



## 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.

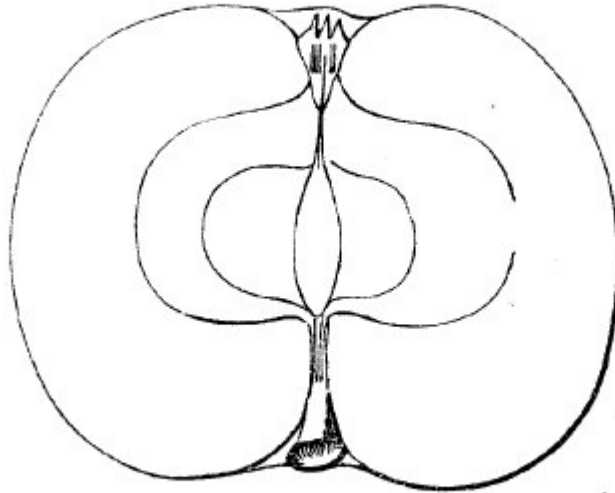
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Winterquittenapfel. Diel. \* ++ W. *Konf. N<sup>o</sup> 123*

**Heimath und Vorkommen:** Eine ursprünglich englische Frucht, aber jetzt ziemlich verbreitet. Diel erhielt von Loddiges den Apfel als Quince Appel.

**Literatur und Synonyme:** Diel beschreibt diesen Apfel als Engl. Wtr.-Quitten-A. II. Nachtrag Bd. S. 21. Nach vorliegenden Früchten und Holz von Bollwiler ist die Franz. Quitten-Reinette, Rein. coin française mit ihm identisch; auch paßt Diel's Beschreibung (bis auf die Kelchröhre) vollständig. Oberdieck erhielt diesen A. auch als Corneli's frühe gelbe Herbst-R., als Amerikanischer Kaiser-A., als Wahre weiße Herbst-Reinette und als Norfolk Storing. Hogg führt ihn als Lemon Pippin auf. Seine Abbild. zeigt die selteneren längliche Form.

**Gestalt:** kugelförmig, seltner hochgebaut kugelförmig, stark mittelgroß, mittelbauchig, beide Wölbungen gleich, oder die nach dem Kelch etwas spitzer abnehmend.

**Kelch:** lang und fein gespißt, wollig, geschlossen, in mitteltiefer, geräumiger, mit feinen Rippen und Erhabenheiten versehenen Einsenkung. Kelcheinsenkung uneben.

**Stiel:** gewöhnlich nur ein Fleischbügel in einer rostfarbigen Höhle, welche öfters ganz fehlt, wenn der Stiel gleichsam den Fortsatz der Frucht bildet.

**Schale:** fein glänzend, vom Baum grünlich gelb, später hoch citrongelb, auf der Sonnenseite schön goldartig. Punkte: fein, zerstreut, weißliche Schalenpunkte häufig; in der Kelcheinsenkung gewöhnlich etwas zimtfarbiger Rost, so auch öfters Rostfiguren auf der Wölbung.

Fleisch: weiß, saftvoll, fein, reinettenartig, von angenehmem süßweinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: groß, calvillartig offen, Kammern geräumig.

Kelchröhre: ein breiter tiefer Kelch, bis auf das Kernhaus herabgehend.

Reife und Nutzung: Novbr. und Decbr., hält bis Juni und länger. Recht guter Tafelapfel, vortrefflich für die Deconomie, zu Obstwein und Marmelade.

Eigenschaften des Baumes: der Baum bildet eine umfangreiche, doch ziemlich hochgewölbte Krone, hat starkes, gerades Holz, und ist mäßig fruchtbar. Oberdieck bezeichnet ihn als sehr fruchtbar, und zwar in allen den erwähnten Identitäten. Die Leitzweige sind bewollt, steif und gerade in die Höhe strebend, die Seitenzweige stehen bogig ab. Das Blatt ist groß, flach, hellgrün, ziemlich stark aber stumpf gesägt, unten wollig.

Der Baum zeigt sich als sehr dauerhaft, er wird groß und alt, trägt aber nie recht voll. Vielleicht ist der hiesige Boden nicht kraftvoll genug. Auf Johannis-Äpfel trägt er in gutem Gartenboden reichlicher und liefert dann weit größere Früchte.

Ed. Lucas.