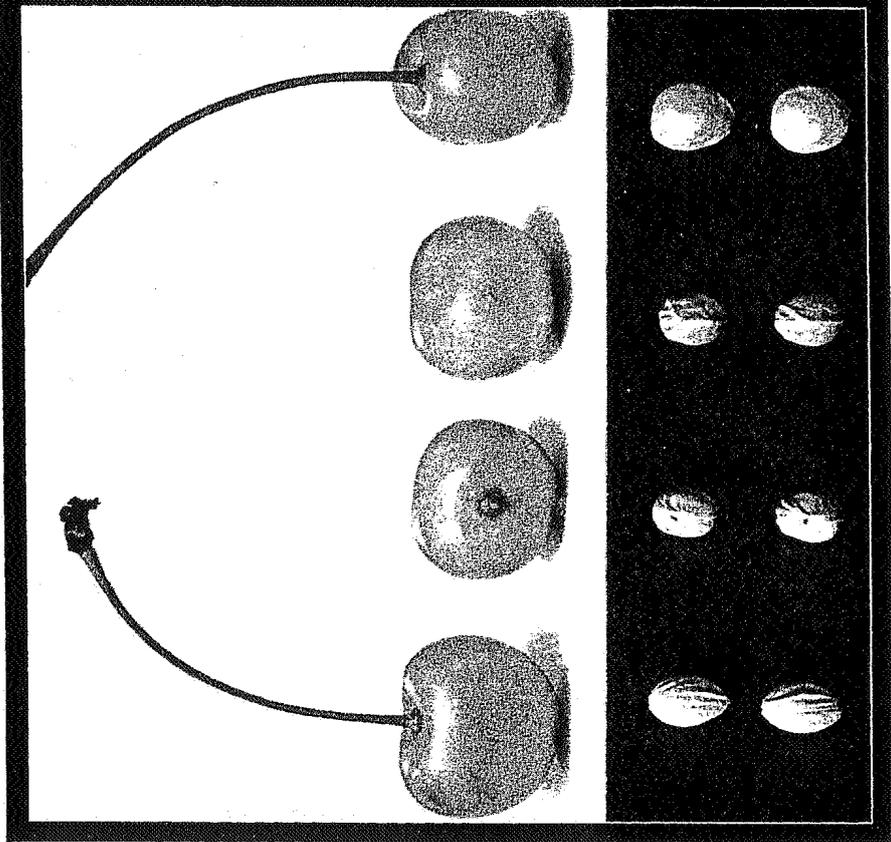
Tafel 57

b



Büttner's Gelbe

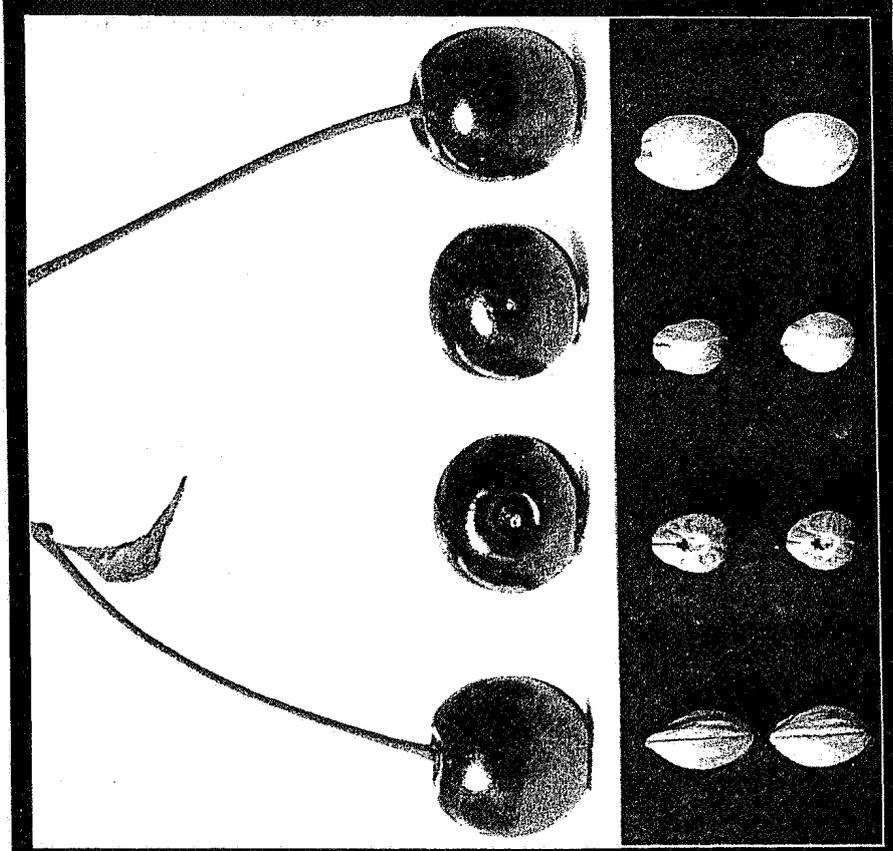
a



Doenissens gelbe Knorpelkirsche

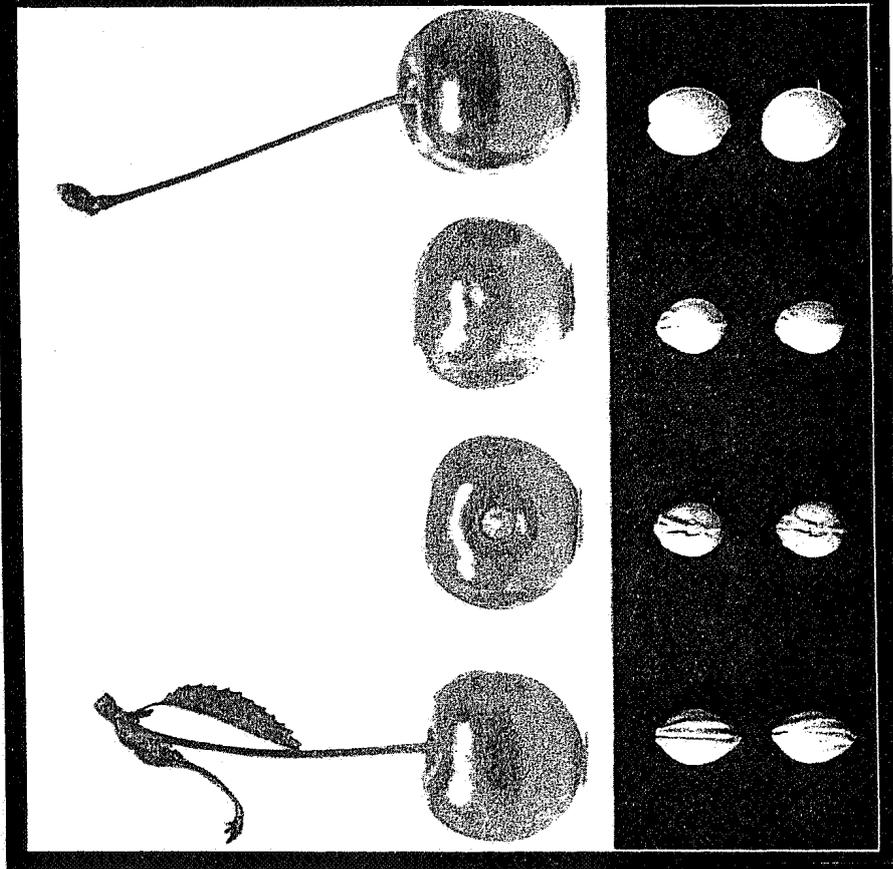
Tafel 58

b



Schattemorelle

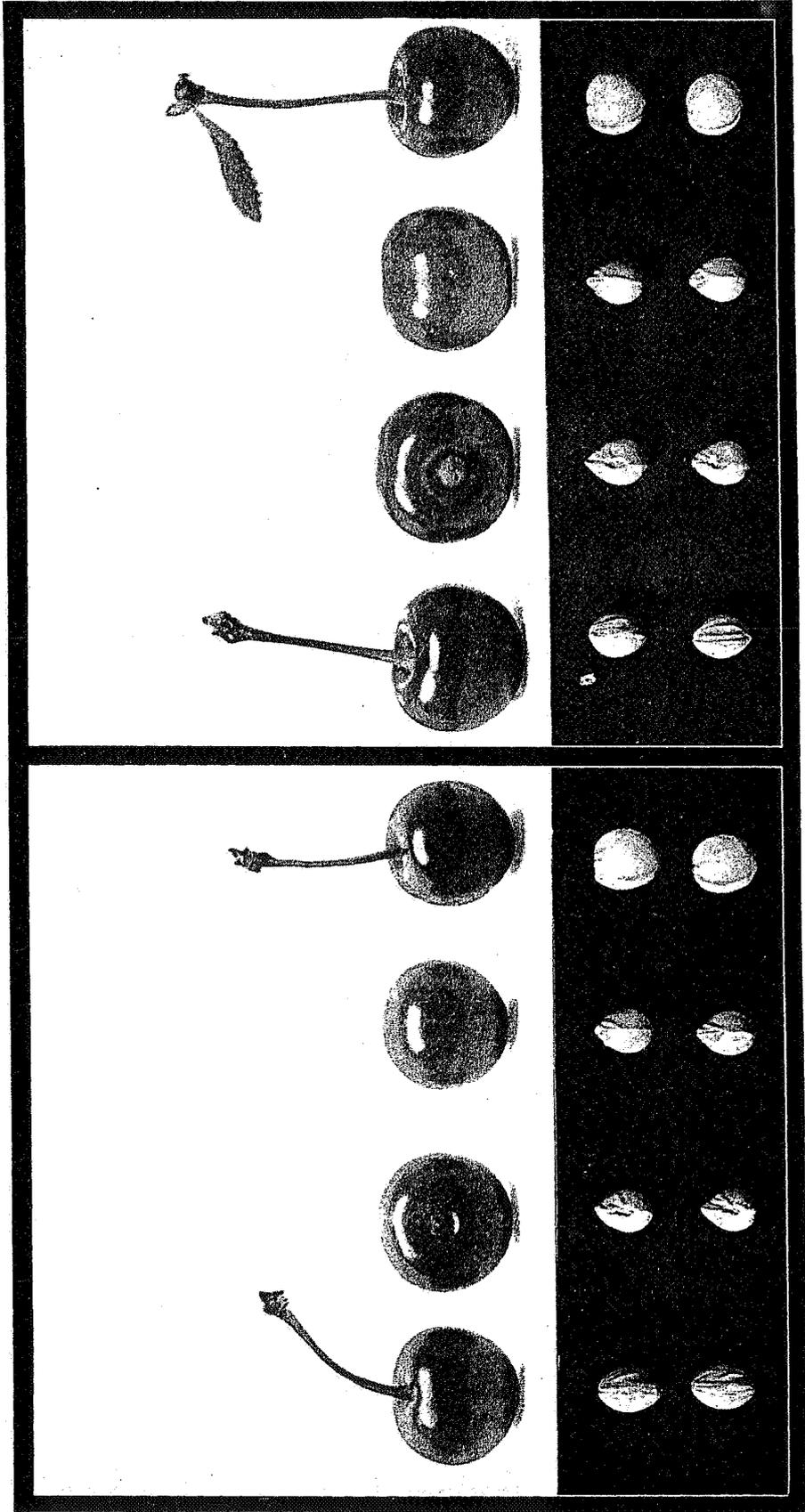
a



Englische Morelle

Tafel 59

b



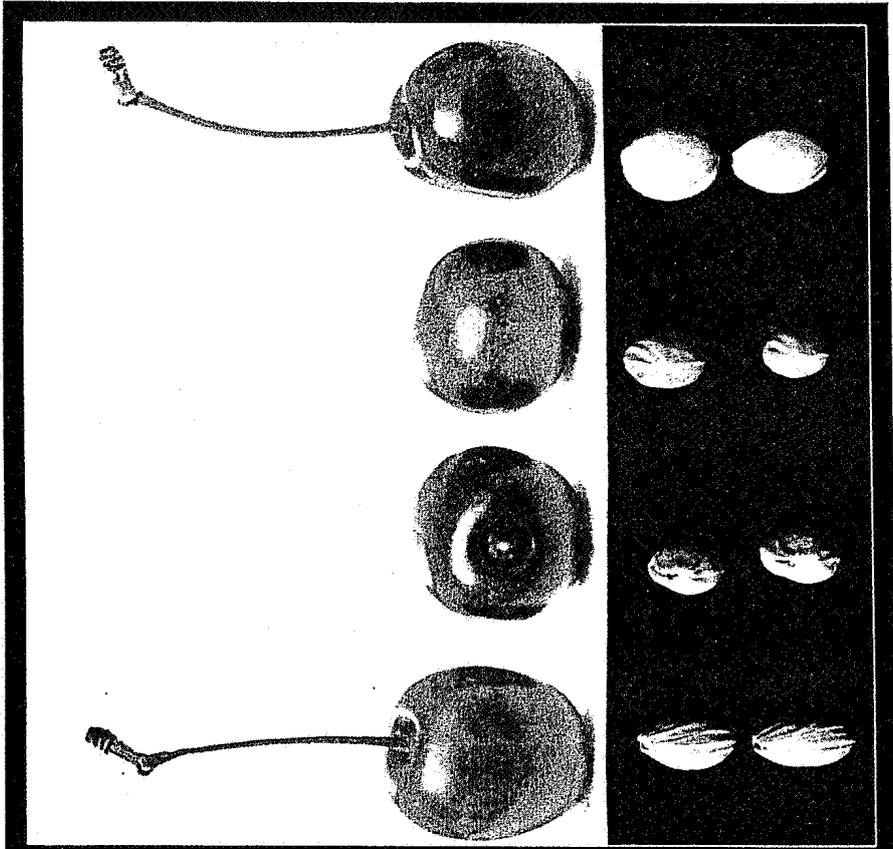
a

Perle vom Klettgau

Rote von Kent

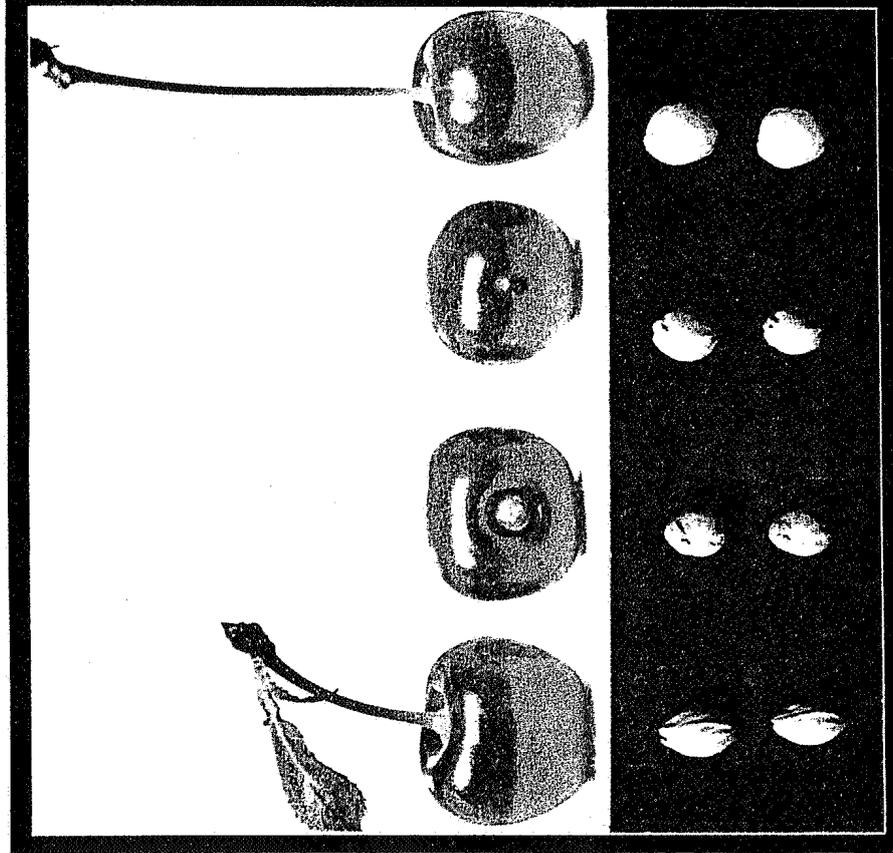
Tafel 60

b



Königin Hortense

a

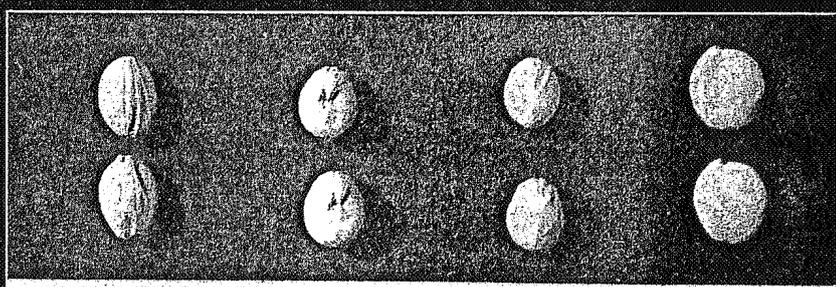


Kaiserin Eugénie

Tafel 61

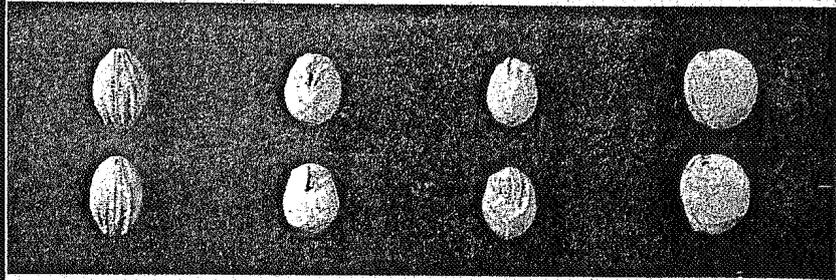
Hänsikirsche

a



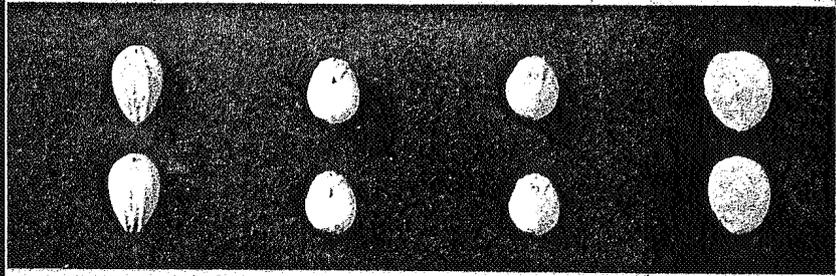
Farnsburger

b



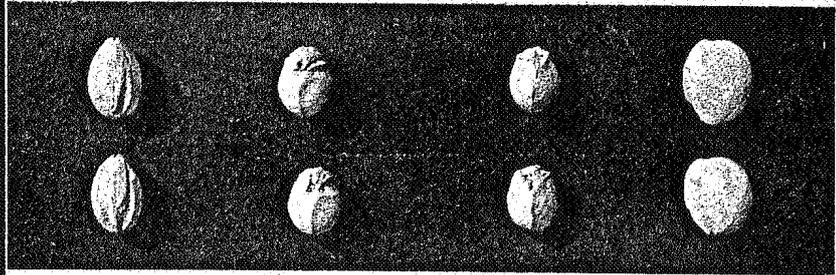
Stetteimer

c



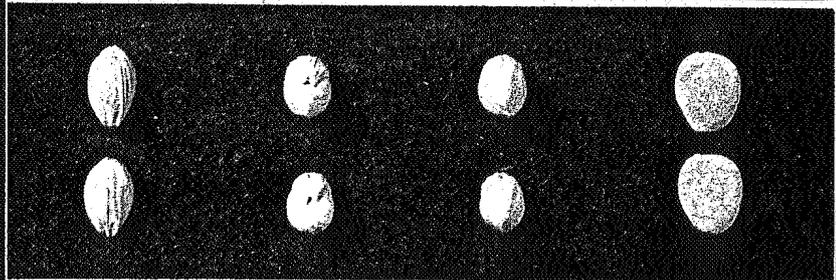
Leutschenhalder

d



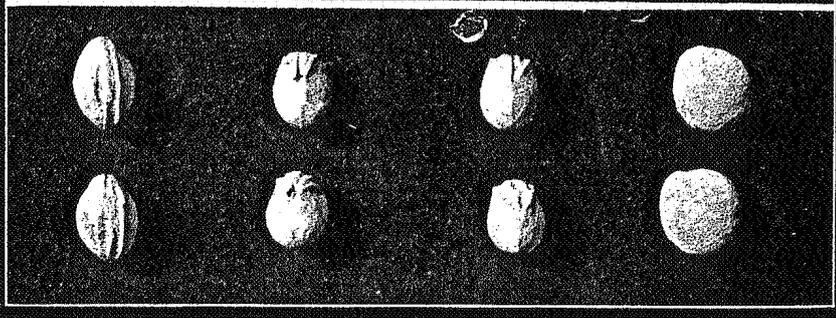
Süsshäner

e

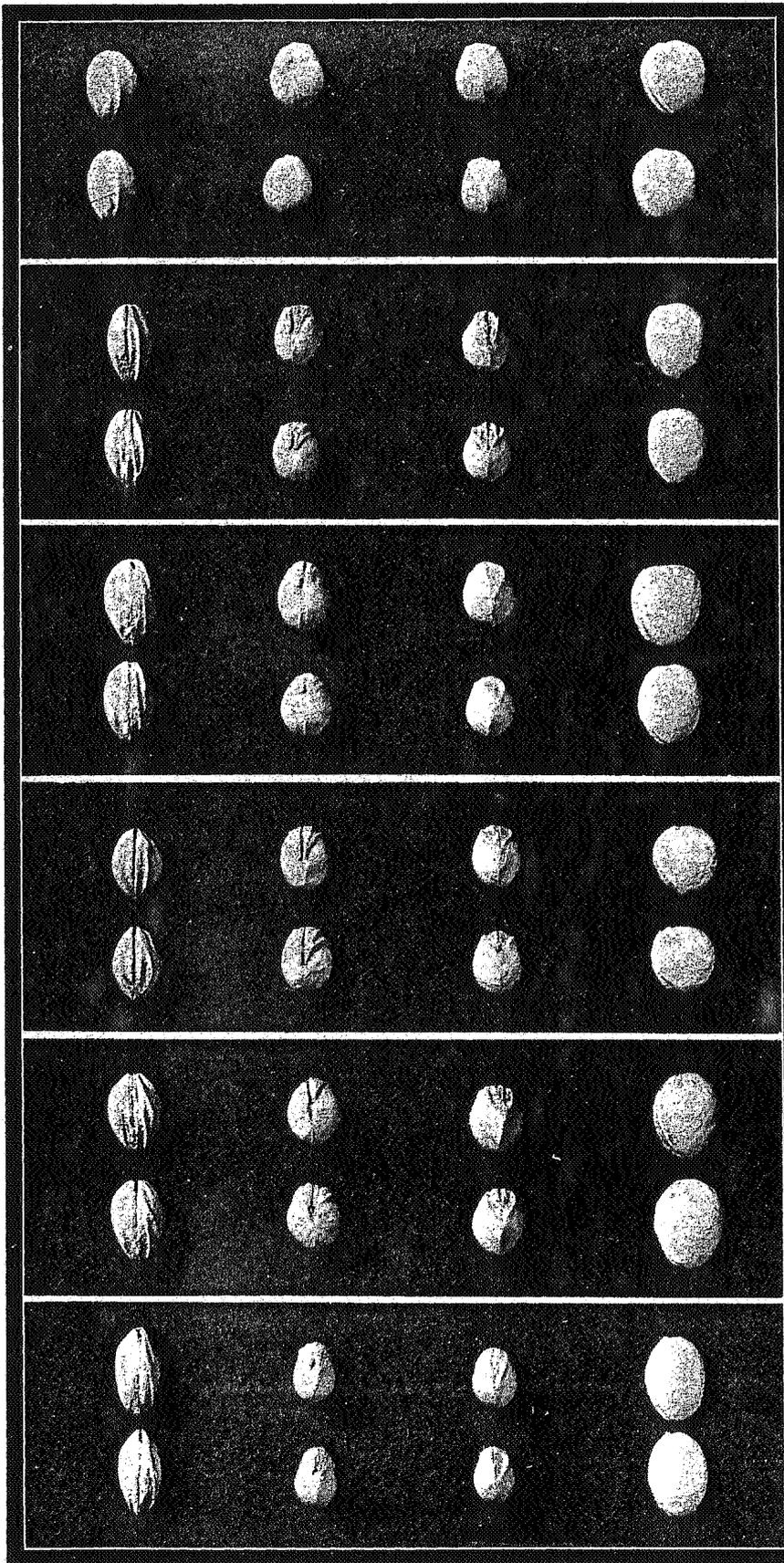


