



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.

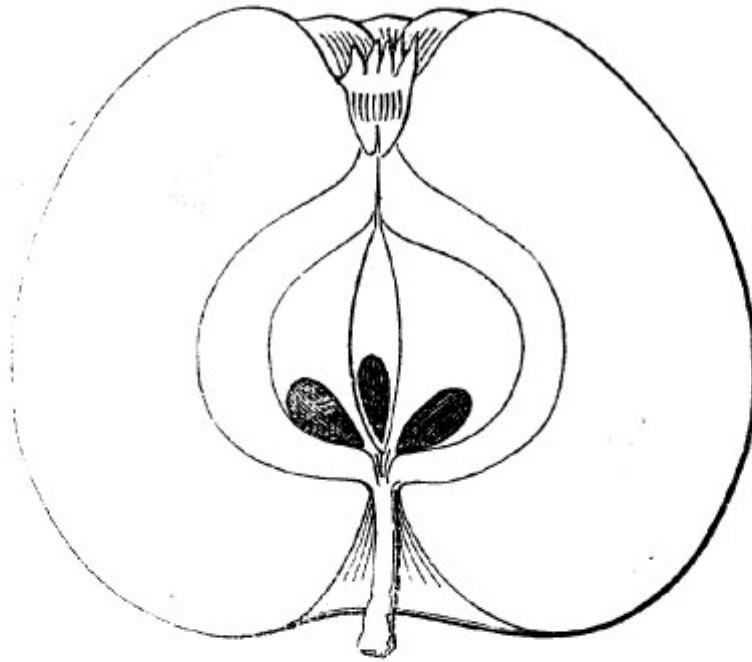
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Winter-Citronenapfel. Diel. * † Winter.

Handwritten signature

Heimath und Vorkommen: Eine deutsche, in Franken, am Rhein und in Württemberg auf dem Lande und in Gärten vorkommende Apfelsorte.

Literatur und Synonyme: Mayer Pomona Franconica Pom. III. Tab. XV, No. 23. — Die Königs-Reinette Diels wird mit ihm durchaus identisch sein. An der Aechtheit beider Früchte in meiner Collection habe ich länger gezweifelt, da Diel bei seinem Winter-Citronenapfel kaum etwas Röthe angibt, den er überhaupt mangelhaft beschrieben hat, die Königs-Reinette, die er als Reinette du Roi aus Frankreich erhielt, aber gar zu den Goldreinetten zählt. Ich besitze den Winter-Citronenapfel von Diel selbst und Böttcher in Meppen, sowie die Königs-Reinette von Diel selbst, Böttcher und aus Frauendorf, und erhielt 1857 die Königs-Reinette noch von 3 Pomologen mit meiner Frucht übereinstimmend. Beide Früchte kommen wesentlich überein in Form, Röthe, Fleisch und Geschmack, allermeist offenem Kernhause, braunen, fast immer unvollkommenen Kernen und Haltbarkeit.

Gestalt: etwas veränderlich, meistens zur Kugelform neigend, aber zwischen Kugelform und abgestumpft conisch, und nach dem Kelch fast stets stärker abnehmend, als nach dem Stiel. Manche hochaussehend, und nicht selten eine Seite etwas niedriger, als die andere. $2\frac{3}{4}$ —3" breit und 2—3", oft aber $\frac{1}{2}$ " weniger hoch. Am Kelche ziemlich abgestumpft, nach dem Stiele zugerundet und stark abgestumpft. Meist

ziehen sich nur flache Erhabenheiten über die Frucht hin, deren Form gefällig ist, oft treten diese aber auch stärker hervor, und verschieben die Rundung.

Kelch: klein, geschlossen, oft etwas offen, in ziemlich flacher, nicht weiter Senkung, mit schönen Falten und Fleischbeulen umgeben. Bei hochaussehender Kelchsenkung tiefer.

Stiel: kurz, geht meistens nicht über die Stielwölbung hinaus, einzeln fleischig, zuweilen in ziemlich flacher, allermeist aber trichterförmiger, tiefer, bald rostfreier, bald vielen Rost zeigender Höhle, der sich nicht selten selbst noch über die Stielwölbung etwas verbreitet.

Schale: im Reigen kaum etwas geschmeidig; Grundfarbe in der Reife schönes Citronengelb; besonnte Früchte sind über die ganze Sonnen- seite, ja matter selbst noch über einen Theil der Schattenseite, mit schöner hellblutfarbiger Röthe verwaschen, die durch Ausliegendes ziemlich abge- schnitten wird. Bei Beschatteten ist die Röthe matt, unansehnlich und nicht verbreitet. Puncte fein, in der Röthe häufig mit gelblichem Ringe umgeben, daß sie ins Auge fallende Fleckchen in der Röthe bilden. Rost- warzen finden sich einzeln, selten undeutliche Roststreifen. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich weiß, mürbe, ziemlich fein, saftreich, von mildem, weinsäuerlichem, fast weinartigem, gezuckertem Geschmack.

Kernhaus: etwas, oft ganz offen; Kammern etwas unregelmäßig. Kerne lang, braun, fast stets unvollkommen.

Kelchröhre: starker, meist nicht weit herabgehender Kelch.

Reife und Nutzung: eine sehr gute Haushaltsfrucht für den Winter, die sich bis Ostern, in guten Kellern länger, schmackhaft erhält und selbst für die Tafel nicht zu verachten ist.

Baum: die Vegetation beider obigen Früchte gibt viel im Wesent- lichen überein an. Nach ihm macht der Baum des Winter-Citronen- apfels eine breite Krone, voll Fruchtholz, das sich gerne unregelmäßig kreuzt. Sommertriebe lang und stark, mit feiner, leicht abgehender Wolle bedeckt, violettbraunroth, mäßig stark punctirt. Blatt 3" lang, 2" breit. Augen herzförmig, auf flachen, breiten Augenträgern.

Der Baum verdient die häufigste Anpflanzung, da er sich durch Gesundheit und Tragbarkeit besonders empfiehlt.

Oberdieck.

