



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Sahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

Fünfter Band: Birnen.

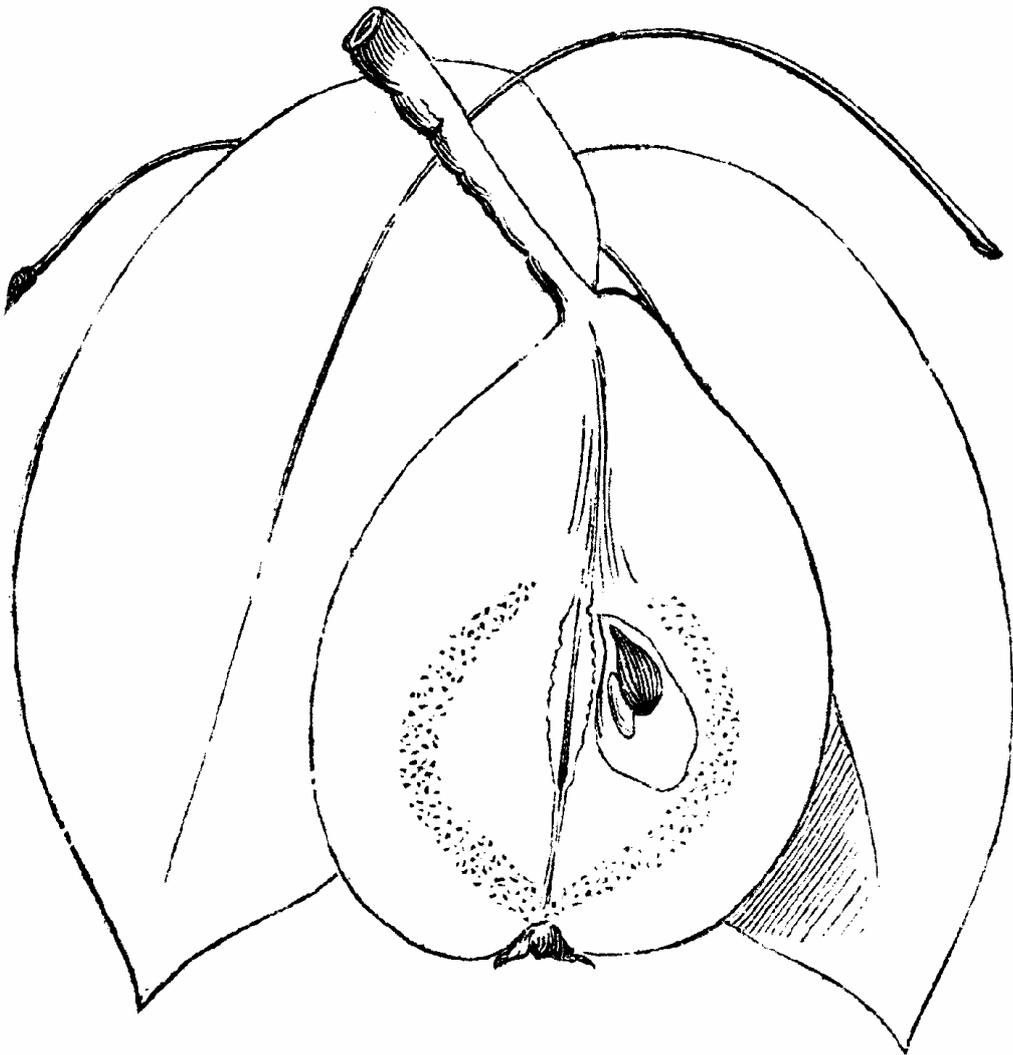
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Crede's Zucker-Ruffelet. Oberdief. Fast †† Ende Aug. 14 J.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieser Sorte erhielt ich von der Gartenbaugesellschaft zu Prag schon in Wienburg, und wird es weiter vom Professor Crede zu Marburg herkommen, also die Sorte etwa in der Gegend von Marburg verbreitet sein.

Literatur und Synonyme: Dief jun. hat sie nur kurz im Syst. Verz. unter Nr. 390 beschrieben. — Dochnahl zählte sie S. 47 seines Führers als Crede's Sommer-Ruffelet auf.

Gestalt: die Form ist meistens nicht schön und durch breite Beulen uneben; vollkommene Früchte nähern sich der Eiform, am Kelche etwas abgestumpft, so daß sie noch gut stehen können; andere haben einen dicken Bauch, machen dann eine Einbiegung und kurze, dicke Spitze.

Kelch: fein und dünngespitzt mit verdorrten ausliegenden Auschnitten, offen, sitzt in flacher Senkung, mit einigen breiten, flachen Beulen umgeben.

Stiel: stark, fast holzig, $1\frac{1}{3}$ " lang, geht aus der Spitze halb heraus, mit einigen Fleischringeln umgeben und ist meist etwas zur Seite gebogen.

Schale: stark, nicht glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife grüngelb oder hellgelb. Kostanflüge sind häufig und maskiren die feinen, zerstreuten Punkte; bilden auch an kleineren Stellen Ueberzüge. Röthe, die Diel angibt, die Sonnenseite sei hellblutroth verwaschen, fehlte an meinen Früchten. Geruch schwach.

Fleisch: mattgelb, als saftreich, halbschmelzend, von gewürzhaftem Zuckergeschmack beschrieben, fand ich nicht sehr saftreich, mürbe, nicht ganz fein, von angenehmem, reinem Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist geschlossen und hat kaum eine Spur von hohler Achse. Die Kammern sind groß, aber flach, und enthalten schwarze, allermeist unvollkommene oder taube Kerne. Die Kelchhöhle ist kurz.

Reifzeit und Nutzung: zeitigte 1862 Mitte August und wird darnach gewöhnlich die Reifzeit Ende August oder wie Diel angibt, Anf. Sept. stehen. Ist nur Markt- und Haushaltsfrucht, hält sich nicht ganz 14 Tage, wird aber zum Kochen und Welken sehr gut und auch zum frischen Genuße noch brauchbar sein.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und ziemlich stark, auch gesund. Ueber seine spätere Form vermag ich nichts zu sagen. Die Sommertriebe sind stark, oft etwas hörnerartig gedreht, nach oben abnehmend und stark wollig, olivenfarbig, meist bräunlich überlaufen, zahlreich und in die Augen fallend punkirt. Sie bilden häufig Blätteraugen, die stark abstehen und auf einem starken Wulste am Zweige sitzen. Blatt groß, düster, die jungen Blätter mit feiner Wolle belegt, flach oder etwas rinnenförmig, und dann mit der Spitze meist abwärts gekrümmt, elliptisch, oft lang und spizeiförmig, nur sehr leicht gezahnt oder nur gerändelt. Blatt der Fruchttaugen groß, auf beiden Flächen deutlich wollig, langstielig, langelliptisch, nach der Spitze häufig stärker abnehmend, als nach dem Stiele, ganzrandig oder nur gerändelt. Asterblätter fehlen meist und sind, wenn vorhanden, gewöhnlich kurz und pfriemenförmig. Augen breit, stumpfspitz, kurz, stehend oder etwas abstehend, an schwächeren Trieben anliegend, sitzen auf mäßig vorstehenden, kurz gerippten Trägern.