



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 Neustuttgart. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

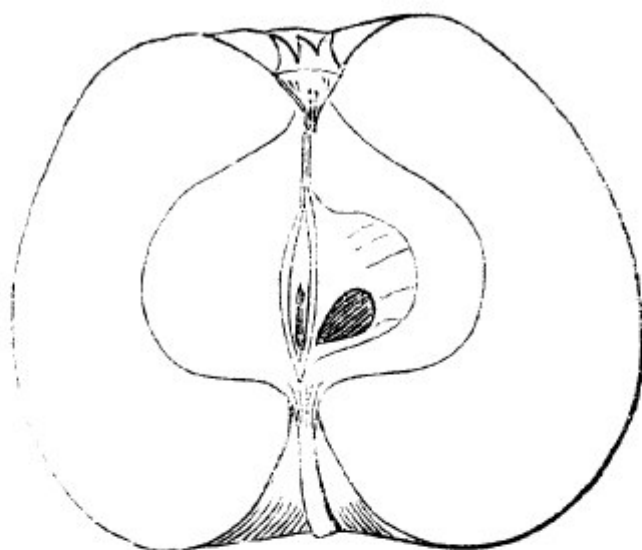
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Wood's Grünling. Oberd. • † Winter.

Heimath und Vorkommen: diese sehr achtbare Haushaltsfrucht, die selbst zum rohen Genuße noch ganz angenehm ist, ist ohne Zweifel Englischen Ursprungs, scheint aber selbst in England noch wenig verbreitet. Das Reis erhielt ich von Hrn. Dr. Siegel.

Literatur und Synonyme: findet sich nur im Londoner Cataloge Nr. 883 und den Hogg S. 283 ohne weitere Nachricht über Herkunft und mit bei kurzen Angaben, daß die Frucht von mittlerer Größe, II. Ranges, für Tafel und Haushalt brauchbar, ziemlich konisch, von Farbe gelb und vom Januar bis Mai brauchbar sei. Darnach darf die Richtigkeit meiner Sorte angenommen werden. Der Name Wood kommt sonst nur noch vor beim Pepping von Court of Wick, welcher auch Wood's Huxtingdon heißt.

Gestalt: einzelne Früchte sind ziemlich platt, $2\frac{3}{4}$ " breit und 2" hoch, den Bauch fast in der Mitte; meistens ist die Frucht ziemlich konisch, stark abgestumpft, $2\frac{1}{2}$ " breit, stark 2" hoch, wo dann der Bauch etwas mehr nach dem Stiel hin sitzt, um den sie sich etwas plattrund wölbt, während sie nach dem Kelche bemerklich stärker abnimmt. Nur flache Erhabenheiten ziehen sich über die Frucht hin, verderben aber öfter die Rundung.

Kelch: offen, fein und langgepißt, einzeln in enger und flacher, meistens in tiefer und weiter Senkung, mit einigen Falten umgeben.

Stiel: holzig, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, ragt meist nicht über die Stielwölbung hinaus, und sitzt in weiter, tiefer, meistens rostfreier, einzeln mit etwas strahligem Roste belegter Höhle, die zuweilen durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst etwas verengert wird.

Schale: ziemlich fein, im Viegen nur wenig geschmeidig, glänzend, vom Baume hellgrasgrün, bei beginnender Reife im Januar theilweise gelb mit zurückbleibenden grünlichen Stellen, besonders noch grüner Stielhöhle, und zuletzt ganz gelb. Von Röthe selten schwachen Anflug, meistens ist die Sonnenseite nur etwas goldartiger. Punkte fein, ziemlich häufig, erscheinen als feine, weißliche Dupfen. Rost und Geruch fehlen. Einzeln finden sich größere schwärzliche, eingesenkte Flecke.

Das Fleisch ist grünlich weiß, fein, ziemlich saftreich, schon im Januar mürbe, fast zart, von angenehmem gezuckerten, nur schwach gesäuerten Geschmacke.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind flach und enthalten ziemlich viele schwarzbraune, vollkommene, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als Regel etwas herab.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt mit dem Januar, verträgt frühes Pflücken, ohne zu welken, ist für die Küche recht brauchbar, für die Tafel noch angenehm, jedoch nicht gewürzt genug, fault fast gar nicht und wird in guten Kellern sich wahrscheinlich noch über den Mai hinaus halten.

Eigenschaften des Baumes: über diesen läßt sich für jetzt nicht viel mehr sagen, als daß die Probezweige früh und recht reichlich trugen und der Baum in der Baumschule gesund, doch gemäßig wächst, woran der magere Standort Schuld sein kann. Sommertriebe schlank, nehmen nach oben merklich ab, sind mit wenig Wolle, aber ziemlich starkem Silberhäutchen belegt, bräunlich olivenfarben, im Schatten olivengrün und mäßig stark punktiert. Blatt groß, etwas schifförmig aufwärts gebogen, elliptisch oder langeiförmig, stark gezahnt. Astenblätter lanzettförmig. Augen mäßig groß, herzförmig, etwas weißwollig. Augenträger nicht stark.

Oberdieck.