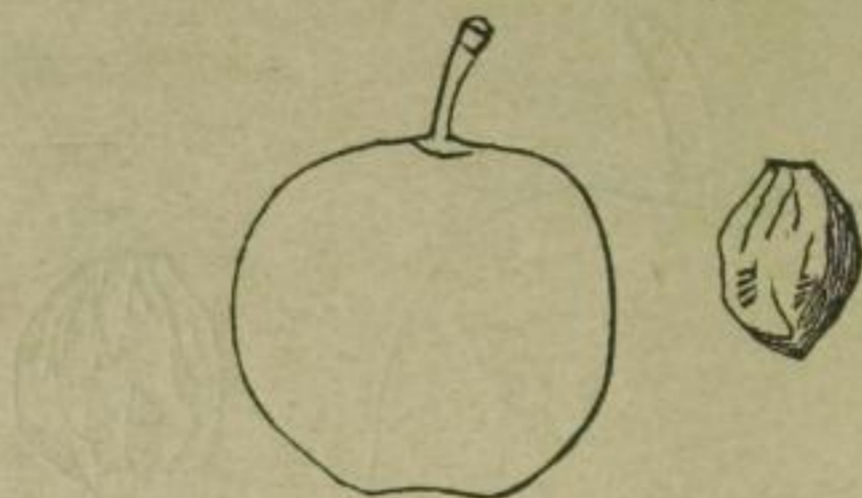


15. Gelbe Mirabelle.

IIIH. No. 74, L'sDP. No. IV. 23, D'sOK. No. 15.



Nach Siegel: Wahre Dameſcene, gelbe Frucht. Nach Luſas: Wachſpflaume, c. gelbe, kleine. **††!

Heimat und Vorkommen: Gehört zu den ſchon alten Früchten, iſt bei ihrer leichten Kenntlichkeit faſt von allen Autoren richtig aufgeführt. Iſt noch lange nicht ſo verbreitet, wie ſie es ihrem Werte nach für die Tafel und noch mehr für die Wiſtſchaft verdient.

Synonyme: La Mirabelle (Dühamel); kleine Mirabelle (deuſcher Obſtgarten). Mirabelle petite und M. jaune (Bivort's Album).

Geſtalt: Kleine, etwa 25 mm breite und ebenſo hohe Frucht, rundlich-oval; die Furche iſt ziemlich tief, auf der entgegengeſetzten Seite derſelben findet ſich eine zweite flache Naht. Der Stempelpunkt ſitzt in geringer Vertiefung oben auf der Frucht.

Stiel: Kurz, dicht behaart, dünn, etwas gebogen, hellgrün, wenig roſtſleckig, er ſitzt in kleiner runder Vertiefung; bei völliger Reife iſt er nur leicht mit ihr verbunden.

Farbe der dicken, etwas ſäuerlichen, nicht leicht abziehbaren Haut iſt ein etwas helles Gelb, oft auch dunkleres Gelb, meiſtens mit roten Punkten und Flecken an der Sonnenseite freisitzender Früchte. Der Duſt iſt weißlich und dünn.

Fleiſch: gelb, gewöhnlich von dunklerer Färbung als die Haut, faſt zart, nicht allzu ſaftreich, von angenehmem, zuckerſüßem Geſchmacke; der Geruch iſt merklich.

Der Stein löſt ſich gut vom Fleiſche, iſt klein, oval, ſtumpf zugespitzt. Die Backen ſind glatt, die Rückenſanten ſtumpf, Bauchſurche eng und ſeicht.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt Ende Auguſt. Iſt, wie ſchon erwähnt, für die Tafel trotz ihrer Kleinheit von Wert, mehr aber noch für die Wiſtſchaft, da ſie ſich zur Bereitung für Brünellen beſonders eignet und am Rhein und am Main zu dem Zwecke in großen Mengen angebaut wird. Die Frucht ſpringt im Regen nicht auf.

Der Baum wird nicht groß, bildet gewöhnlich eine verworrene Krone und muß gut geſchnitten, ausgeputzt und verjüngt werden, er iſt außerordentlich fruchtbar. Durch den Stein pflanzt ſich zwar die Sorte echt fort, gibt aber gewöhnlich noch kleinere Früchte, weſhalb man ſie durch Veredelung erzieht.

Der Schmetterling, von dem die Made ſtammt, iſt der Pflaumenwickler (*Tortrix* oder *Carpocapsa funebrana*), er iſt 5 mm lang und 14,5 mm in Flügelſpannung, in der düſtern, braunen Färbung gleicht er dem Apfelwickler. Die Vorderflügel ſind am Saume etwas ſchräg und vor der Spitze eingezogen, auch an der Wurzel mehr verſchmälert als beim Apfelwickler, ſo daß ſie der Dreiecksform näher kommen. In der Farbe ſind ſie aſchgrau und dicht graubraun gewellt; vom Innenwinkel nach der ſtumpfen Spitze zieht eine Verdunkelung, vor ihr iſt der Grund mehr aſchgrau. Am Innenwinkel ſteht ein ovaler, aſchgrauer, matt blaſchimmernder Fleck mit einer dem Saume parallelen, ſchwarzen Punktreihe. Die Hinterflügel ſind braungrau, an den Franſen gelblich-weiß. Der im Juli überall gemeine Schmetterling hält ſich ſo verborgen, daß man ihn ſo leicht nicht zu ſehen bekommt, gegen ihn alſo gar nichts vornehmen kann. Er fliegt nur in der Dunkelheit.

5. Die Pflaumenmotte (*Tinea* oder *Argyresthia ehippella* oder *pruniella* L.). Die ſechzehnfüßige Raupe lebt im Mai in den Blattknospen des Haſſelſtrauches, in den Blatt- und Blütenknospen der Pflaumen-, Kirſch- und Apfelbäume wie der Schlehen, auch in den zuſammengezogenen Blättern des *Cretaeus terminalis*. Sie geht aber abweichend von anderen Mottenarten zur Verwandlung in die Erde. Sie iſt gelblich-grün oder gelb, Kopf, Rückenschild und Aſterklappe ſind glänzend hellbraun, die beiden erſteren meiſt etwas dunkler gefleckt und das Rückenschild fein weiß durchſchnitten. Beim Schmetterling iſt die Grundfarbe der Vorderflügel weißlich-braun, der Innenrand weiß, die dunkleren