



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.

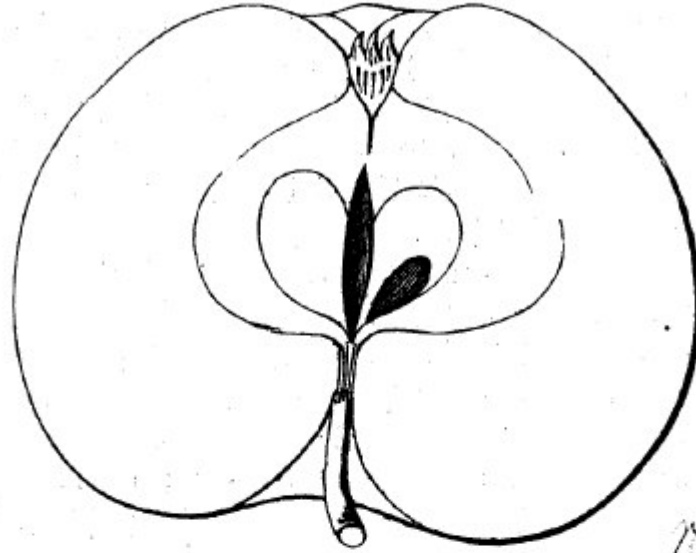
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Göhrings Reinette. Dittrich. ** ! †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Justizamtmann Göhring in Oldisleben in Thüringen erzog diesen sehr schätzbaren Apfel aus Samen (1831) und von dorthier erhielt Dittrich durch Cantor Zizling in Cannawurf diese Sorte, der sie vielfältig weiter verbreitete.

Literatur und Synonyme: Dittrich beschreibt III. Bd., S. 90 sub. No. 171 diesen Apfel zuerst als Göhrings gelbe Reinette; in Gotha nannte man ihn Amtmann Göhrings Reinette und ich erhielt durch die Güte des H. Oberlehrer Kaufmann einige Exemplare hieher.

Gestalt: mittelgroße, mitunter selbst große Frucht, rund, zuweilen plattrund, der Bauch ziemlich in der Mitte und sich nach beiden Enden fast gleichmäßig zumölbend, nur gegen den Kelch hin nimmt der obere Theil etwas ab und bildet eine schöne, auf der einen Seite etwas erhöhte Kelchfläche, wie es auch die Abbildung zeigt. Breite 3'', Höhe etwas über 2''.

Kelch: spitzblättrig, geschlossen, in einer weiten, etwas tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung; die Erhöhungen ziehen sich auch sichtbar über die Frucht hin und verschieben die Form etwas in die Breite.

Stiel: $\frac{3}{4}$ Zoll lang, in einer schönen, trichterförmigen Höhle, aus welcher sich hellgrauer Krost sternförmig über die Wölbung verbreitet.

Schale: die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist schönes,

helles Citronengelb; selten zeigt sich auf der Sonnenseite ein leichter Anflug von Röthe. Punkte nicht häufig, fein, braun mit gelben Kreischen umgeben, die sich in der Zeitigung verlieren, auch sieht man einige schwarze Regenmale (Eisenflecke) auf der Schale. Charakteristisch ist ein bandartiger Streifen von feinem zimtfarbenem Koft, welcher sich von der Stielhöhle bis zur Mitte der Wölbung herauf zieht. Nach Dittrich soll sich eine Naht über die Frucht hinziehen, was ich bei den mir vorliegenden Früchten nicht fand.

Fleisch: gelblich und um das Kernhaus mit einer grünen Ader umzogen, fest, abknackend, vollsaftig, marlig, von sehr angenehmem, fast erdbeerartig gewürztem, süßweinigem Geschmack und starkem Geruch.

Kernhaus: groß, offen, vollsamig und großkammerig.

Kelchröhre: ein weiter flacher Kelch (soll nach Dittrich fehlen).

Reife und Nutzung: December bis Mai; ein Tafelapfel allerersten Ranges und für jeden öconomischen Zweck sehr schätzbar, ebenso auch sicher geeignet für den Obstmarkt.

Eigenschaften des Baumes: Nach Dittrich soll der Baum in Allem dem des Edelborsdorfers ähneln. Pastor Koch in Burgtonna schildert ihn als unempfindlich und tragbar. Nach jungen Exemplaren ist der Wuchs sehr kräftig und eher eine breitpyramide als eine flachkugelige Krone bildend (wie der Edelborsdorfer); die Holztriebe sind sehr stark, gerade, bewollt, dunkelbraunroth, gelblich punkirt. Das Blatt ist groß, länglich eirund, oberseits dunkelgrün und glänzend, unterseits bewollt.

Es verdient dieser vortreffliche Apfel alle Beachtung und häufige Anpflanzung, besonders auch in öconomischen Anlagen.

Theilweise nach Koch und Dittrich,

Ed. Lucas.