



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band III: Steinobst und Quitten.

IV. Auflage.



Schwarze grosse Knorpelkirsche.

Tafel 13.

Reifezeit: 5. Woche der Kirschenzeit.

Name und Heimat: Ist eine der ältesten Kirschensorten, deren Ursprung unbekannt ist, denn schon Ch. Etienne beschrieb ihn 1540 als Cérise coeur-noir, und führte sie als sehr verbreitet und angebaut im Anjou an.

Gestalt: Frucht gross bis sehr gross, am Stiele stark abgestumpft, die grösste Breite etwas nach dem Stiele hin, auf beiden Seiten und am stärksten auf der Rückenseite breitgedrückt; auf der Bauchseite meistens eine Furche, auf der Rückenseite oft nur eine Linie. Am Stempel punkt rundet sie sich stumpf ab und hat ein Stempelgrübchen. — **Stiel:** Kurz, höchstens 40 mm lang, grün, etwas bräunlich angelaufen, sitzt in schwacher Höhle, deren Rand nach dem Rücken etwas abfällt. — **Haut:** Dunkelbraunrot, bei völliger Reife schwarzrot; das Stempelgrübchen hat oft etwas schmutzigweisse Bestäubung. — **Fleisch:** Fest, krachend, faserig, saftreich, nebst dem Saft schwarzrot, von vorzüglichem, sehr süssem, durch etwas Säure gehobenem Geschmacke. — **Stein:** Klein, etwas länger als breit, mässig dickbackig, oval eiförmig, am Stielende nur wenig abgestumpft, Rücken kanten breit, aber flach.

Die Frucht reift spät, etwa zu Ende der 5. Woche der Kirschenzeit. Gute Tafel- und Wirtschaftsfrucht.

Der Baum wächst kräftig, wird gross und ist sehr tragbar, gut für Hochstamm auf Vogelkirsche, Zwergstamm und Spalier passen weniger für ihn, da er nur mittelkräftig wächst und seine Triebe zu schlank sind.
