



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.

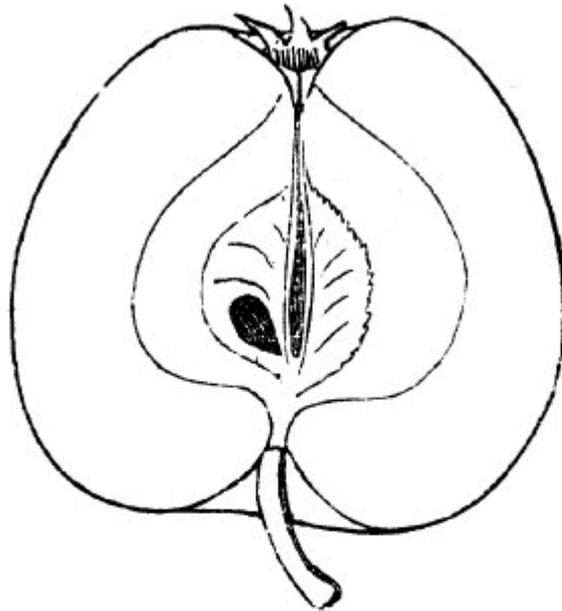
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Dießer Goldreinette. **! †† Winter
Dießer Winter-Goldreinette. Diel.

Krafft, 1862

Heimath und Vorkommen: diese sehr werthvolle Frucht erzog der Bürger Biber zu Dieß nebst einer andern nach ihm benannten Reinette aus Kernen des Edelborsdorfers, wobei die Befruchtung des Kerns sicher von einer Reinette von Orleans ausgegangen sein dürfte, der sie im Ansehen, sowie in Fleisch und Güte des Geschmacks sehr gleicht, neben ihr aber kenntlich genug bleibt. Sie ist noch sehr wenig bekannt, verdient aber recht häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel A. B. VI. S. 100 Dießer Winter-Goldreinette. Da es keine Dießer Sommer-Goldreinette gibt, läßt sich der Name, wie oben, abkürzen. — Dittrich l. S. 443 nach Diel; v. Mehrenthal gibt Taf. 74 eine wenig kenntliche Abbildung.

Gestalt: ist ganz die einer kleinen Reinette von Orleans, deren plattere und etwas mehr hochaussehende Form sie auch annimmt, gewöhnlich jedoch die letztere. Der Bauch sitzt bei den mehr hochaussehenden etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flachrund wölbt, nach dem Kelche aber meistens etwas stärker abnimmt, so daß beide Wölbungen noch bemerklich verschieden sind. Die Größe gibt Diel zu 2 $\frac{1}{2}$ " Breite und 2 bis 2 $\frac{1}{8}$ " Höhe an; ich hatte sie, wie obige Figur zeigt, bisher nicht vollkommen, doch fast so groß. Der Bauch ist gewöhnlich schön rund und die Form gefällig.

Kelch: weit offen, steht mit den breiten aber dünnen Ausschnitten, die häufig fehlen oder verstümmelt sind, in die Höhe oder etwas übergebogen und sitzt bei breiteren und niedrigen Früchten in weiter flacher Senkung, bei den mehr hochaussehenden nur etwas vertieft oder fast oben auf, umgeben mit feinen, sternförmigen Falten.

Stiel: meistens holzig und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in geräumiger ziemlich tiefer, zuweilen durch einen Fleischwulst verengerter Höhle, die mit Krost bekleidet ist, der sich allermeist auch über die Stielwölbung noch ziemlich verbreitet.

Schale: feinrauh anzufühlen, vom Baume hell citronengelb, fast schon goldartig, im Liegen schön goldgelb. Die Sonnenseite ist nach Die! mit einem angenehmen, hellen Roth verwaschen, das bei weniger besonnten Früchten etwas Streifenartiges verräth oder deutlich zeigt. Ich fand hier bisher die Streifen immer hinreichend sichtbar und die Färbung der einer Reinette von Orleans ziemlich ähnlich. Auch Krostansflüge und Krostwarzen finden sich. Punkte zahlreich, nach Die! stark, wie Sternchen, die im Roth oft zusammenfließen und Krostflecken vorstellen. Ich fand jedoch mehrmals die Punkte auch alle frei, und sowohl in der Grundfarbe, als in der Röthe blasser unringelt. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist sehr fein, gelblich, fest, saftreich, in der Zeitigung mürbe, von delikatem, fein zimmtartigen, erhabenen weinartigen Zuckergeschmacke, den ich einigemal als dem der Reinette von Orleans sehr ähnlich, mehrmals aber als noch feiner und vorzüglicher notirte.

Das Kernhaus ist klein und die Aber um das Kernhaus nach Die! röthlich, was ich hier nicht fand. Die engen Kammern enthalten viele schöne spizeiförmige kaffeebraune Kerne. Die Kelchröhre ist klein, flach und spiz.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December oder Januar und hält sich bis ins Frühjahr; für Tafel und Haushalt gleich brauchbar. Die Frucht erforderte wenigstens bei mir eben so spätes Brechen, als die Reinette von Orleans (nicht vor halbem October), um nicht zu welken. Ob sie vor dieser den Vorzug hat, daß sie nicht aufspringt, wenn um Michaelis Regenwetter eintritt, weiß ich noch nicht gewiß; ihre reiche Tragbarkeit hat sich auch in Dresden bereits bewährt (Monatsschr. II. S. 211).

Der Baum wächst rasch und sehr gesund, geht mit den Aesten schön in die Luft und bildet eine holzreiche Krone. Die Abkunft vom Borsdorfer zeigt er dadurch, daß er längeres, sich hängendes Fruchtholz macht. Die Sommertriebe sind nur nach oben mit etwas Wolle bekleidet, ohne merkliches Silberhäutchen, purpurartig glänzend dunkelroth (ich fand sie hier bloß etwas matt violettbraun, nach unten und wo irgend Schatten anspielte selbst zum Olivenfarbigen übergehend) zahlreich und in die Augen fallend punkirt. Das Blatt ist etwas klein, meistens elliptisch, häufig stark zur Eiform neigend, fast flach ausgebreitet, nicht tief und spiz gezahnt. Der Blattstiel hat nach Die! fadenförmige Aftblätter, die ich an allen irgend stärkern Trieben lanzettförmig finde. Die Augen sind klein, herzförmig und fein wollig.

Oberbied.