



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.

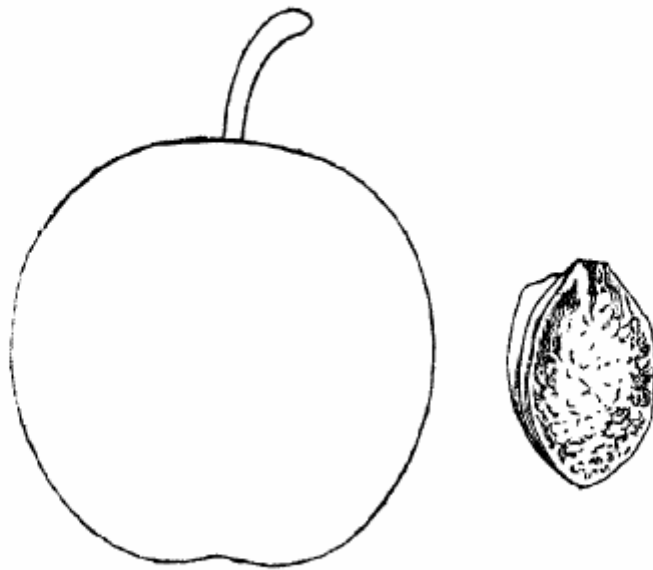
Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.

Mit 284 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 152. Bant's späte Keineclaude. Cl. 1: II, 1. C.
Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. A. a.



Bant's späte Keineclaude. ** Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Herr Dr. Siegel erhielt das Keis von August Royer aus Namur, Präsident der königl. pomol. Gesellschaft in Brüssel, unter dem Namen Bants late green Gage. Wird amerikanischen Ursprungs sein und ist für Tafel und Markt sehr zu empfehlen.

Literatur und Synonyme: Scheint noch nirgend beschrieben zu sein und kommt auch in Hogg's Manuale, 2te Ausgabe, nicht vor.

Gestalt: oval, hoch aussehend, oder wirklich höher als breit, an beiden Enden etwas abgestumpft. Gute Früchte sind $1\frac{1}{2}$ " hoch, $1''\ 5'''$ breit, $1''\ 4'''$ dick, die größte Breite liegt in der Mitte, zuweilen auch gegen den Stiel hin. Der Rücken ist mehr gedrückt, als der Bauch. Die Furche flach, theilt meist ungleich und erhebt die eine Seite der Frucht sich merklich stärker als die andere. Der Stempel-punkt steht meist auf der Mitte der Spitze in einer etwas tiefen, spaltenartigen Senkung.

Stiel: ziemlich stark, $8'''$ lang, kahl, grün mit Rostflecken, wenig gebogen. Stielhöhle tief und enge.

Haut: fein, abziehbar, im Reuen etwas säuerlich, ist gelb; besonnte Früchte sind mit feinen weißen und karmoisinrothen Punkten angesprenkt und ist dazwischen die Sonnenseite mit Karmoisin leicht angehaucht. Duft weißlich und dünne.

Fleisch: goldgelb, weich, etwas teigig, fein, faserig, glänzend, saftig, von einem zuckersüßen Geschmack.

Der Stein löst sich nur theilweise vom Fleische, ist 9''' lang, 6''' breit, 4''' dick, von Form wie gezeichnet. Backen rauh, etwas asterkantig. Der Rücken hat 3 etwas aprikosenartig geschiedene Kanten mit erhobener Mittellante, die gegen das Stielende breiter und schärfer wird. Bauchfurche etwas enge und mäßig tief.

Reifzeit und Nutzung: Die Frucht reift Anfang September vor der gemeinen Zwetsche, daher für Tafel und Markt als eine schöne Frucht zu empfehlen.

Der Baum wächst kräftig und scheint tragbar zu sein; Sommerzweige gerade, kahl, dünne; Augen klein, aufrecht; Augenträger kurz, rippig; Blätter klein, 3 $\frac{1}{2}$ '' hoch, 1'' 8''' breit, lanzettförmig, oben mehr spitz, behaart, gesägt; Blattstiel dünne, brüsig, 10''' lang, haarig.

R e i n d l.