



## 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.**

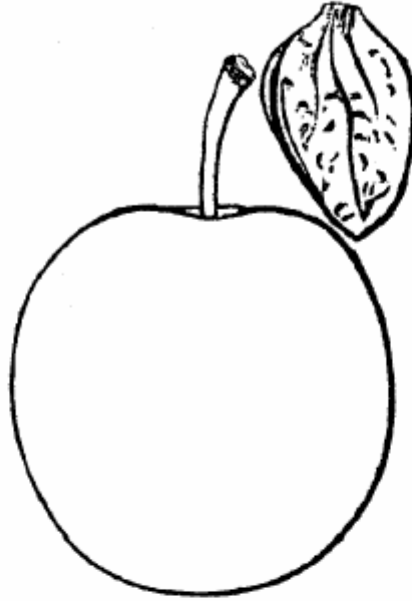
**Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.**

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 200. Prinzens Kaiser Keineclaude. Cl. 1: II, 1. C. (D).  
Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. (4) B. a.



**Prinzens Kaiser Keineclaude, Imperial Gage, kaum \*\*, Ende August.**

Heimath und Vorkommen: Nach Downings Angabe ist diese neuere Amerik. Frucht erzogen in den Baumschulen des Hrn. Prince zu Flushing in Newyork, aus einem Steine der Großen Keineclaude und verbreitete sich bald durch ihre besondere Fruchtbarkeit und guten Geschmack. Der Baum habe später häufig in Einem Jahre 50 Doll. durch Verkauf am Markte aufgebracht. Zu uns ist sie erst ganz kürzlich gekommen, und erhielt ich mein Reis von der Soc. v. Mons. Der Probeweig lieferte mir im 2. Jahre Früchte und trug später mehrmals sehr voll. Sie gleicht am meisten der Pflaume Admiral Rigny, war in meinem Boden zwar von gutem, recht süßen Geschmacke, aber vom Steine nicht ablöslich, das Fleisch auch sehr weich, und irgend etwas überreif, was sie auch am Baume leicht wird (weshalb man nicht zu spät pflücken muß), selbst etwas schmierig, und bemerkt Downing, daß sie sich vorzüglich für leichten Boden eigne, in schwerem oft gewürzlos bleibe (insipid), auch in manchen Tagen der Stein sich unablöslich zeige, während er meistens ablöslich sei. Dies dürfte bei uns ebenso sein, doch zu einer Superior Green Gage wird sie bei uns vielleicht Keiner erheben, wenn gleich sie bei uns verdient, bekannter zu werden. Der große Probeweig trug selbst in dem nasskalten Jahre 1866, wo es im April, in der Blüthe der Pflaumenbäume und selbst am 22. und 23. Mai noch froh, sehr voll, auch sprangen die Früchte im anhaltenden Regen nicht auf, was 1867 wieder eben so war.

Literatur und Synonyme: Siegel beschrieb sie nur erst kurz in der Monatschr. II, S. 410, unter obigem Namen. Er schildert sie als groß, hellgrün, kurzoval; Geschmack süß, erhaben; Stein unablöslich, reif Anf. Septbr., so daß er dieselbe Frucht vor Augen gehabt haben wird, die ich erhielt und mit Downings Beschreibung stimmte. Downing, S. 287, und Ausgabe von 1866,

S. 363, Imperial Gage, mit den Synonymen Flushing Gage, Prince's Imperial Gage, White Gage (bei Boston), Superior Green Gage. Er führt Mannings, New-England's Fruit Book, Salem 1844, und Prince's Pomological Manual, Newyork 1831, als Schriften auf, wo obige Frucht vorkomme. Die Annales VI, S. 61, Nr. 1, geben gute und etwas freundlicher gefärbte Abbildung, als die Frucht bei mir sich darstellte. Der Lond. Catal. hat sie im Supplemente S. 50; Hogg im Manuale S. 242, gibt den Stein als ablöslich und den Geschmack als vorzüglich an.

Gestalt: Die Annales bilden sie als groß ab, ganz oval; meine Früchte waren stark mittelgroß, etwa wie Downings Figur,  $1\frac{1}{2}$ " hoch, etwas weniger dick und noch etwas weniger breit. Die Gestalt ist kurz oval, oft auch nach dem Kopfe etwas stärker abnehmend, als nach dem Stiele, am Stiele etwas abgestumpft, am Kopfe mehr zugerundet, Rücken und Bauch gleich weit erhoben; größte Breite und Dicke liegt meistens in der Mitte; der Rücken hat flache Furche, die meistens gleich theilt, der feine Stempelpunkt liegt auf der Spitze oben auf, oder sehr flach vertieft.

