



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

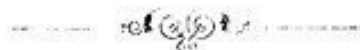
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

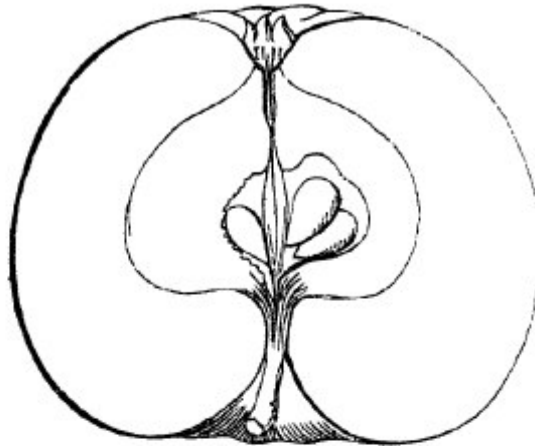
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Brüsseler neuer Kurzstiel. nördl. \*†., südl. \*\*††. Dez.—März.

Heimath und Vorkommen: Ist eine noch sehr wenig bekannte und selbst in Belgien, wie es scheint, wieder verloren gegangene, von Herrn v. Mons erzogene und von diesem an Diel gesandte Frucht, die in südlicheren Gegenden durch Güte des Geschmacks vielen Werth haben wird, in meiner nördlicheren Gegend dagegen weniger brauchbar ist, da sie, neben ihrer Kleinheit zu sehr welkt, in frühen Jahren selbst bei recht spätem Brechen. Es wurde dadurch veranlaßt, daß ich die von Diel erhaltene Sorte, da ich sie nicht vermehrte, beim Umzuge nach Nienburg wieder verlor; ich habe sie indeß in Herrnhausen wieder gefunden, wohin sie gleichfalls von Diel direct kam. \*)

Literatur und Synonyme: Kommt nur erst in der 2ten Fortsetzung des Dielschen Catalogs S. 62 vor mit kurzer Beschreibung und der von v. Mons gegebenen Benennung Courtpendu nouveau. Diel bemerkt dabei, daß es kein eigentlicher Kurzstiel sei. Dittrich gibt I, S. 378 das von Diel Gesagte wieder.

Gestalt: Hat nach Diel die Größe eines starken Borsdorfers. Ich würde ihn noch eher mit der Gäsdonker Reinette vergleichen und gehört er nicht, wie der jüngere Diel ihn vielleicht nur durch eine Irrung classificirt hat, unter die rothen Reinetten, sondern ist eine wahre Goldreinette. Ich hatte nur einmal Früchte von  $2\frac{1}{4}$ " Breite und  $1\frac{3}{4}$ "

\*) Es ist bei dem für mich zu frühen Tode Diels für meine Forschungen sehr günstig gewesen, daß, um ein recht reiches Sortiment zu haben, der frühere Plantagenmeister Mez zu Herrnhausen mehrere hundert Obstsorten, die man in Herrnhausen dem Namen nach nicht hatte, von Diel noch bei dessen Lebzeiten hatte kommen lassen, die sich dort in einer bald darauf gemachten Pflanzung erhalten haben, wodurch ich noch manche mir fehlende Dielsche Sorte bekam, oder die Richtigkeit anderer um so mehr erkennen konnte.

Höhe, gewöhnlich fielen sie, eben so wie die in Herrnhäusen an unbeschrittenen Zwergbäumen, etwas kleiner aus. Der Bauch sitzt nur ein Weniges mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich fast platt-rund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker und zugerundet ab, und bildet eine noch ziemlich stark abgestumpfte Kelchfläche.

Kelch: grün bleibend, meistens geschlossen, oft auch halb offen, mäßig langgespitzt, sitzt in verhältnißmäßig ziemlich weiter, meistens flacher Senkung, in der man feinere Falten und etwas stärkere Beulen bemerkt, die sich aber über die schön geformte Frucht nur höchst flach hinziehen.

Stiel: gewöhnlich kurz, oft ein Buß oder holzig und  $\frac{1}{4}$ " lang, selten  $\frac{1}{2}$ " lang, sitzt in schöner tiefer, fein rostfarbiger Höhle, aus der der Rost sich nicht selten noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: ziemlich glatt mit einigen feinen Rostanflügen; die Grundfarbe ist in der Reife eben so hoch gelb, als bei einer Reinette von Orleans oder Wintergoldparmäne, und ist auch die Sonnenseite ganz ähnlich, bald sichtbar matt gestreift und dazwischen punktiert, bald stärker, fast verwaschen, karmoisinroth, und nur nach der Schattenseite hin mehr gestreift gezeichnet. Beschattete haben wenig Röthe und sind, nach Diel, ganz rein. Die Punkte sind fein, meistens wenig bemerklich, erscheinen aber in der Röthe oft als stärkere Rostpunkte oder feine Rostflecke. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist ziemlich stark gelblich, mit gelber Ader ums Kernhaus, fein, markig, mürbe, ziemlich saftreich, von gewürzreichem weinartigen, erhabenen Zuckergeschmacke, fast süßem Weingeschmacke, ähnlich dem des Engl. Goldpeppings. Diel findet im Geschmack noch ein fein zimmartiges Gewürz, welches ich in meiner Gegend nicht deutlich genug ausgesprochen fand.

Das Kernhaus ist klein, geschlossen; die wenig geräumigen Kammern enthalten starke, vollkommene, spitze, durch die gedrängte Lage facettirte und trocken geworden ziemlich silberfahle Kerne. Die Kelchröhre geht als feiner Cylinder ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich, wo er nicht welkt, durch den Winter, ist dann auch für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wächst rasch und gesund und ist sehr fruchtbar. Ueber seine Form als Hochstamm kann ich noch nichts sagen. Die Sommertriebe sind stark, steif, schmutzig olivengrün, an der Sonnenseite leicht braun überlaufen, nur leicht silberhäutig, fast ohne Wolle, zahlreich punktiert. Blatt ziemlich groß, flach, elliptisch, auch lang- und spitzeiförmig, schön, aber nicht tief gezahnt. Afttblätter pfriemenförmig, Augen wenig wollig, sitzen auf ziemlich starken Trägern.

Oberdieß.