Bräunler

f



Tafel 62



a Muttikirsche

b Hertemer

c Späte Kracher

d Falsche
Graberkirsche

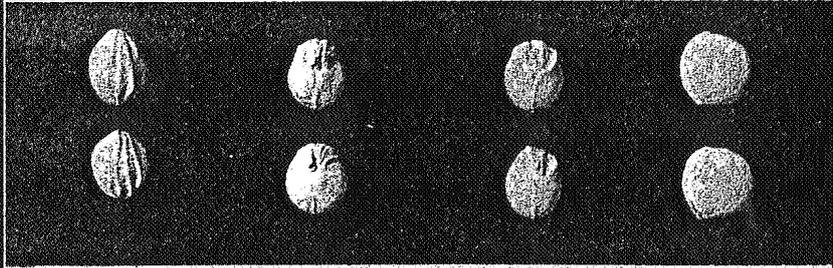
e Frühe
Franzosenkirsche

f Niederdorfer
Rotstieler

Tafel 63

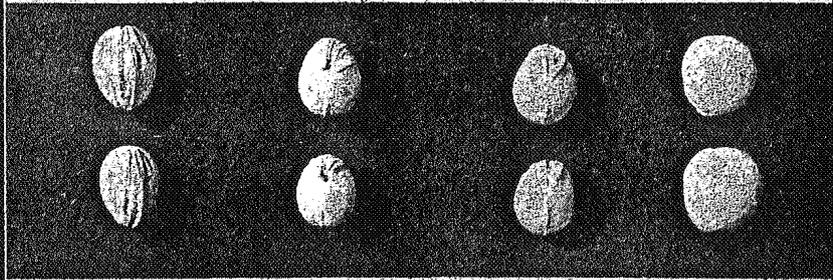
Schlamper

a



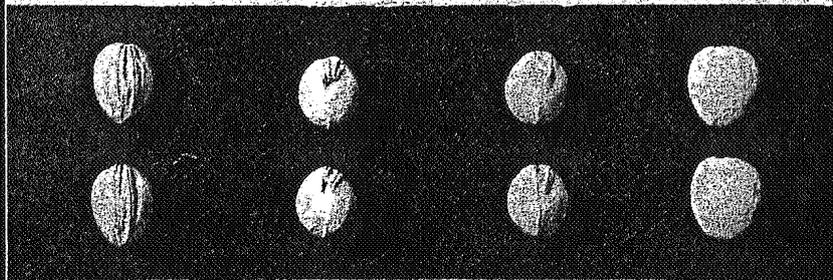
Wallbacher

b



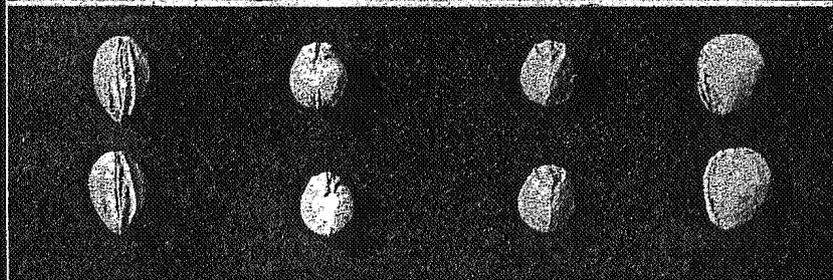
Weiche Saure

c



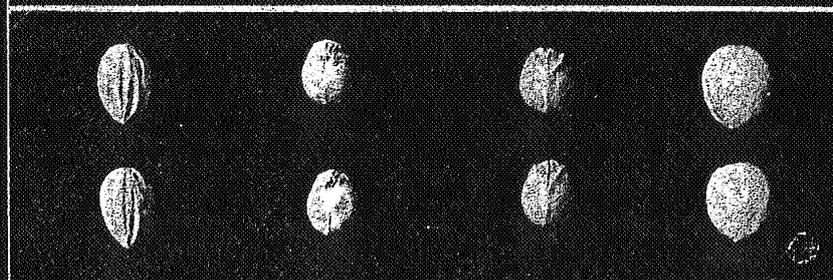
Himmelrieder
Herzkirsche

d



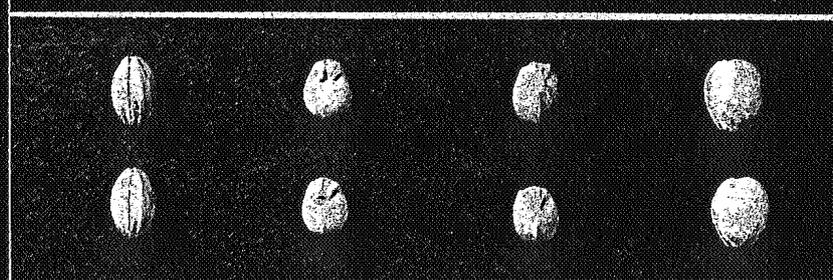
Bittere Brenzer

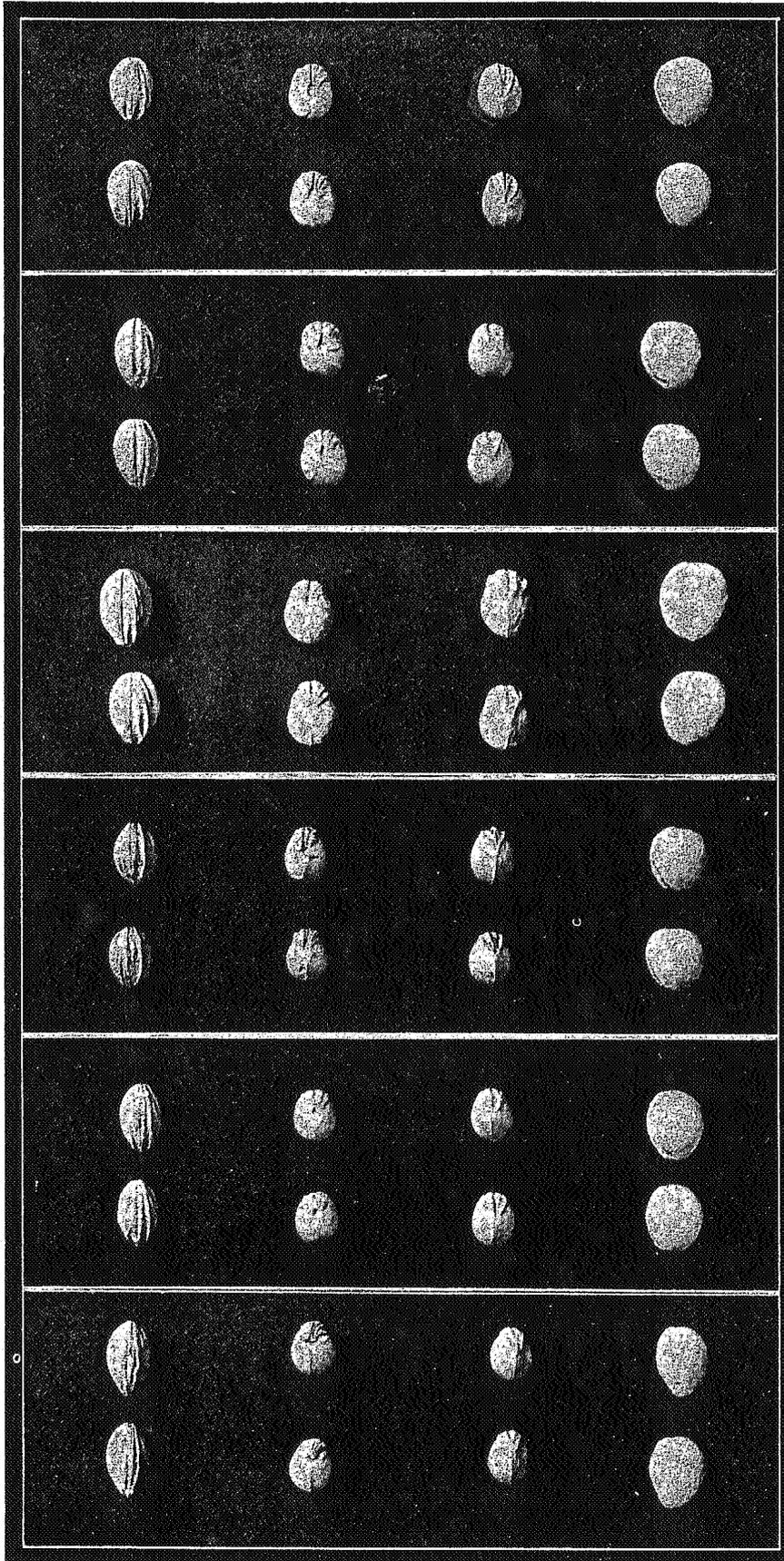
e



Tönnlikirsche

f





a Seppetoni

b Farbkirsche

c Abrahämmler

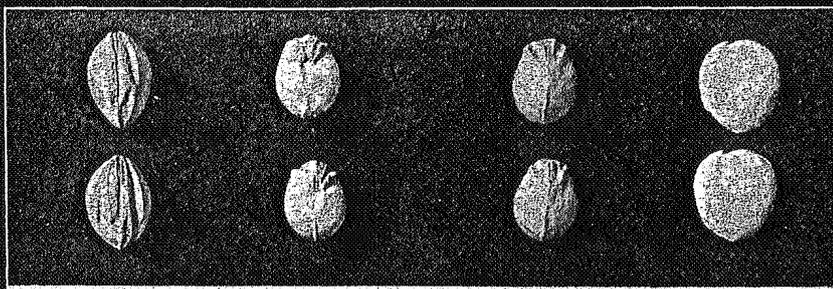
d Späte Eptinger

e Braunzweigte

f Drittfrühe

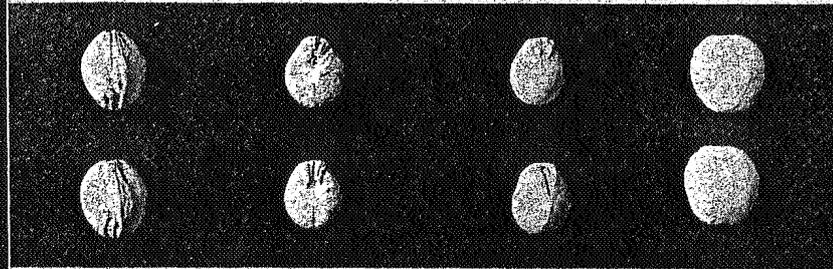
Erschwiler
Herzkirsche

a



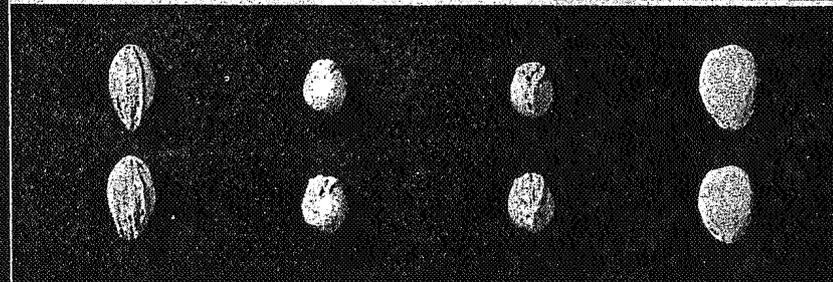
Birgelkirsche

b



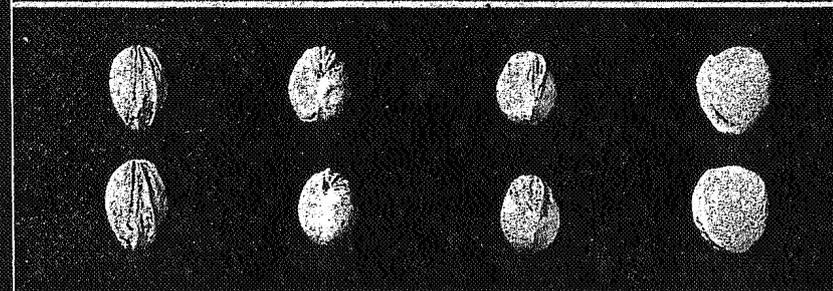