Stiel: ziemlich stark, 7" lang, sanft gebogen, kurz und nicht stark behaart, rostfleckig, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhlung.

Haut: fein, wenig säuerlich, im Nachgeschmacke etwas bitter, läßt sich ziemlich abziehen. Die Farbe ist ein unansehnliches Gelbgrün oder Grüngelb, ähnlich wie bei Admiral Rigny, und zeigt durch das durchscheinende Fleisch manche gelbe und dunkler grüngelbe Streifen, (welche Streifen sowohl Downing als die Annales angeben). Die Punkte sind zahlreich, doch nur unter der Loupe recht sichtbar; besonnte sind mit unansehnlich blutrothen, oft nur feinen Flecken mäßig stark gezeichnet, auch finden sich größere, roth umsäumte Rostfiguren. Der Duft ist hellgelb und leicht.

Das Fleisch ist etwas grünlich gelb, fein, zart, wie schmelzend (fast etwas weich), von sehr süßem, gewürzten Geschmacke, der indess die Süßigkeit und Güte der Großen Reineclaupe nicht erreicht.

Der Stein ist, wie schon gedacht, in manchen Lagen ablöslich, war in meinem Boden stets unablöslich. Er ist 8—10" lang, gegen 7 breit, 4 dick, neigt zur Eiform, die meist etwas verschoben ist, so daß nach oben und unten Bauch und Rücken über diese Form etwas vortreten. Am Stielende ist er etwas abgeschnitten. Bauchfurchen weit und tief, Rückenkanten stark, die Mittelkante erhebt sich etwas und wird nach dem Stielende hin etwas scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt etwas vor der Großen Reineclaupe, was ihren Werth etwas vermehrt und mag man besonders im leichten Boden, wo die Große Reineclaupe wenig ansetzt, versuchen, Obige zu bauen. Auch als Marktsfrucht mag sie bei recht reicher Tragbarkeit einträglicher sein, als die Große Reineclaupe.

Der Baum wächst wenigstens in der Baumschule gewaltig stark und ist auch der Probezweig rasch groß geworden. Die Sommertriebe sind stark und lang, gerade, kahl, violettbraun, im Sommer stark mit Duft belaufen, nach unten zahlreich silberhäutig fein gefleckt und gestrichelt. Das Blatt ist ziemlich groß, flach, runzlig, breielliptisch, häufig zu rundlich neigend mit aufgesetzter Spitze, oben glatt, unten an den Rippen behaart. Der Blattstiel hat nicht immer Drüsen, doch meist zwei mäßig starke. Das Blatt hat ziemliche Ähnlichkeit mit dem der Herrnpflaume. Die kurzen stumpfen, nur wenig abstehenden Augen sitzen auf wulstigen, kaum gerippten Trägern.

Anmerk. Durch die Form des Blattes unterscheidet sie sich ziemlich leicht von andern ähnlichen grüngelben Pflaumen.

Einiger Zweifel, ob ich durch die Soc. v. Mons die rechte Imperial Gage erhalten haben möchte, war mir daraus erwachsen, daß ich von Hrn. Präsidenten Mas in Bourg-en-Bresse in Frankreich, der auch viele Reiser von Downing bezog, eine Imperial Gage im Reife bekam, (das leider 1868 nicht anlang), und mir von den Reisern meiner Imp. Gage verschiedenes schien. Hr. Mas bildet im Vorgor die Frucht als Reineclaupe Imperiale unter Nr. 20 ab, etwas mehr in Form der Großen Reineclaupe und ziemlich stark roth gefleckt, welcher Flecken Downing und die Annales nicht gedenken, während man im Kupfer die gelben und grünlichen Streifen in der Haut nicht angedeutet sieht. Im Kupfer scheint sie mir Ähnlichkeit mit der Lawrence's Gage zu haben. Indess erwähnt auch Hr. Mas, daß die Frucht se marbre de jaune verdâtre (was etwa die Streifen andeuten soll) und unter Umständen nimmt eine Pflaume leicht rothe Flecken an, die sie gewöhnlich nicht hat. Häube Verschiedenheit gegen meine Frucht statt, so müßte ich nach nochmaliger Vergleichung, meine Frucht doch für die rechte halten.

Derbied.