



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: Äpfel.

Nro. 263 — 541.

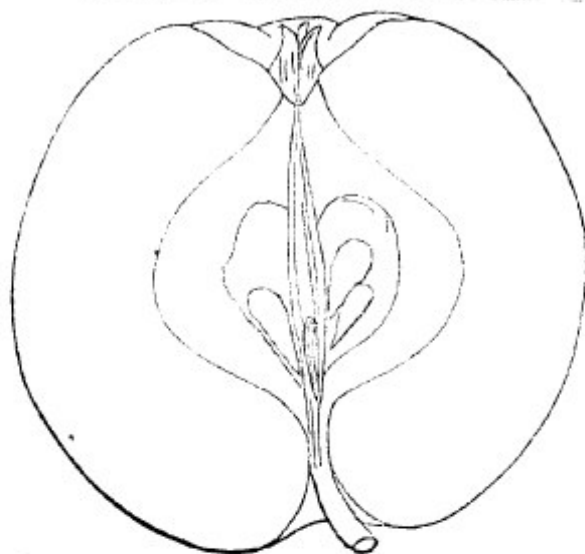
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 320. Hildesheimer Saftreinetze. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 b.; Hogg I, 1 A.



Hildesheimer Saftreinetze. * ††. Sept. Oct. 6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diel hat die Frucht nur in der zweiten Fortsetzung des Catalogs aufgeführt und sagt über ihre Herkunft nichts. Ist wohl ohne Zweifel einer von den Sämlingen des als Pomologen bekannten und verdienten weiland Superintendenten Gludius zu Hildesheim. Den Namen wird sie von ihrer Brauchbarkeit zu Saft (Apfelbrot) erhalten haben. Verdient wegen reicher und früher Tragbarkeit des Baumes und Brauchbarkeit für die Küche häufige Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Fortsch. p. 40, Nr. 555. Dittr. I, p. 211 Wiederholung der Diel'schen Angaben. Christ Vollst. Pomol. Nr. 127.

Gestalt: Kugelförmig, an beiden Enden merklich abgeflacht, 2 $\frac{1}{2}$ " breit und so hoch, oft aber auch etwas niedriger. Diel gibt die Maße zu 2 $\frac{1}{2}$ " Höhe und 3" Breite an, welche Größe die Frucht bei mir nicht erreichte. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Enden ziemlich gleichmäßig. Breite flache Erhabenheiten ziehen etwas unregelmäßig sich über die Frucht hin.

Kelch: ziemlich langgespitzt, geschlossen, steht in weiter tiefer, fast schüsselförmiger Senkung mit Falten und flachen Fleischbeulen umgeben.

Stiel: holzig, $\frac{3}{4}$ " lang, oft kürzer, steht in schöner, ziemlich tiefer Höhle, die mit etwas zimmetfarbigem Roste bekleidet und häufig durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst verengt ist.

Schale: fein, im Liegen geschmeidig, vom Baume weißlich gelb oder weißlich grüngelb, in der Reife hell citronengelb. Anflug von Röthe findet sich nur als seltene Ausnahme, öfter jedoch sind einzelne Punkte blutfarbig eingefärbt. Punkte fein, ziemlich häufig, oft fein grün umringelt. Geruch schwach.

Das Fleisch ist fein, saftreich, zart, ins Gelbliche spielend, von angenehmem, erfrischenden gezuckerten Weingeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, Kammern ziemlich flach und enthalten lange, schwarzbraune, nur zum Theil vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren gegen Ende September und hält sich gegen sechs Wochen. Als Tafelapfel recht angenehm und für die Küche sehr brauchbar.

Der Baum wächst mäßig und ist früh und sehr fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, schlank, wenig wollig, dunkel violettbraun, mit feinem Silberhäutchen größtentheils überlegt, mäßig zahlreich punktiert. Blatt mittelgroß, langeiförmig, noch öfter mehr oval, nicht tief und scharf gesägt gezahnt. Astenblätter lanzettförmig. Augen klein, etwas weißwollig.

Oberdieck.