



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Fünfter Band: Birnen.

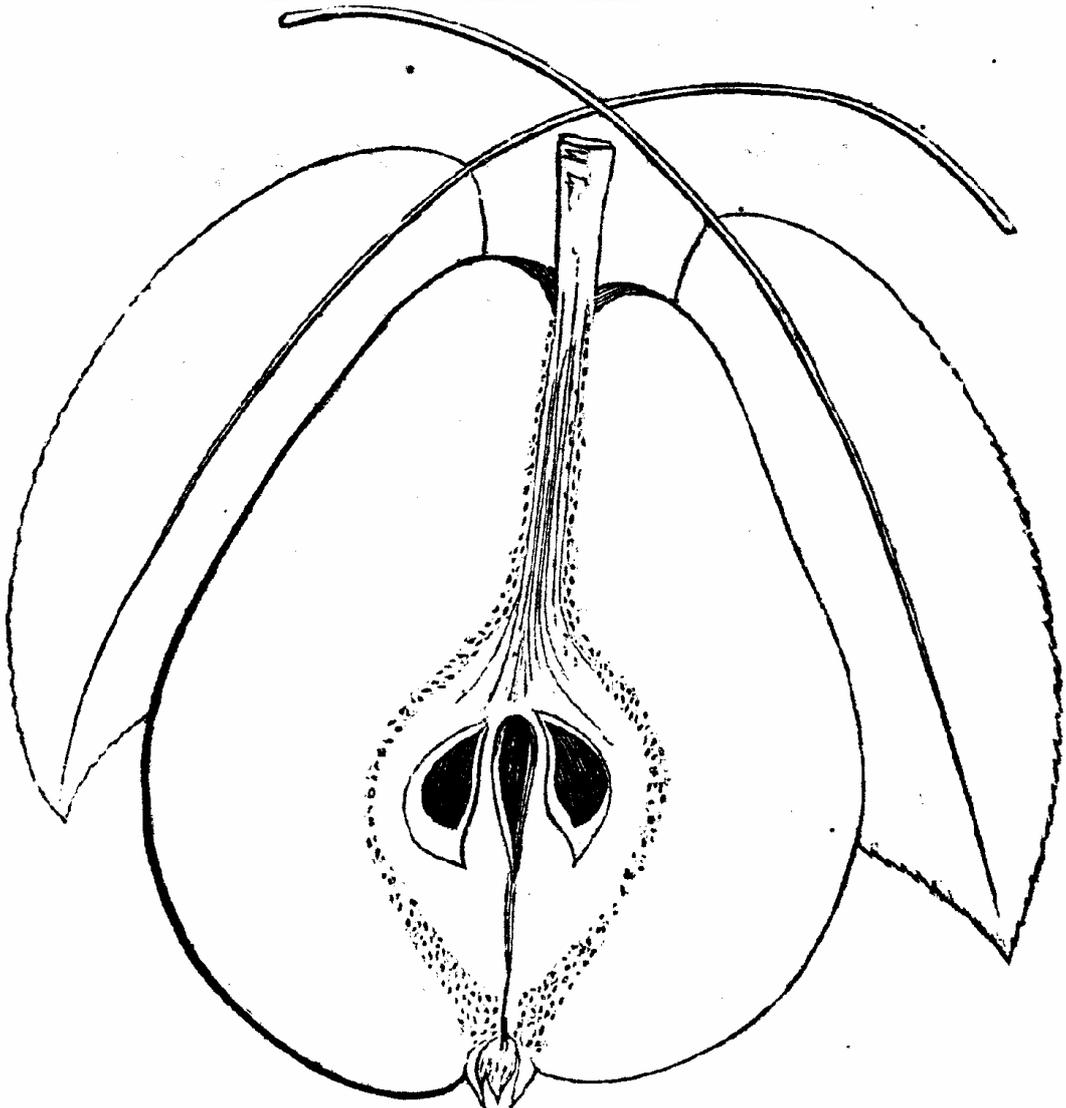
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



Grüne Herbstmuscateller. Oberdieck. * ††. Nov. u. Dez.

