



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.

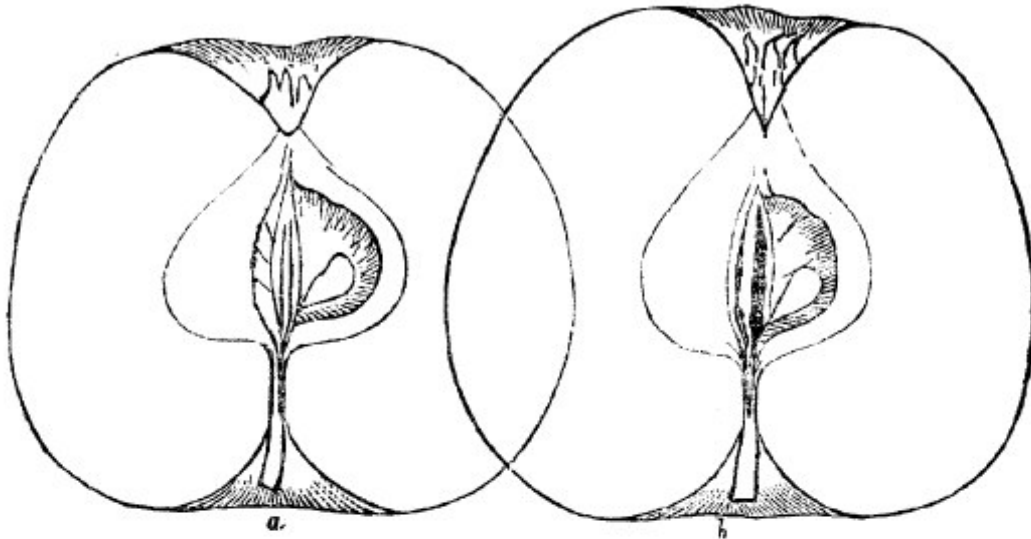
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Moringer Keinette, **††, Dezember—April.

Heimath und Vorkommen: Ist eine schätzbare Tafel- und Haushaltsfrucht, die sich in der Gegend von Moringen im Göttingischen findet und dort vielleicht aus dem Kerne entstanden ist. Wenigstens läßt sie sich bisher mit keiner andern Sorte genügend identificiren. Steht am Werthe dem deutschen Goldpepping sehr nahe und welkt, selbst bei frühem Brechen, nicht. Der Baum ist reich tragbar und verdient die Sorte sehr weiteren Anbau.

Literatur und Synonyme: Wird hier ohne Zweifel zuerst beschrieben.

Gestalt: Zwischen kugelig und abgestumpft konisch, in größeren Exemplaren meist zu letzter Form neigend. Der Bauch sitzt bei kleineren Exemplaren oft in der Mitte, bei größeren mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich dann flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie meistens noch bemerklich stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: feingespitzt, grünbleibend, halb offen, oft, namentlich bei beschädigten Spitzen der Ausschnitte, offen, sitzt in tiefer, meist auch weiter, fast ebener Senkung, auf der nur flache Erhabenheiten über die Frucht sich hinziehen, die nur einzeln flachkantig werden, die Form aber wohl etwas verschieben.

Stiel: kurz, holzig, meist nur ein ganz kurzer Buß, sitzt in mäßig weiter und tiefer, oft selbst enger und flacher, meistens etwas roststrahliger, einzeln glatter Höhle.

Schale: fein, glatt, etwas glänzend. Grundfarbe vom Baume grünlichgelb, später hell citronengelb. Stark besonnte zeigen auf der Sonnenseite eine, meistens nur leicht und matt aufgetragene, gelbliche Röthe mit zahlreichen, dunkleren, rothen Stippchen oder Fleckchen um die Punkte, die man auch oft allein an der Sonnenseite sieht, so wie mehr beschattete Exemplare ganz einfarbig erscheinen. Rostpunkte sind in der Grundfarbe bald häufig, bald mehr zerstreut. Einzeln finden sich Rostwarzen. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, saftreich, von sehr angenehmem, etwas weinartigen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus hat hohle Achse, in welche die Kammern sich meist spaltartig, oft nach dem Stiele hin herzförmig, etwas öffnen. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten braune, ziemlich eiförmige, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein schöner spitzer, nur etwas herabgehender Kelch.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich den Winter hindurch bis zum April. Dürfte auch zur Weinbereitung sehr tauglich sein.

Der Baum wächst rasch, wird jedoch nur mittelgroß, und ist früh und recht fruchtbar. Er macht eine hochgebaute, kugelförmige Krone, die sich reich verzweigt und viel Holz macht, so daß der Baum öfter ausgeputzt werden muß. Sommertriebe lang, schlank, mäßig stark, nach oben wenig abnehmend, unansehnlich braunroth, an beschatteten Stellen mehr olive, wenig silberhäutig, nach oben fein wollig, zerstreut punktirt. Blatt mittelgroß, flach ausgebreitet, eiförmig, oft mehr oval mit aufgesetzter Spitze, ziemlich tief und meist scharf gezahnt. Asterblätter klein, pfriemenförmig, fehlen häufig ganz. Augen etwas klein, fein wollig, auf flachen, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.