



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band III: Steinobst und Quitten.

IV. Auflage.



Koburger Maiherzkirsche.

Tafel 6.

Reifezeit: Anfang Juni.

Name und Heimat: Nach dem Ill. Handbuch stammt sie aus Frankreich und geht dorten unter den verschiedensten Namen. Sie scheint in Deutschland noch wenig verbreitet zu sein.

Gestalt: Mittelgross, etwas stumpfherzförmig, meist hoch aussehend, bildet oft am Stiel und Stempelpunkt ein längliches, abgestumpftes Oval, so dass die grösste Breite in der Mitte liegt. Zu beiden Seiten oft auch nur auf der Bauchseite ist sie etwas breitgedrückt, mit flacher Furche. Stempelpunkt steht in einem schönen Grübchen. — Stiel: Lang und dünn, 4—5 cm lang, sitzt in ziemlich tiefer und weiter Höhle. — Haut: Glänzend, schwarzbraun, in voller Reife fast schwarz. — Fleisch: Zart, saftreich, dunkelrot. Geschmack angenehm süss, durch eine feine Säure gewürzt. — Stein: Meistens breit eiförmig, ziemlich dickbackig, manchmal auch gerundet mit etwas stärkeren Rückenanten.

Sie ist wohl eine der besten Frühlkirschen, sie reift nur einige Tage später als die Früheste der Mark, die ja wegen ihrer frühen Reife, trotzdem sie recht wässerig ist, hohe Preise erzielt. Die Koburger verdrängt sie aber bald. Auf dem Markt ist sie gesucht und wird sich, wenn ihr Wert noch mehr bekannt ist, leicht in grossen Mengen absetzen lassen. Sie verträgt den Versand und platzt selbst bei anhaltendem Regenwetter nicht auf.

Der Baum wächst nur mittelmässig, ist gesund und bildet eine mehr breitkugelige, dichte Krone. Ihre Tragbarkeit beginnt, wohl wegen dem schwachen Wuchs, schon im dritten Jahr nach der Pflanzung. An den Boden stellt sie keine hohen Ansprüche. Wegen der frühbeginnenden Blüte verlangt der Baum einen etwas geschützten Standort.
