



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.

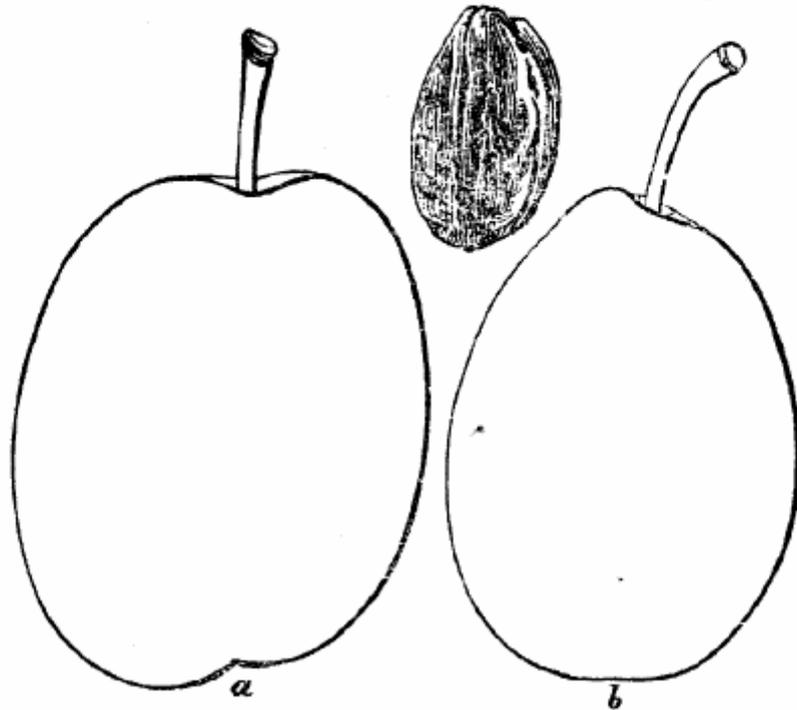
Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 179. Die Pommeranzenzwetsche. Cl. 1: I, 1. C.
Wahre Zwetsche, gelbe Frucht: Cl. 6: I, 3. A. a.



Pommeranzenzwetsche. * und ††. Ende August, Anf. Septbr.
Orange.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere, Amerikanische Frucht, deren Stein Liegel von Papelen zu Wetteren in Belgien erhielt, und die Sorte mir mittheilte. Downing gibt über sie die Nachricht, daß sie bei Newyork sehr verbreitet, und ohne Zweifel in dieser Gegend entstanden sei. Er bezeichnet sie als die größte aller Pflaumen, (seine oval runde, an beiden Enden stark gedrückte Figur ist 2" breit und 2 $\frac{1}{4}$ " hoch und hat man jetzt mehrere Pflaumen von dieser Größe), die zwar im Wohlgeschmacke, und da der Stein nicht ablöslich sei, nur von 2ter Qualität sei, jedoch sich durch Größe, Schönheit und reiche Tragbarkeit empfehle. Liegel und ich fanden auch den Geschmack süß und angenehm. Der Baum trägt reichlich und gibt die Frucht, nach von mir angestelltem Versuche, ohne vielen Zucker, ein sehr schmackhaftes Compot, mag auch sehr zum Einmachen taugen. Der Baum trug selbst in dem nasskalten Jahre 1866, wo es im April, in der Blüthe der Pflaumenbäume und selbst am 22. und 23. April noch froh, voll, auch sprangen die Früchte im anhaltenden Regen nicht auf, und gab er gleich 1867 wieder gute Erndte.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 9, Nr. 229, Pommeranzenzwetsche, Orange. Downing, S. 282, Orange mit dem Synonym Orange Gage (of some). Emmons und Hogg im Manuale haben sie nicht und der Lond. Catalog hat nur den Namen. Von Herrn Obergerichtsbirektor Böbker zu Neppen erhielt ich als Pommeranzenzwetsche eine schwarzblaue, edle, der Hauszwetsche im

Geschmacke ähnliche Frucht, die ich auch unter dem wohl richtigeren Namen Frankfurter Pfirsichenzwetsche von Herrn Bornmüller in Suhl bekam, welcher letzte Name sich im Cataloge der Gebrüder Simon Louis zu Metz findet; doch trägt die Sorte bisher wohl Gut, aber selten reich.

