



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 Leinzen bei Hannover.

Sechster Band: Steinobst.

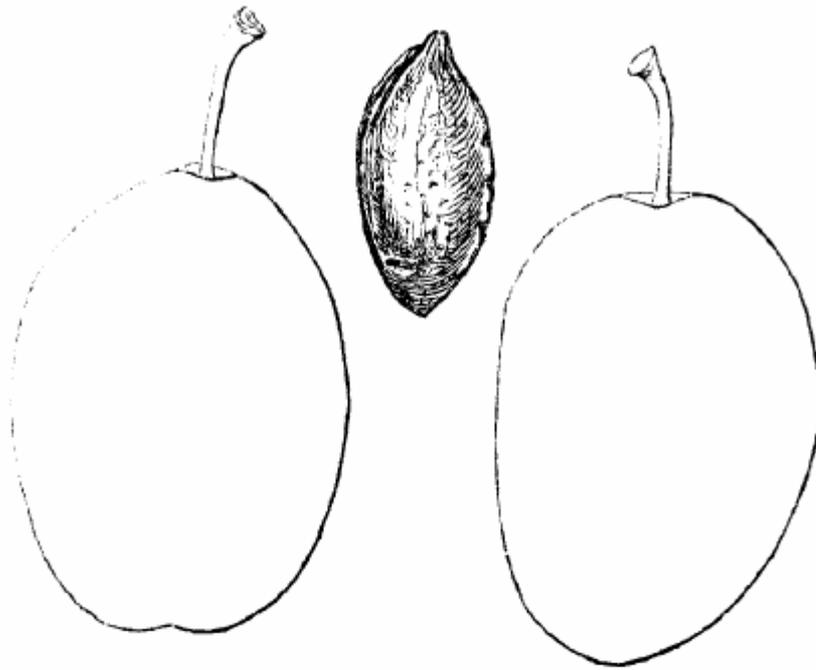
Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 132. Italienische grüne Zwetsche. Gl. 1: I, 1. D.
Wahre Zwetsche, grüne Frucht; Gl. 6: I, 4. A (B) a.



Italienische grüne Zwetsche. Faß ** und †. Anf. September.
Verdage d'Italie.

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den schon lange bekannten Sorten, über deren Herkunft sich genauer nichts mehr sagen läßt; dem Namen nach kam sie aus Italien zu uns; ob sie aber, wie Günderoode meint, schon bei Cäsalpin vorkomme, läßt sich nach den wenigen Angaben dieses Schriftstellers wohl nicht sagen. Sie ist gut und würde mehr Werth haben, wenn nicht der Baum, wie ich mit Siegel wahrgenommen habe, obwohl er sonst hart ist, doch selten voll trüge. Ich erhielt die Frucht von Siegel unter obigem Namen, dann von Diel als Grüne Eierpflaume und kann ich Siegels Vermuthung bestätigen, daß diese in Frucht und Baum mit Obiger identisch ist. Aus Bremen erhielt ich sie auch aus einem Privatgarten als Grüne Zwetsche und zugleich ein Gläschen voll eingemachter Früchte davon, zu welchem Zwecke man sie rühmte und die auch sehr delikat waren. Wir Deutschen benützen leider zum Einmachen die Pflaumen lange nicht so viel, als es in England geschieht. Auch der Baum der obigen wird seine Gegenden und Lagen haben, wo er voll trägt. Günderoode bezeichnet ihn als fruchtbar.

Literatur und Synonyme: Siegel II, S. 75, Nr. 3, Italienische grüne Zwetsche, Verdage d'Italie; Dittrich II, S. 221. Günderoode Heft III, S. 92, Taf. 18 ist zu klein und nicht kenntlich abgebildet. Er bemerkt schon, daß sie häufig Grüne Zwetsche heiße, welcher Name mehreren Früchten gegeben wird. Diels Catalog Nr. 61, Grüne Eierpflaume; Christ Handwb. S. 380, Grüne

Zwetsche, wird unsere Frucht sein, besgl. Handb. 1802, S. 724; Vollst. Pomol. S. 107, Nr. 19, Italienische grüne Zwetsche. Pomon. Austr. T. 182, Nr. 2, ziemlich kenntlich. L. D. G. VI, S. 318, Taf. 30, Grüne Zwetsche, zu dunkelgrün; ebenso auch im L. Frucht G. II, Taf. 14. Die im D. Obst-Cab. VII, Nr. 6 gegebene Abbildung ist nach einer Note bei Dittrich III, S. 408, nach Liegel's Vermuthung die Grüne Inselpflaume; dies würde auch von Dittr. D.-Cab. Nr. 6 gelten. Vergl. L. Obst-Cab. VIII, 20. — D. Obst-Cab., Neue Aufl., 4. Sect., 3. Lief., etwas zu grün, sonst gut. Pastor Meyer III, S. 27, Nr. 59, ohne Abbildung.