Kracher aus Äsch

c



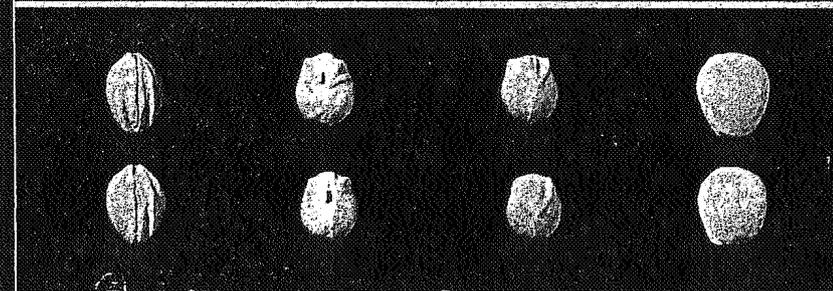
Späte Hedelfinger

d



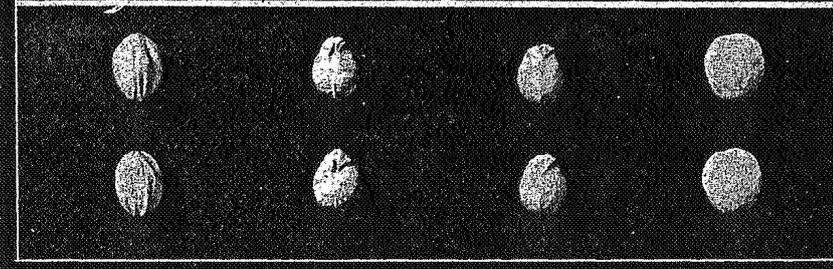
Ziefener Wilde

e

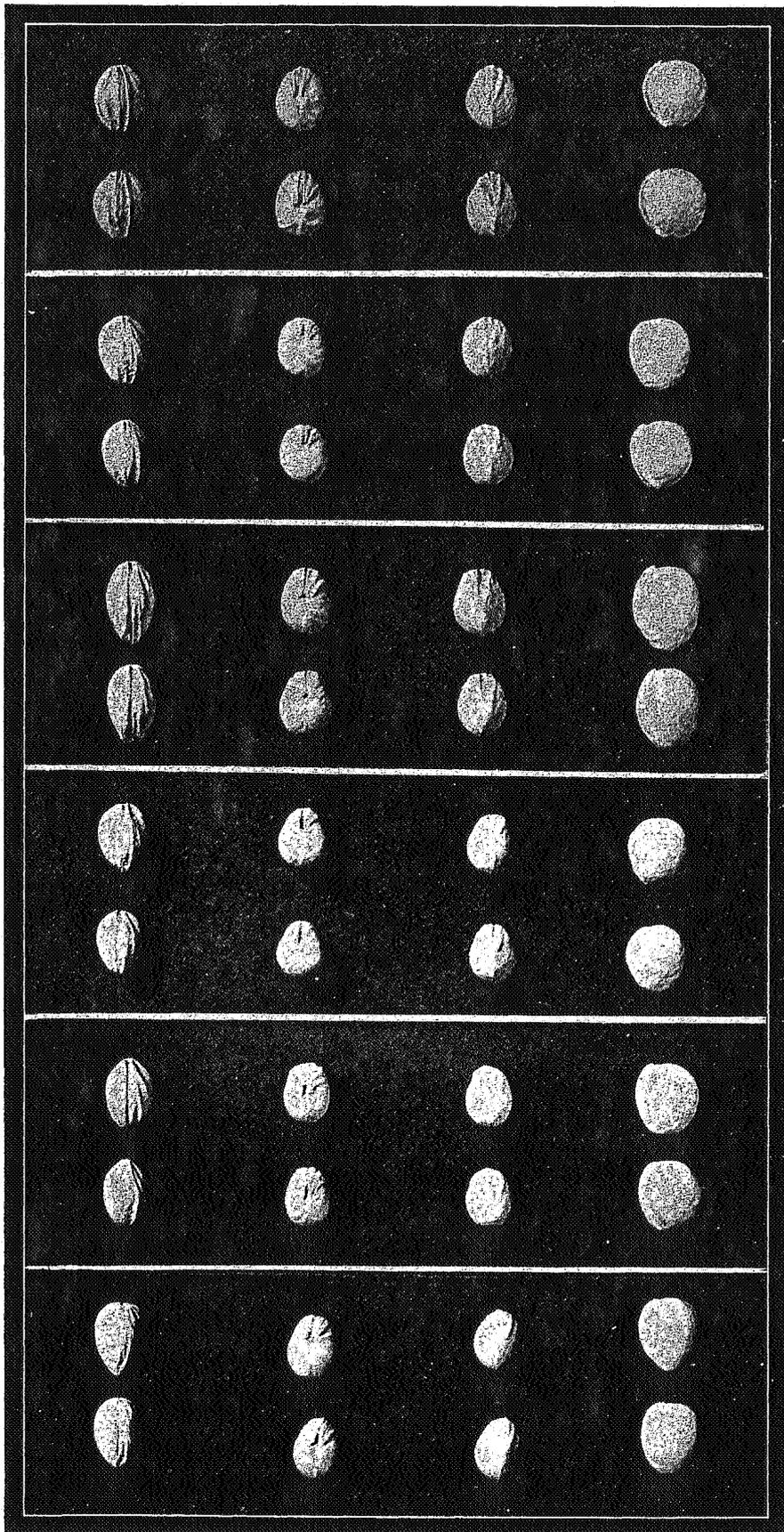


Weissler

f



Tafel 66



a Försterkirsche

b Schüttler

c Gelterkinder

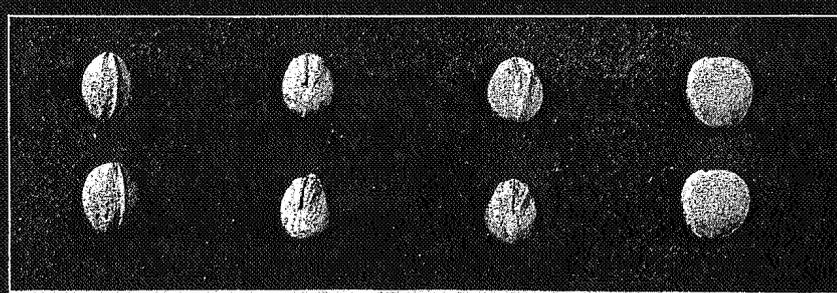
d Süsse Lauber

e Weisszweigte

f Wittnauer
Weissbäuchler

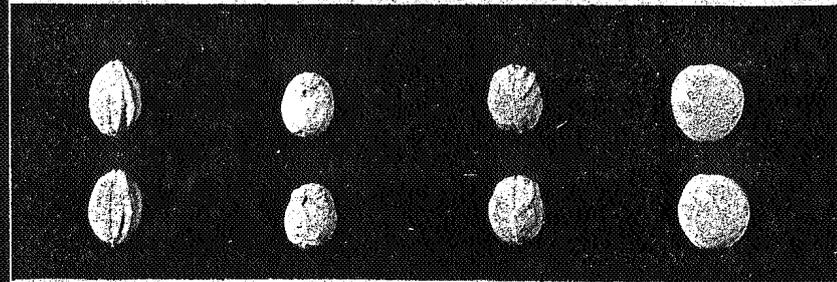
Mathisler

a



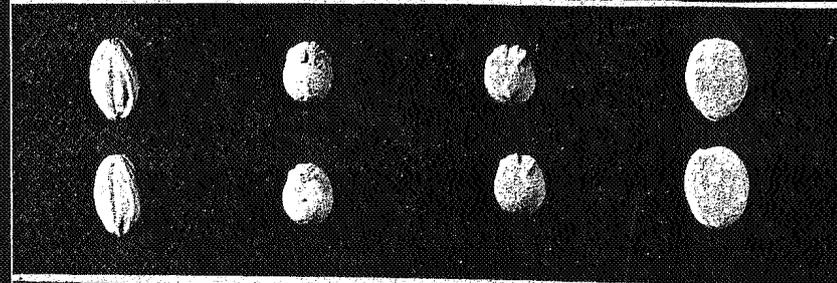
Hüentsche

b



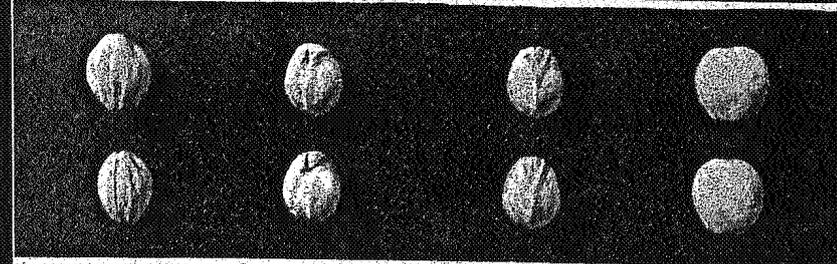
Baldinger
Wasserkirsche

c



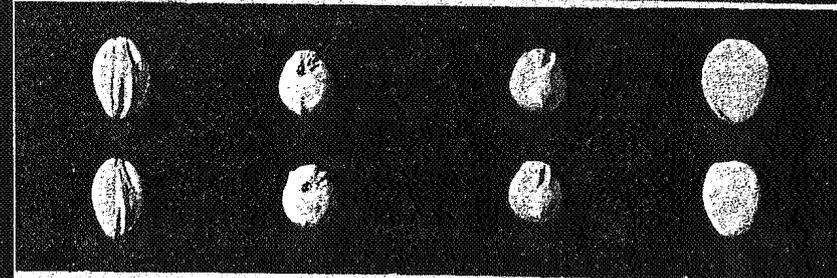
Berner Adler

d



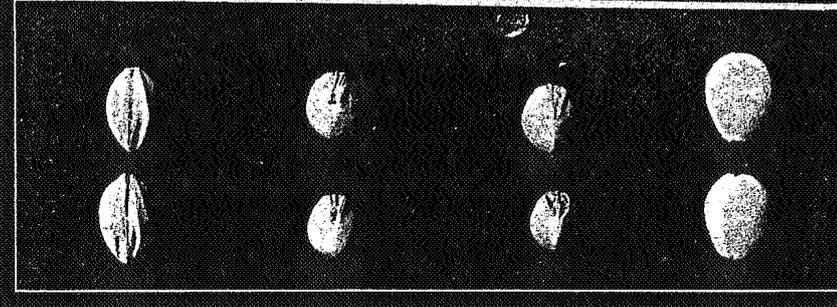
Seethaler
Frühkirsche

e

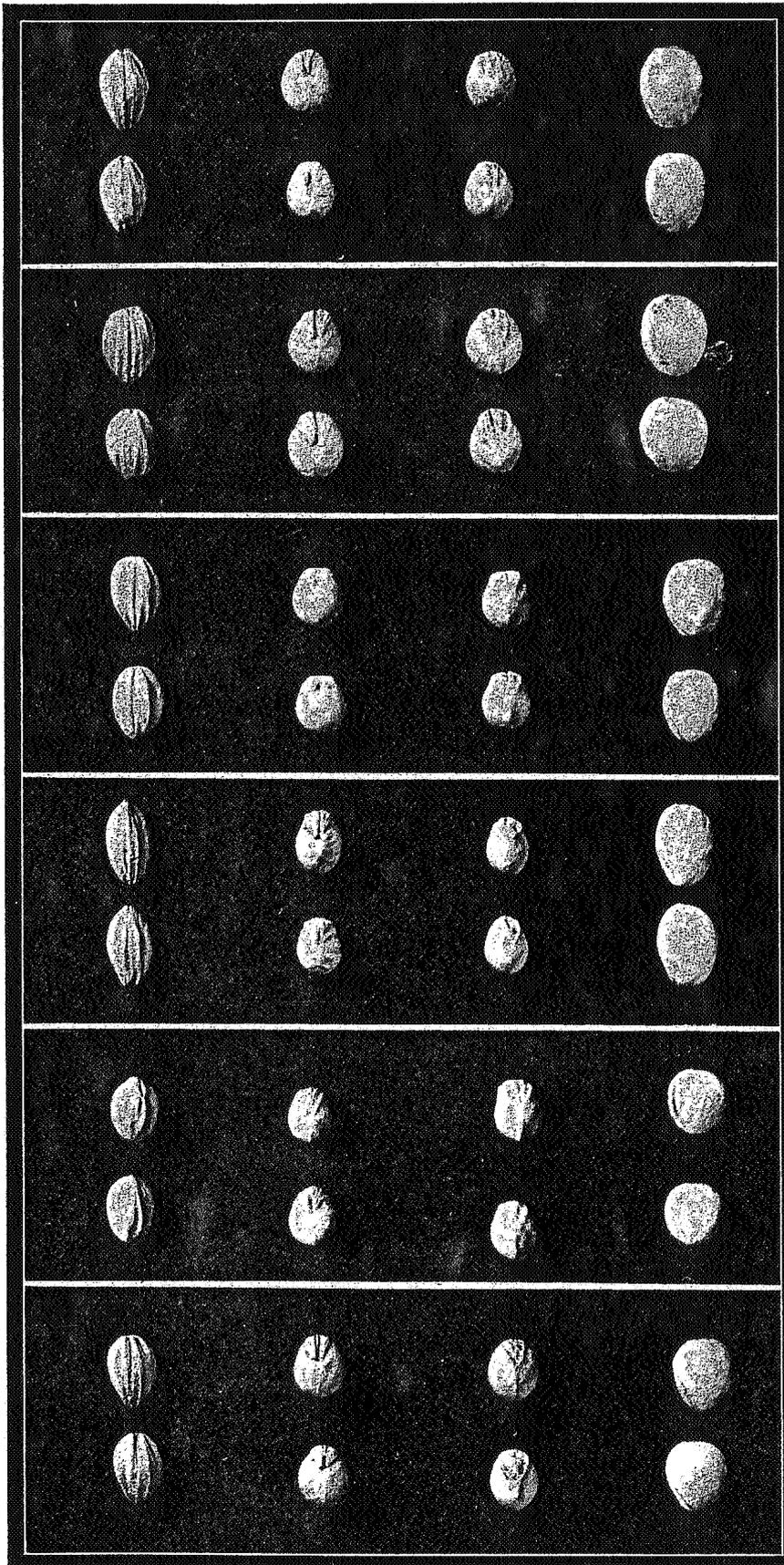


Oberlandkirsche

f



Tafel 68



a Lochmattkirsche

b Baschijoggi

c Schwarze
Sempacher

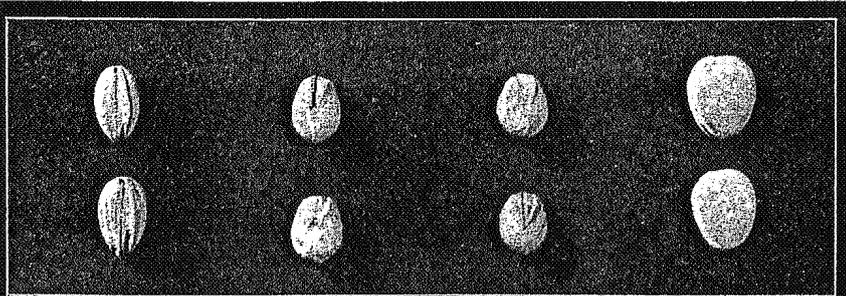
d Kogelikirsche

