



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.

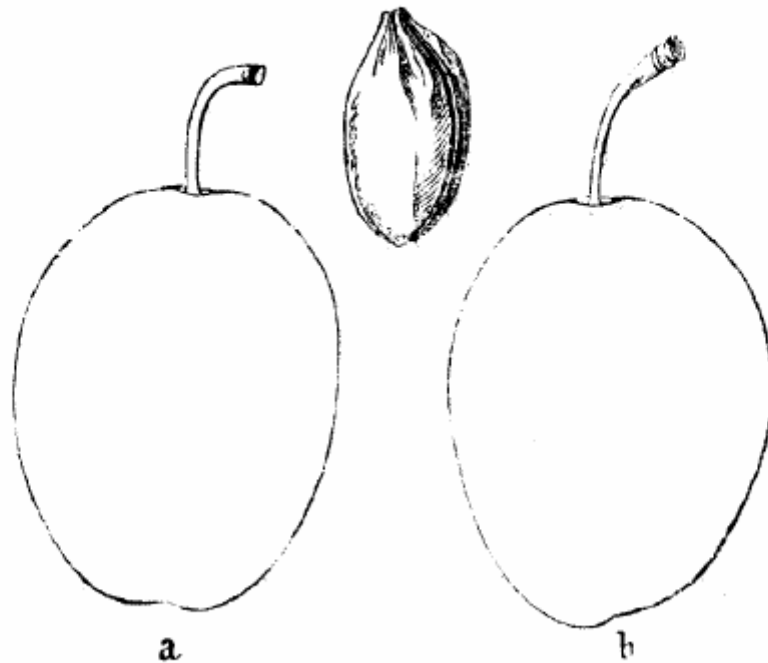
Sechster Band: Steinobst.

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

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Englische Zwetsche. **† oder †† Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese Frucht aus der Central-Obstbaumschule zu Grätz unter dem unrichtigen Namen Große Englische Zwetsche, welche eine ganz andere Frucht ist, und ließ im Namen das „Große“ weg. Sie ist vielleicht nur eine in Deutschland entstandene Abart der Hauszwetsche, mit der sie in meiner Gegend auch reift. Liegel bezeichnet sie als eine vortreffliche, des Erziehens werthe Frucht, obwohl er hinzufügt, daß sie, (was ich auch fand), im Regen öfters aufspringe; nach meinem Urtheil ist der süßweinartige Geschmack der Hauszwetsche edler, als der rein süße der Obigen, doch ist zu versuchen, ob sie wohl etwa, da sie weniger saftreich ist als die Hauszwetsche, zum Dörren noch besser paßt, als diese. Wäre dies nicht, so ist sie bei der Hauszwetsche entbehrlich. Mein Reiss erhielt ich von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 28, Nr. 96, Englische Zwetsche. Dittrich III, S. 339. Ist nicht zu verwechseln mit der Großen Engl. Zwetsche, und der Frühen Engl. Zwetsche.

Gestalt: Erreicht nach Liegel nicht die Größe der Hauszwetsche, und wenn ich sie auch etwas größer hatte, als Liegel, so sind doch auch bei mir gute Früchte der Hauszwetsche größer. Liegel gibt die Dimensionen an 1" 4''' Höhe, 1" 1''' Breite und 1/2''' weniger Dicke; ich fand gute Früchte 1" 6''' hoch und 14''' breit und dick. In Gestalt

ist sie der Hauszwetsche ähnlich, doch wölbt sie sich am Kopfe breite und stumpfer und die größte Wölbung des Rückens tritt nicht er mehr nach dem Stielende hin hervor, sondern liegt mehr in der Mitte. Der Bauch bildet eine flach gerundete Linie. Die Furche ist sehr flach und theilt meistens ungleich. Der kleine Stempelpunkt liegt meistens in der Mitte des Kopfes, aber selten auf der Spitze, da gewöhnlich eine Seite der Frucht sich mehr erhebt.

Stiel: nach Liegel 1" 3''' lang, war bei mir nur 7–8''' lang ist unbehaart, meistens grün, wenig rostfleckig und sitzt ganz flach, häufig in schräg stehender Höhle, etwas nach der Rückenseite hin.

Haut: mittelmäßig dick, zähe, läßt sich gut abziehen, ohne Säure dunkelviolett, an der Sonnenseite schwarzviolett. Feine goldfarbige Punkte sind zahlreich und finden sich auch größere zimmtfarbige Rostflecken. Der Duft ist hellblau und dünn.

Das Fleisch ist goldgelb, dem der Hauszwetsche ähnlich, nicht sehr saftreich, von süßem, gewürzten Geschmacke. Liegel bezeichnet den Geschmack als köstlich, zucker süß und sehr erhaben. Nach meinem Geschmacke ist eine gute Hauszwetsche köstlicher zum rohen Genusse.

Der Stein ist dem der Hauszwetsche ganz ähnlich und ganz ablöslich, nach Liegel 9''' hoch, bei mir fast 1" hoch, 6''' breit, 3 dick. Der Bauch bildet eine sehr flach gerundete Linie, der Rücken biegt sich stärker und am stärksten mehr nach dem Stielende hin aus. Die Backen sind nicht sehr rauh und asterkantig, die Bauchfurche ist breit und tief; unter den Rückenlanten tritt die Mittellante stärker vor und wird nach dem Stielende hin etwas scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Liegel mit der Hauszwetsche im September und Oktober. Bei mir zeitigte sie 1862 erst Ende August, nachdem die Hauszwetsche in diesem warmen Jahre schon seit 8 Tagen eßbare Früchte gehabt hatte. In kühleren Jahren wird die Reifzeit Mitte September zu setzen sein.

Der Baum wächst kräftig, mit stark abstehenden Aesten und ist tragbar. Auch bei mir hing der Probezweig sich voll.

Anm. Von der Hauszwetsche unterscheidet sie sich durch mehr Kleinheit und schon durch den Mangel aller Säure im Geschmacke. Die auch ähnliche Unvergleichliche hat unablässigen Stein.

Oberried.