



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

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

Vierter Band: Apfel.

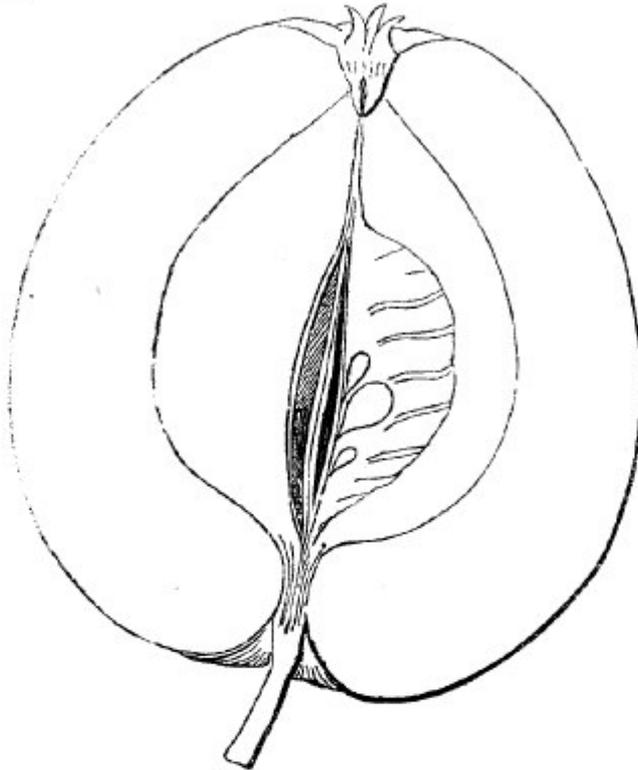
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Grünhofer Hasenkopf. * †† W.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Siesland und wird nach einem Orte, wo er hauptsächlich gebaut wird, benannt sein. Ist eine gute, bei uns noch wenig bekannte Frucht, die sich durch frühe und reiche Tragbarkeit empfiehlt, wenn gleich sie im Sortimente nach engster Wahl, wegen Aehnlichkeit mit manchen andern Sorten wohl fehlen kann. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst von Diel in der 2ten Fortsetzung des Cat. p. 9 kurz charakterisirt; wernach ihn auch Dittr. III, S. 13 hat.

Gestalt: die Frucht nimmt zweierlei Formen an: Am kenntlichsten ist sie in der hochaussehenden ziemlich walzenförmigen Form, wie sie oben dargestellt ist. Häufig sind aber auch die Früchte merklich niedriger als breit und neigen stark zur Kugelform. Diel gibt die Dimensionen zu $3\frac{1}{4}$ " Breite und Höhe an. Größer als obige Figur hatte ich in 3 Ernten keine Frucht, die Mehrzahl war nur $2\frac{3}{4}$ " breit und häufig betrug die Höhe 2—3" weniger. Der Bauch sitzt bei allen so ziemlich in der Mitte, doch wölbt die Frucht sich allermeist nach dem Kelche

etwas stärker abnehmend, als nach dem Stiele. Am Stiel ist sie noch etwas abgestumpft, am Kelche nur sehr wenig oder gar nicht.

Kelch: langespitzt, mit meist dürren Spizen, geschlossen, sitzt in enger, allermeist auch flacher Senkung, ja oft fast oben auf, mit Falten, Perlen und feinen Rippchen reich umgeben, die auch feinkantig über die Frucht sich hinziehen.

Stiel: holzig $\frac{3}{4}$ —1" lang, sitzt in enger nicht tiefer, häufig ziemlich flacher oder durch einen an den Stiel sich anlegenden Wulst verengter und verflachter Höhle, die allermeist etwas Rost zeigt.

Schale: fein, glatt, vom Baum gelblich grün später schön hellgelb. Gut besonnte sind fast rund herum mit schönen, meistens kurzabgesetzten Karmoisinstreifen ziemlich reich gezeichnet und zwischen diesen noch punktiert und an der rechten Sonnenseite getuscht leichter roth überlaufen. Auf liegendes schneidet die Röthe ab. Punkte fein, wenig bemerklich, Geruch schwach.

Fleisch: mattweiß, oft nach der Oberfläche der Frucht hin schwach röthlich, fein, saftreich, von angenehmem weinartigen Zuckergeschmack, der in warmen Jahren eine Beimischung von zimmtartigem Gewürz hatte.

Kernhaus: meist nur etwas offen, oft auch etwas stärker offen, läuft bei den hochaussehenden Früchten in die Länge. Die flachen Kammern enthalten schwarzbraune, selten recht vollkommene, oft auch taube Kerne; die Kelchröhre geht als Regel etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November, und hält sich tief in den Winter. Für die Tafel recht angenehm und für die Küche sehr brauchbar. Verträgt frühes Pflücken.

Der Baum wächst gut und gesund und war der Probezweig früh und recht fruchtbar. Sommertriebe stark, schlank, nach oben mit Wolle belegt, glänzend schwärzlich violett, mit zahlreichen, in die Augen fallenden, oft länglichen, weißen Punkten besetzt. Blatt groß, flach, unten am Triebe lanzeiförmig, in der Mitte mehr breitereiförmig oder ziemlich oval mit aufgesetzter Spitze, mit scharfen tiefgehenden Sägezähnen besetzt. Austerblätter lanzettförmig. Augen stark, dreieckig, weiß wollig; Träger etwas hoch.

Oberdieck.