

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

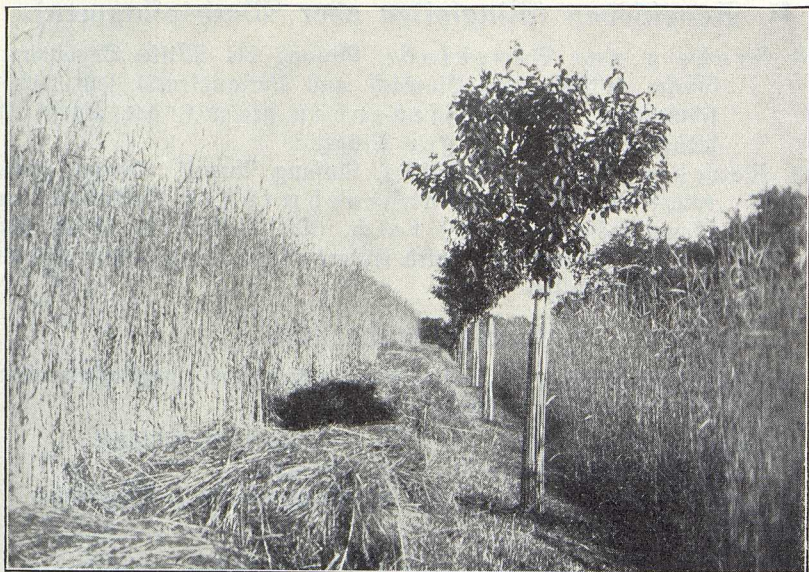


Fig. 21. Beispiels-Kirschanlage Winklergut St. Magdalena.

Kirschen.

Unter dem Sammelnamen Kirschen werden die Süß- und Sauerkirschen, bezw. Weichseln zusammengefaßt. Von den beiden ist die Süßkirsche die verbreitetere. Sie kommt in unseren Wäldern als Wild- oder Vogelkirsche häufig wildwachsend vor. Die Kirsche erfreut sich als frühreifende Obstart der größten Beliebtheit und ist ihre Kultur überall dort, wo entsprechende Absatzverhältnisse gegeben sind, sehr lohnend. Zu beachten sind jedoch die hohen Pflückkosten, die die Kirschernte erfordert.

Die Hauptverwendung findet die Kirschenfrucht in der Rohgenußverwertung. Hierzu eignen sich vor allem die weichfleischigen Kirscharten (Herzkirschen). Die hartfleischigen Sorten (Knorpelkirschen) finden sowohl als Frischobst, wie auch als Einmachfrüchte Verwendung. Für Einmachzwecke und zur Saftbereitung eignen sich jedoch besonders alle halbsauren Sorten und alle Sauerkirschen (Weichseln). Sowohl die Wild- wie auch die Edelkirschen werden vielfach zu Kirschbranntwein (Kirschgeist, Kirschwasser) und zu Likör verarbeitet. Das Kirschholz ist als Tischler- und Drechlerholz sehr gesucht. Die Kirschblätter werden zur Teebereitung und zum Gurkeneinlegen verwendet. Die Kirschblüte bietet eine vorzügliche Bienenweide.

Der Kirschbaum ist ein Tiefwurzler und sagen ihm tiefgründige, kalkhaltige Böden, sonniger Stand und trockene Lage besonders zu. Er