



## 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.

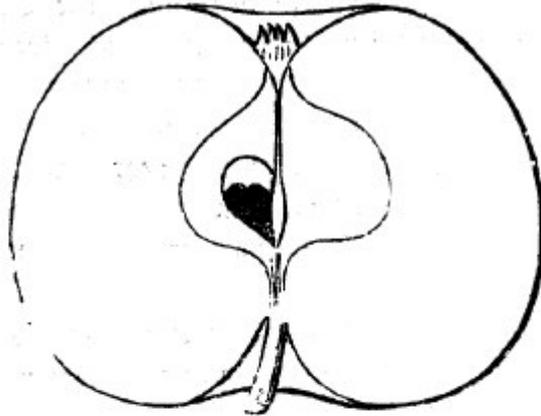
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



**Reinette von Lüneville.** Diel \* † † März, hält 1—2 Jahre.

**Heimath und Vorkommen:** man findet diesen Apfel nicht selten in Ausstellungen und er darf zu den verbreiteteren Sorten gerechnet werden, die auch meistens ächt vorkommen. Diel erhielt diese Sorte von Siedler, der sie unter dem Namen Dodonne empfangen haben soll. Nach Diels Erkundigungen soll der erste Stamm aus Lüneville (in Lothringen) abstammen, wonach derselbe obigen Namen gab.

**Literatur:** Siedler beschreibt diesen Apfel als zwei Jahr dauernde Reinette im *Z. Obstg.* 1798 No. XLVII. Die Abbildung ist nicht gelungen und zeigt ein der Frucht nie zukommendes streifiges Roth. Christ unter obigem Namen No. 84. Hogg und Downing führen diese Frucht nicht an; auch in *D herb. Anl.* ist sie nicht genannt. Auch die neueren französischen Cataloge erwähnen den Apfel nicht. Auf der Ausstellung in Cannstatt (1853) fand ich aus zwei verschiedenen Gegenden den Apfel als Sammetapfel. Ich war zweifelhaft, ob wegen der mitunter hier an einem alten Sortenbaum, wo die Sorte von Diel stammend, hingepropft wurde, vorkommenden stark gerötheten Früchte, ob dieser Apfel nicht unter die Rothreinetten gehöre, aber fast alle andern Früchte haben doch nur eine ganz unbeständige schwache Röthe, so daß ich jene Röthe mehr als Ausnahme betrachten muß.

**Gestalt:** die Abbildung zeigt die häufiger vorkommende Form; allein man findet auch höher gebaute Äpfel und von jungen Pyramiden auch namhaft größere. Diel vergleicht die Größe mit einem schönen Edelborsdorfer. Der Bauch nimmt die untere Hälfte der Frucht ein. Einzelne breite, flache Erhabenheiten finden sich fast immer.

**Kelch:** klein, spitzblättrig, geschlossen, in gewöhnlich nicht tiefer und nur kleiner, mit feinen Falten besetzter Einsenkung.

Stiel:  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, dünn, holzig, in mit strahligem Most bekleidet, trichterförmiger Höhle.

Schale: glatt glänzend, vom Baum grasgrün, später weißgrün und gegen das Frühjahr citronengelb werdend. Die Sonnenseite zeigt vom Baume weg, gewöhnlich eine kleine Stelle mit einer kaum bemerkbaren, schmutzig braunen Röthe, die aber öfter ganz fehlt. Diese Röthe verwandelt sich gegen das Frühjahr in ein schönes Lackroth, was der Frucht ein sehr freundliches Ansehen gibt. Sehr charakteristisch ist der weißgelbe Theil der Schale, indem man meint, es liege ein feines, weißes Häutchen lose darüber. Außerdem zeigen sich braune Punkte und einzelne Knospen regelmäßig.

Fleisch: anfangs hart und völlig ungenießbar, später von einem angenehmen sauren, weinsäuerlich süßen, wenig gewürzten Geschmack, der sich bis zur neuen Obsternte hält.

Kernhaus: geschlossen und etwas hohlachsig; vollsamig, Kammern klein.

Relehröhre: ein spitz herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: Februar, März, über 1 Jahr haltbar.

Wegen später Reife und Ungenießbarkeit vom Baum sehr passend auf exponirte Stellen. Tafelobst vom 2. Rang; zu Most sehr schätzbar und auch als Küchenapfel werthvoll. Der Apfel darf erst spät geerntet werden und erfriert nicht leicht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst gut, bildet schöne Stämme in der Baumschule, aber nur eine mittelgroße Krone und ist bald und reichlich tragbar. Die Äste sind abstehend. Die Sommertriebe sind stark, stumpf, bewollt, trüb braunröthlich und nicht stark punktiert.

Ed. Lucas.