



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band III: Steinobst und Quitten.

IV. Auflage.



Italienische Zwetsche.

Tafel 32.

Reifezeit: Mitte bis Ende September.

Name und Heimat: Sie kam nach Deutschland durch einen Herrn Fellenberg und zwar aus der Schweiz, daher auch die Bezeichnung „Schweizerzwetsche“ und „Fellenberger Zwetsche“.

Gestalt: Bedeutend grösser als die Hauszwetsche, von gleicher Farbe (schwarzblau) und ähnlicher Gestalt, unregelmässig oval, mit stark aufgeworfenem Rücken. Am Stempelpunkt ist sie abgerundet, am Stiele spitz zulaufend. Furche flach und eng. Stempelpunkt klein, fühlbar erhaben und meistens neben der Spitze sitzend. — Stiel: Kurz, behaart, grün, sitzt in flacher, schräg liegender, nach dem Rücken hin abfallender Höhlung. — Schale: Dünn, leicht abziehbar, schwarzblau, in der Nähe des Stieles violettblau, mit vielen gelben Punkten übersät und mit blauem, feststehendem Duft überzogen. — Fleisch: Grünlich gelb, bei voller Reife mit rötlichen Fasern durchzogen, zwetschenartig, saftreich, von süssweinigem Geschmacke.

Die Frucht ist äusserst wertvoll für Tafel und Markt, auch zum Einmachen und Dörren vorzüglich geeignet. Die Früchte werden weniger als die Hauszwetsche von der Narren- oder Taschenkrankheit befallen.

Der Baum wächst kräftig und gesund und bildet ziemlich grosse, breite Kronen. Ist für feuchte Böden besonders geeignet, auch gegen Kälte widerstandsfähiger als die Hauszwetsche. Die Fruchtbarkeit ist früh und reich.
