



## 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.**

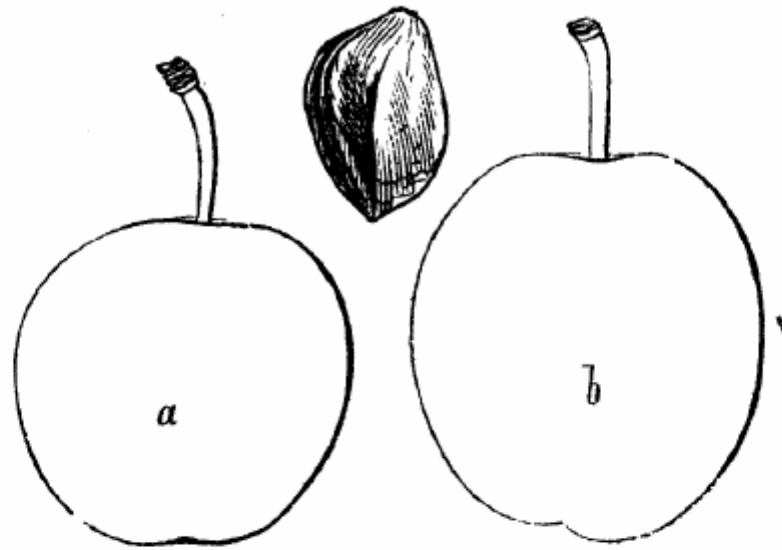
**Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.**

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 208. **Violette Königsplaupe.** Cl. 1: II, 2. B.  
Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. C. b.



**Violette Königsplaupe, \* \* †, 2te Hälfte des August.**  
Royale hative.

Heimath und Vorkommen: Diese wohl etwas kleine, aber wirklich köstliche Frucht findet sich in der Fruchtcollection der Gartenbaugesellschaft zu London unter dem Namen *Royale hative*. Sie kam von da bereits nach Amerika, wo auch Downing ihre Güte sehr rühmt und zugleich bemerkt, daß sie aus Frankreich stamme, was man nach der Benennung allerdings vermuthen mag, obgleich ich in französischen Catalogen den Namen nur bei Simon Louis finde. Da wir durch Liegel bereits eine wirklich früh zeitigende Frühe Königsplaupe haben und mehrere Königsplaupe in der Reife unserer hier vorliegenden Frucht vorgehen, habe ich sie lieber *Violette Königsplaupe* genannt. Nach unsern Begriffen würde man sie wohl eher zu den Reineclauden, als zu den Königsplaupe rechnen, und ist sie auch der Violetten Reineclauden ähnlich; doch ist es mißlich, einen Namen ganz zu ändern. Die Sorte wird bald Liebhaber gewinnen, da das vom Steine selbst in naßkalten Jahren ganz ablöfliche, sehr feine und saftreiche, etwas consistente, ganz reineclaudenartig süße Fleisch zugleich noch etwas süße Säure beigemischt enthält, wodurch sie eher gewinnt, als verliert. Das Reis erhielt ich überein, sowohl von der Societät in London, als von Herrn Behrens zu Travemünde, zu dem es von Downing kam.

Literatur und Synonyme: Londoner Catalog S. 170, Nr. 110, mit dem Synonym *Miviam*, und setzt hinzu *very rich*. Hogg im *Manuale* *Royale hative*, mit den Synonymen *Early Royal* und *Miviam*. Downing S. 313, unter denselben Benennungen. Die Reife setzt er als mit dem 20. Juli beginnend; sie zeitigte bei mir aber 1866 erst 25. August, wie auch der Londoner Catalog die Reife auf Anfang bis Mitte August setzt. Elliott führt sie S. 551 nur kurz auf und bemerkt, daß der Baum langsam wachse und für den Norden zärtlich sei. Langsamen Wuchs zeigte allerdings auch mein einer Baum, (was zufällig

sein kann, da er schlechten Platz hatte), blieb aber bisher in heißen Jahren und kalten Wintern gesund; ein zweiter wächst selbst stark und herrlich.

Gestalt: mittelgroß, in kleineren Exemplaren 1" und stark 3" hoch, 1" weniger dick und noch etwas weniger breit; die Exemplare von dem Probezweige von Behrens Reise waren 1866 etwas größer, fast 1½" hoch, (Figur b oben), 1867 waren sie aber auf demselben Probezweige so groß als Figur b oben, etwas mehr nach dem Kopfe abnehmend. Die Form ist rund, oft hochaussehend und zu oval neigend. Am Stiele und Kopfe ist sie nur wenig gedrückt, fast zugerundet; der Bauch etwas mehr ausgebogen, als der Rücken; Furche sehr flach, theilt meist gleich; der Stempelpunkt sitzt kaum etwas vertieft auf der Mitte des Kopfes.

Stiel: stark rostfleckig, stark behaart, sanft gebogen, 6" lang, sitzt in recht flacher Höhle.

Haut: glatt, zähe, läßt sich gut abziehen, sehr wenig säuerlich. Grundfarbe unansehnlich grün, wovon man aber allermeist wenig oder nichts rein sieht, da der größere Theil der Frucht, oder die ganze Oberfläche violettbraun gefärbt ist, in welcher Röthe sich sehr zahlreiche, starke gelbliche Punkte finden, die stellenweise noch durch etwas nezar-tige Stricheln mit einander verbunden sind. Auch Rostflecken und stellenweise Rostüberzüge finden sich an einzelnen Exemplaren.

Das Fleisch ist etwas grünlich goldgelb, fein, consistent, recht saftreich, ganz ablöslich, von ganz reineclaudenartig süßem, durch etwas beigemengte, feine Säure gehobenen, delikaten Geschmacks.

Der Stein ist nach Größe der Frucht 8—9" hoch, 6 breit, 3 dick, verschoben elliptisch, so daß der Bauch nach dem Kopfe hin, der Rücken nach dem Stielende hin beträchtlich vortritt; am Stielende ist er etwas abgestumpft und bildet eine etwas verjüngte, seitwärts übergebogene Spitze; die größte Dicke liegt etwas mehr nach dem Stielende hin; Backen fein rauh, merklich asterkantig; Bauchfurche breit und tief; Rückenkanten stark erhoben; die Mittelkante tritt nach dem Stielende hin stärker vor und ist oft scharf.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt noch vor der Großen Reineclauden, bald nach der Königspflaume von Tours, nach Mitte August. Muß nach Beschaffenheit des Fleisches auch zum Welken taugen.

Der junge Baum wächst in dem besseren Stamme stark und gesund, er setzt die Nebenzweige in etwas flachen Winkeln an. Die Sommertriebe sind mäßig stark, etwas steif, fast nicht geknieet, schmutzig violettbraun mit weißgrauem Silberhäutchen gefleckt, stark behaart. Blatt mäßig groß, nicht stark runzlig, breitelliptisch, oft breiteiförmig, am Fruchtholze häufig umgekehrt lang-eiförmig. Drüsen am Blattstiele sitzen vom Blatte getrennt. Augen dickbauchig-konisch, spitz, etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, gut vorstehenden, nicht gerippten Trägern.

Anm. Biemlich ähnlich ist ihr die Valenciennes, wie ich sie von Siegel erhielt; diese zeitigte auf demselben Baume einige Tage früher, das Fleisch war wenigstens 1866 nicht ablöslich und unterschied der Stein von der Obigen sich auch dadurch vom Steine der Valenciennes, daß jene eine etwas mehr verjüngte, sich etwas seitwärts überbiegende Stielspitze macht.

Oberdieck.