



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.

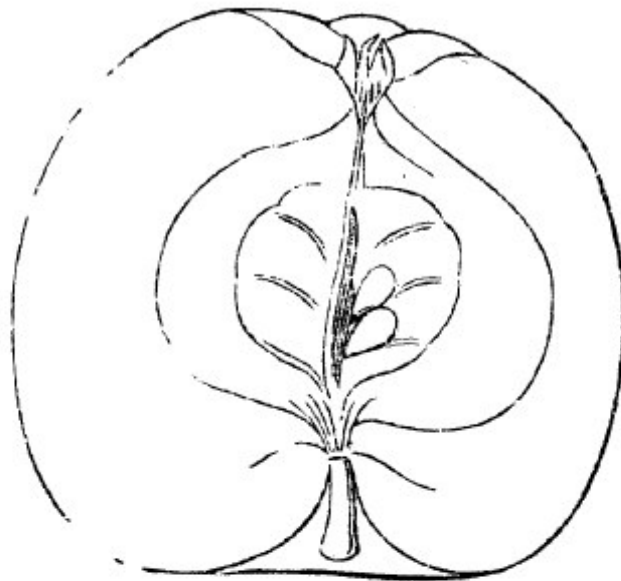
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Kräutereinetze. Diel fast ** und $\frac{1}{4}$ Winter.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich deutschen Ursprungs und wurde unter dem Namen Kräuterpfeffer in der Abtei Arnstein an der Sahn aufgefunden, wohin sie von einem der ehemaligen Abteiherrn verpflanzt worden war. Ist noch sehr wenig verbreitet. Diel empfahl diese Frucht zu allgemeiner Anpflanzung, und da sie bei ihrem düstern Aussehen nicht anlockend sei, auch für öffentliche Anpflanzungen. Ich fand hier Fleisch und Geschmack etwas geringer, als bei andern der besten Reinetten; auch wuchs mir bisher der Baum in Wienburg und hier nur gemäßiget, nicht rasch; doch bleibt die Frucht immer recht schätzbar.

Literatur und Synonyme: Diel XI. S. 114 unter obigem Namen. Ditr. I. S. 385 nach Diel; v. Kehrenthal hat sie Taf. 30 abgebildet, doch wenig kenntlich. Die Rothgestreifte Gewürzeinetze, die auch Kruid Renet heißt, darf nicht mit ihr verwechselt werden.

Gestalt: $2\frac{1}{2}$ “ breit, stark 2— $2\frac{1}{4}$ “ hoch. Gewöhnlich zur Kugelform neigend, doch oft auch, wie in obiger Figur, hochaussehend, oder selbst fast walzenförmig. Bauch ziemlich in der Mitte, und nimmt die Frucht nach dem Kelche nur wenig stärker ab, als nach dem Stiele; oft sind beide Wölbungen sich gleich. Ueber die Frucht laufen flache, manchmal fein rippenartige Erhabenheiten hin.

Kelch: breitblättrig, bald dürr werdend, halbgeschlossen, sitzt in geräumiger, schüsselförmiger, tiefer Senkung, mit vielen feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, gegen 1" lang, oft auch kurz und fleischig, sitzt in tiefer, mit feinem Rost bekleideter Höhle.

Schale: zart, glatt, nicht fettig werdend, vom Baume blaß hellgrün, später und oft erst tief im Winter hohes Citronengelb, wobei selbst im Frühling um den Stiel herum noch Grünes in der Grundfarbe zurückbleibt. Besonnte sind nach Diel auf der ganzen Sonnenseite mit einem leichten, blutartigen Roth verwaschen, das erst in der vollen Zeitigung lebhafter und carmoisinartig wird, und worin man deutlich kurzabgesetzte Streifen bemerkt. Diese Färbung überzieht selbst oft noch einen großen Theil der Schattenseite. Bei mir wich die Färbung dahin ab, daß meistens selbst besonnte Früchte nur in der Reife carmoisinartig gestreift und dazwischen punktiert waren, und nur selten die von Diel angegebene stärkere Färbung sich fand. Punkte nicht häufig, nur in der Grundfarbe sichtbar und oft kaum bemerklich, erscheinen jedoch öfter als kleine, rothe Fleckchen durch umgebenden rothen Kreis. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, nach Diel sehr fein, bei mir weniger fein als bei andern der besten Reinetten, saftvoll, markigt, nach Diel von erhabendem, stark gewürzhaften Zuckergeschmack. Ich fand im Geschmack hier kein hervorstechendes Gewürz und nur angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: gewöhnlich geschlossen, doch fand ich es an einzelnen Früchten etwas offen. Die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele kleine, zimmtfarbige, vollkommene Kerne.

Kelchröhre: breiter, kurzer Kelch.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich, gut aufbewahrt, bis zum Sommer. Für Tafel und Haushalt schätzbar.

Der Baum wächst, nach Diel, sehr lebhaft, belaubt sich kenntlich und stark, geht mit den Aesten schön in die Luft, bildet eine kugelförmige Krone und wird bald und ungemein fruchtbar. Es ist vielleicht zufällig gewesen, wenn die wenigen Bäume, die ich hatte, bisher etwas fein und langsam wuchsen, die in ihrem Triebe und ziemlich spitzwinkligem, pyramidalen Ansetzen der Zweige dem Wuchse einer ReINETTE von Orleans gleichen, aber feinere Triebe machen. Sommertriebe etwas fein, schlank, mit feiner Wolle bedeckt, mit leichtem, nicht selten nach unten auch starkem Silberhäutchen belegt, dunkelbraunroth, wenig, fein und nicht ins Auge fallend, punktiert. Blatt klein, eiförmig, einzeln lang-eiförmig, ziemlich flach ausgebreitet, mattgrün, unten feinwollig, mit zahlreichen, nicht tiefgehenden, stumpfspitzen Zähnen besetzt. Augen klein, etwas mit Wolle besetzt.

D e r d i e k.

