



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.

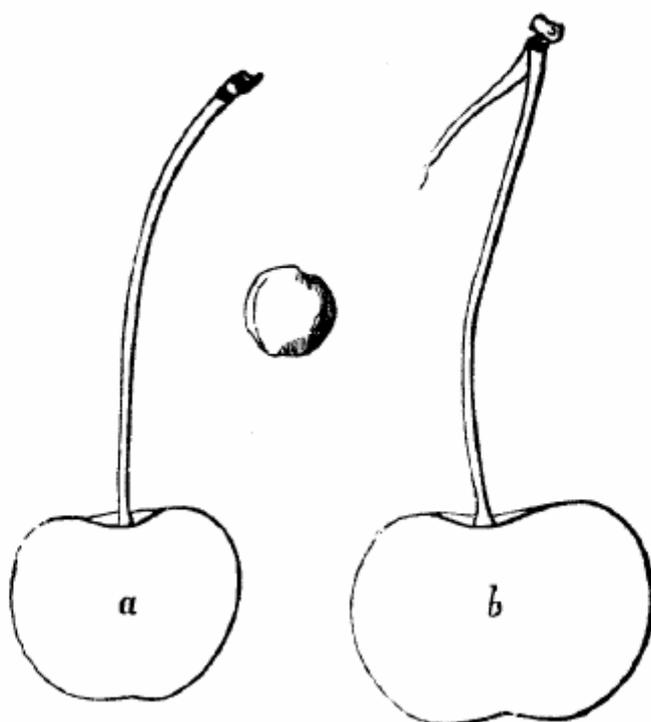
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Die Pontiac. **†, Ende der 2ten, Anf. der 3ten Woche der R.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine von den, durch Herrn Professor Kirtland aus seiner im Jahre 1842 gemachten Kernsaat erzeugten Kirchsensorten, von denen schon mehrere auch im Handbuche vorgekommen sind. Ueber Bedeutung und Anlaß der Benennung fehlt es noch an Nachrichten. Elliott bezeichnet die Sorte als eine wirklich vortreffliche Varietät, und auf dem Markte gesucht. Mein Keis erhielt ich von der Societé van Mons, und obwohl die Frucht wenigstens 1867 nur mittelgroß geblieben ist, mag ich doch glauben, die rechte Sorte zu haben, da die übrigen angegebenen Kennzeichen recht gut stimmen. Ihr Werth muß bei uns sich erst noch weiter bewähren, da sie bisher nur mittelgroß blieb.

Literatur und Synonyme: Elliott S. 216 schildert die Frucht als groß (die beigegebene Figur ist oben unter b dargestellt); stumpf herzförmig; Seiten gedrückt; Furche tief mit deutlicher darin herabgehender Linie; am Kopfe leicht gedrückt. Farbe dunkel purpurroth, in voller Reife fast schwarz. Fleisch dunkelroth, halb zart, saftreich, süß und angenehm. Stein mittelgroß, vom Fleische ganz ablöslich. Stiel variire zwischen kurz und lang, und sitze in weiter Höhle. Reife Ende Juni. — Hogg hat sie im Manuale mit noch kürzern, doch gleichen Angaben. Downing hat in der Ausgabe von 1854 diese Frucht noch nicht und auch in der Ausgabe von 1866 hat er sie S. 265 nur kurz nach Elliott gegeben. Morthillet (meilleurs Fruits Tom 2, Grenoble 1866), hat die Kirtland'sche Frucht nicht.

Gestalt: In meinem Boden nur mittelgroß, sehr stumpf herzförmig, am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, und auch am Kopfe ziemlich stark gedrückt, wiewohl sie in ihrer vorliegenden geringen Größe zu einer viereckigen Form nur in größeren Exemplaren deutlicher neigt. Die Fig. a oben ist indeß im Holzschnitt ein Wenig zu klein gerathen. Am Bauche ist sie etwas, am Rücken stärker gedrückt. Der Bauch zeigt flache Furche, der Rücken gleichfalls nur sehr breite flache, oft keine Furche, die herabgehende Linie war nur fein und nicht dunkler gefärbt. Der Stempelpunkt liegt in starkem Grübchen.

Stiel: $1\frac{1}{2}$ —2" lang, dünn, etwas geröthet, sanft gebogen, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle, deren Rand zu den Seiten sich nur wenig erhebt, aber nach dem Rücken meist stärker abfällt.

Haut: matt glänzend, hinlänglich consistent, sehr dunkelroth, in voller Reife schwarzroth, zu Schwarz neigend.

Fleisch: etwas heller roth als die Haut, fast zart, in voller Reife zart, der Saft gefärbt, der Geschmack süß, durch eine feine Säure gehoben und vorzüglich.

Der Stein ist ganz kurz oval, zu rund neigend, oft am Stielende und Kopfe wie gedrückt und etwas viereckig erscheinend, dickbackig; die mäßig breiten Rückenkanten erheben sich am Stielende etwas.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigte 1867 gleichzeitig mit der Bettenburger Herzkirsche, der Lucienkirsche und andern, noch etwas vor der wirklichen Reife der Bouquetamarelle, Anfangs der 3ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst gut und hat den Wuchs der Süßkirschen, wovon nach die Frucht oben classificirt ist.

O b e r d i e d.