



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: Äpfel.

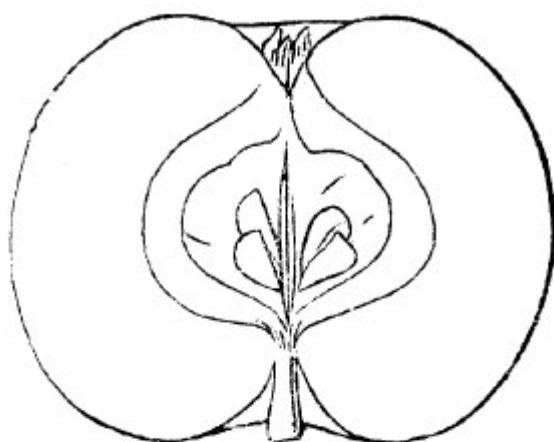
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Mönchsapfel. Diel. * ++ Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt die Frucht aus einem adeligen Garten zu Niederlahnstein. Der Name weist auf Abstammung aus einem Kloster hin. Ist wohl noch sehr wenig verbreitet, verdient aber als Haushaltsfrucht in nicht trockenem, mehr feuchtem Boden recht häufige Anpflanzung, besonders auch für den Landmann.

Literatur und Synonyme: Diel X. S. 138. Selbst Dittrich hat ihn nicht; Aehrenthal Taf. 72 hat nicht den rechten abgebildet.

Gestalt: auf Hochstamm mittelmäßig groß; plattrund, fast käseförmig und dem Weißen Matapfel etwas ähnlich. In seiner schönsten Größe ist er nach Diel 3" breit und 2½" hoch; im hiesigen trockenen Boden hatte ich die Frucht nur von obiger Größe, aber schon auf der Domäne Schäferhof bei Rienburg in frischem Boden, und noch mehr im etwas feuchtem Sulinger Boden hatte ich merklich größere Früchte, die selbst für die Tafel höchst angenehm waren. Der Bauch sitzt in der Mitte; beide Wölbungen sind fast ganz gleich. Meistens ist die Frucht schön gerundet, und läuft nur einzeln eine flache Erhabenheit über sie hin.

Kelch: starkblättrig, nach Diel nicht fest geschlossen, bei mir geschlossen, sitzt in ausgeschweifter, nicht tiefer Senkung, umgeben mit schönen Fleischperlen oder Falten, die sich am Rande nicht erheben.

Stiel: stark holzig, ½—¾" lang, sitzt in geräumiger, tiefer, gewöhnlich glatter Höhle.

Schale: fein, am Baume mit etwas Duft belaufen, vom Baume hellgrün, in der Reife hellgelb von Grundfarbe; die Sonnenseite ist mit zahlreichen, jedoch sanft ins Auge fallenden, bräunlichrothen Streifen vom Kelche bis zum Stiele besetzt, die sich meist auch noch schwächer über die Schattenseite verbreiten und zwischen denen auf der Sonnenseite die Zwischenräume noch so stark getuscht überlaufen — oder, wie bei mir, mehr punktiert sind, daß man die Grundfarbe nicht sieht und die Streifen undeutlich werden; Punkte weitläufig vertheilt, weißgrau, im Roth oft kaum bemerklich. Geruch schwach.

Fleisch: ins Gelbliche spielend, oft etwas grünlichgelb, fein, recht saftvoll, von angenehmem, erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack, der etwas Calvillartiges hat.

Kernhaus: klein, fast geschlossen. Kammern eng, Kerne zahlreich, hellbraun, lang.

Kelchröhre: ein kurzer Kelch.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt im November und December und hält sich tief in den Winter. Zu allem Gebrauche in der Wirthschaft und in nicht trockenem Boden selbst für die Tafel angenehm, so daß Dieß die Frucht noch in den I. Rang setzt. Verträgt frühes Pflücken ohne zu welken.

Der Baum wächst rasch und wird groß, geht mit den Zweigen schön in die Luft, macht eine kugelartige Krone und ist nach Dieß, wie nach meinen Wahrnehmungen, früh und äußerst fruchtbar. Sommertriebe lang, ansehnlich stark, nur nach oben mit etwas Wolle belegt, etwas silberhäutig, dunkelbraunroth, nur wenig, doch in die Augen fallend punktiert. Blatt eiförmig, zuweilen lang herzförmig mit starker, meistens aufgesetzter Spitze, unten wenig wollig, etwas unregelmäßig, bald mit kleinen, bald mit starken, doppelt gekerbten, stumpfspitzen Zähnen besetzt. Asterblätter lanzettförmig, oft pfriemenförmig. Augen klein, herzförmig, roth mit wenig Wolle.

Oberdieß.