

B. Wahre Damascenen, mit weichhaarigen Sommertrieben. Blätter meist groß, dunkelgrün behaart, mit dicken hervortretenden Adern und von steifer Konsistenz.

Ordnung a. Blaue: vacat.

b. Rote: Königspflaume von Tours (1).

c. Gelbe: Frühe von Bergthold (13), Gelbe Mirabelle (15).

d. Grüne: Frühe Reineclaude (2), Washington (6).

e. Bunte: vacat.

In anbetracht mancher wesentlicher Mängel dieses Siegel'schen Systems hat es Dr. Lukas unternommen, dasselbe zu erweitern resp. eine Anzahl neuer Gruppen zu bilden, die auf natürlicher Verwandtschaft beruhen. Hierdurch stellt er 10 Familien auf, welcher nach der Farbe in je 5 Ordnungen, wie oben, teilt; weitere Unterordnungen macht er nach der Reifezeit der Früchte, er nimmt 6 Reifeperioden an und rechnet für jede ungefähr eine Zeit von 2 Wochen.

Nachstehend geben wir eine Übersicht des

Lukas'schen Pflaumen-Systems,

nach den oben angedeuteten natürlichen Familien geordnet.

- I. Rundpflaumen, Runde Damascenen. Frucht rund. Längendurchmesser gleich, als Tafelfrüchte brauchbar. Fleisch saftreich, weich, Haut nach dem Kochen säuerlich, zum Dörren untauglich; Holz kahl oder behaart: Bunter Perdrigon (14), Braunauer aprifosenartige Pflaume (19), Kirckes Pflaume (22).
- II. Ovalpflaumen, Längliche Damascenen. Frucht oval. Längendurchmesser größer als der Breitendurchmesser, sonst wie bei Familie I: Königspflaume von Tours (1), Washington (6), Esperens Goldpflaume (20), die Jefferson (25).
- III. Eierpflaumen. Frucht groß oder sehr groß, nach dem Stiele stets verjüngt; Fleisch pflaumenartig, weich. Holz kahl oder behaart: Violette Jerusalemer Pflaume (8), Nienburger Eierpflaume (23), Blaue Eierpflaume (24).
- IV. Reineclauden oder Edelpflaumen. Rundliche oder eirundliche Pflaumen von sehr edlem, erhabenem Zuckergeschmack und etwas konsistentem Fleische; Holz glatt; Wuchs gedrungen: Frühe Reineclaude (2), Meroldts Reineclaude (9), Große Reineclaude (4), Graf Althanns Reineclaude (17), Anna Späth (18).
- V. Wachs-pflaumen (Mirabellen). Kleine runde oder rundliche Früchte, Fleisch konsistent, sehr süß, zum Dörren sehr brauchbar; Wuchs klein, sperrig, vielästig: Gelbe Mirabelle (15), Frühe von Bergthold (13).
- VI. Zwetschen. Längliche, nach dem Stiele und Stempelpunkte hin verjüngte Früchte; Fleisch süß, fest; Schale ohne Säure; Holz meist kahl, doch auch mitunter behaart; zum Dörren sehr gut: Italienische Zwetsche (5), Hauszwetsche (7), Hartwis' gelbe Zwetsche (10), Große Zuckerzwetsche (16), Fürsts Frühzwetsche (21).
- VII. Halbzwetschen. Frucht von ovaler Form und zwetschenartigem Fleische, nach Stiel- und Stempelpunkte hin gleichmäßig abgerundet; Holz kahl oder behaart; zum Dörren brauchbar: Königin Victoria (11), Violette Diaprée (3), Biondeck's Frühzwetsche (12).
- VIII. Dattelzwetschen. Sehr lange, elliptisch geformte Früchte von mehr pflaumen- als zwetschenartigem Fleische; zum Dörren nicht brauchbar; Holz glatt: vacat.
- IX. Haserpflaumen. Runde Pflaumen, die als Tafelobst nicht brauchbar sind.
- X. Spillingspflaumen. Längliche, als Tafelobst nicht brauchbare Früchte.

Ordnungen: 1. blaue, 2. rote, 3. gelbe, 4. grüne, 5. bunte Früchte.

Unterordnungen: Perioden der Reifezeit.

- I. Per. Juli, II. Per. 1.—15. August, III. Per. 16.—31. August, IV. Per. 1.—15. September, V. Per. 16.—30. September, VI. Per. Oktober.