e Brentenkirsche

f Obermooskirsche

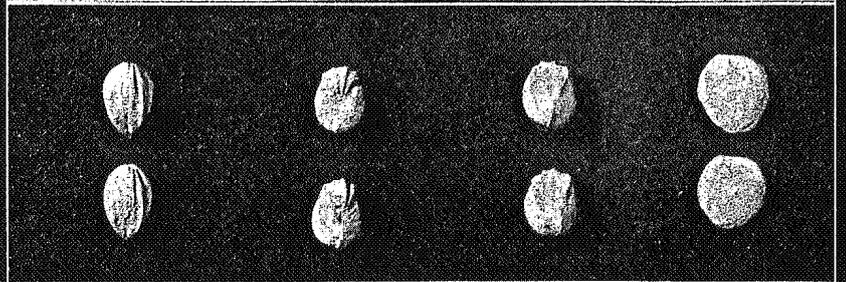
Schwarze
Emmentaler

a



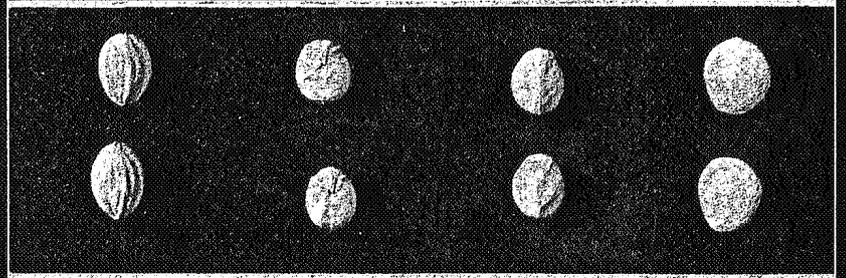
Traubenkirsche

b



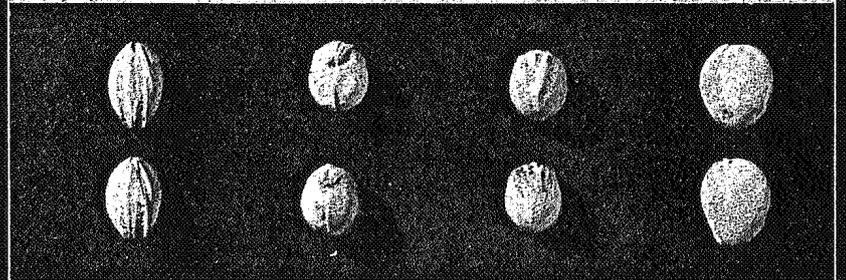
Bühler
Buschelkirsche

c



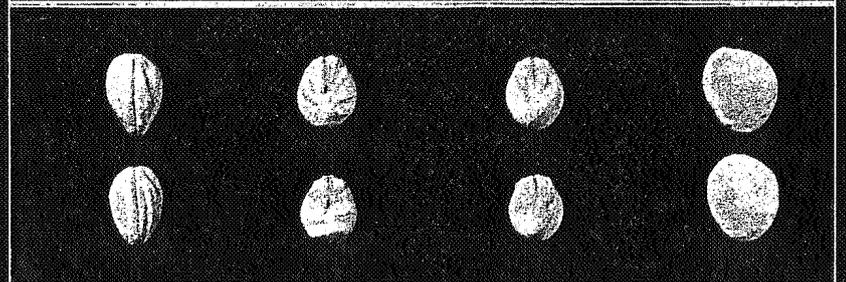
Adlerkirsche
v. Bärtschi

d



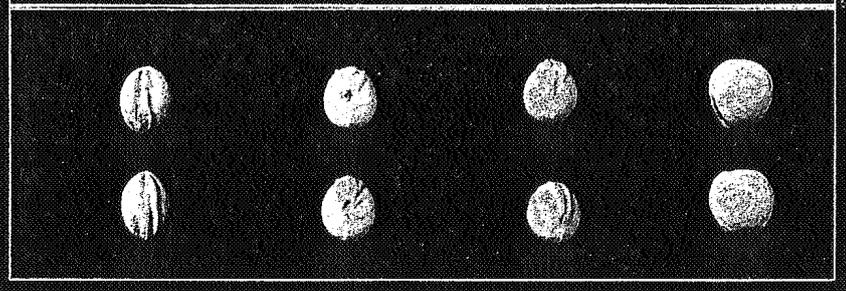
Seengener Klepfer

e

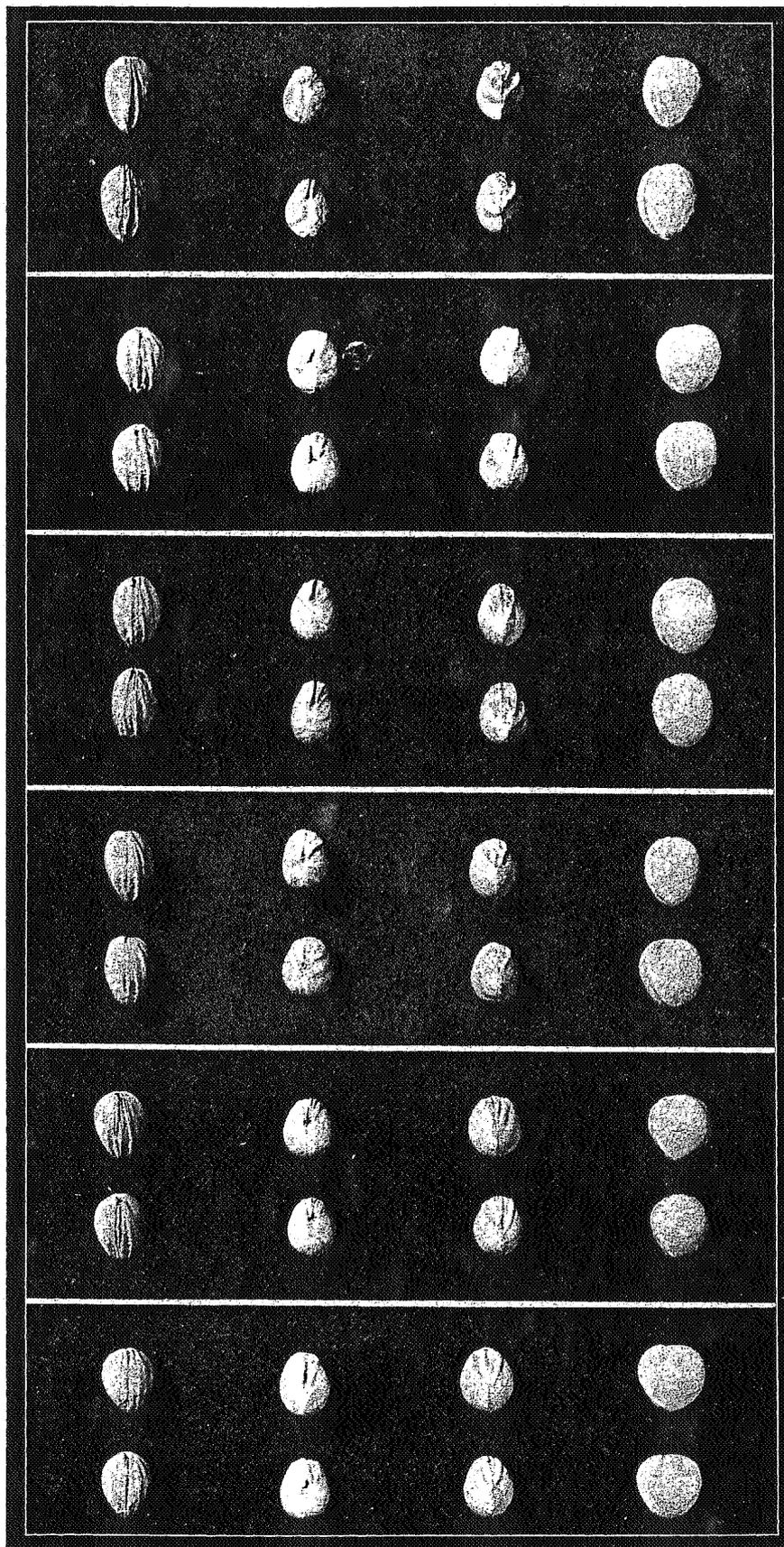


Neuweidkirsche

f



Tafel 70



a Chabelikirsche

b Schlangger

c Solothurner
Klepfer

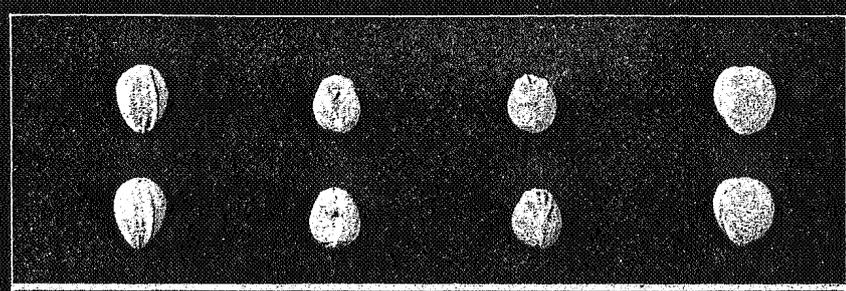
d Späte Solothurner

e Frühe Rohrbacher

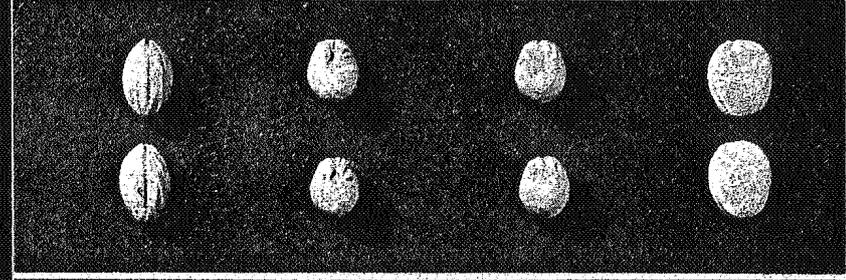
f Schwarze
Steinhöfler

Tafel 71

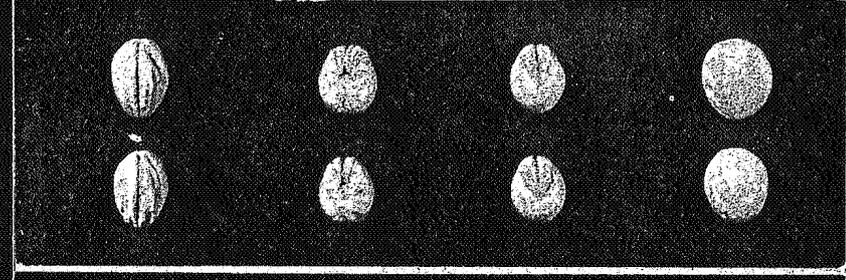
Thommenkirsche *a*



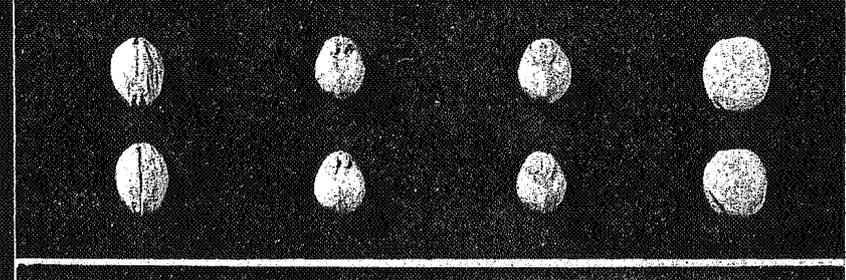
Landerswiler
Buschelkirsche *b*



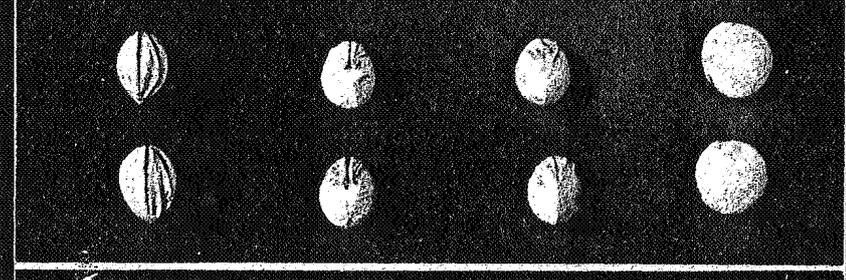
Gugerlikirsche *c*



