



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.

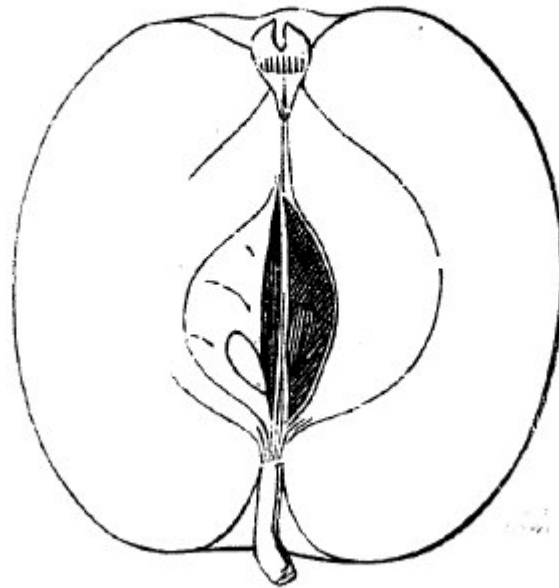
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Weißes Seidenhemdchen. Oberd. *†† W.

Das Seidenhemdchen Diel nach Knoop.

Heimath und Vorkommen: stammt vielleicht aus Holland, woher Diel das Reis erhielt und wohl mit Recht glaubt, Knoop Syden Hemdje darin endlich ächt erhalten zu haben. Ist noch sehr wenig verbreitet, aber schätzbar. Hat viele Aehnlichkeit mit dem Gelben Pallasapfel, der aber groberes Fleisch und nichts Zimmtartiges hat.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2. Forts. S. 16. Dittrich I. S. 175 nur aus Diel nachgeschrieben. Da man auch ein Rothes Seidenhemdchen hat (Z. D. B. 18. Taf. 7), welches ich noch nicht kenne, muß wohl das Beiwort Weißes hinzugefügt werden, wie sich auch schon im Lond. Catal. S. 10 eine Chemise de soie blanche, doch ohne alle weiteren Angaben findet. Knoop Taf. 3 ziemlich kenntlich; Chr. vollst. Pomol. Nr. 220 sehr kurz und ohne Figur. Pomona Franc T. ist nicht unsere Frucht. Mit dem Namen Seidenhemdchen bezeichnet die Unwissenheit manche Frucht, und erhielt ich z. B. schon die Engl. Birnreinette als Seidenhemdchen und auch als Astracan'schen Sommerapfel (bei Göttingen allgemein so benannt).

Gestalt: meist hoch aussehend, Form fast oder wirklich walzenförmig, nach dem Stiele nicht selten etwas stärker abnehmend, als nach dem Kelche; $2\frac{1}{2}$ " breit und ziemlich so hoch. Bauch meist in der Mitte und nimmt die Frucht meistens nach beiden Seiten gleichmäßig ab, an beiden Enden stark abgestumpft. Breite flache Erhabenheiten laufen über die Frucht hin.

Kelch: langgespitzt, offen, zurückgebogen; Kelchfenkung flach, ziemlich weit, fast schüsselförmig, mit feinen Falten.

Stiel: kurz, oft Fleischbus, in enger, nicht tiefer, häufig durch einen Fleischwulst verengerter, fein rostiger Höhle.

Schale: fein, glatt, gelblich grün, im Winter wachsartig weißgelb, ohne Röthe, die nur selten als matter kleiner Anflug sich findet. Punkte zerstreut unregelmäßig, theils fein, theils stärker, an der Sonnenseite oft etwas schwärzlich, oder fein roth umringelt. Rost fehlt allermeist, doch sah ich einmal Anflüge davon in linienartigen Figuren. Geruch schwach.

Fleisch: fein, weiß, fest, saftreich, von angenehmem fein zimmtartigen, durch hinreichende Säure gehobenen Zuckergeschmack.

Kernhaus: groß, länglich, offen; Kerne meist unvollkommen, spitz eiförmig, kaffeebraun, zuweilen fast noch weiß.

Kelchröhre: geht ziemlich trichterförmig etwas herab.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt im Winter, meist Ende Januar und hält sich bis zum Sommer. Für Tafel und Haushalt. Scheint auch hier sehr haltbar zu sein, wenn gleich zweimal manche Früchte mir auf der Obstammer an den Punkten anfaulten.

Der Baum wächst in der Baumschule nur gemäßig, und habe ich einen ausgebildeten Hochstamm davon noch nicht gesehen, übrigens war er in allerlei Boden sehr gesund. Ueber seine Tragbarkeit in hiesiger nördlicherer Gegend kann ich noch kein bestimmteres Urtheil fällen, doch scheint sie gut. — Die Sommertriebe sind schlank und fein, mit feiner Wolle belegt, violettbraunroth, wenig punkirt. Blatt elliptisch, oft mehr eiförmig, fast flach ausgebreitet, unten wollig, mit zahlreichen scharfen Sägezähnen. Asterblätter lanzettförmig. Augen herzförmig, anliegend, wollig.

D e r b i e d.