

zwei ungleiche Hälften getheilt, meist gelb, stark bestäubt, mit rothen Tüpfeln an der Sonnenseite, Fleisch grünlichgelb, etwas fest, sehr zuckerreich, reif Mitte August.

Die gelbe Damascener-Pflaume ist der großen gelben Mirabelle sehr ähnlich, nur noch ein halb Mal so groß, goldgelb, Fleisch saftig, zart mürkirt, sehr wohlschmeckend, reif Mitte August. Ist vortrefflich zum Trocknen.

Die kleine gelbe Mirabelle. Form länglichrund, klein, hochgelb mit weißlichem Staube, bisweilen mit rothen Punkten, von vortrefflichem Geschmack, reif Mitte August. Trägt ungemein reichlich und eignet sich vorzüglich zum Trocknen.

Die blaue Kaiserpflaume, Prinzessinpflaume. Form rundlich, durch eine starke Naht in zwei ungleiche Hälften getheilt, groß, schwarzroth mit vielen goldgelben Punkten, violett bestäubt, Fleisch grünlichgelb, von Geschmack wie eine vorzügliche Zwetsche, reif Mitte August. Läßt sich leicht auf der gewöhnlichen Pflaume veredeln.

Die gelbe Eierpflaume. Form oval mit einer breiten flachen Furche, die größte aller Pflaumen, wachsgelb mit weißem Dufte, Fleisch etwas härtlich, saftreich, angenehm süß, der Stein löset sich zuweilen nicht vom Fleisch, reif Anfang September nach und nach. Es giebt hiervon zwei Varietäten mit rother und blauschwarzer Farbe.

Die Katharinenpflaume. Form länglich, unten etwas spizig, mittelmäßig groß, schön gelb, stark weiß bestäubt, Fleisch gelb, saftreich, delikat, reif Mitte September.

Die Hauspflaume, Zwetsche, ist bekannt genug.

### 3. Pflaumen für die Wirthschaft.

Die gelbe Frühpflaume. Form herzförmig, mittelmäßig groß, gelb, etwas bestäubt, Fleisch weich, etwas mürkirt, zuckersüß, reif Mitte Juli. Eignet sich besonders zu Backwerk, Compot u. dergl. Sehr fruchtbar.

Die kleine Reine Claude ist der großen fast ähnlich, aber trockner im Fleisch und deshalb leichter zu dörren.

### Aufbewahrung des Obstes.

Alles Obst, welches so lange als möglich aufbewahrt werden soll, muß mit den Händen gepflückt und davor bewahrt werden, daß es weder gedrückt, noch durch einen Fall eine Beschädigung bekomme. Das auf irgend eine Weise beschädigte Obst ist von kürzerer Dauer und muß zuerst verbraucht werden. Um gute Apfel- und Birn-Sorten, deren Früchte an den Spitzen der Zweige sitzen, die man nicht erreichen kann, unbeschädigt abzunehmen, bedient man sich des Apfelbrechers; dies ist ein rundes Brett von der Größe eines Tellers, rund herum mit aufrechten, nahe aneinander stehenden hölzernen Zähnen von 3 Zoll Länge; diese Zähne sind mit dünnen Weiden  $1\frac{1}{2}$  Zoll hoch durchflochten und auf dem Brette liegt ein wollener Lappen, damit das Obst sich nicht drücke. Dieser Apfelbrecher wird an einer langen Stange befestigt und man kann alle Früchte, die mit den Händen nicht