



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.

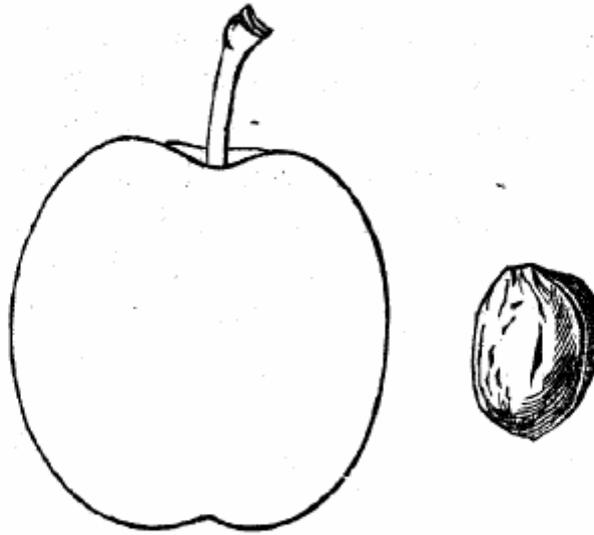
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Die Monroe, fast **, Mitte August.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere Amerikanische Frucht, die, nach der von Elliot gegebenen Nachricht, erzogen wurde von einer Miss Denham zu Penfield, Staat Newyork. Mein Reis empfing ich durch die Güte des Herrn Behrens zu Travemünde, welcher es von Downing bezog, der jedoch in seinem Werke die Frucht noch nicht aufführt. Die Sorte ist tragbar und gut, und muß mehr nach Süden merklich edler von Geschmacke sein, als in meiner Gegend, ist indeß eine Bereicherung der Pomologie nicht, da das Fleisch vom Steine nicht ganz ablöslich ist.

Literatur und Synonyme: Elliott, S. 477, beschreibt die Frucht über mittelgroß, oval, grüngelb, selten mit einem rothen Anfluge an der Sonnen-seite. Stiel lang, dünn; Fleisch grüngelb, reich gezuckert, Anfang September reifend. Ähnlich hat Siegel sie beschrieben in der Monatschrift 1855, S. 284, und hatte sie bei Siegel die Nr. 285, der jedoch die Größe nur zu 15'' angibt, auch einige Abweichungen in der Beschreibung hat.

Gestalt: Stark mittelgroß, 1 $\frac{1}{2}$ '' hoch und fast so dick, etwas weniger breit, von Gestalt oval, an beiden Enden und am meisten am Stielende gedrückt. Die Furche ist weit und ziemlich tief und theilt nur wenig ungleich, drückt auch den Rücken nur etwas. Der Stempel-punkt liegt oben auf der Spitze in weiter, ziemlich tiefer Senkung. Der stärkste Durchmesser liegt in der Mitte.

Stiel: kahl, nach Elliott und Siegel lang und dünn, 7''' lang, während er bei mir etwas kürzer und dicker war, sitzt in tiefer, ziem-

lich weiter Höhle. Daß er, wie Liegel angibt, in einer engen, feichten, vorgeschobenen Spitze sitze, habe ich nicht gefunden.

Haut: dick, läßt sich nicht gut abziehen, wenig säuerlich, in voller Reife gelb, nach Liegel mit zahlreichen rothen Punkten und einzelnen rothen Flecken besetzt. Ich fand mit Elliott nur wenig Röthe, doch ist dies nach Jahren veränderlich. Der Duft ist weißlich und dünn.

Das **Fleisch** ist nach Elliott grüngelb, nach Liegel gelb und so fand ich es auch bei recht reifen Früchten saftreich, nach Liegel von zuckerfüßem, delikaten, aromatischen Geschmacke, den ich zwar sehr angenehm süß, mit etwas feiner Säure gemengt, doch nicht vorzüglich finde, und wenigstens die gleichzeitig reifende Gelbe Herrenpflaume vorziehe. Sie wird in wärmeren Gegenden süßer sein.

Der **Stein** ist vom Fleische nicht ganz ablöslich, ist 8''' hoch, 6 breit, 4 dick, nach Liegel verschoben lanzettförmig, welche Form ich selbst nach Liegels Terminologie nicht hinlänglich herausfinden kann und den Stein vielmehr fast oval finde, über welche Form die schmalen Rückenanten nach dem Stielende hin hinausgehen, unter denen die Mittellante stärker vortritt und scharf ist. Die Bauchfurche ist ziemlich weit und tief; der Stein ist nicht rauh und etwas flachbackig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleich nach der Königs-pflaume von Tours und Dullins Reineclaudes nach Mitte August.

Der **Baum**, welcher bei mir gut wuchs, macht viel kurzes Frucht-holz und starke, steife, fast nicht gekniete, stark behaarte, schmutzig braune Triebe, die fein und nach unten etwas stärker mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt sind. Blatt mäßig groß, schmal, meist umgekehrt lang-eiförmig oder umgekehrt eilanzettlich mit fast auslaufender Spitze, fast flach, glänzend, nur feicht und fein gezahnt, Augen stark, bauchig, konisch, etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, fast nicht gerippten Trägern.

Anm. Wenn die Frucht nicht viele Röthe hat, gleicht sie sehr der etwas später zeitigenden, Aprikosenartigen Pflaume.

O b e r d i e c k.