



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

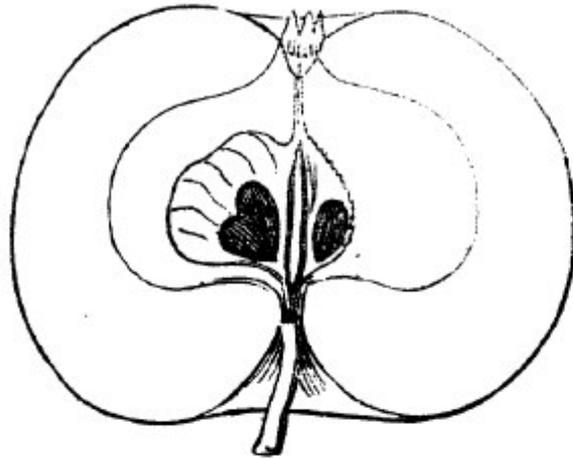
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Kleine zartschalige Reinette. Diel ** † Winter.

Heimath und Vorkommen: ist Sämling des Herrn von Mons, der die Frucht verte bonne nannte, weil sie selbst noch grün aussehend schon gut zu speisen wäre. Diel benannte sie nach der feinen Schale. Ist wohl noch höchst wenig verbreitet. Hauptverdienst bleibt jedoch die große und unermüdlige Tragbarkeit.

Literatur und Synonyme: Diel A—B V, p. 76. Synonyme fehlen.

Gestalt: ziemlich klein, plattrund, $2\frac{1}{3}$ — $2\frac{1}{2}$ “ breit, $1\frac{2}{3}$ — $1\frac{3}{4}$ “ hoch. Bauch fast in der Mitte; um den Stiel flachrund gewölbt, nach dem Kelche mit gerundeten Linien meist etwas stärker abnehmend und mäßig abgestumpft. Ueber die Frucht laufen nur sehr flache Erhabenheiten. In Gestalt gleicht sie wohl am meisten der Grünen Reinette.

Kelch: klein und feinblättrig, allermeist geschlossen (nach Diel oft etwas offen) sitzt nach Diel in geräumiger, oft auch recht tiefer schüsselförmiger Einsenkung, die ich hier eher als sehr mäßig weit und tief bezeichnen muß, und ist mit einigen feinen Falten umgeben.

Stiel: dünn, holzig, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ “ lang, sitzt in geräumiger oft recht breiter und zugleich tiefer, selten etwas rostiger Höhle.

Schale: zart, im Liegen nur etwas geschmeidig, vom Baume strohgelb oder noch gelblich grün, später schön citronengelb. Röthe ist unbedeutend, fehlt meistens ganz oder findet sich nur als bräunlicher Anflug; ziemlich häufig finden sich dagegen karmoisinrothe Fleckchen oder schwarzgraue blutroth eingefasste etwas größere Flecke. Rostanflüge sind

selten. Punkte fein, wenig bemerklich, mehrmals fand ich sie jedoch auch sehr bemerklich und einzelne selbst stark. Geruch unmerklich.

Fleisch: etwas gelblich weiß, saftreich, fest und fein, von recht angenehmem, gewürzhaftem, weinartigen Zuckergeschmacke, der dem des englischen Goldpeping ähnelt.

Kernhaus: geschlossen, nicht groß; die flachen Kammern enthalten viele vollkommene braune, eiförmige Kerne.

Kelchröhre: geht als Regel nur etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch. Muß, um nicht zu welken, spät gebrochen werden. Ist für Tafel und Haushalt recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: der Baum, der auch bei mir in leichtem und schwerem Boden gesund war und früh und ungewöhnlich reichlich trug, wächst nach Dieb stark, belaubt sich reich, geht mit den Ästen etwas abstehend in die Luft und bildet eine breitgewölbte Krone, die bald und reichlich trägt. Er liefert schöne, früh fruchtbare Zwerge, auch auf Johannisstamm. Sommertriebe lang, mit zahlreichen Augen besetzt, nur nach oben etwas wollig, mit leichten Silberhäutchen überlaufen, violettbraun, ziemlich stark punktiert. Blatt mittelgroß, flach ausgebreitet, langeiförmig oder mehr elliptisch, unten wenig wollig, ziemlich fein und reich gezahnt. Astenblätter lanzettförmig, bei gemäßigttem Trieb des Baumes pfriemenförmig. Augen herzförmig, braungeschuppt. Augenträger flach.

Oberdieb.