



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 Reutlingen. Superintendent in Zeinzen bei Hannover.

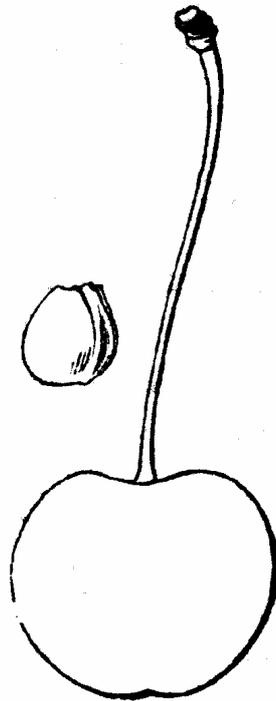
Dritter Band: Steinobst.

Kirschen No. 1—109. Pflaumen No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Bettenburger Glaskirsche. * * † 4. W. d. R. S.

Heimath und Vorkommen: ist ein Bettenburger Sämling und fiel aus der Kernsaat, welche Truchseß 1794 mit sorgfältig bezeichneten Steinen vornahm, aus einem Steine der Prager Muscateller, also einer Süßweichsel mit färbendem Saft. Vielleicht kommt es von dieser Abstammung, daß mir die jungen Bäume auf Weichselwildlingen bisher nicht recht fortwollten, und an Weichselbäume gesetzte Probezweige, die gleichfalls klein blieben, voll großer schöner Früchte saßen, aber sich nach etlichen Jahren todtrugen. Es sind darüber noch weitere Versuche zu machen. Mein Reis habe ich von Diel und Burchardt überein. Ist noch sehr wenig verbreitet, aber werthvoll.

Literatur und Synonyme: Truchf. S. 455 Bettenburger Glaskirsche; Dittrich S. 147; Siegel's Anl. S. 167. Im Auslande wird sie noch gar nicht bekannt sein.

Gestalt: die Frucht ist groß, hat nach Truchseß mit der Doppelten Glaskirsche viele Aehnlichkeit; Siegel hat jedoch richtig beobachtet, wenn er bemerkt, daß nicht nur ihr Stiel gewöhnlich etwas länger sei, sondern sie auch größer ist, am Stempelpunkte weniger gedrückt und mehr zugedrückt, und die Rückenseite zwar merklich gedrückt ist, aber nicht so starke Furchen hat als die Doppelte Glaskirsche und oft nur Linie. Der etwas nach dem Rücken hin stehende Stempelpunkt steht sehr wenig vertieft.

Stiel: mittelstark, meistens 2" lang, oft an der Basis etwas röthlich, sitzt in flacher Höhlung.

Haut: glänzend, zähe, daß sie sich abziehen läßt, weniger durchsichtig und in der Reife etwas dunkler roth als bei der Doppelten Glaskirsche.

Fleisch: weißgelb, saftreich, der Saft nicht färbend, der Geschmack merklich süßer als bei der Doppelten Glaskirsche, doch immer noch süß-säuerlich.

Der Stein ist mäßig groß, fast kugelförmig, dickbackig, am Stielende ein Wenig vorgeschoben und etwas abgestumpft. Rückentanten breit, aber flach. Am Stielende zeigt er eine starke runde Vertiefung.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt um 8—10 Tage später als die Doppelte Glaskirsche, in der 4. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt brauchbar. 1860, wo auch die Rothe Dranienkirsche wenig Geschmack hatte, war obige selbst am 12. Aug. noch von wenig gutem Geschmack, während dagegen die späten Amarellen, namentlich der Große Sobet, rechte Güte des Geschmacks erlangten.

Der Baum wird nach Truchseß groß, ist tragbar und hat, wie die Mutterforte, von der er abstammt, ein geschlossenes Wachsthum und starke Belaubung mit großen, breiten Blättern. — Durch mehr Größe, dunklere Farbe und spätere Reife, auch etwas in der Gestalt unterscheidet sie sich von der Doppelten Glaskirsche, mit der sie gleichen Werth hat.

Oberdieck.