



## 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.**

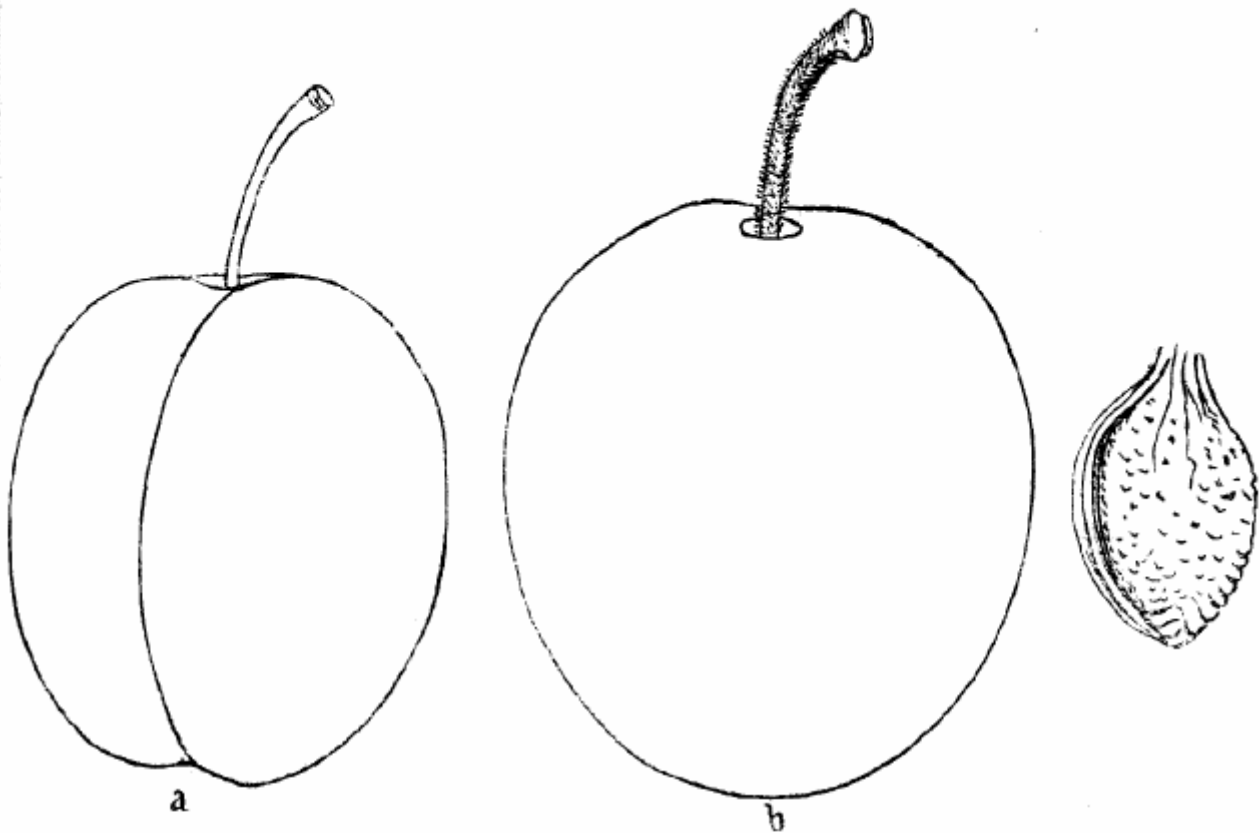
**Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.**

Mit 284 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 139. Die Isabelle. Cl. 1: I, 2. B.  
Damaſcenenartige Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. A. b.



Die Isabelle fast \*\* Ende August, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere Englische Frucht, die von einem Herrn Miller zu Bristol erzogen und durch Lindley beschrieben und verbreitet wurde, der ihre Güte gar sehr rühmte. Sie hat sich bereits nach Amerika und Deutschland und durch Liegel auch nach Belgien verbreitet und verdient auch Verbreitung, wenn gleich in meiner Gegend ich sie der Rothen Eierpflaume, mit der sie reift, an Güte nicht gleich stelle, da sie nicht süß genug wird und deren Saftfülle nicht hat. Liegel urtheilt über sie ähnlich, der sie selbst als Pyramide in gedeckter Lage erzog; in dem warmen Jahre 1849 notirte ich sie als delikat. Ihr Fleisch ist etwas consistenter, als das der Rothen Eierpflaume, von der sie durch dunklere Färbung und fast immer ovale Form, auch durch die behaarten Triebe sich unterscheidet; wo bei etwas mehr Wärme des Klimas ihr Geschmack süßer wird, ist sie bei ihrer Größe eine treffliche Frucht. Mein Keis erhielt ich von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 100, Nr. 224; Dittrich III, S. 368. Sehr gute Abbildung gibt Lindley *Pomologia Britannica* III, Taf. 15 so auch *Pomol. Magaz.* III, Nr. 150. Hogg, *Manual* S. 242, bezeichnet sie als mittelgroß, sehr gut für die Tafel und zum Einmachen, aber vom Steine nicht ablößig. Der *Lond. Cat.* hat sie S. 166 ohne Nummer. Downing S. 305, sehr kurz beschrieben. Die *Annales* VI, S. 93 geben ziemlich gute Abbildung. Ditt-