Gestalt: Die Frucht ist groß, auch sehr groß, nach Liegel 1" 8" hoch, 1" 5" dick und 1" 3" breit. Ich hatte sie wiederholt größer, (Figur a und b oben, wo b die Seitenansicht eines etwas kleineren Exemplares gibt), und erreichte die Frucht mehrmals 22" Höhe, 20—21" Dicke und 1" weniger Breite. Die Form ist oval, an beiden Enden ziemlich gleich abgerundet, am Kopfe, oft auch am Stiele etwas gedrückt. Der etwas mehr als der Rücken erhobene Bauch bildet mitunter eine stumpfe Schneide; die größte Breite und Dicke liegt in der Mitte; die Furche ist flach, und theilt ziemlich gleich, doch erhebt eine Seite der Frucht sich häufig mehr, als die andere; der Stempelpunkt liegt auf dem Kopfe, gewöhnlich etwas mehr der Bauchseite zugewendet, in weiter, ziemlich tiefer, meist etwas spaltenartiger Einsenkung.

Stiel: nach Liegel 1" lang, war bei mir 8" lang, ist kahl, nicht stark rostfleckig und sitzt häufig auf der durch den sich etwas mehr erhebenden Bauch schräg stehenden Stielfläche mehr nach dem Rücken hin, in weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand nach dem Rücken hin stark abfällt.

Haut ist nach Liegel dick und abziehbar, während ich sie dünn und nicht gut abziehbar fand, aber säuerlicheren Geschmack nicht hat. Die Farbe ist goldgelb, nach Liegel ringsum mit rothen Punkten und Streifen wie marmorirt und malerisch schön übersäet. Bei mir war die Färbung nur undeutlich gestreift, doch durch rothe Punkte und Fleckchen, die an größeren Stellen zusammenliefen, sehr schön und allerdings wie marmorirt gezeichnet, und war einzeln die ganze Sonnenseite fast verwaschen mit etwas orangenfarbiger Röthe überzogen, während beschattete Exemplare wenig Röthe haben. Der Duft ist weißlich, auch etwas blaßröthlich und dünn.

Das **Fleisch** ist hinlänglich saftreich, consistent, von süßem, recht angenehmem Geschmacke.

Der **Stein** löset sich nach Downing vom Fleische nicht ganz, nach Liegel gut, war bei mir einmal fast ganz ablöslich, in mehreren anderen Jahren gar nicht. Er war bei mir 1" hoch, 8" breit, 4 1/2" dick, oval, nach dem Stielende hin etwas stärker abnehmend; die Backen sind rauh und asterkantig; die Bauchfurche ist breit und tief; der Rücken meistens stärker ausgebogen; die Rückenkanten sind nicht breit und stumpf, und erhebt die Mittellante sich etwas und wird oft etwas scharf.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt Ende August oder Anfang September, eben vor oder mit der Großen Reineclaude. Ist für den rohen Genuß angenehm, taugt für die Küche und ist auch anlockende Marktfrucht.

Der **Baum** wächst kräftig, ist gesund, trägt gern und macht eine reich verzweigte, schön besaube Krone. Sommertriebe lang und stark, unbehaart, nach oben abnehmend, wenig flüßig, stark braunroth überlaufen, nur unten etwas und matt silberhäutig gesleckt. Blatt ziemlich groß, etwas flachrinnig, oft flach, wenig runzlig, schön elliptisch, oft mehr eiförmig, mit scharfer Spitze. Die Drüsen des Blattstiels sind klein, stehen frei oder sind mit dem Blatte verbunden. Augen kurz, stumpf, etwas abstehend oder oft ziemlich anliegend, sitzen auf etwas vorstehenden, deutlich und oft ziemlich lang gerippten Trägern, wobei aber der Trieb nicht ein streifiges Ansehen gewinnt, sondern rund erscheint.

Ann. Ziemlich ähnlich ist ihr die vielleicht von ihr gefallene, gleichzeitig reisende Anna Lawson, (wie ich sie von den Gebrüdern Simon Louis erhielt; die Voskooper haben unter dem Namen eine andere Sorte), die aber edler von Geschmack und saftreicher ist und oft ablösliches Fleisch hat. Auch die Thomaspflaume ist ähnlich, hat aber saftreicheres, edleres Fleisch und allermeist ganz ablöslichen Stein.

Oberdieck.