



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdieck,
Director des Pomol. Instituts in Neutlingen. Superintendent in Zeinßen bei Hannover.

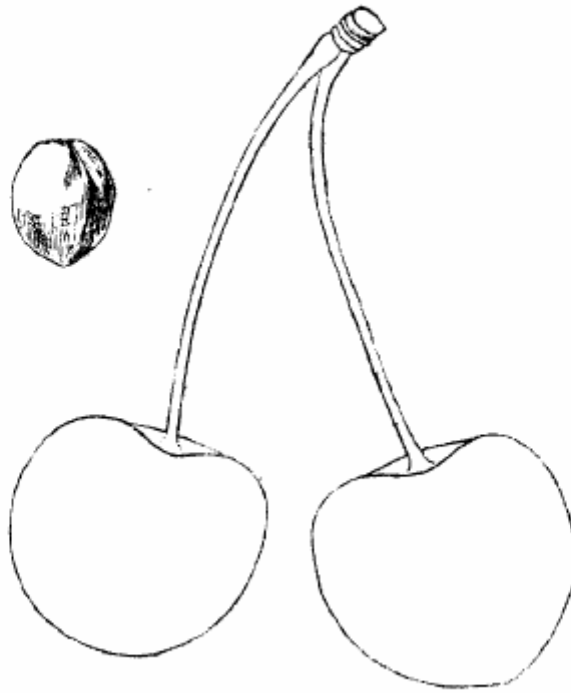
Sechster Band: Steinobst.

Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Neapolitanische Knorpelkirsche. **† Ende der 5ten W. d. R.=3.

Heimath und Vorkommen: Ist eine bei uns noch ganz unbekante, sehr schätzbare Frucht, deren Keis ich, unter dem Namen Cieliegro Neapolitano, durch die Güte des Herrn Barons von Trauttenberg zu Prag, aus Florenz erhielt. Sie übertrifft die Große schwarze Knorpelkirsche, mit der sie fast gleichzeitig reift, an Größe, bei gleicher Güte, und unterscheidet sich von ihr theils durch mehr Größe, theils dadurch, daß sie auch in voller Reife noch manche schwarzrothe oder purpurrothe Stellen behält, und erst spät ganz schwarz wird. Sie scheint auch nicht so leicht in anhaltendem Regen aufzuspringen. Am meisten hat sie Aehnlichkeit mit Schmidts schwarzbrauner Knorpelkirsche, doch reift sie etliche Tage später.

Literatur und Synonyme: ist nur erst in meiner Anleitung, S. 516 kurz charakterisirt. Italienische Werke, in denen sie etwa vorkommt, stehen mir nicht zu Gebote.

Gestalt: groß, oft recht groß, stumpf-herzförmig, einzelne etwas spitz-herzförmig, am Stiele stark abgestumpft, am Kopfe mit erhabener Linie zugerundet, selten etwas gedrückt, zu beiden Seiten nicht stark gedrückt, so daß die Dicke beträchtlich ist. Der Bauch zeigt flache Furche, oft auch nur Spur davon, der Rücken flache, breite Furche, die haupt-

sächlich nur nach dem Stiele hin hervortritt. Der Stempelpunkt liegt flach oder nicht vertieft und sitzt etwas nach dem Rücken hin.

Stiel: nicht stark, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand nach Bauch und Rücken merklich abfällt.

Haut: stark, straff, glänzend, abziehbar, bleibt ziemlich lange roth und dunkelbraun, behält, wenn sie schon halb schwarz ist, noch dunkelrothe Stellen und wird erst in vollster Reife fast schwarz. Meistens bleibt sie dunkelbraun mit fast schwarzen größeren Stellen.

Das **Fleisch** ist in vollster Reife nebst dem Saft sehr dunkelroth, mäßig fest, der Geschmack süß, etwas weinig und vorzüglich.

Stein: ziemlich dickbackig, eiförmig; die stark markirten Rückenlanten, unter denen die Mittellante stumpf vortritt, stehen etwas über die Eiform hinaus, besonders am Stielende; er ist oben etwas zu groß dargestellt.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche in der 5ten oder 6ten Woche der Kirschenzeit, und hält sich lange am Baume. Für Tafel und Haushalt schätzbar.

Der **Baum** wächst rasch und gesund und trägt schon in der Baumschule, wie auch die Probezweige die reiche Fruchtbarkeit bezeugten.

Anm. Die spätere Reife und die angegebene Färbung unterscheiden sie von ähnlichen Sorten.

Oberdieck.