



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.

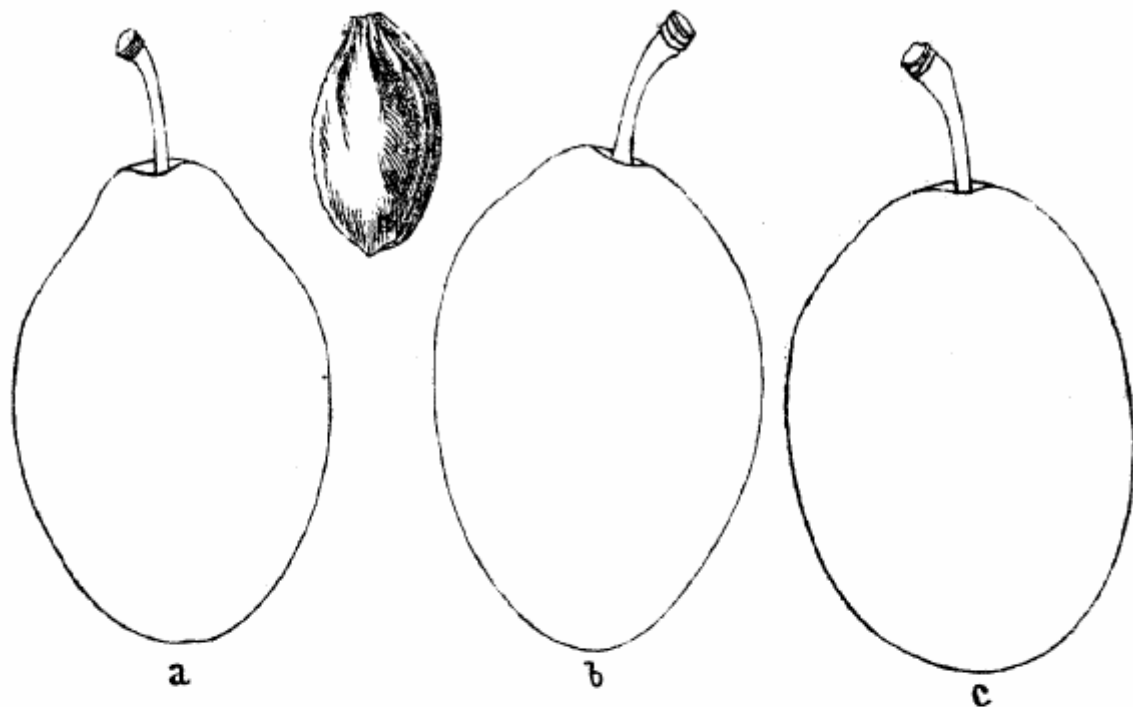
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Die Gartenzwetsche. (Prune Maraichère.) **†! Ende August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese treffliche, recht häufige Anpflanzung verdienende Frucht 1844 von den Herren Jos. Baumann und Sohn zu Bollweiler, unter dem Namen Prune Maraichère, und übersetzte dies durch Gartenpflaume, auch Gartenzwetsche, welcher letzte Name, da es eine wahre Zwetsche ist, wohl am besten paßt. Woher sie weiter stammt, und ob sie etwa von den Herren Baumann erzogen ist, habe ich nicht auffinden können, finde sie auch nicht in Catalogen. Ihren Namen wird sie davon haben, daß sie in einem Gemüsegarten aufwuchs. Sie gleicht etwas der Rothen Zwetsche, ist aber größer, weit besser und reift auch später. Mein Reis erhielt ich von Liegel. Der Baum ist äußerst tragbar und wird die Frucht eine beliebte frühe Marktzwetsche abgeben, wie sie auch für die Tafel delikate ist, und noch die gute Eigenschaft hat, daß sie selbst in recht nassen Jahren nicht aufspringt.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 30, Nr. 226, Gartenpflaume. In seinem Verzeichnisse nennt er sie auch Gartenzwetsche. Sonst kommt sie nicht vor.

