



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.

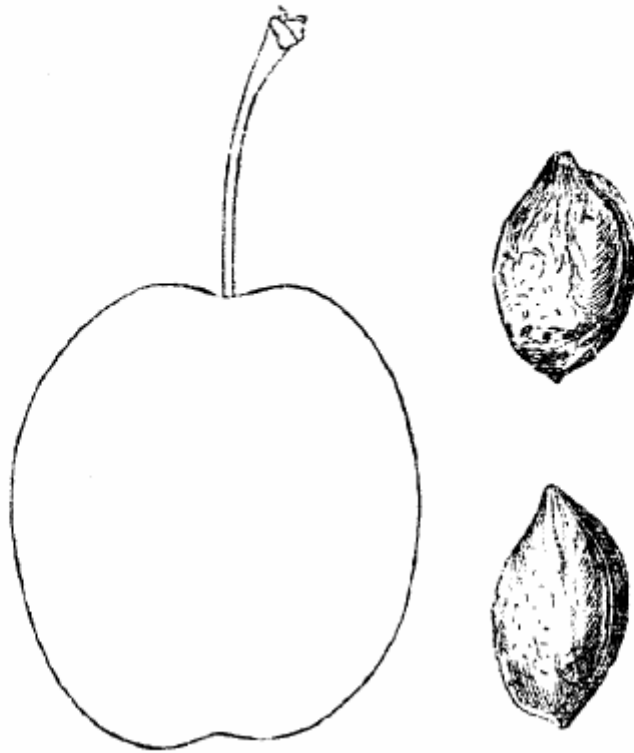
Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.

Mit 284 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 141. **Bleekers gelbe Zwetsche.** Cl. 1: I, 2. C.
 Damascenenartige Zwetsche mit gelber Frucht; Cl. 6: I, 3. B. b.



Bleekers gelbe Zwetsche. ** Ende August.
 Bleekers Gage.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Frucht ist nach der von Downing gegebenen Nachricht etwa um 1824 durch eine Mistress Bleeker zu Albany erzogen aus einem Pflaumensteine, der aus Deutschland gekommen war und sagt Downing, daß sie in den nördlichen und westlichen Staaten von Amerika zu den beliebtesten Pflaumen gehöre wegen ihrer Güte, auch der Gesundheit und nie fehlenden Tragbarkeit des Baumes. Letztere hat sich auch an meinen jungen, seit 4 Jahren tragenden Bäumen bereits bestätigt, zu denen ich vor etlichen Jahren das Reis von Herrn Behrens zu Travemünde erhielt, der die Sorte direkt von Downing bezogen haben wird, die nach Downings und der Annales Beschreibung ächt ist.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 18, Bleekers gelbe Renklobe. An andern Orten und in seinen Verzeichnissen nennt er sie jedoch Bleekers gelbe Zwetsche, welcher Name passender ist, da sie zu den Reineclauden nicht gehört. Downing S. 273. Bloekers Gage mit dem Synonym German Gage, (weil sie aus einem aus Deutschland gekommenen Steine erzogen wurde); Annales VI, S. 67, Bloekers yellow Gage, mit den Synonymen Bleekers gage, German gage, Jaune de Bloeker. — Emmons S. 163; Fogg Manual S. 231; Lond. Cat. Supplement S. 25, Nr. 49. Bleekers Gage; Mas in Verger beschreibt sie S. 21 und gibt Nr. 11 Abbildung von fast runder Frucht, die doch auch unsere Sorte sein wird.

Gestalt: groß, nach Liegel oft auch sehr groß, Mittelgröße $1\frac{1}{2}$ " hoch, $1\frac{1}{2}$ —2" weniger breit und noch etwas weniger dick. Die Ge-

stalt ist sehr regelmäßig oval, am Kopfe und Stiele etwas abgeschnitten, an jenem oft fast zugerundet und öfter nach dem Stiele ein wenig stärker abnehmend, als nach dem Kopfe. Die Furche ist sehr flach und theilt bald gleich, öfter aber ungleich; Bauch und Rücken sind etwas gedrückt; der Stempelpunkt liegt auf der Spitze unvertieft oder neben einer kleinen, von der Furche gebildeten Senkung, etwas unterhalb der sich erhebenden Bauchspitze.

