

Pflaumen.

1. Pflaumen für die Tafel.

Die Johannispflaume. Form rund, mittelmäßig groß, blau, reif Ende Juni.

Die doppelte Mirabelle, Goldpflaume. Form länglich rund, so groß wie die Reine Claude, goldgelb, Fleisch gelb, saftig, zuckersüß, reif in der ersten Hälfte des August.

Die blaue Diapré. Mittelmäßig groß, ist durch eine Rinne in zwei ungleiche Hälften getheilt, violett, stark bestäubt, Fleisch grünlich, zuckerhaft, delikate, reif im August.

Die Königspflaume (Prune Royale). Form plattrund mit einer starken Rinne, groß, violett-schwarz mit bläulichem Dufte, durch welchen viele goldgelbe Pünktchen schimmern, Fleisch gelblichgrün, saftig, säuerlich süß, reif Mitte August. Eine vorzügliche Sorte.

Die blaue Perdrigon. Form länglich mit einer flachen Rinne, groß, röthlichviolett mit weißlichem Staube und sehr kleinen goldgelben Punkten, Fleisch grünlich, von zuckerartigem eigenen Wohlgeschmack, nicht ablösend vom Steine, reif Ende August.

Die weiße indische Pflaume. Form länglich, nach oben und unten zu spitz, mittelmäßig groß, grasgrün, die untere Hälfte mit durchschimmernden Flecken und grünen Streifen, die obere bis zur Mitte gelblich, mit sehr feinen weißen Pünktchen wie übersäet, die ganze Frucht ist mit einem dichten weißbläulichen Staube überzogen, Fleisch hellgrün, saftreich, zuckersüß, reif Anfang September. Ist sehr fruchtbar.

Die grüne Zwetsche ist in Form und Größe der Hauspflaume ähnlich, grasgrün, Fleisch hellgrün, saftreich, überaus süß, reif Ende August. Pflanzt sich durch den Kern ächt fort.

Die Reizensteiner gelbe Pflaume. Form eiförmig, mittelmäßig groß, weißlichgelb, mit feinem weißen Dufte überzogen, an der Sonnenseite schön roth, Fleisch gelb, sehr saftig, angenehm süß, nicht ablösend vom Steine, reif Mitte September. Ist sehr fruchtbar.

2. Pflaumen für die Tafel und Wirthschaft.

Die große Reine Claude ist als eine der vorzüglichsten Pflaumen für die Tafel, zum Einmachen und zum Abtrocknen bekannt. Letzteres muß sehr vorsichtig und langsam geschehen. Es giebt davon eine kleinere grüne Varietät und auch eine mit gelblichen Früchten.

Die rothe Perdrigon. Form unten dick und rund, gegen den Stiel etwas schmaler, durch eine starke Nath ungleich getheilt, groß, schön roth, mit blauem Staube überzogen, gelb marmorirt mit vielen feinen Pünktchen, Fleisch goldgelb, saftreich, von vorzüglichem Wohlgeschmack, reif Mitte August. Diese und die weiße Perdrigon geben getrocknet delikate Prünellen, welche in Frankreich häufig bereitet werden.

Die weiße Perdrigon. Form rundlich, durch eine flache Rinne in