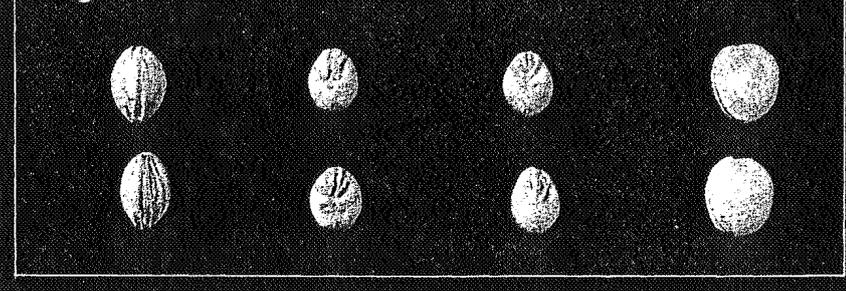
Kleine Rotstieler *d*



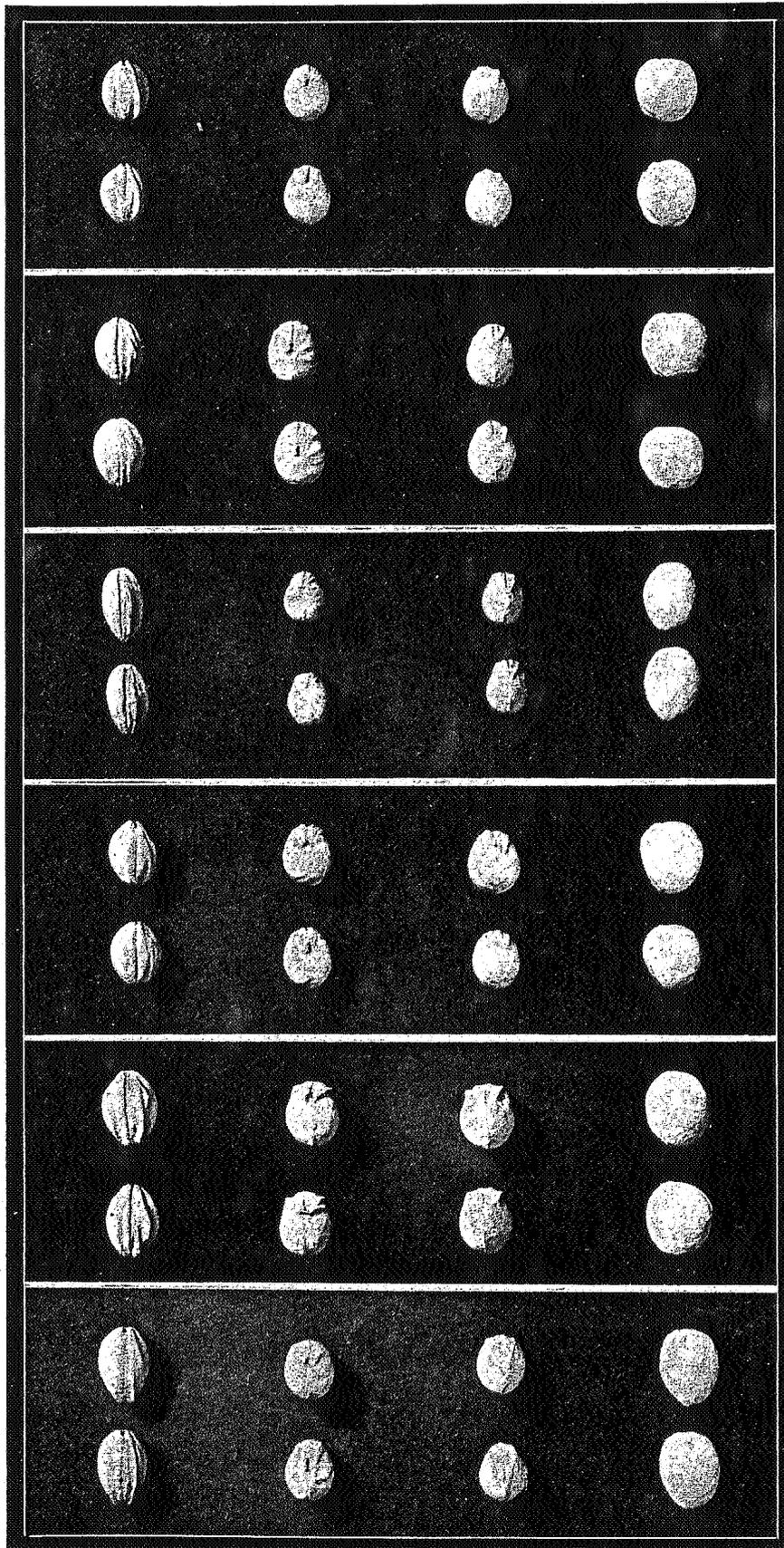
Riedholzer *e*



Weiche
Solothurner *f*



Tafel 72



a Schwarze Belper

b Öschenbacher
Langstieler

c Spitzkirsche

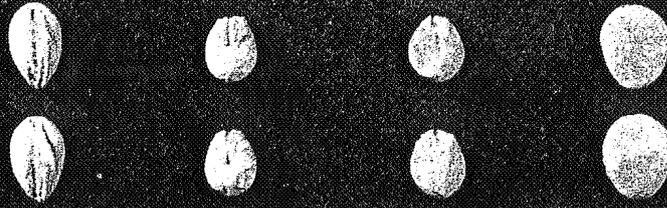
d Weinkirsche

e Eigenkirsche

f Buschelkirsche

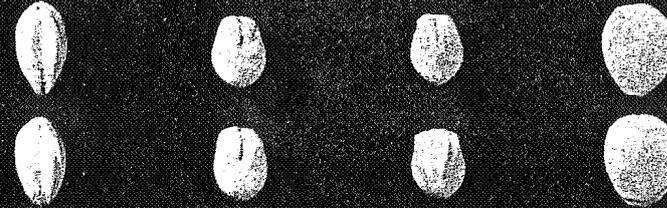
Sämling
von Gutknecht

a



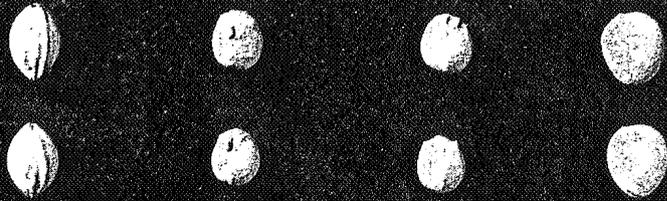
Weisse Griffium

b



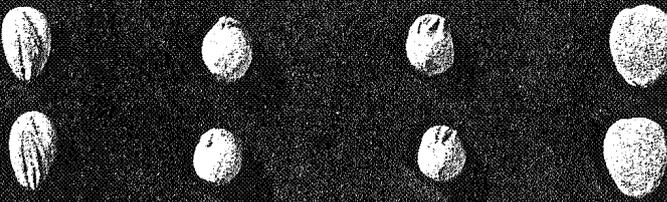
Rote
Ferenbergkirsche

c



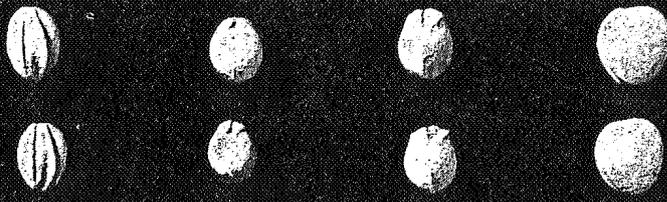
Süsswelsche

d



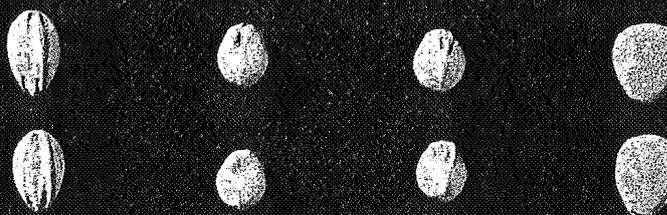
Lamper

e

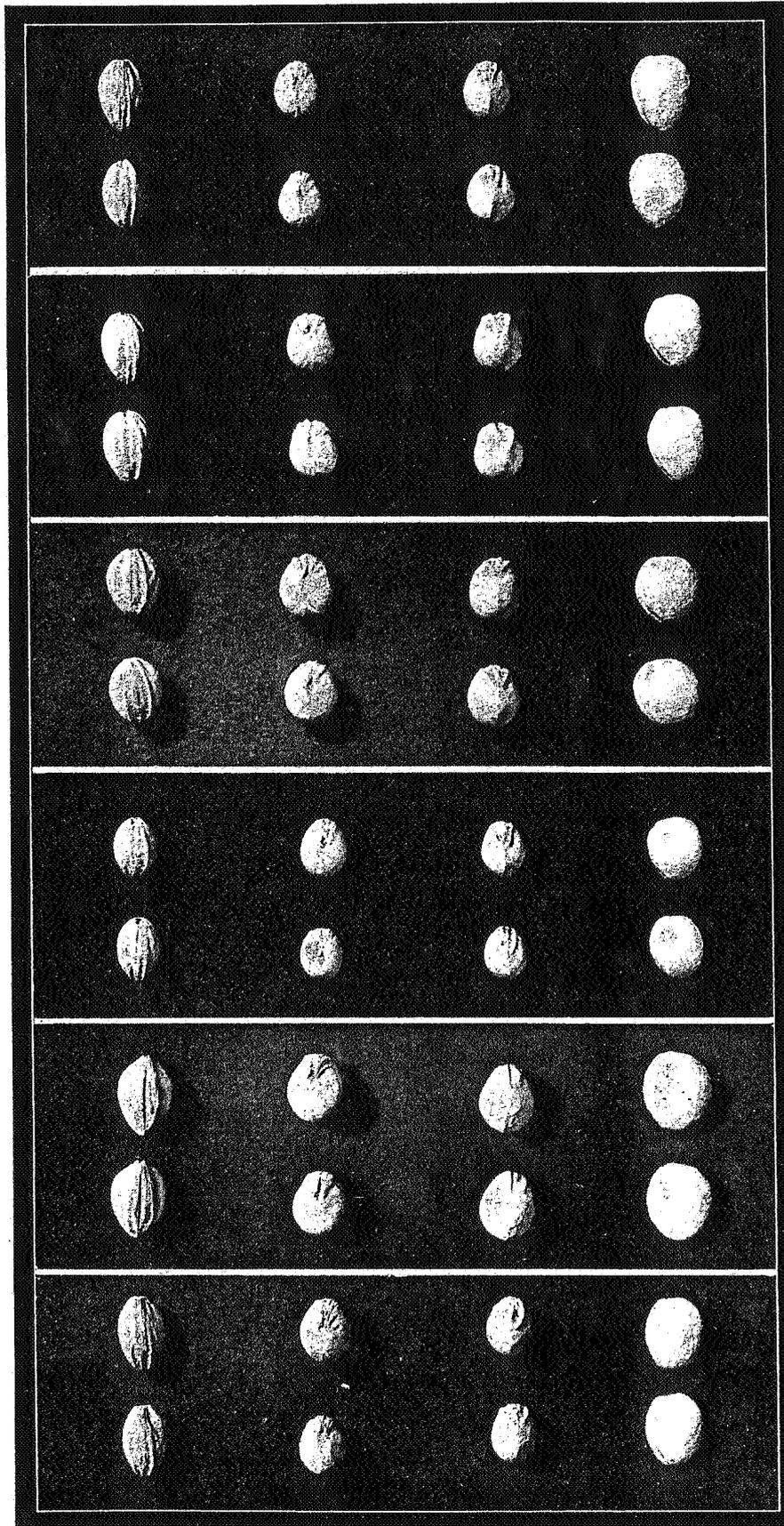


Fuggelkirsche

f



Tafel 74



a Rheinfallkirsche

b Brändlikirsche

c Winkler Schwarze

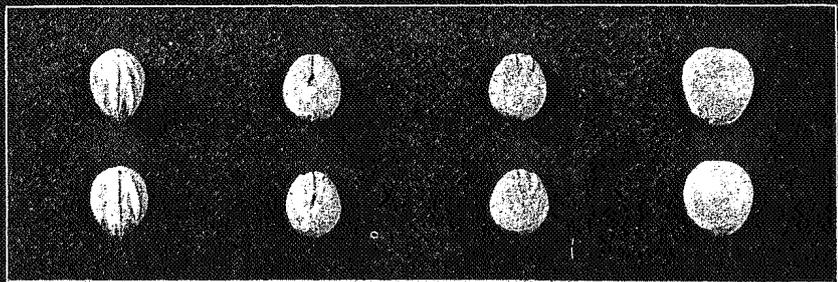
d Eglisauer
Langstieler

e Brunacher

f Chrähstelkirsche

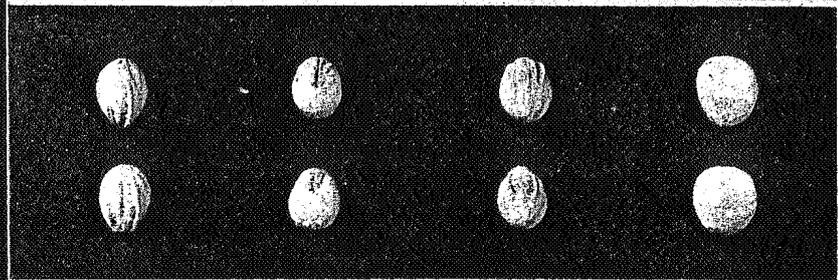
