

Textquelle:



## ***Illustrierte Wochenzeitung für Garten und Heim***

Obsttafel 62 Gelbe Eierpflaume

**Geschichte:** Eine alte französische Sorte, die in der Gegen von Besancon entstanden sein dürfte und schon von J. Bauhin 1650 in seiner „Historia plentarum“ beschrieben wurde. Sie galt als die größte aller Pflaumen, ist auch deswegen so weit verbreitet. Sie führt über 50 französische, englische und deutsche Namen.

**Frucht** groß, eiförmig-oval, 55 Millimeter hoch, 46 Millimeter breit und dick, auf der Furchenseite etwas gedrückt. Furche deutlich, gegen den Stempelpunkt tiefer, teils ungleich. Stempelpunkt klein, sitzt oben auf der Spitze. Haut stark, abziehbar, etwas durchscheinend, erst grünlich, später wachsgelb, zuweilen mit roten Punkten und Rostflecken; Duft dünn, weißlich. Fleisch weißgelb, grob und härtlich, saftig, gut ausgereift von recht gutem süßem Geschmack; in kühlen, nassen Sommern wässerig, sauer und geschmacklos. Stein meist vollständig löslich, Rückenanten vorstehend, Mittelkante scharf, Backen rau, Bauchfurche tief und breit.

**Reift** im ersten Drittel September, kann lange hängen und haftet fest am Baum; bei nasser Witterung fault sie leicht.

**Baum** stark wachsend, trägt jährlich und reich, ist aber frostempfindlich, verlangt guten Boden und warme Lage, sonst werden die Früchte nicht reif und bleiben fast ungenießbar.

**Gute Eigenschaften:** Anziehend ist nur die Größe der Früchte, und die Alten sagen auch, dass sie deswegen in keinem Pflaumensortiment fehlen dürfte; aber sonst hat sie keine Vorzüge.

-----