



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 Leinzen bei Hannover.

Sechster Band: Steinobst.

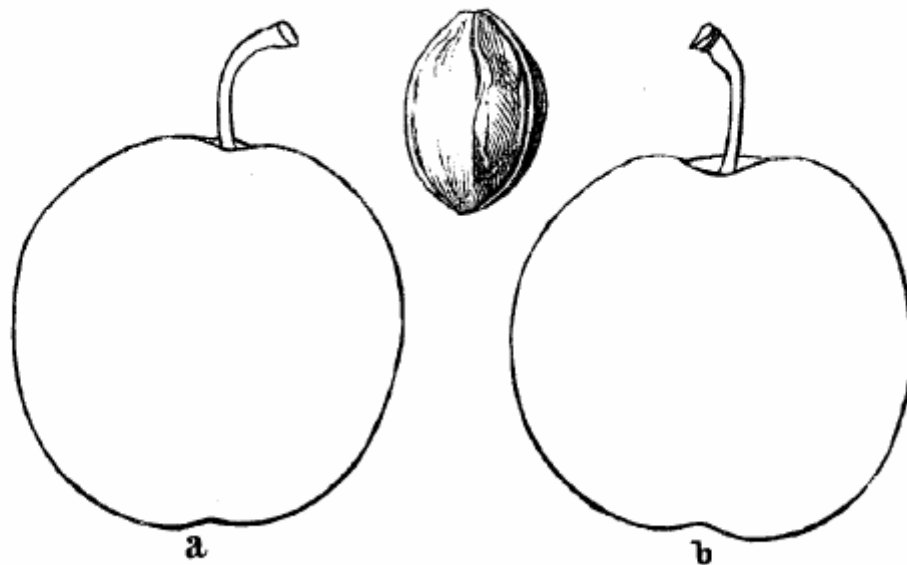
Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 143. **Blaue von Belgien.** Cl. 1: II, 1. A.
Zwetschenartige Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. B. a.



Blaue von Belgien. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen. Diese Sorte, welche Liegel von Papeu unter dem Namen *Bleue de Belgique* empfing und welche große Ähnlichkeit mit Kirkes Pflaume hat, aber früher reift, mag in Belgien entstanden sein. Sie ist schon mehrfältig verbreitet, da ich sie, wie von Liegel, so auch von Herrn Leroy zu Angers und in Vegetation mit Liegels Sorte übereinstimmend empfing und sie auch sonst in Catalogen sich findet. Auch Leroy sagt, daß er ihren Ursprung nicht kenne und Papeu hat im Cataloge von 18^{53/54} nur den Namen und selbst mit einem ? Die Fruchtbarkeit und Güte wird von allen gerühmt und gehört sie nach dem Geschmacke zu den edlern Sorten, obgleich der Stein nicht ablöslich ist. Leroy sagt: „superbe et très fertile.“

Literatur und Synonyme: Eine Beschreibung oder Abbildung von ihr ist mir noch nicht bekannt. Auch Liegel beschrieb sie noch nicht näher, sondern schildert sie in der Monatschrift 1857, S. 7 unter Nr. 186 und dem Namen *Belgische Damascene*, nur kurz als mittelgroße, runde, schwarzblaue Damascene von zartem, recht angenehmen, vom Steine fast lösslichen Fleische, reifend Ende August. Da er diese *Belgische Damascene* unter die *Wahren Damascenen* setzt, so würde ich zweifeln, ob es die *Bleue de Belgique* sei, deren Erbe ich kahl finde, wenn nicht in Liegels Cataloge diese gleichfalls die Nr. 186 hätte. Die Einreihung unter die *Wahren Damascenen* in der Monatschrift wird um so mehr eine Irrung sein, als Liegel selbst im allgemeinen Verzeichnisse der Pflaumen III, S. 65 sie zu den *zwetschenartigen Damascenen* zählt. — Im Cataloge der Gebrüder Simon Louis zu Metz hat sie das Synonym *Bleue de Perok*, was vielleicht auf den Ort des Ursprunges oder der Erzieher hinweist. Die Benennung der Sorte schien mir am passendsten durch bloße Uebersetzung des *Belgischen* Namens, so hat man nicht noch ein Synonym zu merken.

Gestalt: ziemlich oder wirklich rund, 1" 5''' hoch, breit und dick, oft aber, wie bei obiger Figur, um 1 Linie stärker, oder auch

1 Linie höher als breit und dick. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig. Am Stiele ist sie nur wenig abgestumpft, am Kopfe etwas stärker; der Rücken ist fast eben so ausgebogen als der Bauch und nur wenig gedrückt; die flache breite Furche theilt fast gleich; der Stempelpunkt liegt in der Mitte des Kopfes in weiter flacher Höhlung.

Stiel: dünn, stark berostet, gekrümmt, 7''' lang, ganz kurz behaart, sitzt in enger flacher, oft auch tieferer Höhle.

Haut: stark, läßt sich ziemlich gut abziehen, ist nicht stark und angenehm säuerlich. Die Farbe ist schwarzblau mit vielen feinen, goldartigen Punkten und etlichen größeren gelblichen Rostflecken. Der Duft ist blau und ziemlich stark aufgetragen.

Das Fleisch ist etwas gelblich grün, fein, weich, sehr saftreich, von süßweinartigem, sehr angenehmen Geschmacke, doch in meiner Gegend vom Steine nicht ablöslich.

Der Stein ist breitelliptisch, nicht rauh, wenig dickbackig, 9''' lang, stark 6 breit, stark 3 dick, von Farbe ziemlich hell, fast gelb. Die größte Breite liegt in der Mitte; am Stielende verjüngt er sich mit sanften Einbiegungen etwas rascher, als nach der Spitze hin und bildet eine etwas abgestumpfte Stielspitze; die Bauchfurche ist weit und tief; die stumpfen Rückenlanten sind mäßig breit und tritt die Mittelkante stumpf stark vor. Ueber der Mitte der Backen läuft eine starke Asterkante ganz herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren Ende August, in dem sehr späten Jahre 1864 war sie den 3. September reif, als die ähnliche Kirkes Pflaume sich erst merklicher färbte. Ist bei ihrem zarten Fleische wohl nur zum rohen Genuße geeignet.

Der Baum wächst mir in der Baumschule sehr rasch und gesund und ist, nach den Ergebnissen des Probezweiges auch hier früh und reich tragbar. Die Sommertriebe sind lang und schlank, fast nicht gekniet, kurzgliedrig, kahl, braunroth, nach unten mit gelblichem Silberhäutchen punktiert und gestrichelt. Blatt ziemlich groß, fast flach, doch oft etwas wellig gebogen, runzlig, kurz-oval mit aufgesetzter oder halb auslaufender Spitze, einzeln breitelliptisch, glänzend, stark und grob gezahnt. Das Blatt der Fruchtaugen ist merklicher rinnig, meist breitelliptisch. Augen klein, konisch spitz, stehend, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden, ganz kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.