Heimath und Verbreitung: Diese sehr achtbare Frucht, deren Baum durch reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, erhielt ich von der Societät zu Prag, und kann in pomologischen Werken nichts ihr Gleiches finden, weiß auch nichts über ihre Herkunft. Vielleicht ist es eine böhmische Frucht. Die Sorte verdient es sehr, erhalten und verbreitet zu werden.

Literatur und Synonyme: Findet sich nirgends beschrieben, und ihrer nur erst gedacht in meiner „Anleitung“ S. 382. Grüne Muscateller ist Synonym der Cassolette, nach Dochnahls Führer auch der Sommer-Robine, und Dittrich hat I, S. 613 eine Herbst-Muscateller, die auch die obige nicht sein kann, da sie sich nur 14 Tage halten soll. Beide sind mit obiger nicht zu verwechseln.

Gestalt: $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ " hoch, stark 2" breit, neigt zur umgekehrten Eiform, oder steht zwischen dieser Form und abgestumpft konisch. Der Bauch sitzt etwas mehr, oft ziemlich stark nach dem Kelche hin, um den

die Frucht sich so zurundet, daß sie nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie nur schwache Einbiegungen und kurze dicke, etwas abgestumpfte Spitze.

Reich: offen, fein und lang gespitzt, (in andern Jahren fand ich ihn jedoch auch kürzer gespitzt und steif, gerade in die Höhe stehend) sitzt ganz flach auf, mit einigen ganz feinen Falten umgeben, doch ist der Bauch der Frucht fast immer schön gerundet.

Stiel: holzig, $\frac{3}{4}$ —1" lang, in kleiner Höhlung, häufig etwas unterhalb der sich neben ihm noch etwas erhebenden Spitze.

Schale: ziemlich glatt, wenig glänzend, vom Baume matt hellgrasgrün, in der Reife grüngelb und zuletzt hellgelb. Die Sonnenseite hat nur einen Anflug oder leichte undeutliche matte Streifen einer bräunlichen Röthe, die allermeist unbedeutend ist, oder nur in feinen rothen Fleckchen um die Punkte besteht. Letztere sind sehr zahlreich, nach der Schattenseite fein und nicht ins Auge fallend. Rostanflüge sind gering; Geruch fehlt.

Das **Fleisch** ist matt gelblichweiß, fein, ums Kernhaus nur wenig körnig, in voller Reife im Dezember halbschmelzend, mäßig, doch hinreichend saftreich, von reinem Zuckergeschmack, der in meiner Gegend nur in recht warmen Jahren einen Anflug von Muskatellergewürz verräth.

Kernhaus: fast geschlossen, mit nur ganz kurzer hohler Achse; Kammern mäßig geräumig, Kerne ziemlich zahlreich, oft unvollkommen, lang und spitz eiförmig, oben mit einem Knöpfchen. Kelchröhre kurz und gerundet.

Reife und Nutzung: Ist im Dezember auch für die Tafel ganz angenehm, für die Küche schon früher brauchbar und liefert ein schmackhaftes Gericht. 1860, in einem nasskalten Jahre, wo ich Ende Oct. brach, welkten die Früchte mir selbst auf der Obstkammer nicht, (was ich in meiner Anleitung als Fehler für hiesige Gegend angab, doch hatte ich zu früh gebrochen) und hielten sich bis nach Weihnachten.

Der **Baum** wächst gesund und ist früh und sehr reichlich tragbar. Sommertriebe mäßig stark, etwas stufig, oft etwas gebogen, ledergelb, nach oben mit Wolle besetzt, fast nicht punktiert. Blatt etwas schmal- und langelliptisch, etwas rinnenförmig, mit der Spitze stark nach unten rückwärts gebogen, glänzend, nur gerändelt. Aftersblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen von ziemlich gleicher Gestalt oder noch öfter lanzettlich, noch stärker rinnenförmig. Augen dick und stark, bauchig, stumpfspitz, ziemlich abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden nicht stark gerippten Trägern.

Oberdieck.