rich, Obst-Cab. Nr. 40; Arnolds, Obst-Cab. Lief. VII, Nr. 2. Das deutsche Obst-Cab., neue Aufl., 4. Sect., 6. Lief. gibt, nach von Liegel gesandten Früchten, gute, nur zu dunkelbraune Abbildung nach sehr großen, überreifen Früchten, welche zeigen, daß die Frucht auch bei Liegel in manchen Jahren beträchtlich größer gewesen ist, als er angibt.

Gestalt: die Frucht ist groß, nach Liegel 1" 10'" hoch, 1" 6'" dick und nicht ganz so breit, und das wird auch wohl, wenn der Baum sehr voll trägt, ihre gewöhnliche Größe sein. Ich hatte sie oft in der Größe wie a, Jahn stellt sie in Figur b merklich größer dar. Die Gestalt ist meist etwas cylinderartig oval, auf dem Kopfe etwas gedrückt; Rücken und Bauch sind fast gleich erhoben, die größte Breite liegt in der Mitte. Die ziemlich starke Furche drückt den Rücken nur etwas und theilt ungleich, wodurch am Kopfe die eine Seite sich oft merklich über die andere erhebt. Der starke gelbe Stempelpunkt liegt auf der Spitze, etwas nach der Bauchseite hin, in einer ansehnlichen Vertiefung.

Stiel: nach Liegel 14'" lang, dick, stark behaart, meistens braun und gerade, sitzt bald flach, bald etwas vertieft auf der Frucht. Ganz so lang sah ich ihn nicht und fand ihn auch mehrmals in einer ansehnlichen Vertiefung stehend.

Haut: mäßig dick, läßt sich nicht gut abziehen, ist säuerlich, die Farbe rothblau. Gelbröthliche Punkte sind über die Frucht zahlreich verbreitet und bilden bisweilen größere Flecken, oder zierliche Streifen und Figuren. Der Duft ist bläulich und stark.

Das Fleisch ist nach Liegel gelblich weiß, war bei mir fast goldgelb, ist glänzend, strahlig, härtlich, nach Liegel, wenn sie gut auszeitigt ist, von süßem, sehr angenehmem Geschmacke. Man muß die stark säuerliche Haut nicht mit genießen.

Der Stein ist nach Liegel ablöslich, und war dies auch bei mir, 10'" hoch, 7 breit, 4 dick, ziemlich oval, über welche Form die Rückenlanten etwas hinaustreten, am Stielende etwas abgestumpft; die größte Breite liegt in der Mitte; die Bauchfurche ist weit und tief, die Mittelkante des Rückens steht merklich vor, die Backen sind rauh und stark asterkantig.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt mit der Rothen Eierpflaume Ende August oder Anfangs September, 1862 schon Mitte August. Für Tafel und Markt, und nach Hogg auch zum Einmachen gut. Liegel rath mit Recht, alle großen Pflaumen nicht zu früh zu brechen, vielmehr am Baume erst recht auszeitigen zu lassen, da sie sonst ihren süßen Geschmack nicht haben. Auch die Pfabelle, die fest am Baume hänge, habe Anfangs, wenn sie sich schon weich anföhle, einen säuerlichen Geschmack, ihr höchstes Aroma erhalte sie erst später, was auch bei der Washington zu beachten sei.

Der Baum wächst rasch und trug bei Liegel öfter strogend; bei mir hatten die Probezweige gleichfalls bald Frucht. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, gerade, etwas schmutzig gelblich braun, auf der Schattenseite grün, stark silberhäutig, weichhaarig. Das Blatt ist mäßig groß, meistens hängend, oval oder breitelliptisch, flach, oben etwas, unten stark behaart, stark runzlig. Der Blattstiel hat Drüsen, die bald vom Blatte entfernt, bald damit verbunden sind, die Augen sind klein, zugespitzt, stehend oder etwas abstehend, und sitzen auf flachen Trägern, deren Mittelrippe recht lang ist. D e r d i e k.