



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 Neullingen. Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Achter Band.

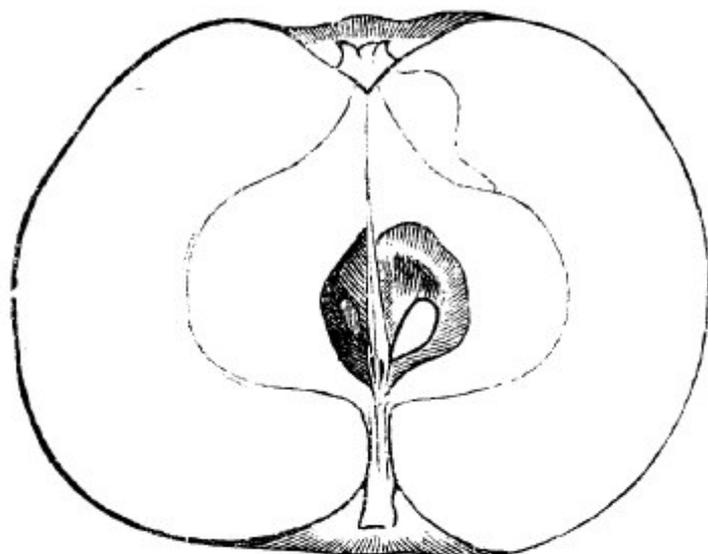
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Grüner Pauliner, ††, Januar bis Sommer, oft 1 Jahr lang.

Heimath und Vorkommen: Diese für den Haushalt sehr achtungswerthe Frucht gehört zu den schon recht alten Sorten. Das Reis erhielt ich über Herrnhäusen von Diel falsch, habe aber die Frucht, die ich länger vergebens suchte, aus der in Neutlingen 1867 ausgestellt gewesenen Collection des Hrn. Hofgärtner Glocker zu Enying in Ungarn wohl ungezweifelt ächt erhalten, von dem ich auch das Reis bekam, und wichen die mitgenommenen Früchte von der Beschreibung nur dadurch ab, daß sie sich schon Anfang Dezember eindrücken ließen und genügend mürbe, doch noch ganz grün waren, was vom frühen Pflücken und dem wiederholten Eingepacktgewesensein herkommen wird. Die Frucht verdient wegen langer Haltbarkeit alle Beachtung, doch rühmt Herr Dochnahl im Führer zu viel, wenn er sie durch 2 Ausrufungszeichen empfiehlt.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 225. Zink (Knoop II) gibt Tafel 9 Nr 73 leidliche, aber zu dunkelgrün gehaltene Abbildung unter dem Namen Wintergrüner Pauliner. Die Identität mit Obigem mag selbst fraglich sein, da Zinks Frucht schon im Oktober reifen soll. Diel sagt angef. Ortes, daß es 4 Sorten von Paulinern gebe, *) deren Familien-Charaktere er zu bestimmen sucht, die jetzt, bei so sehr vermehrtem Sortenreichtum, aber wohl nicht genügend mehr durchgreifen. Sie kämen häufig unter mehrerlei andern Namen vor, meistens als Glasäpfel oder Weinäpfel. Kommt sonst nur noch in Dochnahls Führer und Christs Hand-W. S. 68 vor und scheint selbst in Deutschland höchst wenig bekannt zu sein. Ob die Engländer oder Franzosen ihn unter einem andern Namen haben, steht dahin.

Gestalt: Etwas veränderlich; viele Früchte sehen, wie die Figur oben, platt aus, andere sind etwas höher und nehmen dann stärker nach

*) Außer dem Obigen den Polnischen Rothen, Polnischen Weißen und Kempes Pauliner, letzterer = unserem Grünen Fürstenäpfel.

dem Kelche ab, als nach dem Stiele; die schönsten Früchte nähern sich, nach Diel, der Kugelform. Bei der ersten und letzten Form steht der Bauch in der Mitte, wölbt sich nach beiden Enden fast gleich und ist an beiden Enden stark abgestumpft. Gute Früchte sind, nach Diel, $3\frac{1}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ " breit und $2\frac{3}{4}$ —3" hoch.

Kelch: grünbleibend, wollig, nach Diel groß, offen und sitzend in geräumiger, nicht tiefer Einsenkung, die mit feinen Rippen besetzt ist, die noch sichtlich, als flache, etwas breite Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, aber die Rundung nicht viel entstellen. An den mitgenommenen Früchten fand ich den Kelch breit, aber nicht langgespißt, halboffen und die Kelchsenkung durch breite, flache Erhabenheiten in der Rundung zu einer dreieckigen Form verschoben, die aber dann nur sehr flach über die schön gerundete Frucht hinlaufen.

Stiel: sehr kurz, oft ein fleischiger Bus, steht in weiter, mäßig tiefer, mit etwas strahlig verlaufendem Roste besetzter Höhle, deren Grundfarbe lange grün bleibt.

Schale: fein, im Liegen stark geschmeidig oder etwas fein fettig, ist nach Diel Anfangs ein blasses oder gelbes Grün, manchmal auch schon strohgelb, das nach und nach schönes, helles Citronengelb wird, wobei um die Kelchwölbung die grüne Farbe noch lange durchscheint. Anfang Dezember, wo ich die aus Keutlingen mitgenommenen Früchte durchschnitt, waren sie noch sehr schön grün. Stärker besonnte Exemplare haben einen vom Stiele aufwärts gehenden, doch nicht weit verbreiteten blassen Anflug lichtbrauner Röthe, die bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Punkte fein, im Roth mit einem feinen rothen Kreischen, in der Grundfarbe mit weißlichen Dupfen umgeben. Rostflecken finden sich mitunter. Geruch ziemlich stark.

Das Fleisch riecht fein, ist nach Diel weiß, ins Gelbliche spielend, war an den von mir mitgenommenen Früchten grünlich weiß, fein, mäßig saftvoll, nach Diel fest, von angenehmem rein weinsaurem Geschmacke, der mit der Zeitigung milder wird. An den mitgenommenen Früchten fand ich das Fleisch schon Anfang Dezember hinlänglich mürbe, und den Geschmack sehr milde, etwas weinsäuerlich gezuckert, was Wirkung der südlicheren Lage sein wird, wo sie erwachsen waren.

Kernhaus: klein, enge, geschlossen, mit nur nach dem Stiele hin angedeuteter, hohler Achse; Kammern geräumig, glattwandig, mit einer tieferen muschelförmigen Aushöhlung versehen, enthalten, nach Diel, ziemlich viele vollkommene Kerne, die ich in den mitgenommenen Früchten meist taub und theils selbst avortirt fand.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt, nach Diel, im Januar und hält sich in guten Gewölben 1 Jahr lang, die frühere Reifezeit an den in Ungarn gewachsenen Früchten wird Folge der südlicheren Lage sein.

Der Baum wächst nach Diel stark, ist gesund und wird groß, geht mit den Aesten schön in die Luft und belaubt sich dicht. Sommertriebe lang und stark, nach oben wenig abnehmend, mit feiner Wolle besetzt, beschattet schmutzig olivengrün, besonnt schwärzlichviolett, stellenweise silberhäutig, mit etwas zerstreuten aber starken Punkten besetzt. Blatt groß, langoval, meist elliptisch, schön und scharf gezahnt. Aestblätter lanzettlich, fehlen meist. Augen klein, stehen auf mäßig vorstehenden, kurz gerippten Trägern.

D e r d i e t.