Gestalt: Ist nach Liegel größer als die Hauszwetsche, 1" 7^{'''} hoch, 1" 2^{'''} dick und breit. Hinsichtlich ihrer Größe und Gestalt scheint aber viel auf Boden oder Witterung anzukommen, und wie ich 1862 Früchte hatte, die nur 1¹/₂" hoch, 1¹/₄" dick und 1" breit waren, so hatte ich in dem für Pflaumen günstigen Sulinger Boden Früchte von mehr als 2" Höhe, 1¹/₂" Dicke und auch dort die Breite oft, doch nicht immer, gar merklich geringer, als die Dicke. Die Gestalt ist, vom Bauche ab angesehen, oval und Früchte von gleicher Dicke und Breite sind walzenförmig-oval. Die Furche, welche nach Liegel nur durch eine Linie angedeutet wird, war an meinen Früchten doch meistens sehr sichtbar, flach und breit, mit einer dunkleren Linie in ihrem Grunde und theilte gleich und ungleich; der Stempelpunkt sitzt auf der Spitze unvertieft.

Stiel: nach Liegel 10^{'''} lang, dünn, behaart, war an meinen großen Früchten oft nur 7^{'''} lang und stärker, etwas gebogen, stark rostig und sitzt flach auf der Frucht.

Haut: mäßig dick, zähe, läßt sich abziehen, ist nur wenig säuerlich und genießbar, ist gelbgrün, mit dünnem, weißlichen Dufte belegt. Feine weißgraue Punkte sind zahlreich, aber fallen oft nicht ins Auge, dagegen finden sich nicht selten angesprengt feine und etwas größere blutrothe Flecke, die jedoch oft auch ganz fehlen. Häufig scheinen auch grüne abgesetzte Streifen durch die Haut durch.

Das Fleisch ist gelblich-grün, etwas fest, zart und saftreich, von erhabenem, recht süßem Geschmacke, leider vom Steine nicht ablöslich.

Der Stein ist aus mäßig großen Früchten 12—13^{'''} hoch, 6 breit, 3 dick, flachbackig, bald lanzettlich, die größte Breite etwas mehr nach dem Stiele hin, noch öfter aber bildet der Bauch eine sehr flache, fast gerade Linie und der Rücken krümmt sich stark, wodurch beide Enden etwas nach der Bauchseite übergebogen werden. Bauchfurche zackig, stellenweise verwachsen; Rückenfalten flach; die Mittelkante tritt nur wenig und stumpf vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt etwas vor der Hauszwetsche mit der von Wangenheim's Frühzwetsche, nach der Großen Zuckerzwetsche, Anfangs, oft Mitte September. Wenn sie recht groß ist, ist sie auch für die Tafel angenehm, mag aber zu Confitüren vorzüglicher sein.

Der Baum, der mir auch im Hannover'schen öfter vorkam, wird groß, treibt seine Aeste in spitzen Winkeln empor und gedeiht überall gut, ist auch gegen Kälte nicht empfindlich, trägt aber selten voll. Er ist kenntlich durch seine stark hangenden Blätter und pflanzt nach Liegel aus dem Steine sich ächt fort. Die Sommerzweige sind gerade, schlank, nach oben abnehmend, kahl, matt- und etwas gelblich-braun (graulich-braun, Liegel), an der Schattenseite meist grün, nach unten gelblich silberhäutig gesleckt. Das Blatt ist ziemlich groß, flach, oben kahl, unten an den Rippen behaart, nicht runzlig, hellgrün, nach Liegel länglich-eiförmig und zugespitzt, fast lanzettlich, nach meinen Wahrnehmungen umgekehrt eiförmig mit starker, oft auch langer, aufgesetzter Spitze (was bei Liegel das lanzettförmig bedeutet). Der Blattstiel hat meistens zwei Drüsen. Die dicken, kurzen, stumpfen, abstehenden Augen sitzen auf schwach gerippten Trägern. O b e r d i e d.