Schwarzbraune
Otschweizer

a



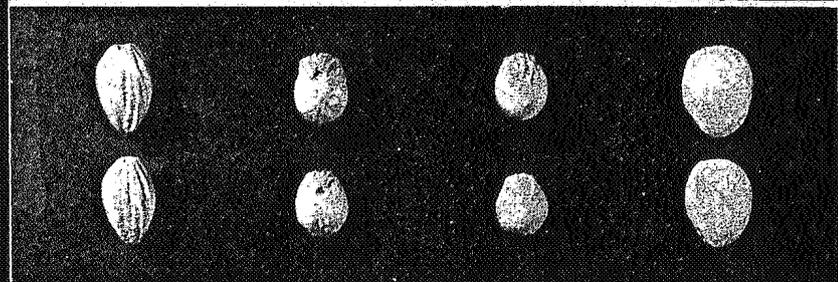
Späte Knellkirsche

b



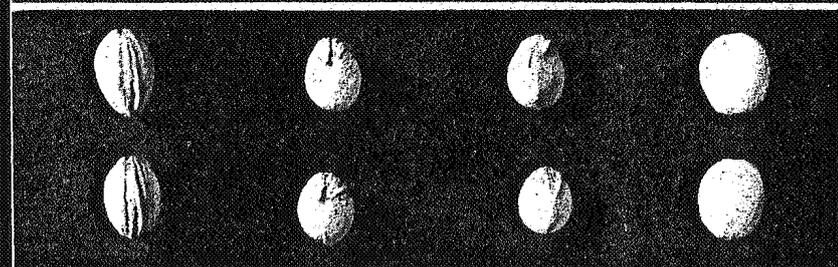
Stockerkirsche

c



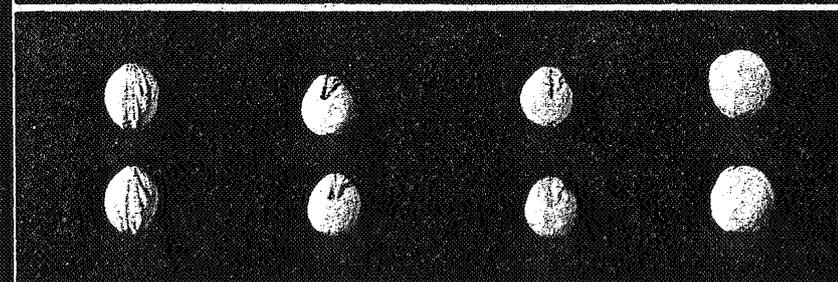
Harte Basler

d



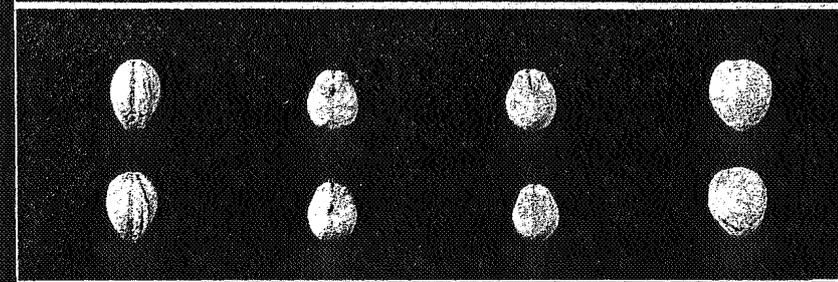
Schwarze
Männedorfer

e

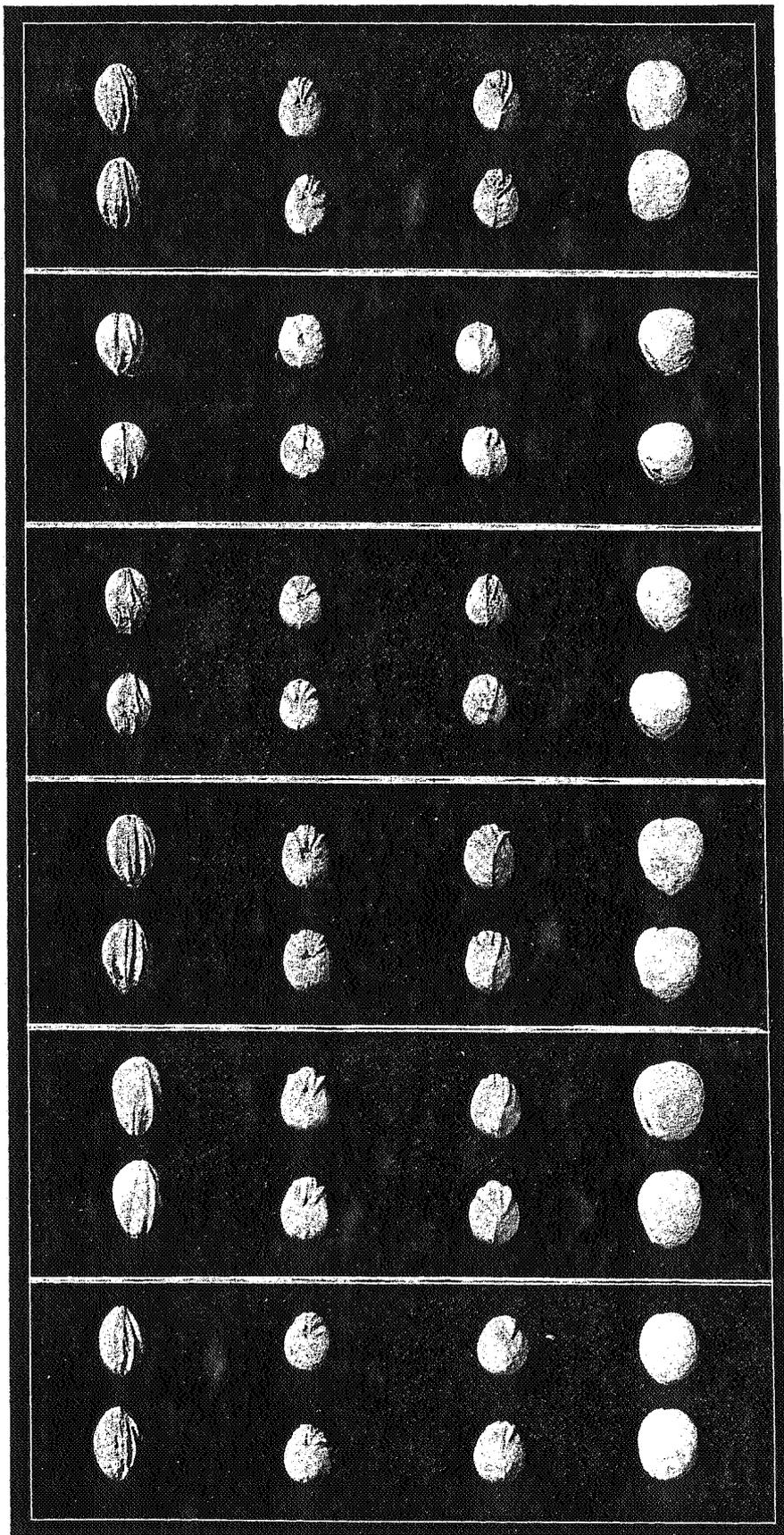


Tousser

f



Tafel 76



a Wahrenberger

b Neftenbacher

c Aeschhalder

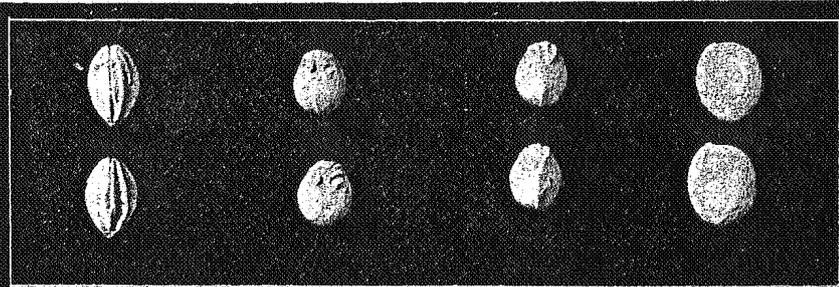
d Spitze
Schwarzbraune

e Ostschweizer
Herzkirsche

f Frühe rote
Männedorfer

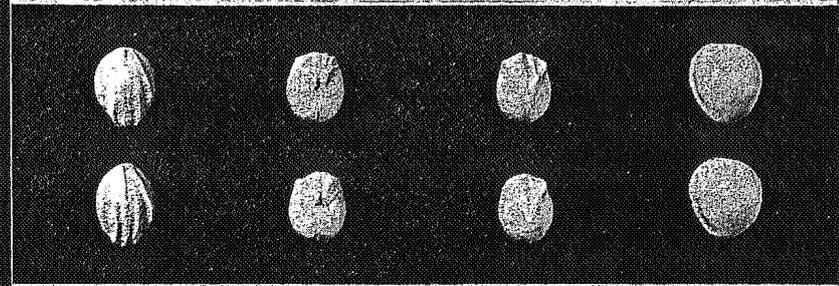
Uetikoner
Zucker­kirsche

a



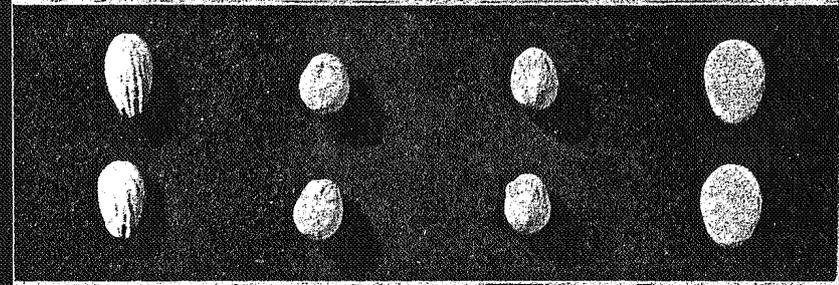
Zürcher
Herz­kirsche

b



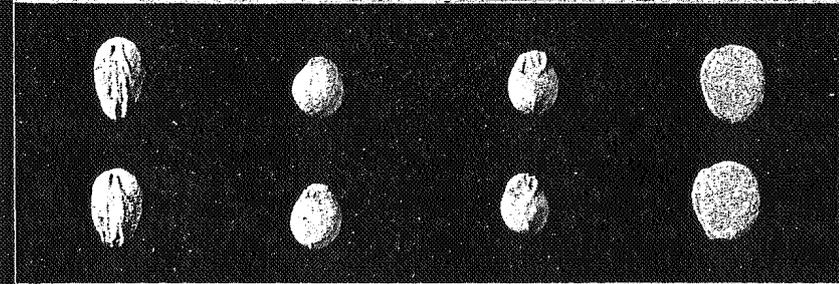
Kleines
Chnästel

c



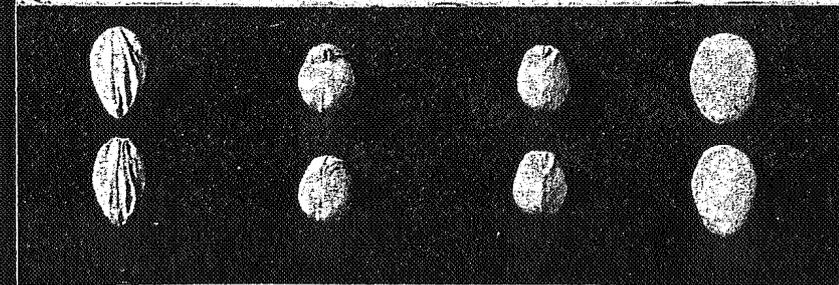
Cantienien­kirsche

d



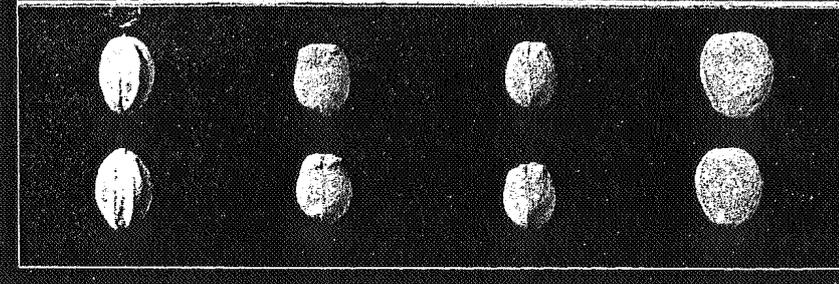
Bündner
Knorpel­kirsche

e