Gestalt: Die Dimensionen gibt Liegel an zu 1" 7''' Höhe, 1" Breite, 11''' Dicke, und bezeichnet die Form als zwetschenförmig, näher eiförmig, wie er auch die Gestalt der Hauszwetsche angibt. Wie diese bei mir nie eigentlich eiförmig ist, so näherten auch nur einzelne nicht recht vollkommene Früchte der Obigen sich dieser Form etwas, die meisten waren wirklich zwetschenförmig, nur mit weniger ausgeboogenem Rücken, als die Hauszwetsche, und vom Bauche ab angesehen, näherten

gehörig vollkommene, die 2" Höhe, 16" Dicke und ziemlich eben so viel Breite hatten, (bei voll sitzendem Probezweige) sich oft auch dem Oval. 1864, wo der große Probezweig übervoll saß, hatten die Früchte die von Liegel angegebene Größe. Nach dem Stiele hin bildet sie eine dicke, etwas abgestumpfte, oft ein Weniges vorgeschobene Spitze, nach dem Stempelpunkte ist sie fast zugerundet, oder endet in eine stumpfe Spitze. Die Furche ist weit und flach und theilt ziemlich gleich, Rücken und Bauch sind ziemlich gleich ausgebogen, der größte Durchmesser liegt nach Liegel mehr nach dem Stiele hin; an meinen Früchten lag er fast oder wirklich in der Mitte, und der Stempelpunkt liegt auf der Spitze unvertieft.

Stiel: nach Liegel sehr dünn, 8" lang, bei mir stark, nur 6 bis 7" lang; fein behaart, mäßig rostig, sitzt in seichter, ziemlich ausgehöhlter Höhlung, bald auf der Spitze der Frucht, bald durch die sich noch etwas über ihn erhebende Bauchseite etwas unterwärts der höchsten Spitze nach dem Rücken hin, so daß die Stielspitze etwas schräg steht. (Figur b oben.)

Haut: dünn, geschmacklos, läßt sich abziehen, von Farbe rothbraun, mit kleinen gelblichen Punkten bestreut, die jedoch oft erst unter der Loupe recht sichtbar werden. Der Duft ist dünn und etwas röthlich-bläulich. In nasskalten Jahren behält die Haut manche grüngelbliche Stellen.

Das Fleisch ist nach Liegel hellgelb, ich fand es mattgelb, fast etwas grünlichgelb, es ist zart, doch nicht weich, saftreich, schmelzend, von sehr edelm, recht süßem, gewürzten Geschmacke.

Der Stein löset sich nach Liegel gut vom Fleische, ist 8" hoch, 5 breit, 3 dick, von Form oval; er war bei mir gleichfalls fast ganz ablöslich, doch größer, 1" hoch, stark 6" breit, 3 $\frac{1}{2}$ dick und von Form langelliptisch, dem Lanzettlichen nähernd, der Rücken über diese Form nur wenig ausgebogen, flachbackig, ziemlich rauh; Bauchfurche seicht und eng, Rückenkanten stumpf, die Mittellante stumpf, nicht stark vorstehend; vom Stielende ziehen sich Ackerkanten herab.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt mit der Großen Zuckerzwetsche, oder noch etwas vor ihr, kaum nach der Großen Reineclauden, Ende August, 1862 schon Mitte August, 1864 10.—14. September. Ist gute Tafelfrucht und gewiß auch zum Welken tauglich, da das Fleisch dem der Hauszwetsche ähnlich ist, und nur nicht den etwas weinartig süßen Geschmack hat, der die Hauszwetsche auszeichnet. Ist gewürzreicher und süßer als die Große Zuckerzwetsche.

Der Baum bleibt nach Liegel klein, hat dünne Zweige und ist tragbar. Die Triebe sind unbehaart, dünn, gerade, nach oben abnehmend, violettbraun, fast nicht mit Silberhäutchen gefleckt, aber mit zahlreichen, durch die Loupe bemerklichen, gelblichen feinen Punkten und Strichelchen gezeichnet. Das Blatt ist ziemlich groß, fast flach, hängend, dünn, oben kahl, unten an den Rippen behaart, elliptisch, oft zum breit-lanzettlichen neigend; (nach Liegel eiförmig lang-spitzig). Der Blattstiel hat vom Blatte entfernte Drüsen. Augen klein, stumpf-spitz, aufrecht, auf wenig vorstehenden, ganz kurz gerippten Trägern. Oberdieck.

