



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 Leinßen bei Hannover.

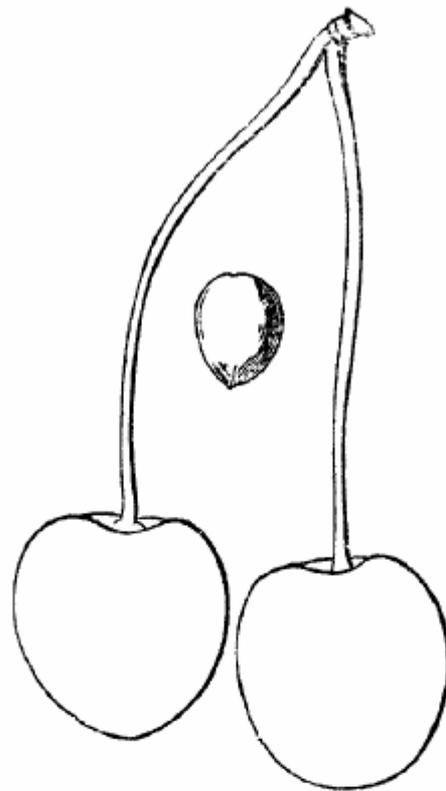
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Burchardts schwarze Rosenobel. **†, Ende der 2ten Woche der R.-Z.

Heimath und Vorkommen: Diese an sich gute, frühe Frucht, die jedoch keine Bereicherung unserer Pomologie ist, und deren Baum nach meinen bisherigen Erfahrungen nicht völlig so tragbar ist, als der der Werderschen frühen Herzfirsche, der Schw. Tartarischen etc., erhielt Truchseß um 1810 von dem bekannten Pomologen Burchardt zu Landsberg an der Warthe, der sie aus dem Steine einer Rosenobel, die er aus der Baumschule des Predigers Thiels zu Glasow bekam, erzog. Mein Reis erhielt ich von Burchardt.

Literatur und Synonyme: Truchseß p. 166, ohne nähere Beschreibung. Nach Dochnahls Führer, S. 27, kommt sie in Catalogen als Rosenobel de Burchardt vor; in den mir bekannten Catalogen fand ich sie nicht.

Gestalt: Größe mehr als Mittel; in Gestalt ähnelt sie sehr der Werderschen frühen Herzfirsche, deren Größe sie nicht ganz erreicht und merklich längeren Stiel hat. Sie ist stumpfherzförmig, etwas hochaussehend, am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkte, der kaum oder nicht vertieft steht, mit erhobenen Linien ziemlich gerundet; die Bauchseite ist etwas, der Rücken stärker gedrückt; der Bauch zeigt schmale, flache Furche, neben der ein paar flache Erhöhungen sich herab-

ziehen; der Rücken hat meist keine Furche, sondern etwas Erhöhung, oder zwei herablaufende Erhöhungen, zwischen denen etwas von Furche sich zeigt.

Stiel: lang, ziemlich dünn, gelbgrün, oft auch etwas roth angelaufen, sitzt in ziemlich weiter und tiefer, zu beiden Seiten sich herzförmig aufwerfender Höhlung.

Haut: ziemlich zähe, doch fein, in voller Reife fast schwarz. Fleisch und Saft sehr dunkelroth, der Geschmack süß, durch etwas Säure gehoben und sehr angenehm.

Stein: etwas stark, ziemlich schön eiförmig; Rückenkanten etwas breit, stumpf.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt eben nach der Werderschen frühen Herzkirsche, noch vor Büttners schwarzer Herzkirsche und der Schwarzen Tartarischen.

Der Baum wächst gesund, scheint aber an Tragbarkeit mehreren andern schwarzen Herzkirschen nicht ganz gleich zu kommen, falls er nicht mit zunehmendem Alter noch tragbarer wird.

Oberdieck.