



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.

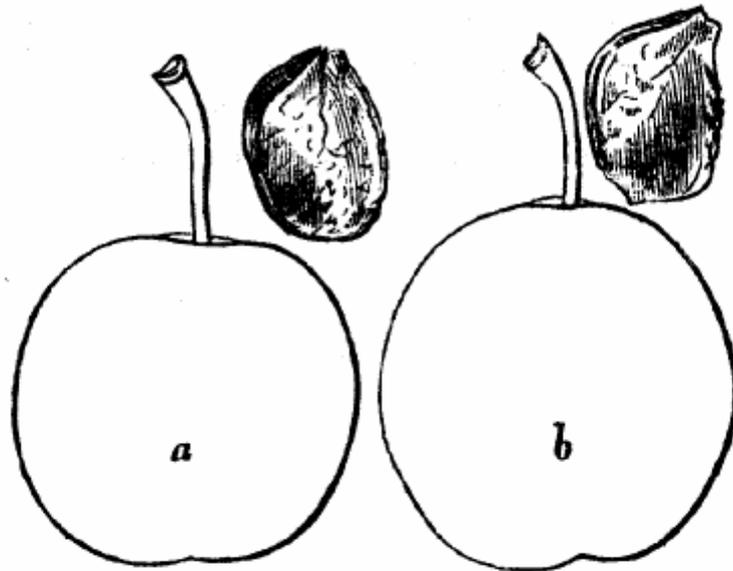
Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 190. Berlet's Frühdamascene. Cl. 1: II, 1. A.
Zwetschenartige Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. B. a.



Berlet's Frühdamascene, fast **†, Mitte, oft Ende August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese recht gute Frucht, die indeß auf dem Mutterstamme noch vorzüglicher gewesen sein mag, als sie nach ihrer Fortpflanzung auf fremde Grundstämme ist, aus dem Steine der Lucas Königsapflaume und benannte sie nach Hrn. Gustav Berlet, Regierungsassessor und derzeitigen Direktor der Gartenbaugesellschaft zu Gotha. Mein Reis erhielt ich von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 22, Nr. 253, unter obigem Namen; findet sich bei sonst noch keinem andern Pomologen.

Gestalt: Die Frucht ist mittelgroß, nach Liegel 16''' hoch und $\frac{1}{2}$ ''' weniger dick und breit, von Gestalt plattgedrückt rund, am Kopfe oft mehr gedrückt, als am Stiele, nach welchem sie nicht selten stärker abnimmt, als nach dem Kopfe, wie b oben. Der Kopf läuft gegen die Furche schief ab. Rücken und Bauch sind gleich weit ausgebogen, die größte Breite liegt in der Mitte. Die Furche ist flach und theilt nicht stark ungleich; der Stempelpunkt liegt bald fast unvertieft, bald in flacher Senkung und erhebt die Bauchseite sich etwas merklich über den Stempelpunkt.

Stiel: Nach Liegel über 1'' lang, dünn, bei mir bisher etwas kürzer und mittelstark, ist kahl und sitzt in etwas weiter Höhlung auf der Mitte der Frucht.

Haut: dick, abziehbar, rothblau, nicht säuerlich, in voller Reife schwarzblau, ist nach Liegel mit zahlreichen goldfarbigen Punkten be-

setzt, die ich nur zerstreut fand, dagegen mit Liegel an manchen Früchten größere Rostflecken wahrnahm. Der Duft ist dünn und bläulich.

Das Fleisch ist gelblich, strahlig, zart, hinlänglich saftig, von recht angenehmem, süßen Geschmacke, der etwas süßer ist als der der ziemlich gleichzeitig reifenden Königs-*Pflaume*.

Der Stein ist nach Liegel gut ablöslich, was er bei mir gleichfalls fast oder wirklich war, 7''' hoch, 6 breit, 4 dick (bei mir 8—9''' hoch, 7 breit), verschoben oval, und stärker verschoben als bei andern Früchten; der Bauch tritt nach der Spitze hin, der Rücken nach dem Stielende hin stärker vor und einzeln erhebt der Rücken sich so stark, daß er sich in runder Linie überbiegt und die kleine Stielspitze ganz zur Seite drückt, während die Bauchlinie eine Einbiegung macht. Die Bauchkante ist ziemlich tief, meistens Zackig, die Rückenkanten sind stumpf und flach, die Backen nicht stark erhoben, mäßig rauh.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Liegel mit der Königs-*Pflaume* von Tours, Mitte August, bei mir auch so oder etwas später, erst mit der Königs-*Pflaume*, 1862, einem frühen Jahre, schon in der ersten Augustwoche. Liegel bezeichnet sie als eine schöne, regulär geformte, recht gute Frucht, die wegen strotzender Tragbarkeit großen Werth habe. Eignet sich ohne Zweifel sehr zu Compot.

Der Baum wächst kräftig und ist auch bei mir sehr fruchtbar. Die Sommerzweige sind ziemlich stark, etwas stufig, violettbraun, mäßig stark gelblich gefleckt, kahl. Blatt unten am Zweige groß, flach, nicht stark runzlig, nach Liegel eiförmig, zugespitzt, während ich es mehr oval oder eioval fand, mit ziemlich starker und langer, fast auslaufender Spitze. Augen kurz, stehend, stumpfspitz, sitzen auf flachen, schwach gerippten Trägern.

Anm. Die Frucht ist wohl am ersten kenntlich durch den sehr stark verschobenen Stein.

Oberdieck.