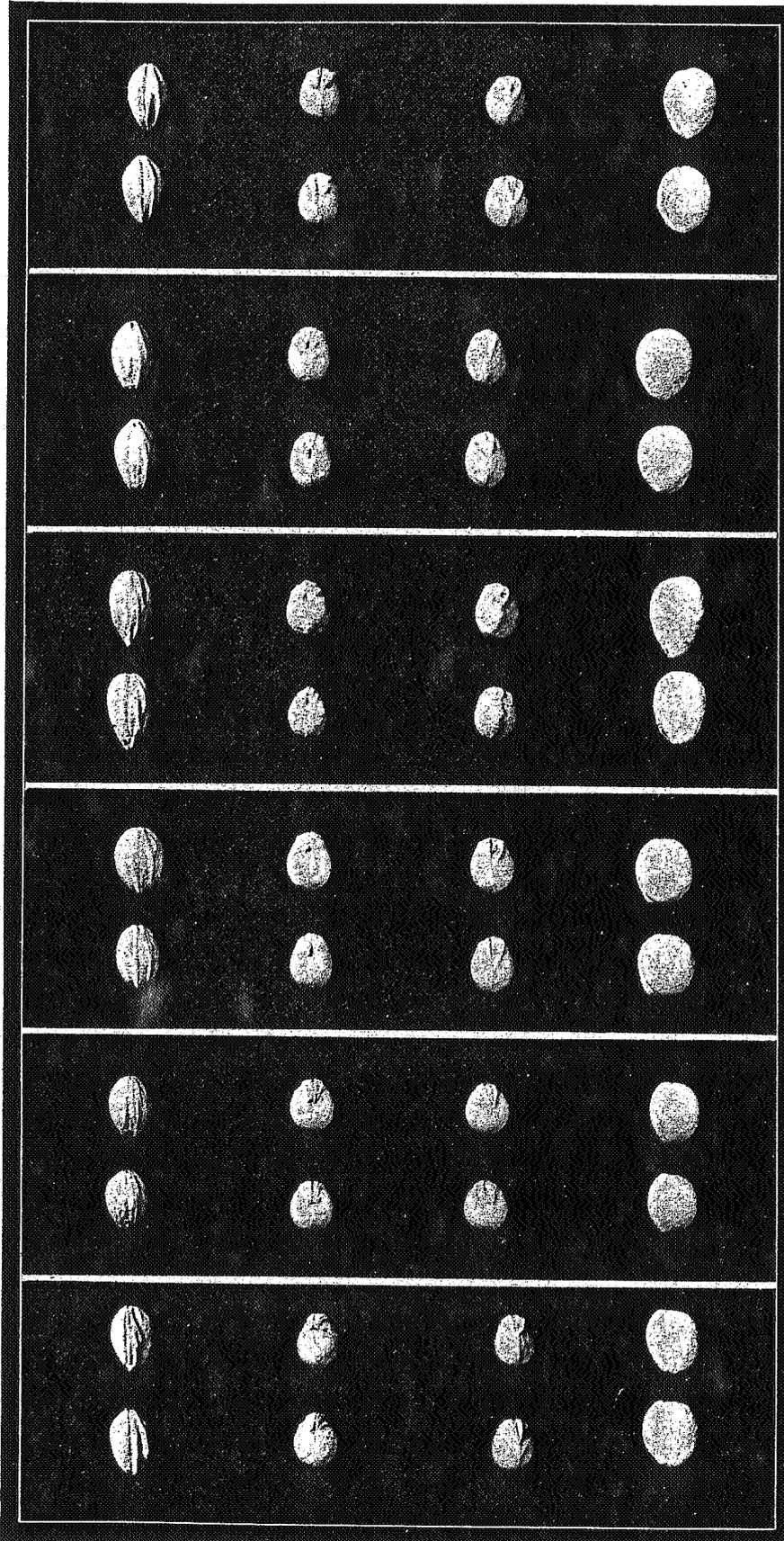


Edelweiss

f



Tafel 78



a Schwarze
Winznauer

b Reding

c Weggiser

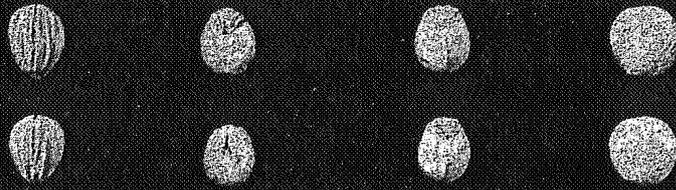
d Bettikirsche

e Frühe Märchler

f Schwyzer
Langstieler

Thurgauer

a



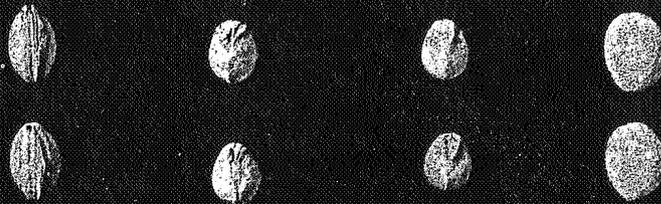
Biltener
Büschelkirsche

b



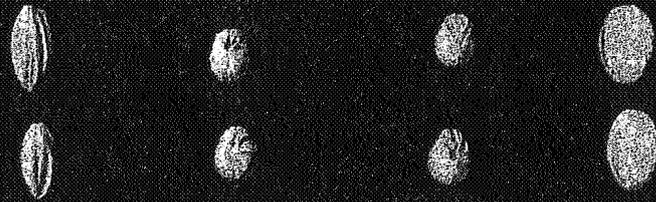
Zuger Rotstieler

c



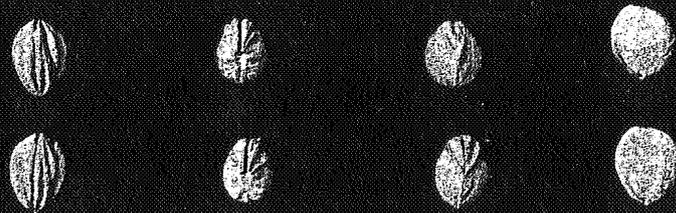
Gersauer

d



Lettenkirsche

e

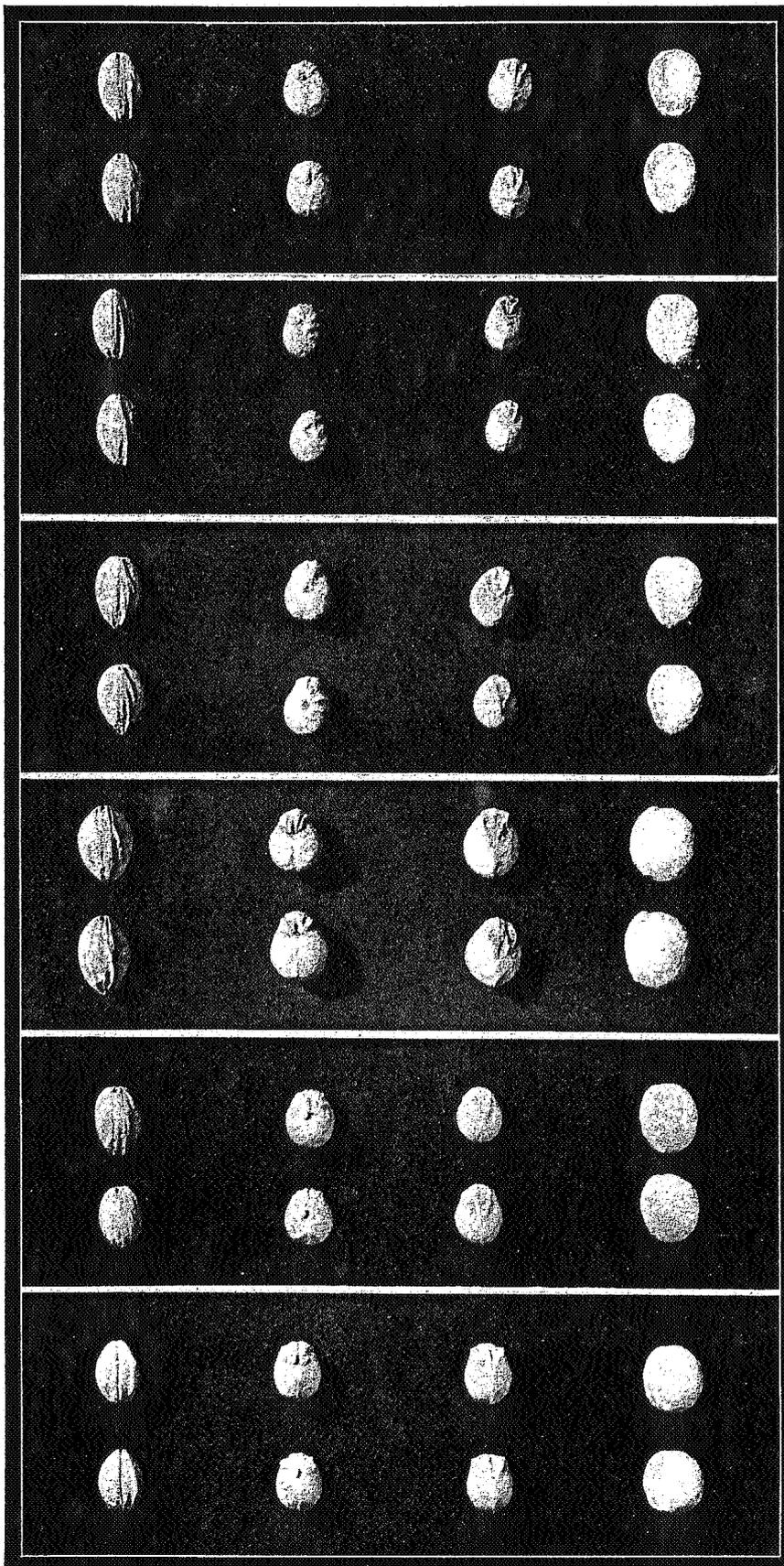


Käspikirsche

f



Tafel 80



a Zopfkirsche

b Trubiker

c Weinrebenkirsche

d Kembergkirsche

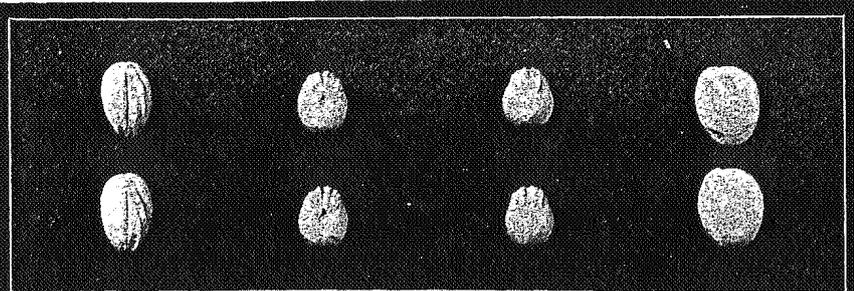
e Hohrütikirsche

f Bändler

Tafel 81

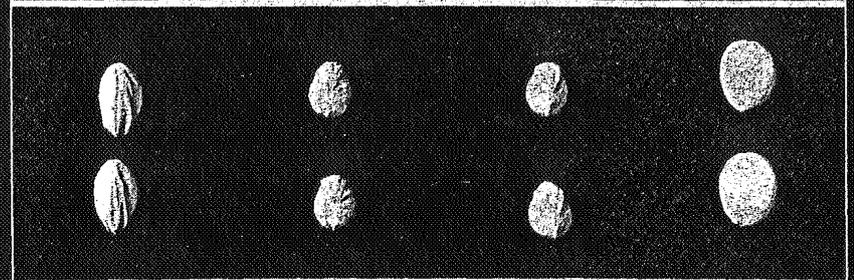
Geissmättler

a



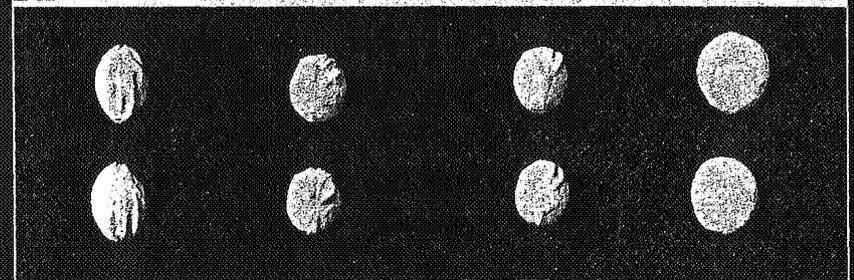
Immenseer

b



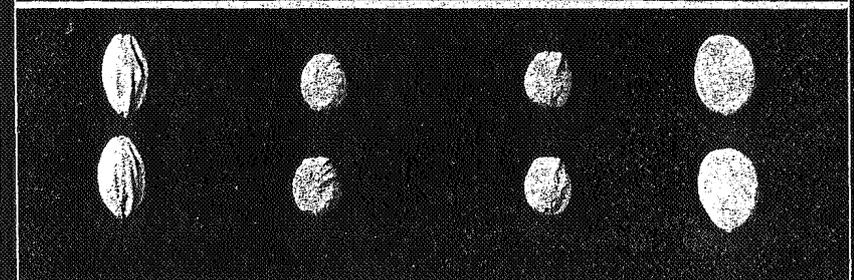
Frühe Schwyzer

c



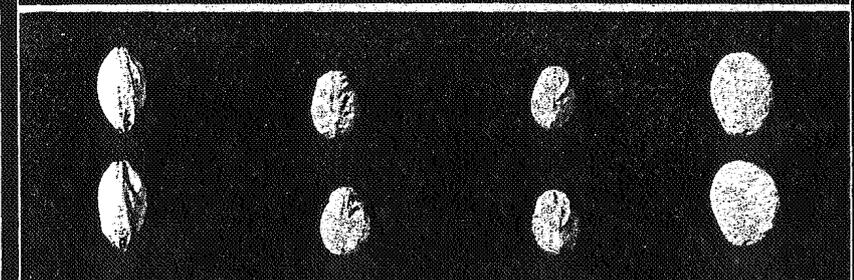
