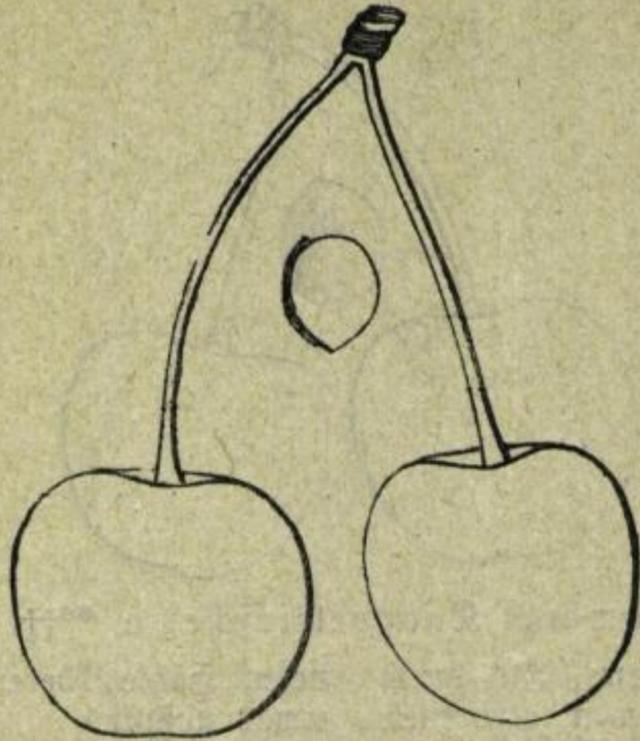


22. Büttners späte rote Knorpelkirsche.

III. No. 82, L'sDP. III. No. 14, D'sOK. No. 22.



Bunte Knorpelkirsche, c. **†.

Heimat und Vorkommen: Ist von Büttner in Halle erzogen. Sie hat durch ihre reiche Tragbarkeit, Größe und lange Haltbarkeit am Baume, auch ihrer Brauchbarkeit zu Haushaltungszwecken wegen großen Wert und verdient häufige Anpflanzung.

Synonyme: Büttners harte Marmor- kirsche (Dochnahl).

Gestalt: Groß, häufig hoch aussehend, am Stiele stark abgestumpft und auch am Stempel- punkte ziemlich stark gedrückt. Am Bauche, welcher eine breite, stumpfe Scheibe bildet, auf der oben sich allmeist eine Furche findet, deren aufgeworfene Ränder nur schmal sind, ist sie nur etwas gedrückt, auf dem Rücken dagegen aber meist stark, und ist der sich erhebende Bauch von den Seiten sehr flachrund, fast gradlinig begrenzt, so daß vom Stiele ab ge- sehen die Frucht fast ein Trapez bildet. Der Rücken zeigt meist flache Furche, die nach dem Stiele hin stärker und breiter wird. Der Stem- pelpunkt sitzt in weiter, flacher Senkung, bald auf der Spitze, bald erhebt die Bauchseite der Frucht sich etwas über ihn.

Stiel: Ziemlich stark, grün, in heißen Jah- ren oft etwas rot angelauten, meist gegen 50 mm lang, oft auch nur 40 mm, sitzt in weiter, flacher Senkung, deren Rand nach der Bauchseite meist nicht, nach der Rückenseite aber stark abfällt.

Haut: Glänzend, zähe, straff angezogen, in voller Reife rundum mit Rot so stark punk- tiert und gestrichelt, daß das Rot zusamläuft und die besonntesten Stellen braunrot, ja in heißen Jahren dunkelrot werden. Beschattete Früchte sind weniger stark gerötet.

Fleisch: Gelblich, härter als bei anderen bunten Knorpelkirschen, in voller Reife der Frucht in warmen Jahren sehr fest saftreich, von süßem, durch Säure hinreichend und an- genehm gewürztem Geschmacke.

Der Stein, an dem beim Genusse ziemlich viel Fleisch sitzen bleibt, ist mehr oval- als eiförmig, ziemlich dickbackig, mit breiten, doch flachen Rückenlanten, die sich nach dem Stiel- ende hin etwas erheben. Afterkanten sind nur schwach. Er erscheint beim Genusse auf seiner Oberfläche rot punktiert, welche Rötung sich jedoch mit dem Fleische abreiben läßt.

Reife und Nutzung: Zeitigt ziemlich gleichzeitig mit der holländischen Prinzessentkirsche, Ende der 4. und in der 5. Woche der Kirsch- zeit. Für die Tafel ist sie am angenehmsten vor vollster Reife, mit welcher sie für Haus- haltungszwecke ohne Zweifel gewinnt. Hält sich lange am Baum.

Eigenschaften des Baumes: Wächst kräftig und ist sehr tragbar.

in der Nähe der Wohnungen, wo sich die meisten der Gärten befinden, nicht gestattet und muß man da auf andere Mittel sinnen.

Nächst dem Star sind die schlimmsten Nachsteller der Kirschen unter den Vögeln der Sperling und der Kernbeißer (*Coccothraustes vulgaris*), der plumpste aller Finken.

Wo also mit Schießen nicht vorgegangen werden darf, da greift man zu anderen Mitteln, z. B. die bekannten Klappermühlen die, vom Wind in Bewegung gesetzt, Lärm erregen. An weiße