



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band III: Steinobst und Quitten.

IV. Auflage.



Hauszwetsche.

Tafel 31.

Reifezeit: Ende September.

Name und Heimat: Über den Ursprung verlautet nichts Bestimmtes. Das Wort Zwetsche soll slavischen Ursprungs sein, vielleicht dass diese Art mit den Slaven früher zu uns kam. Im 16. Jahrhundert wurden die ersten getrockneten Pflaumen aus Ungarn zu uns gebracht.

Gestalt: Infolge der vielen Abarten sehr ungleich, je nach Standort und Kultur auch von sehr verschiedenen Formen, meist oval mit aufgeworfenem Rücken, breitgedrückten Seiten und merklich vorgeschobener Halsspitze. Stempel-punkt sitzt flach auf der Spitze, oft etwas unter ihr. — **Stiel:** Mittellang, dünn, behaart, steckt in enger, flacher Vertiefung. — **Schale:** Dünn, schwarzblau, mit starkem blauem Duft und zahlreichen feinen grauen Punkten, vereinzelt auch Rostflecken und Roststreifen. — **Fleisch:** Grünlich gelb, oft goldgelb, fest, saftreich, von süßem oder süßweinigem ausgezeichnetem Geschmacke.

Die Früchte der besseren grösseren Abarten bilden einen bedeutenden Handelsartikel, sowohl roh für die Tafel als auch in gedörrtem Zustande oder als Mus und Marmelade. Leider wird diese Sorte stark von einem Pilz befallen, der die Früchte wertlos macht und die sog. Narren- oder Taschenkrankheit hervorruft.

Der Baum wächst rasch, ist wenig anspruchsvoll an den Standort und Boden, kommt gut noch in rohen ungebauten Bodenarten, sowie auch in feuchten Böden fort; trockene Böden sind weniger geeignet, vermehrt sich häufig auch durch Ausläufer in sortenechter Weise.
