



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

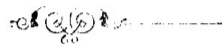
von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Pomol. Instituts in Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Aepfel.

Nro. 1 — 262.

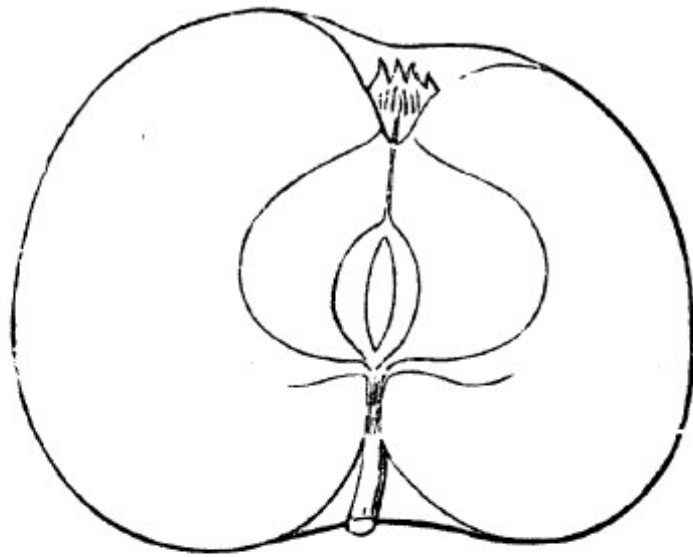
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 117. **Grünling v. Rhode-Inland.** IV, 1. Dief; VIII, 1 b. Suc.; III, 1 A. Hogg.



Grünling von Rhode-Inland. ** †† Winter.
Rhode Island Greening Hort. Soc.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht ist, wie schon der Name andeutet, amerikanischen Ursprungs und dort so verbreitet und gekannt, daß Downing in Rücksicht darauf bemerkt, es könne überflüssig erscheinen, sie noch zu beschreiben. Vorzüglich wird dieser Apfel in denjenigen östlichen Staaten gebaut, wo der gerühmteste amerikanische Apfel, der Newtown Pippin, dem obiger an Güte nahe kommt, nicht mehr seine volle Güte erlangt. Auch in England, wohin er durch die Londoner Gartenbaugesellschaft kam, ist er ziemlich verbreitet. In Deutschland ist er durch die Gebrüder Baumann zu Bollweiler zunächst bekannt geworden, aus deren Baumschule er an Dittrich kam, ist jedoch noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 41; Hortico. Soc. Catal. 1842, No. 703. Downing, S. 128, No. 141; Hogg, S. 170, No. 300. Als Synonyme führen Hogg und Downing an: Green Newtown Pippin, unter welchem Namen Lindley in seinem Guide etc. ihn beschrieben habe, Jersey Greening (Coxe View 129). Burlington Greening (Coxe). Verwechselt muß er nicht werden mit dem Rhode Island schlechweg, ohne Beisatz des Greening, welchen Namen Hogg als Synonym von Gloria mundi (Monstrous Pippin) S. 91 mit aufführt. In den Annales de Pomologie 1855, S. 60 ist er gut abgebildet, doch stärker geröthet, als er bei uns wird.

Gestalt: flachrund, 3" breit, 2 1/2" hoch. Bauch ziemlich in der Mitte und beide Wölbungen nur wenig verschieden. Breite Erhabenheiten laufen über die Frucht hin. Meistens sind beide Hälften gleich.

Kelch: kurzblättrig, wollig, geschlossen, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Senkung, mit Falten und feinen Rippchen umgeben.

Stiel: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in tiefer, trichterförmiger, rostfreier Höhle.

Schale: ziemlich fein, im Liegen oft geschmeidig, vom Baume ziemlich dunkel grasgrün, später grüngelb und zuletzt hellgelb. Nur bei einzelnen Exemplaren ist die Sonnenseite bräunlich angehaucht. Die Kelchwölbung zeigt zuweilen Anflüge von Rost. Punkte zerstreut, fein, in der Grundfarbe mit weißlichen Dupfen umgeben. Geruch schwach.

Fleisch: grünlich gelb, fein, markig, saftreich, von angenehmem, gewürztem, weinartigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: ziemlich groß, geschlossen; Kerne nur theilweise vollkommen, hellbraun, länglich spitz.

Kelchröhre: kurz.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im November oder December und hält sich bis zum Frühlinge. Etwas nach Michaelis gebrochen welkt die Frucht bei uns nicht und ist für Tafel und Haushalt schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst recht lebhaft und trägt früh, auch sagt Downing, daß er in allerlei Boden gedeihe, was ich hier in leichtem und schwerem Boden bestätigt fand. Triebe schlank, nur wenig mit Wolle belegt, braunroth, doch durch ein überhinlaufendes, starkes Silberhäutchen ziemlich silbergrau mit durchscheinendem Braun, wenig punktiert. Blatt mittelgroß, mit den Rändern häufig etwas muldenförmig in die Höhe gebogen, elliptisch oder lanzettförmig, stark und scharf gezahnt. Die Blätter der Fruchtaugen sind schmal, und oft $2\frac{1}{2}$ mal so lang, als breit. Astenblätter lanzettförmig, doch schmal.

Oberdieck.