



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

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

Vierter Band: Apfel.

Nro. 263 — 541.

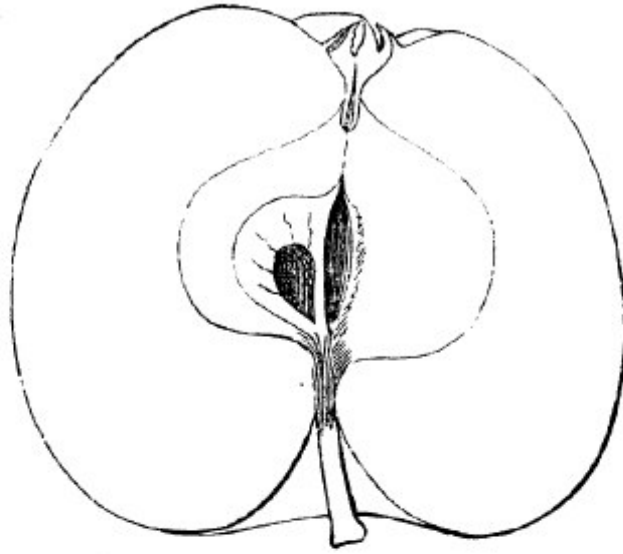
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 317. Credes Quitten-Reinette. Diel IV. 1.; Luc. VIII, 1 a.; Pegg III. 1 A



Credes Quitten-Reinette. ** 77. W. *L. Lange*

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht von dem Professor Crede in Marburg unter dem Namen Mandelreinette, den er aber als nicht passend in obigen umänderte. Sie scheint wenig verbreitet. Ich erhielt meine Reiser aus der Baumschule des Großen Gartens bei Dresden und fand meine Früchte sehr mit Diel's Beschreibung übereinstimmend.

Literatur und Synonymie: Außer Diel findet man diesen Apfel wohl nur noch bei Dittrich I. 282. Er kommt aber wahrscheinlich an der Lahn und am Rhein noch unter andern Namen vor.

Gestalt und Größe: Nach Diel sind beide Wölbungen nach dem Stiel und nach dem Kelch ziemlich gleich und der Apfel ist ungefähr 2 $\frac{1}{2}$ " breit und 2 $\frac{1}{4}$ " hoch. Der Abriß einer schönen regulären Frucht zeigt ziemlich dasselbe.

Schale: fein, glatt, geschmeidig. Farbe in der Reife quitten- oder citronengelb, wie auch Diel sagt, mit feinen braunen Punkten, die sich bald in geringerer, bald in größerer Menge zeigen, zum Theil mit etwas Rost vermischt, so daß zuweilen die Sonnenseite etwas bräunlich-roth erscheint. Diel gibt an, daß einzelne derselben auf der Sonnenseite als rothe Sternchen erscheinen, was ich nicht bemerkt habe.

Kelch: kurz, grün, wollig, halboffen, in einer flachen Vertiefung mit kleinen Falten umgeben, die den Rand nicht übersteigen.

Stiel: grün und wollig. Vertiefung schwach rostig.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, die Fächer offen, geräumig (Diel sagt flach), mit wenigen aber schönen Kernen. Kelchhöhle flach-rund, mit dünner cylindrischer Röhre (wie Diel besonders heraushebt), die aber auch abgeändert, zulaufend und kürzer vorkommt und also keineswegs etwas Charakteristisches sein dürfte.

Fleisch: weiß, ins Gelbliche spielend, fein, ziemlich fest und saftig (Diel sagt sehr saftig), von einem wenig süß-säuerlichen, angenehmen, gewürzten Geschmack. Diel beschreibt ihn als einen besonderen fein alantartigen, wirklich quittenähnlichen, angenehmen, weinhaften Zuckergeschmack. Mir schien er zuweilen etwas beerenartiges, doch nicht deutlich ausgesprochenes zu haben. Ich würde das Quittenartige der Frucht mehr auf die Farbe, als auf den Geschmack beziehen. Geruch schwach. (Diel sagt sehr stark und angenehm.) Ich vermüthe aus den angegebenen Abweichungen, daß die Frucht sehr empfindlich auf Klima und Jahreswitterung ist oder sehr warmen, dabei kräftigen Boden verlangt. Meine Früchte waren besonders 1851—53 erbaut.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich lange. Diel setzt sie in den allerersten Rang; ich würde sie nur als Tafelfrucht zweiten Ranges ansehen können. Als Wirthschaftsfrucht sehr gut.

Den Baum beschreibt Diel fast wie einen Borsdorfer, mit breit gewölbter Krone; er werde nicht groß, aber fruchtbar.

v. Flotow.

Anm. Die vorstehende Frucht, welche ich direct von Diel erhielt und von der ich schon in vielen Jahren Früchte hatte, scheint ihr eigenthümliches delikates, wirklich quittenartiges Gewürz, nur in nicht feuchtem Boden zu erhalten, und gehört, gut ausgebildet, zu den schätzbarsten und delikatesten Kleinnetten. Im feuchten Sulinger Boden fehlte das eigenthümliche Gewürz ganz und nahm sie eine schöne rothe Wacke an, die ich in Rienburg und hier nicht wieder sah. Die Sommertriebe sind lang, mäßig stark, mit Silberhäutchen stark belegt, stellenweise gefleckt, mäßig zahlreich punktiert. Das Blatt ist flach, eiförmig, auch eioval, etwas fein und nicht tief gezahnt. Austerblätter lanzettförmig. In Boden, wo der Apfel sein eigenthümliches Gewürz annimmt, gehört er zu den delikatesten Tafeläpfeln und verdient die Sorte die häufigste Anpflanzung.

Oberdieck.