



## 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 Zeinßen bei Hannover.

---

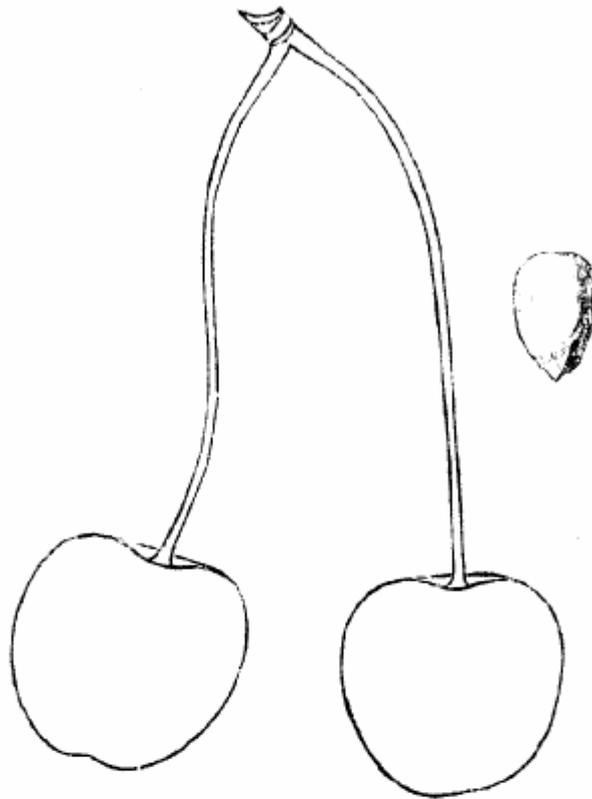
**Sechster Band: Steinobst.**

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



Dollaner Schwarze. \*\*† Ende der 3ten W. d. R. 3.

Heimath und Vorkommen: das Weis dieser immerhin guten Sorte, die jedoch eine Bereicherung des Kirschenfortiments nicht ist und hauptsächlich nur als spät reifende schwarze Herzkirsche Werth hat, erhielt ich von Herrn Baron v. Trauttenberg zu Prag, und stammt sie nach ihrem Namen aus Dollan, unweit Prag, woher auch die Dollaner Zwetsche ihren Ursprung hat. Vielleicht ist sie, ebenso wie diese Letztere, bei Dollan merklich werthvoller, als an anderen Orten, oder beide sind ein neuer Beweis, daß gerade die großen Obstbau treibenden Gegenden, weil sie bisher um die Forschungen der Pomologen sich gar nicht kümmern, so häufig Früchte bauen, für welche sie noch bessere pflanzen könnten. Die obige Frucht wird von mehreren anderen, gleichzeitig reifenden, an Größe übertroffen, hat auch den Fehler, daß die jungen Früchte, bei Hitze im Juni, zahlreich vergilben und abfallen. Ziemlich ebenso spät reift als schwarze Herzkirsche auch noch die Ochsenherzkirsche, Obige scheint aber besser für einen trocknen, für Kirschen nicht hinlänglich günstigen Boden zu passen, als die Ochsenherzkirsche.

Literatur und Synonyme: ist noch in keinem pomologischen Werke aufgeführt.

Gestalt: so, wie ich sie bisher auf einem kräftigen jungen Stamme hatte, ist sie mehr als mittelgroß, stumpf-herzförmig, häufig hochaussehend, am Stiele ziemlich stark abgestumpft, am Kopfe nur wenig gedrückt, meist stumpf zugerundet, am Bauche etwas gedrückt mit nur Spur von Furche, auf dem Rücken merklicher gedrückt, doch gleichfalls ohne Furche, oft umgekehrt mit höckerartiger Erhöhung. Der Stempelpunkt sitzt wenig oder gar nicht vertieft auf der Spitze.

Stiel: ziemlich dünn, gelbgrün, lang, 2" und selbst darüber lang, sitzt in flacher, meist auch enger Höhlung, deren Rand zu beiden Seiten sich wenig erhebt, und nur nach dem Rücken hin merklicher abfällt.

Haut: ziemlich stark, mattglänzend, in der Reife schwarzbraun, mit lichterem Stellen, erst gegen die Ueberreife ganz schwarz.

Fleisch und Saft sehr dunkelroth, bei schon tiefer gefärbten schwarzroth, das Fleisch etwas consistent, doch so zart, daß man sie noch zu den Herzkirschen rechnen muß; der Geschmack sehr süß und gewürzt, vor vollster Reife durch Beimischung von etwas Säure gehoben.

Der Stein ist ziemlich flachbackig, langeiförmig, über welche Form die verhältnißmäßig breiten, flachen, doch markirten Rückenlanten wenig hinausgehen. Die eine äußere Rückenlante bildet meist eine nach der Spitze hin sich etwas einziehende Linie. Der Stein ist aber in der Figur oben zu groß dargestellt.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt mit oder eben vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche, in der 5ten Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt.

Der Baum wächst kräftig und setzt sehr voll an, leidet aber in meiner Gegend, wie so viele andere spät reifende Kirschen, stark am Abfallen der jungen Früchte in heißen Junitagen. Es bleibt indeß immer noch eine ziemliche Ernte übrig.

Oberdieck.