



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.

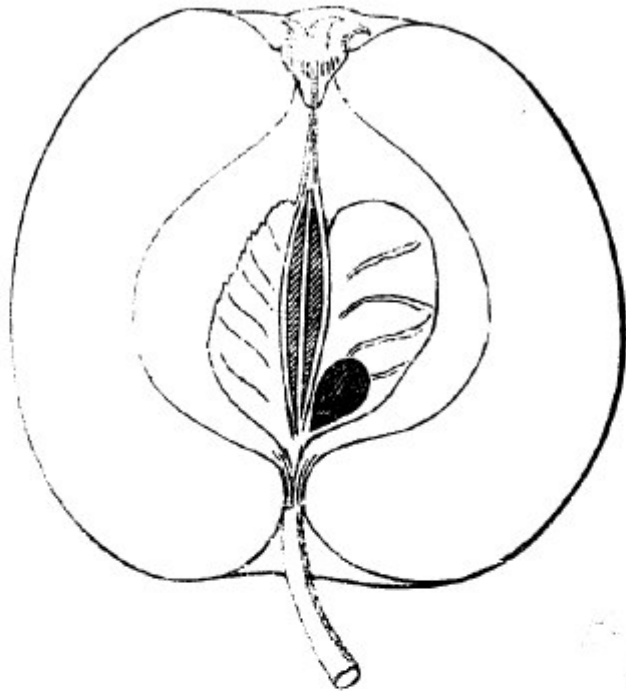
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Kleine Casseler Reinette. Diel in ihrer Vollkommenheit, ** † † Winter.

Heimath und Vorkommen: die Herkunft ist unbekannt; findet sich schon länger in Deutschland, da Christ, Sickler und Diel sie beschreiben und Diel sagt, daß er mehrere alte, höchst tragbare Hochstämme davon kenne. Ist jedoch in Deutschland jetzt sehr unbekannt geworden.

Vielleicht hat die Unbekanntschaft mit dieser von Diel sehr empfohlenen Frucht darin ihren Grund, daß sie bei mehreren Pomologen die von mir an ihr bemerkten Fehler entwickelt hat. Schon in Sulingen wurde mir die Frucht jährlich am Baume in der Schale faulfleckig. In Zeinsen (in Nienburg verdarben mir die Probezweige) in luftiger Lage und schwerem Boden setzte der große Probezweig 1858 wohl sechzig Früchte an, die bis August trefflich wuchsen, dann aber anfangen durch Faulflecke in der Schale (bei denen ich nicht bemerken konnte, daß sie durch etwaige Beschädigung von Ohrwürmern herrührten), nach und nach am Baume hinzusaulen, und etwa 15 Früchte, die einige Tage nach Michaelis (Jahr sehr warm) noch gesund gebrochen wurden, waren Ende October schon weß und alle stark angefault. Dies muß indeß unter Umständen anders sein, und schon in Herrenhausen, wohin dieselbe Sorte von Diel unter obigem Namen kam, war sie Michaelis 1858 am Baume nicht angefault, weshalb ich namentlich südlicher wohnende Pomologen bitten möchte, in luftiger oder selbst hoher Lage mit dieser Frucht weitere Versuche zu machen, die, wo sie geübt, selbst die Große Casseler Reinette an Fruchtbarkeit und Güte übertreffen würde.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 182; L. Obstg. VII, S. 392 Taf. 20 (Abbildung nicht besonders gut); Christ vollst. Pom. 1809, No. 113. (Scheint nach Diel nur nachgeschrieben). Der Londoner Catal. von 1842 setzt Kleine Casseler Reinette als synonym mit Barzelona Pearmain, die auch Speckled golden Reinet und

Carmeliter ReINETTE heiÙe. Auch Hogg führt S. 30, selbst unter Verweisung auf Diel I, S. 182 unsere Frucht als synonym mit Barzelona Pearmain auf, die er gleichfalls mit der Carmeliter ReINETTE der Carthause identisch hält. Was die Engländer als Barzelona Pearmain haben, weiß ich noch nicht bestimmt, und nur so viel, daß sie nicht die Diel'sche Frucht des Namens so nennen, und daß unsere Carmeliter ReINETTE, die Diel für die rechte der Carthause hält, bei ihnen wohl ungezweifelt Winterparmäne heißen wird, wie Früchte von dieser von Dittrich und Urbanel erhaltenen Sorte und die Vegetation des nochmals von der Hortie. Soc. bezogenen Reises darthun. Sieht man auf die von Hogg beigegebene Figur und die Angabe, daß die Frucht zahlreiche Koststerne und sehr saftreiches Fleisch with a rich vinous and highly aromatic flavor habe, so möchte man sehr glauben, daß er unsere Frucht als Barzelona Pearmain habe, die er einen der besten Äpfel für Tafel und Küche nennt. — Neuerdings hat man bei uns die obige mit Diels ForellenreINETTE (S. IV. S. 107) für identisch halten wollen, unter welchem Namen ich aber aus zweiter, doch sicherer Quelle von Diel eine andere, forellenartig gefleckte Frucht habe, die mit Diels Beschreibung stimmte.

Gestalt: $2\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ " hoch, oft einer OrleansreINETTE an Gestalt gleich, andere hochaussehend, ziemlich konisch, stark abgestumpft, und dann $2\frac{1}{2}$ " hoch. Bauch meist etwas nach dem Stiele hin. Rundung gewöhnlich schön; einzelne Früchte zeigen jedoch nach dem Stiele hin vordrängende breite Erhabenheiten.

Kelch: nach Diel und Sicler weit offen, war bei mir öfter halb offen und geschlossen, und sitzt in flacher ziemlich ebener, weiter Senkung.

Stiel: holzig, nach Diel oft kurz, maß bei mir $\frac{1}{2}$ bis gegen 1", und steht in mäßig tiefer, zuweilen noch durch einen Wulst verengerter, rostfarbiger, oft selbst mit rauhem Roste belegter Höhle.

Schale: bis gegen Michaelis etwas düster grün und nur mattroth gefärbt, wird schon am Baume gelb und auf dem Lager goldgelb. Sonnenseite mit schönem Carmoisinroth meist ziemlich verwaschen gezeichnet, worin häufige, etwas kurz abgesetzte dunklere Streifen, die bei recht besonnten erst nach der Schattenseite hin sichtbar werden. Oft überzieht das Roth in abnehmender Stärke auch leicht die Schattenseite. Kostpunkte und sternartige Kostflecken sind häufig, und ist die Frucht durch Kostfiguren und Warzen oder leichte Kostüberzüge oft ziemlich rauh.

Fleisch: gelbl., fein, fest, saftvoll, von delik., weinart. Zuckergeschm.

Kernhaus: geschlossen, mit flacher hohler Achse, in welche die Kammern sich oft etwas öffnen. Kerne zahlreich, braun, meist vollkommen. Kelchröhre weit, geht etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: die Frucht ist nach Diel spät zu brechen, zeitigt im November und hält sich schmackhaft bis zum Frühlinge.

Der Baum ist gesund, wird nach Diel nur mäßig groß, aber alt und sehr fruchtbar, ja gedeiht selbst in rauhen Lagen. Triebe etwas wollig, braunroth, durch Silberhäutchen merklich silbergrau, wenig punkirt. Blatt eiförmig oder mehr elliptisch, stark und etwas grob gezahnt.

Oberdieck.