



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.

Vierter Band: Äpfel.

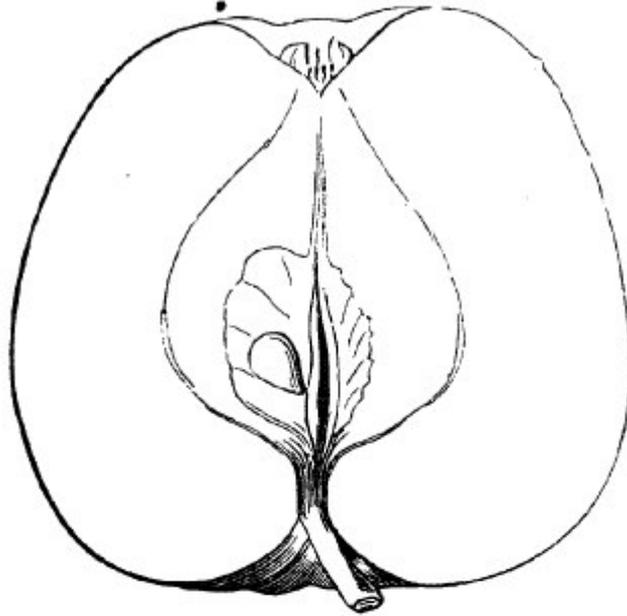
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Säuerlicher Koberling. ††. Oct. bis Weihnachten.

Heimath und Vorkommen: Ist eine ältere Frucht und bemerkt Diel in den ersten Hefen seines Werkes noch nicht, woher er die Sorten nahm. Ist gute, indeß ins engere Sortiment wohl nicht gehörende Frucht, die auch Diel im Cataloge nicht wieder mit aufgeführt hat, sie jedoch im System besonders für rauhe Gegenden empfiehlt. Mein Reis erhielt ich aus Herrnhausen, wohin es von Diel kam, erhielt daher auch Früchte, und stimmt die Frucht mit Diels Beschreibung. Auch erhielt ich unter obigem Namen dieselbe Frucht aus der Preussischen Landesbaumschule auf der Ausstellung zu Berlin 1860.

Literatur und Synonyme: Diel III, S. 232 unter obigem Namen. Er bemerkt, daß die Frucht nicht Zinks Koberling Taf. II sei, und daß sie sich vielleicht unter Knoops Hiesenäpfeln finde. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: hochaussehend, stark abgestumpft konisch, oft zur Walzenform neigend, $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ " breit und meist ein Weniges höher. Der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich theils flachrund wölbt, theils etwas zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie bemerklich stärker ab. Sie hat einige Aehnlichkeit mit der größeren und besseren Goldgelben Sommerreinette.

Kelch: bald offen, bald geschlossen, sitzt in geräumiger schöner Senkung, die manchmal an ihrem oberen Rande einige Beulen hat, die aber nicht bemerklich, oder nur sehr flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: meistens kurz, oft fleischig, steht in tiefer mit etwas strahligem Roste belegter Höhle und legt sich häufig ein Fleischwulst an ihn an und verengert die Stielhöhle.

Schale: fein, fettig, vom Baume strohgelb, später schön gelb. Die Sonnenseite ist nach Diel mit einem schönen glänzenden Hellroth verwaschen, oder die Früchte sind auch rundherum mit einem schönen dünnen Roth angelaufen. In hiesiger Gegend war die Röthe nicht ganz so ausgebreitet und war auch, wo sie intensiver war, etwas gelbröthlich. Die Punkte sind ziemlich zahlreich und stark, häufig finden sich auch Rostanflüge und Rostwarzen. Der Geruch ist ziemlich stark.

Das Fleisch ist nur schwach gelblichweiß, fein, mürbe, saftreich, von recht angenehmem, etwas weinartigen Zuckergeschmacke, so daß die Frucht immerhin selbst für die Tafel gebraucht werden kann.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind enge und enthalten nur wenige, aber vollkommene, schön eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurzer Kelch.

Reife und Nutzung: Zeitigt im October und hält sich bis Weihnachten. Möchte auch guten Wein geben.

Der Baum wird nach Diel groß und sehr fruchtbar, und kommt auch in rauhen Gegenden gut fort. Die Sommertriebe sind stark, mit vieler feiner Wolle belegt, braunroth, zahlreich, aber fein punktiert. Das Blatt ist ziemlich groß, länglich herzförmig, mit langer Spitze, nicht tief und etwas stumpf gezahnt. Augen klein, weißwollig, sitzen auf breiten, etwas vorstehenden Trägern.

Anm. Von der Goldgelben Sommerreinette unterscheidet er sich durch geringere Größe, etwas saftreicheres Fleisch und etwas mehr weinartigen Geschmack.

Oberdieck.