



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

# Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neutlingen.      Superintendent in Leinzen bei Hannover.

---

**Sechster Band: Steinobst.**

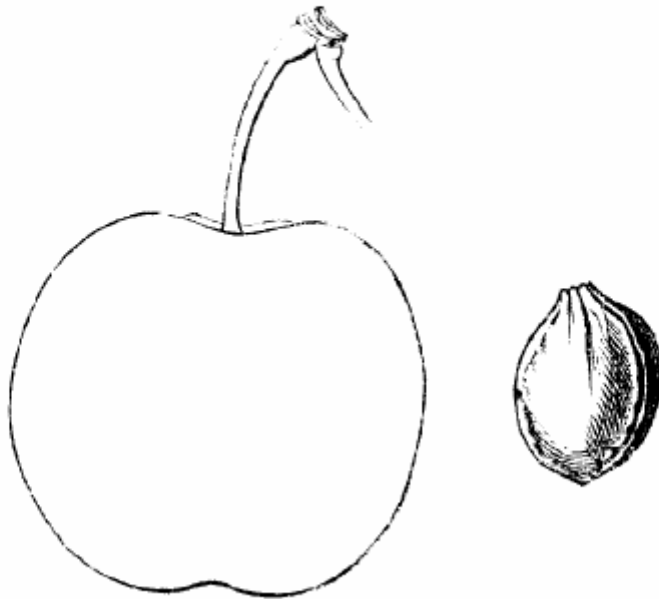
**Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.**

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 153. Reineclaude von Bollweiler. Cl. 1: II, 1. D.  
Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht; Cl. 6: II, 4. B. a.



**Reineclaude von Bollweiler.** \* \* † Mitte August.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare Frucht ist unter obigem Namen aus Bollweiler nach Hildesheim gekommen und wahrscheinlich in Bollweiler erzogen. Sie hat denselben süßen Geschmack, als die Große Reineclaude, übertrifft aber dieselbe durchschnittlich an Größe, unterscheidet sich auch von ihr theils durch mehr Größe, theils durch etwas höhere Form, theils durch weniger Röthe und besonders dadurch, daß die Haut durch das durchscheinende Fleisch oft auffallend starke, lange, blaßgelbe oder weißliche und dunkler grüne Streifen zeigt. Sie verdient sehr, allgemeiner bekannt zu werden und sah ich davon in Hildesheim einen sehr volltragenden Spalierbaum.

Literatur und Synonyme fehlen und wird die Sorte hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Die Frucht ist groß,  $1\frac{1}{2}$ " hoch, breit und dick, oft etwas hochaussehend, meist oval, am Stiele und Kopfe stark gedrückt, die größte Breite in der Mitte, oft auch nach dem Stempelpunkte etwas stärker abnehmend, so daß die größte Breite etwas mehr nach dem Stiele hin liegt. Die Furche ist flach, theilt gleich und drückt den Rücken nur sehr wenig; der Stempelpunkt liegt in einer flachen, weit geschweiften Vertiefung.

**Stiel:** grün, ohne Kost, kurz behaart, 10—11''' lang, sitzt in weiter, tiefer Höhlung.

**Haut:** fein, läßt sich nicht abziehen, wenig säuerlich. Nur bei recht stark besonnten ist die Sonnenseite mit etwas Braunroth angespritzt, die meisten sind ohne Röthe und erscheinen, wie schon oben gedacht ist, auffallend gestreift. Der Duft ist leicht und grünlich hellbläulich. Punkte sind nur unter der Loupe bemerklich.

Das Fleisch ist grünlich-gelb, zart, consistenz, von demselben süßen Geschmack, wie die Große Reineclaupe.

Der Stein ist ablößig und hat fast die Form doch mehr Größe als der Stein der gewöhnlichen Reineclaupe, ist 9''' lang, 6 breit, 3½ dick. Die Rückenkanten weggedacht, ist er breit-elliptisch, über welche Form die starken Rückenkanten hinaustreten, unter denen die Mittellkante vorsteht und nach dem Stielende hin flügelartig vorsteht und scharf wird, was gleichfalls ein Unterschied gegen die gewöhnliche Reineclaupe ist. Die Bauchfurche ist weit und tief, die Backen rauh, vom Stielende ziehen starke Aiterkanten sich herab.

**Reifzeit und Nutzung:** Reift mit der Großen Reineclaupe meist Mitte August, 1862 schon um den 10. August, scheint für Tafel und Haushalt ganz denselben Werth zu haben als ihre Schwester und ist namentlich zu erproben, ob sie in Bodenarten, wo die Große Reineclaupe zu sehr von der Pflaumenwespe leidet, mehr trägt als diese.

Der Baum wächst eben so kräftig als der der Großen Reineclaupe. Die Triebe sind stark, gerade, kahl, an der Sonnenseite dunkelbraun, nach oben mehr braun, an der Schattenseite stellenweise grün, nach unten stellenweise mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt. Das Blatt ist groß, flach ausgebreitet, glänzend, nicht stark runzlig, breitelliptisch, oft mehr oval, mit aufgesetzter Spitze, aber kahl. Die Drüsen des Blattstiels sind meist mit dem Blatte verbunden. Die Augen sind stumpf-spitz, ziemlich abstehend, auf wulstigen, nur kurz gerippten Trägern.

**Anm.** Durch den merklich süßeren Geschmack unterscheidet sie sich von der auch oft gestreift erscheinenden Lucombe's unvergleichlichen Pflaume, wird auch nie, wie die letztere oft erscheint, ganz gelb.

O b e r d i e c k.