



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.

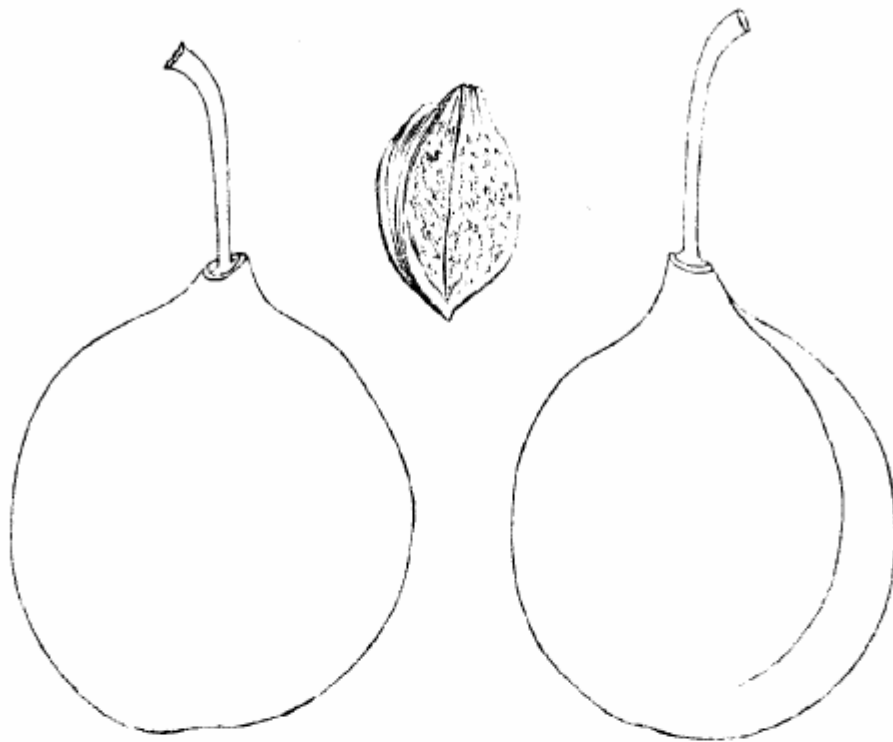
Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 129. Guthrie's Topas. Cl. I, 1. 3.
Wahre Zwetsche, gelbe Frucht; Cl. 6: I, 3. A. a.



Guthrie's Topas. ** Anf. September.

Heimath und Vorkommen: Dr. Liegel erhielt davon Zweige von Herrn August Royer aus Namur, Präsidenten der königl. pomologischen Gesellschaft in Brüssel, und von Herrn Klem. Rodt in Sterkowitz. Wird eine neuere Englische Frucht sein, nach dem Erzieher benannt, worüber nähere Nachrichten noch nicht bekannt sind und sagt Elliott nur, daß sie Foreign, also nicht Amerikanischen Ursprungs sei, sowie Herr Leroy zu Angers in seinem Cataloge bei Guthrie's Tay Bank in Klammern den Beisatz Rivers hat, was auf Erziehung in England hinweist. Durch Form und Farbe ist sie eine sehr schöne, für den Obstmarkt sehr brauchbare Frucht, und bei ihrem edlen Geschmacke ist sie jedem Obst- und Pflaumenfreunde zu empfehlen und aller Anpflanzung werth.

Literatur und Synonyme: Ist wohl noch nicht genauer beschrieben. Es wird dieselbe sein, welche Liegel unter dem Namen Topas von Oberdieck erhielt und in der Monatschrift II, S. 411 von ihr nur erst ganz kurz Nachricht gab. In Liegels Verzeichnissen führt die Obige die Nr. 438. In Hogg's Manuale findet sie sich unter dem Namen Topaz mit dem Synonym Guthrie's Topaz. Elliott gibt S. 444 von ihr ganz kurze Charakteristik.

Gestalt: mäßig groß, rund-oval, mit einer ansehnlichen, vorgeschobenen Stielspitze, welcher der Stiel schräg aufgesetzt ist, 1" 8'''

hoch, 1" 5''' breit, 1" 3''' dick, die größte Breite fällt in die Mitte, der Rücken etwas gedrückt, die Nath leicht, theilt gewöhnlich ungleich und ist eine Seite etwas mehr erhoben, als die andere. Der kleine, doch sichtbare Stempelpunkt sitzt in der Mitte der Spitze.

Stiel: 11''' lang, dünn, etwas gebogen, behaart, oben roth, unterseits grün mit etwas Kost, sitzt in enger, feichter Höhle.

Haut: dick, zähe, säuerlich, läßt sich abziehen. Farbe gelb, ist mit leichter Karmoisinröthe vom Stiel fast bis zur Spitze überzogen, auf welcher zahlreiche, große und kleine dunkle Karmoisin-Punkte über die ganze Frucht vertheilt sind. Der Duft weißröthlich und dünn, gibt der Frucht ein malerisches Ansehen. Hogg gedenkt der Röthe und rothen Flecken nicht, sondern sagt bloß, daß die schön hellgelbe Farbe mit leichtem Duft bedeckt sei. Da er im Uebrigen jedoch sichtbar dieselbe Frucht beschreibt, mag in nördlicheren Gegenden oder in manchen Jahren die Röthe gering sein. Auch in der Monatschrift, am gedachten Orte, bezeichnet sie Liegel nur als gelb.

Fleisch: ist goldgelb, glänzend, weich, faserig, saftig, von einem sehr angenehmen, süßen, aromatischen Zuckergeschmack.

Stein: löst sich gut vom Fleische, ist etwas verschoben, nach dem Stiele lang, stumpf-spitz, oben zugerundet, fein-spitz, 11''' hoch, 7''' breit, gut 4''' dick. Rückenanten weit, Mittelkante etwas vorstehend, Bauchfurchen weit, tief, Backen rauh, erhoben, asterkantig.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt Anfangs September, hängt fest am Baume und springt nur in voller Reife in anhaltendem Regen auf.

Baum: hat einen starken Wuchs und scheint tragbar zu sein. Sommerzweige gerade, rothbraun, kahl; Augen klein, spitzig, aufrecht, entfernt; Augenträger hoch, wulstig, dreirippig; Blatt 4" lang, 1 $\frac{3}{4}$ " breit, lanzettförmig*), stehend, behaart, stumpf gesägt; Blattstiel dick, behaart, roth, drüsig; Asterblätter stark eingeschnitten, ziemlich groß.

K e i n d l.

*) Herr Keindl wird hier den Liegel'schen Begriff von lanzettförmig meinen, was umgekehrt lang-eiförmig mit aufgesetzter Spitze nach der Terminologie des Handbuchs wäre. D.