Stiel: dünn, grün, oft etwas röthlich angelauten, kurz behaart, gerade, charakteristisch lang, 1" und selbst darüber, sitzt oft in enger, meistens seichter Höhlung.

Haut: sehr fein, nicht stark säuerlich, läßt sich nicht abziehen, ist von Farbe schön hochgelb, mit vielen feinen weißen Punkten besetzt, die jedoch gewöhnlich erst die Loupe zeigt. Röthe sah ich bei dreimaligem Tragen nicht und geben auch die Beschreibungen solche nicht an; nur Liegel gedenkt auch röthlicher Punkte. Der Duft ist weißlich und leicht und wird bei recht reifenden etwas rosenröthlich.

Das Fleisch ist fast goldgelb, fein, zart, von recht süßem, angenehmen, nur durch etwas Säure gewürzten Geschmacke. Wird die Frucht etwas zu reif, oder hat sie lange gelegen, so ist die Saftfülle nicht stark, jedoch der Geschmack noch recht süß. In kalten Jahren ist das Fleisch etwas schmierig. Die Annales wollen die Imperial Gage in Güte vorziehen; in meiner Gegend finde ich obige ebenso süß und von Ansehen schöner.

Der Stein, welcher nach Downing und Liegel ganz ablöslich ist, war es bei mir in warmen Jahren auch so weit, daß nur stellenweise oder am Rücken etwas Fleisch an ihm hängen blieb. Er ist 10" lang, stark 6" breit, 3 dick, schön regelmäßig breit-elliptisch, über welche Form der Rücken nach dem Stielende hin nur wenig vortritt; die Backen sind rauh, die Bauchfurche breit, die Rückenkanten stumpf, unter denen die Mittelkante nur etwas vortritt; vom Stielende ziehen sich mehrere Aterkanten herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Downing Ende August und so auch bei mir, noch etwas vor der Großen Reineclaude und Rothen Eierpflaume; 1862 war sie schon gegen Mitte August reif. Ist zunächst nur Tafelfrucht.

Der Baum wächst rasch und gesund mit dichter Belaubung. Die Sommertriebe sind stark, stufig, behaart, nach unten mit gelblichem zerrissenen Silberhäutchen gefleckt, weiter hinauf mit röthlichen feinen Punkten gezeichnet, die durchs Glas sichtbar werden, von Farbe röthlich braun, Blatt groß, flach, oft jedoch auch etwas muldenförmig, nach abwärts gebogen, oben kahl, unten kurz behaart (nach Liegel auch oben behaart) meist umgekehrt eiförmig, oder umgekehrt lang-eiförmig mit aufgesetzter oder auch fast auslaufender Spitze, (Liegel bezeichnet es als oval-eiförmig, die größte Breite in der Mitte). Der Blattstiel hat nur feine, oft auch keine Drüsen. Das Blatt des Fruchtholzes ist etwas schmaler. Augen, nach Liegel lang, fand ich ziemlich kurz, stumpf, abstehend, auf wulstigen, fast nicht gerippten Trägern. An kurzen Trieben und Fruchtspiessen sind sie größer und solche Triebe sind ganz mit gelblich-grauen Silberhäutchen überzogen.

Anm. Die Frucht ist zu ihrer Reifzeit kenntlich durch ihren langen Stiel, die sehr feine Haut und regelmäßige Gestalt. Liegel sagt, daß sie in Größe, Form und Farbe der Großen gelben Dattelzweitsche ähnlich sei, die später reift.

Dberdieck.