



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band III: Steinobst und Quitten.

IV. Auflage.



Winklers schwarze Knorpelkirsche.

Tafel 14.

Reifezeit: Ende Juni, Anfang Juli.

Name und Heimat: Nach dem Ill. Handbuch erhielt Truchsess diese sehr edle Kirsche durch Burchardt aus der Baumschule des Pfarrers Thiel zu Glasow; über ihre Herkunft ist weiter nichts bekannt.

Gestalt: Breit und stumpfherzförmig, am Stiele breit abgeschnitten, oben stumpf abgerundet, gross bis sehr gross. — Stiel: Ungleich, 3—5 cm lang, sitzt etwas flach in einem kleinen Grübchen, ist grün, ohne Röte oder Flecken. — Haut: Braunrot oder schwarzbraun, glänzend und stark. — Fleisch: Fest, dunkelrot, der Saft färbt nur wenig, von süssem, angenehm gewürztem Geschmack. — Stein: Verhältnismässig klein, etwas breit gedrückt, mit einer stumpfen Spitze, an der einen Seite bleibt immer etwas Fleischanhang.

Winklers schwarze Knorpelkirsche ist eine grosse, vortreffliche Tafelfrucht, die noch viel zu wenig angebaut wird. Infolge des festen Fleisches verträgt sie den Versand sehr gut, deshalb auch für Konservenfabriken sehr geeignet. Mit ihrem köstlichen Geschmack verbindet sich auffallend lange Haltbarkeit. Sobald ihre guten Eigenschaften einmal allgemein bekannt sind, wird sie gewiss schnelle Verbreitung finden.

Der Wuchs ist auffallend stark und hochkugelig. Die Sorte ist gesund, kernig und leidet weder an Gummifluss, noch an Monilia oder anderen Krankheiten. Sie ist trotz ihres üppigen Wuchses früh- und reichtragend. In dem Geisenheimer Sortiment ist sie die ertragreichste. An den Boden stellt sie keine besonderen Ansprüche. Die Blüte tritt spät ein, ist von langer Dauer und nicht frostempfindlich.
