

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

Gestrippe oder in Niederwäldern findet man hier oft auch die wilde schwarze Waldkirche, welche für Veredlungen recht dauerhafte Unterlagen gibt. Von edlen Sorten werden hier kultivirt: La Reine (Reine Kirche) und Werder's frühe schwarze Herzkirche, Prinzessin (bunte Herzkirche), große schwarze Knorpelkirche, Maikirche, spanische Glaskirche (Gundi), Ostheimer- und Spätweichsel.

Das Haupthinderniß einer größeren Anpflanzung dürfte wohl das schwierige Pflücken sein, gerade zu einer Zeit, wo die Ernte-Arbeiten auf Wiesen und Feldern alle Arbeitskräfte in Anspruch nehmen; ferner auch die Unsicherheit vor den Angriffen der Menschen und Vögel. Desungeachtet möchte ich eine allgemeinere Anpflanzung und Verbreitung besonders der nachstehenden vorzüglichsten Sorten dringend empfehlen.

Von Herzkirchen: Downton's bunte, Kronprinz von Hannover bunte, Schöne vom Ohio, Winkler's bunte, Fromm's schwarze.

Von Knorpelkirchen: Gubener-Bernsteinkirche bunte, Lauermann's bunte, Marmor bunte, Hedelfinger Riesenkirche schwarze.

Von Süßweichseln, besonders Pragische Mustateller, rothe Maikirche.

Von Glaskirchen: Königin Hortensia, Schöne von Orleans, Herzogin von Paluan.

Von Weichseln: Die Frauendorfer und Kirche von der Ratte.

Die Kirchen werden hier fast durchgehends frisch gepflückt zu Markte gebracht und mit 3 bis 4 fl. der Mezen bezahlt. Das Dörren kommt hier nur vor in guten Jahren, eben so werden die Kirchen zum Branntweinbrennen nur dann verwendet, wenn zu niedrige Preise oder auch ungünstiges Wetter das Pflücken nicht lohnen. Von Kirchenggeist wird der Eimer vorzügliche Waare mit 50 fl. bezahlt.

Das Dörren des Steinobstes überhaupt erfordert etwas mehr Aufmerksamkeit als das des Kernobstes und ist hierbei anfangs große Hitze sorgfältig zu vermeiden. Die Kirchen und auch die Zwetschen kann man leicht entsteinen: sobald die Früchte etwas eingetrofnet und sodann weck runzlich werden, drückt man den Stein ganz gut heraus; die Früchte werden sodann etwas zugebrückt und vollkommen gedörret.

Von den Kirchen eignen sich hierzu am besten die bunten Knorpelkirchen, besonders die Marmorkirche, Gubener-Bernsteinkirche, Downton und auch Winkler's bunte Herzkirche. Die auf solche Art entsteinen und gut gedörreten Kirchen haben ganz das Ansehen von Rosinen (Eibeben) und werden auf dieselbe Weise verwendet, und übertreffen die Eibeben an Saft und Wohlgeschmack und halten viele Jahre. Ich habe solche Früchte vor 3 Jahren in Reutlingen ausgestellt, welche allgemeinen Beifall fanden, und im Berichte von Dr. Lucas ehrenvoll erwähnt wurden.

In obstreicheren Jahren lassen sich die schwarzen Kirchen eben so wie die Zwetschen durch Mußbereitung gut verwerthen.

Die entstielten Kirchen werden in einem Kessel mit etwas Wasser weich gekocht und sodann durch ein Sieb getrieben; hierauf wird dieser Brei unter fortwährendem Umrühren so lange eingekocht, bis er fest, gleichsam trocken wird. Dieses Muß wird noch warm in steinerne Töpfe gefüllt, die Oberfläche geglättet, hierauf im warmen Dörr- oder Backofen abgetrocknet