Rotwelsche

d



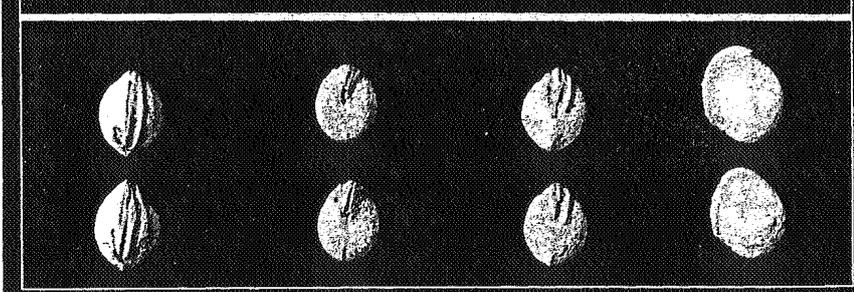
St. Vernakirsche

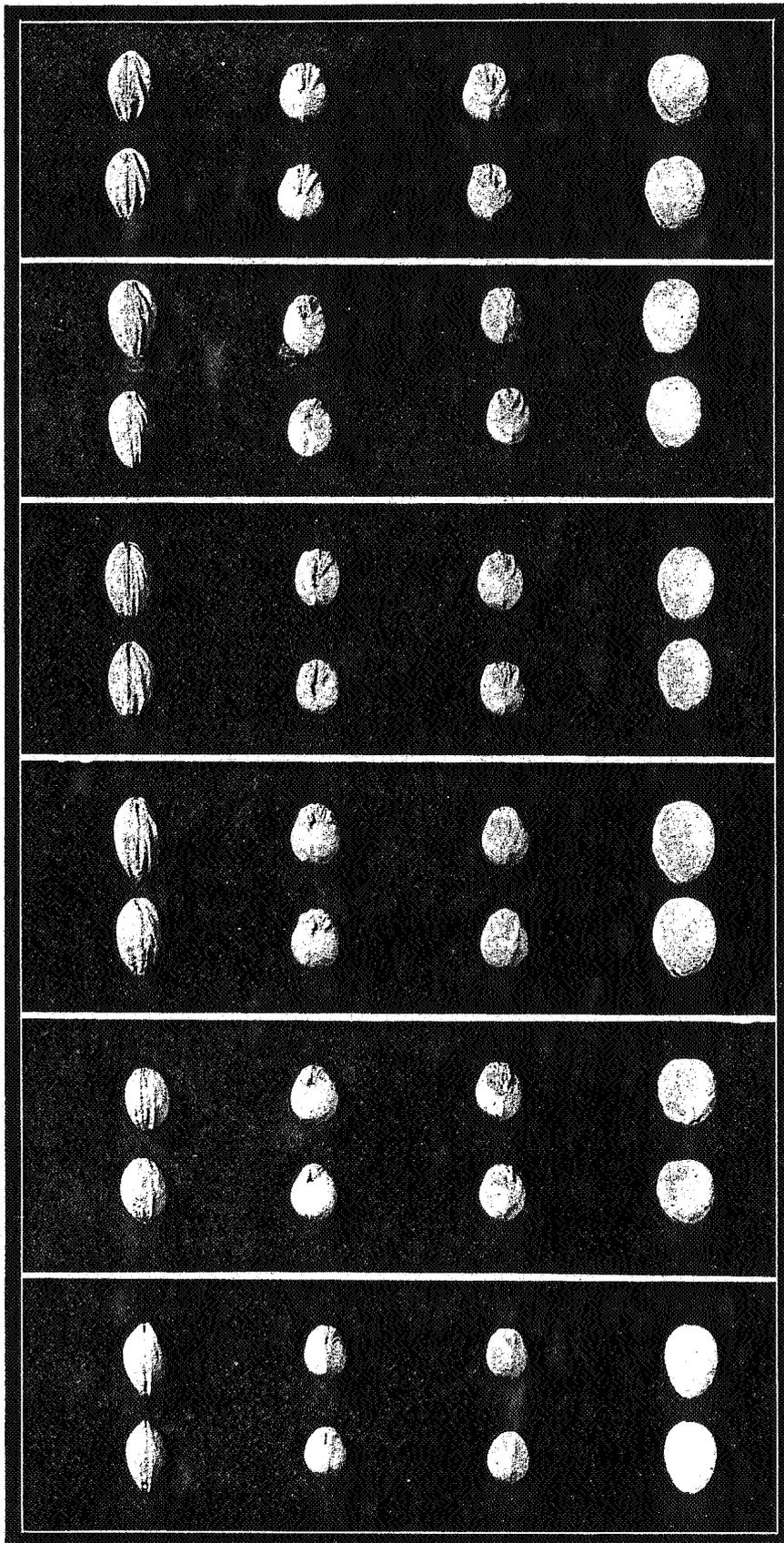
e



Rivers Frühe

f





a Schwarze
Tartarische

b Weiche
Langstieler

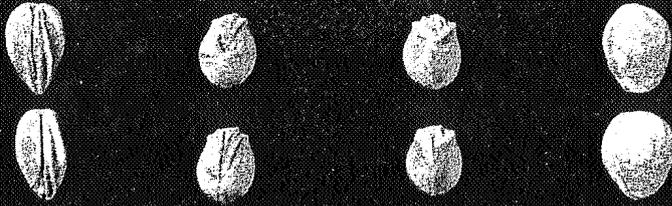
c Ochsenherzkirsche

d Dielsdorfer
Langstieler

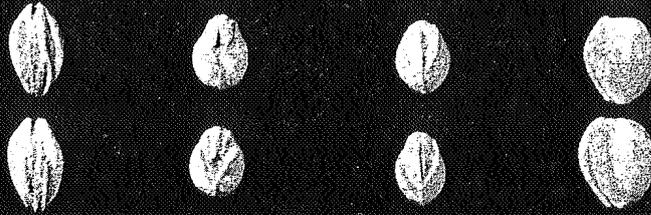
e Grosse schwarze
Knorpelkirsche

f Maiherzkirsche

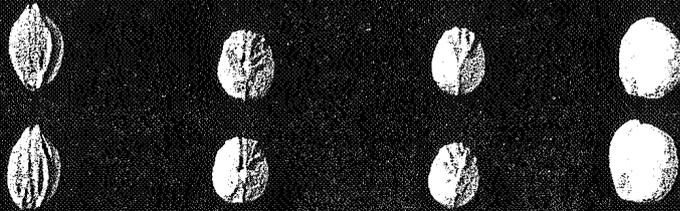
Franzosenkirsche *a*



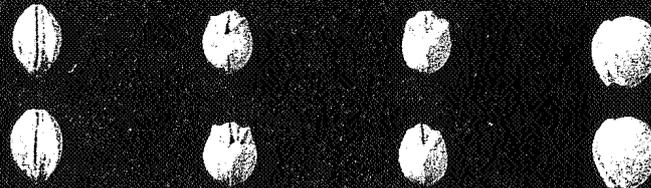
Grosse Gambaloise *b*



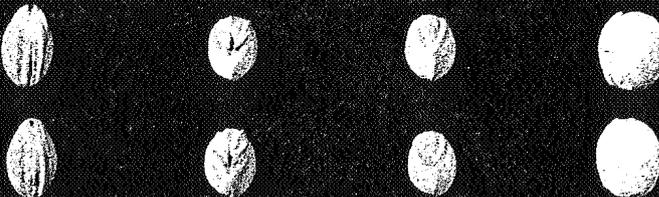
Bigarreau Pélissier *c*



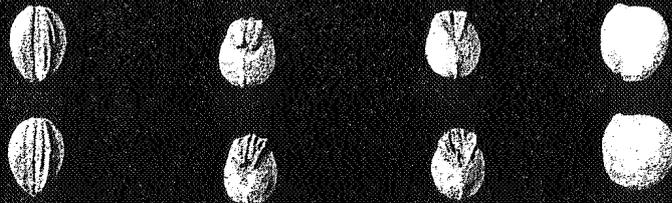
Falsche Hedelfinger *d*



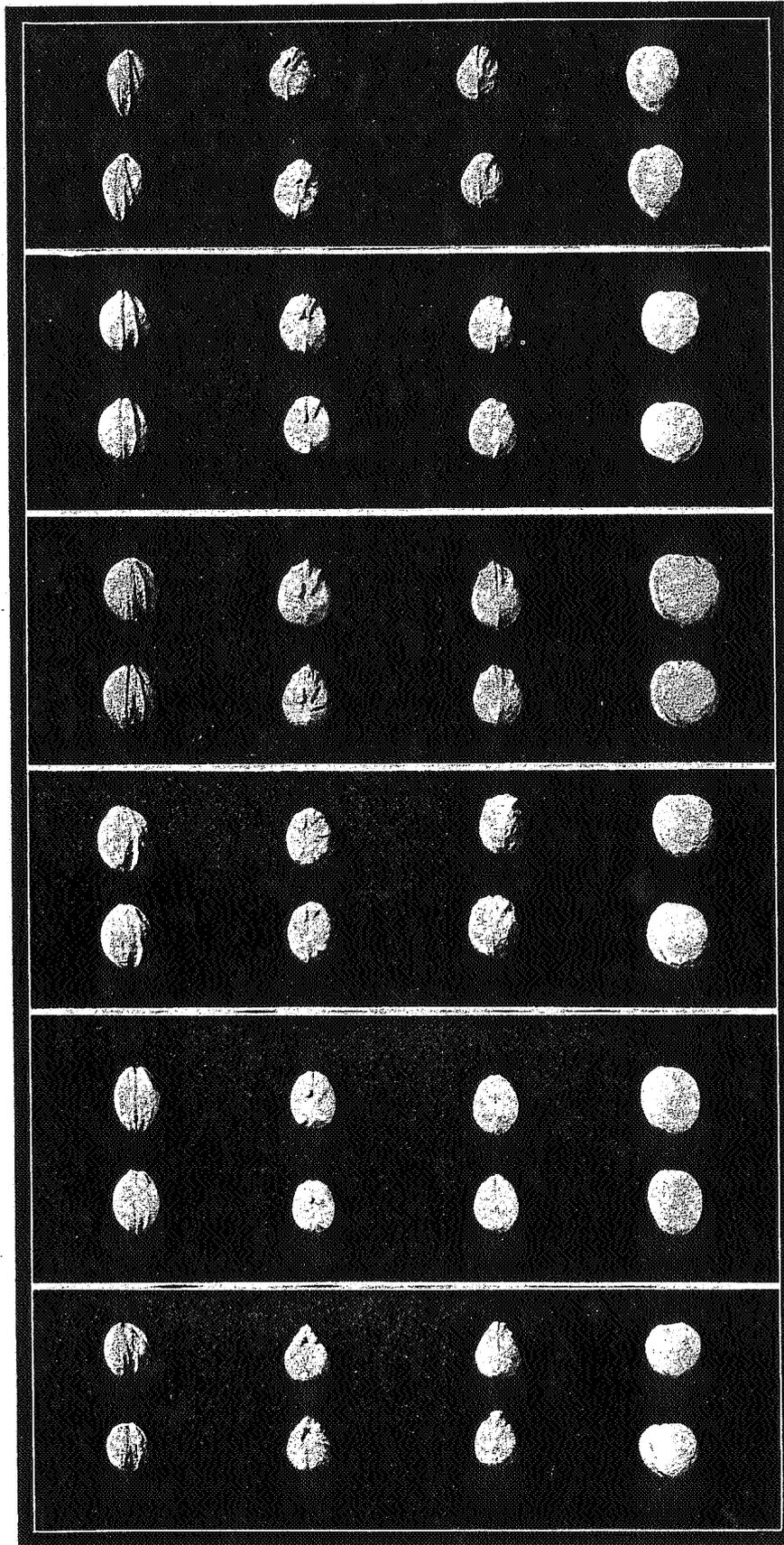
Kunzes Kirsche *e*



Weisse von Dielsdorf *f*



Tafel 84



a Ostheimer
Weichsel

b Minister
Podbielski

c Anglaise hâtive

d Braune
Süßweichsel

e Schöne
von Montreuil

f Kurzstielige
Montmorency