



## 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 Neustlgen.      Superintendent in Zeinien bei Hannover.

---

**Erster Band: Äpfel.**

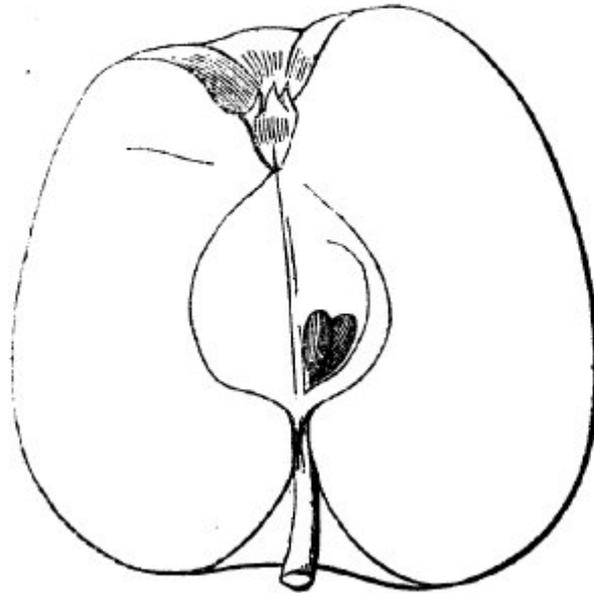
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



**Kleiner Fleiner.** Württemb. \* †† Herbst, Winter.

**Heimath und Vorkommen:** Ein in Württemberg gar sehr verbreiteter, und unter obigem Namen bekannter Apfel; er soll von dem Dorfe Klein bei Heilbronn herkommen.

**Literatur und Synonyme:** Diel beschreibt IV, 202 einen Großen Winterfleiner, der bis auf die Größe unsere Sorte ist, auch versichert Oberdieck, der diesen Apfel von Diel erhielt, daß beide wahrscheinlich synonym seien. Nun ist der Kleine Fleiner aber ebensowohl Herbst- als Winterapfel und wird Kleiner Fleiner ganz allgemein genannt, somit ist es jedenfalls besser, ihm diesen Namen zu lassen. Der hier sog. Große Fleiner ist weit seltener, geringer und entbehrlich. Smelin nennt ihn Fleiner, Walter Großer Fleiner, Christ Winterfleiner (nach Diel). Sidlers Fleiner ist eine andere Sorte. Ich habe diesen Apfel in Meygers Kernobstsorten beschrieben.

**Gestalt:** sehr wohlgebildeter, abgestumpft kegelförmiger Apfel, von mittlerer Größe. Der Bauch den untern Theil der Frucht einnehmend, die Rundung ist fast eben und nur durch sanfte Erhabenheiten unterbrochen. Nach oben spitzt sich die Frucht sanft abnehmend zu und bildet eine kurz abgestumpfte Kelchfläche. 2 $\frac{1}{2}$ " hoch und eben so breit, oder nur wenig höher als breit.

**Kelch:** offen oder halboffen, straußförmig in die Höhe stehend, in sehr tiefer und geräumiger Einsenkung, von feinen Falten umgeben, die auf dem Rand der Kelchwölbung verschwinden.

**Stiel:**  $\frac{1}{2}$ " lang, dünn, in sehr tiefer, theils fein rostiger, theils ganz glatter Höhle.

**Schale:** sehr fein, glatt, glänzend; vom Baum hellgrün, ins Weißliche übergehend, später glänzendes Grünlichgelb, welches dem Apfel ein fast wachsartiges Ansehen gibt. Die Sonnenseite ist mit einem starken Anflug von mattem Carmin leicht überwaschen. Punkte sehr fein grau, oft kaum bemerkbar, dagegen sind einzelne schwärzliche Warzen nicht selten.

**Fleisch:** weiß, sehr mürb und saftreich und von einem recht angenehmen, etwas gewürzten Zuckergeschmack, der nur wenig Säure verräth.

**Kernhaus:** geschlossen, länglich, stark nach unten sitzend, vollsamig.

**Kelchröhre:** sehr flach und unbedeutend.

**Reife und Nutzung:** October bis Dezember, hält auch oft bis März. Ein sehr beliebter Winter-Tafelapfel vom 1. Range, der auch zum Kochen und Dörren, wie zum Mosten sehr geschätzt ist.

**Eigenschaften des Baumes:** der Baum wächst in der Jugend sehr schön und bildet bald kräftige tragbare Bäume von hochkugelförmigem Kronenbau. Die Aeste stark und reich mit Fruchtholz besetzt. Die Blüthe erscheint früh und daher trägt der Baum eher in hohen freien als niedern Lagen. Die Holztriebe sind lang, stark, gerade, etwas punktirt, befilzt. Das Blatt ist groß, eiförmig, und langgespitzt.

E d. L u c a s.