



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

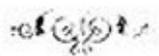
**Dr. Ed. Lucas,**      und      **J. G. C. Oberdieck,**  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen.      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

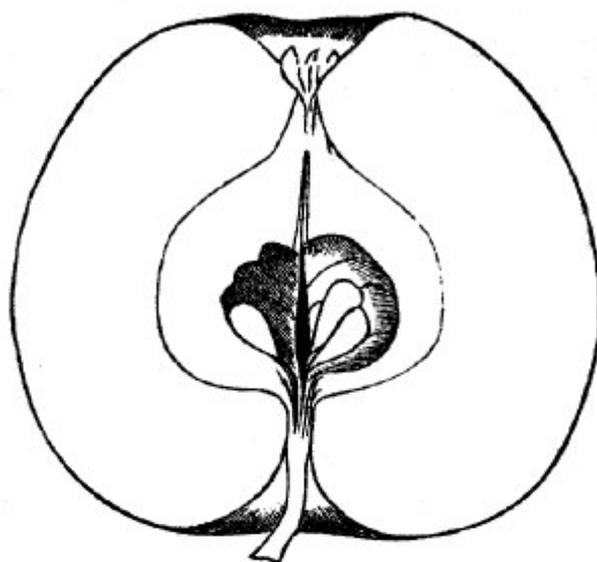
**Achter Band.**

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

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.

.....  
  
.....  
**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



**Dörells Keinette**, fast \*\*††, Dezember durch Winter.

Heimath und Vorkommen: Die nach Hrn. Dr. Dörell zu Ruttensberg, vielleicht größtentheils von Siegel benannten Früchte, sowohl Aepfel als Birnen, durch welche manche Verwirrung in die Pomologie gekommen ist, haben durch spätere Forschungen sich so ziemlich alle unter bereits vorhandenen Diefschen Namen wieder gefunden. Als Dörells goldgelbe Keinette erhielt ich von Siegel eine Frucht, die ich mit Franklins und Hughes Goldpepping gleich fand; Dörells Ananasreinette und Dörells Rosmarinreinette gaben mir die Orleansreinette; Dörells Große Goldreinette den Winter Quittenapfel, während Hr. Direktor Fickert zu Breslau unter diesem Namen die Große Casseler Keinette erhielt. Dörells Goldreinette gab bei Hrn. von Flotow zu Dresden gleichfalls die Orleansreinette, wie er mir schrieb und sich bei Dittrich III, S. 107 unten findet. Doch muß diese letztere Benennung ein Irrthum gewesen sein, denn als Dörells Goldreinette erhielt ich von Bödiker zu Meppen eine Frucht, die er mir als dem Fairs Nonpareil ähnlich beschrieb und sie schätzte, und so glichen auch kleinere Früchte dieser Sorte einigermaßen dem Fairs Nonpareil, stellten sich indeß leicht und namentlich in größeren Früchten als eigene Sorte heraus, die jedoch eine Goldreinette nicht ist. Es ist mir lieb, daß von allen nach Hrn. Dörell benannten Früchten sich wenigstens doch eine als Dörells Keinette in der Pomologie erhalten wird. Woher sie stammt und ob sie etwa wirklich von Hrn. Dörell erzogen worden ist, weiß ich nicht.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben. Gedacht ist hier schon im Berichte über die Görlitzer Ausstellung, S. 88, wo sich in der Schwefinger Collection unsere Frucht gleichfalls als Dörells Goldreinette fand.

**Gestalt:** Gleicht in gut gewachsenen Exemplaren an Gestalt und Größe so ziemlich einer Orleansreinette. Bald hochaussehend, ziemlich parmänförmig, bald auch flacher gebaut. Kleinere Exemplare sind nicht selten wirklich 1" höher als breit und stehen zwischen walzenförmig und abgestumpft konisch. Der Bauch sitzt bei flachrunden Exemplaren ziemlich in der Mitte und wölbt sich nach beiden Enden fast gleich. Höher gebaute haben den Bauch mehr nach dem Stiele, um den sie sich flachrund wölben, nehmen nach dem Kelche etwas stärker ab und sind noch stark oder ziemlich stark abgestumpft. Gute Exemplare sind 2 1/2" breit und 2 1/4" hoch, manche 1/2 Zoll weniger hoch als breit.

**Kelch:** Klein, kurzgespitzt, halb oder ganz offen, sitzt in mäßig weiter und tiefer, oft fast flacher, oft auch wieder ziemlich tiefer, schüsselförmiger Senkung, mit feinen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen nur sehr flache, oft unbedeutende Erhabenheiten hin, doch ist die schöne Form mitunter durch stärker vortretende, breite Erhabenheiten etwas verschoben.

**Stiel:** holzig, bei größeren Exemplaren meistens kurz oder recht kurz, bei kleineren 2/3—3/4" lang, sitzt in etwas enger, ziemlich tiefer, trichterförmiger Höhle, die mit feinem, strahlig verlaufenden, etwas grünlich zimmtsartigen Roste besetzt ist. Oft legt an den Stiel sich ein Fleischwulst an, der die Stielhöhle merklich verflacht.

**Schale:** glatt, mattglänzend, vom Baume etwas gelblichgrün, erst spät hellgelb. Stark besonnte Früchte sind an der Sonnenseite mit einer matten, ziemlich bräunlichen Röthe leicht überlaufen, oft nur damit angehaucht, in welcher Röthe die ziemlich zahlreichen, feinen Rostpunkte, mit theils feinen, theils auch etwas stärkeren, dunklern, etwas blutartig rothen Stippchen umgeben sind. Rost findet sich stellenweise als leichter Anflug. Der Geruch ist ziemlich merklich.

Das Fleisch ist schwach gelblich weiß, fein, ziemlich saftreich, von gewürzreichem, schwach weinartigen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist fast oder wirklich geschlossen; die mäßig geräumigen Kammern enthalten theils unvollkommene, meistens vollkommene, lange, schwarzbraune, häufig facettirte Kerne, die denen der Orleansreinette ziemlich ähnlich sind. Die Kelchröhre geht als feiner Trichter etwas herab.

**Reifezeit und Nutzung:** Zeitigte Ende November und hält sich durch den Winter.

Der Baum wächst gut und gesund, und gleicht im Wuchse ziemlich dem der Orleansreinette; der Wuchs ist pyramidal, doch machen die ansehnlichen Zweige erst eine gefällige Krümmung nach außen und gehen dann pyramidal in die Höhe, sind auch steifer, weniger silberhäutig, weniger wollig und stärker braunroth als die der Orleansreinette. Er macht eine schön verzweigte Krone, mit vielem kurzen Fruchtholze. Sommertriebe stark, steif, nach oben wenig abnehmend, wenig silberhäutig, nur oben etwas wollig, unansehnlich braunroth, zahlreich, doch etwas fein punktirt. Blatt groß, rinnig, unten am Zweige breitelliptisch, nach oben mehr elliptisch, ganz oben selbst lanzettlich, tief und scharf gezähnt. Akerblätter pfriemenförmig, Augen klein, wenig wollig, auf etwas vorstehenden, nach und kurz gerippten Trägern.

Oberdied.