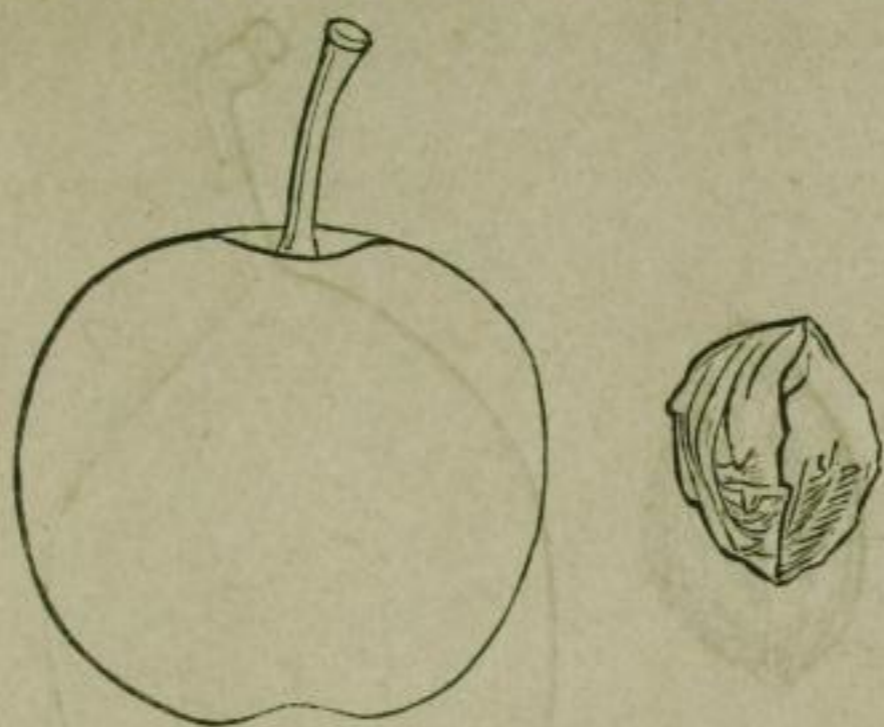


4. Große Reineclaude.

IIIH. No. 58, L'sDP. No. IV. 20, D'sOK. No. 4.



Nach Siegel: Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht. Nach Lukas: Edelpflaume, grüne, a. (b.) große.**†.

Heimat und Vorkommen: Über den Ursprung dieser alten sehr verbreiteten Sorte ist nichts mehr bekannt; der Name weist auf Frankreich hin, und ist Quintinge der erste, der sie aufführt. Nach anderen soll sie ihren Namen von einer Tochter Ludwigs XII., Gemahlin von Franz I., erhalten haben, während Siegel ihren Ursprung in Italien oder Griechenland sucht. Kaum eine andere Pflaume hat sich so allgemein verbreitet und wollen manche Obstzüchter keine andere pflegen, was, wenn sie auch Königin der Pflaumen bleibt, doch nicht anzuraten ist, da besonders in leichtem, sandigem Boden die Maden der Pflaumenwespe die jungen Früchte allzusehr verderben. Zu ihrer vollkommenen Güte erfordert sie einen sonnigen Stand des Baumes, indem die Früchte in schattigen Lagen fade schmecken.

Synonyme: Große grüne Reineclaude, Reineclaude dorée (Bivort), meist bloß Reineclaude genannt, Green Gage (England).

Gestalt: Groß, etwa 40 mm breit und hoch, rundlich; an der Spitze mehr, nach dem Stiele geringer am Rücken abgeflacht, in der Mitte durch eine seichte, oft auch tiefe Furche geteilt. Stempelpunkt klein, auf der Spitze in einer flachen Vertiefung liegend.

Stiel: Mittellang, dick, etwas gebogen, hellgrün, rostfarbig gefleckt, schwach behaart; er sitzt wenig vertieft in der Frucht und löst sich bei völliger Reife leicht los.

Farbe der etwas durchsichtigen, dünnen, nicht gut abziehbaren Haut gelblich-grün, in voller Reife fast grünlich-gelb, auf der Sonnenseite oft rötlich angelauten, rot gefleckt und punktiert. Die Frucht ist mit einem weißlichen Duft bedeckt; auch finden sich zuweilen hellgraue Rostflecken und netzartige Streifen auf derselben.

Fleisch: Gelblich-grün, mit weißlichen Adern strahlig durchzogen, weich, sehr saftreich, von sehr angenehmem, gewürzhaftem, außerordentlich süßem Geschmacke.

Stein: Vershoben kurz-oval; Backen etwas rau, bisweilen asterkantig; Rückenkanten stumpf und mehr erhaben als der Bauch. Mittelkante nach dem Stiele hin breit und scharf; Bauchfurche breit und tief.

Reife und Nutzung: Sie zeitigt anfangs September. Für Tafel und Haushalt gleich gut; beim Dörren, wozu sie sich namentlich zur Prunellenbereitung vortrefflich eignet, darf sie nicht sofort zu großer Hitze ausgesetzt werden, weil sie ihres reichen Saftes wegen zu leicht aufspringt.

Eigenschaften des Baumes: Er wird gut mittelgroß, wächst kräftig und bildet eine flache Krone. Er blüht mittelfrüh und trägt fast überall gut und reichlich. In schwerem Boden und etwas warmer Lage werden die Früchte am schönsten.

seite umzubiegen und sich auf diese Weise unmittelbar unter der sich abhebenden Ratifula weiter zu verbreiten. Diese Zellen strecken sich nun senkrecht zur Oberfläche der Frucht, so daß sie die Form kleiner Cylinder erhalten, die reich mit Protoplasma erfüllt sind.

Um die Krankheit zu heben, muß man alle Taschen mit den Pilzsporen verbrennen und da der Pilz auf den Zweigen überwintert, dieselben stark einstutzen, um kräftiges, junges Holz zu erzeugen. Selbstverständlich ist, daß, wenn der Baum an Nahrungsmangel leidet, auch eine Düngung mit anzuwenden ist.