



## 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 Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

Nro. 263 — 541.

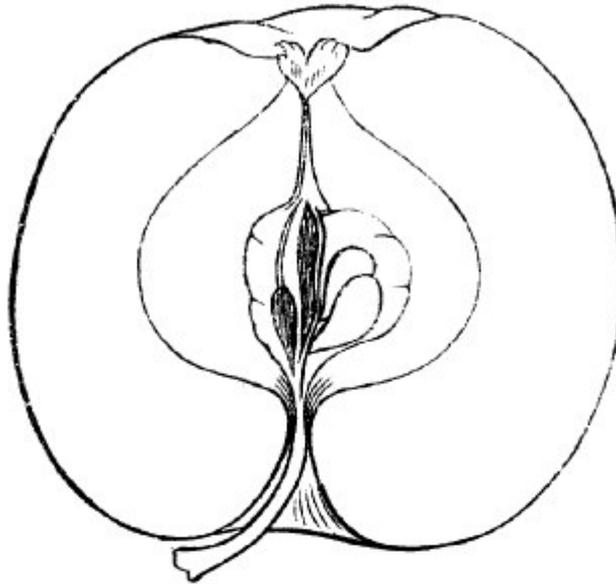
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 347. **Hoyaische Gold-Reinette.** Die IV, 4; Luc. XII, 2 a (b); Hogg III, 1 B



**Hoyaische Gold-Reinette.** Oberd. \*\* ††. Winter. L.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Frucht, die allgemeine Anpflanzung verdient, scheint bisher außer dem Hannoverischen wenig oder gar nicht bekannt zu sein, kam mir auf den großen Ausstellungen nicht vor, und kann ich auch bei den Pomologen nichts ihr Entsprechendes finden. Auch im Hannoverischen fand ich sie vorzüglich häufig nur im Hoyaischen, wo sie auch in den Gärten der Landleute sich häufig findet, weshalb ich ihr obigen Namen beilegte, und mag sie etwa aus Holland gekommen sein. Sie steht an Geschmack der Reinette von Orleans wenig nach, übertrifft sie aber an reicher Tragbarkeit und Gesundheit des Baums, springt gegen die Zeit der Reife im Regen nicht auf, ist auch von andern Goldreinetten ziemlich leicht zu unterscheiden.

Literatur und Synonyme: Ihrer ist nur erst in meiner „Anleitung“ p. 189 gedacht.

Gestalt: hat, wie die Reinette von Orleans, zwei Formen, bald hochaussehend, wie obige Figur, bald flacher. Durch den dünnen Stiel den Korb am Stiele und die ganze Gestalt steht sie ziemlich zwischen der Reinette von Orleans und schön gerathenen Exemplaren der großen Casseler Reinette, ist aber, wenn sie am Baum gehörig ausgezeitigt ist, prächtiger gefärbt als beide. Die hochaussehenden sind  $2\frac{1}{2}$  bis selbst  $2\frac{3}{4}$ “ breit und nur wenig niedriger. Der Bauch sitzt meistens selbst

bei den hochaussehenden, fast oder wirklich in der Mitte, und wölbt die Frucht sich häufig nach beiden Seiten gleichmäßig, an beiden Enden stark abgestumpft. Man findet jedoch auch Exemplare, die nach dem Kelche stärker abnehmen und bei denen der Bauch mehr nach dem Stiele hin sitzt. Der Bauch ist allermeist schön gerundet und die Form gefällig.

**Kelch:** breit und etwas kurz gespitzt, bei gewöhnlich verdorrten Spitzen der Ausschnitte häufig verstümmelt, ist an kleineren Früchten gewöhnlich geschlossen, an größeren und vollkommeneren offen und sitzt in weiter, ziemlich tiefer, schüsselförmiger, bei den flachen Früchten aber oft sehr flacher Senkung, die gewöhnlich eben ist, oder nur feine Falten und flache Beulen zeigt, wie man auch über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten wenig bemerken kann, wenn gleich an manchen Früchten die Rundung etwas verschoben oder die eine Seite etwas höher ist, als die andere.

**Stiel:** dünn, holzig, nur ausnahmsweise fleischig und kurz, gewöhnlich merklich gekrümmt und nach einer Seite der Frucht hin gebogen,  $\frac{3}{4}$  bis 1" lang, steht in ziemlich weiter und tiefer trichterförmiger, oft aber auch durch einen schönen Fleischwulst verengter Höhle, die meistens mit etwas grünlich zimtinfarbenem feinen Koste bekleidet ist, der sich nicht selten noch über die Stielwölbung etwas verbreitet.

**Schale:** ziemlich fein, glänzend, nur wenig rauh anzufühlen, im Liegen oft etwas geschmeidig; Grundfarbe vom Baume grünlich gelb oder schön strohweiß, wird im Liegen schönes hohes Gelb, wovon aber bei besonnten und am Baume gehörig ausgezeigten Früchten wenig rein zu sehen ist, indem die Frucht rund herum mit zahlreichen, etwas kurz abgesetzten prächtigen, etwas dunkelfarmerrothen Streifen gezeichnet und zwischen diesen noch rothpunktirt und an der Sonnenseite mit einem weniger dunklen karmoisinroth getuscht überlaufen ist, welche Färbung an den stärksten Sonnenstellen nicht selten wie getuscht erscheint, daß man nur bei genauerer Aufmerksamkeit die Streifen bemerkt. Punkte zahlreich, stellenweise stark und selbst etwas sternförmig, haben häufig einen feineren helleren Dupfen um sich her. Auch Kostanflüge, Kostfiguren und Kostwarzen finden sich. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftreich, in der Reife mürbe, von fein weinartigem Zuckergeschmacke, der nicht ganz das delikate Gewürz der Reinette von Orleans hat, doch edel ist.

Das Kernhaus ist klein, geschlossen, oder die Kammern öffnen sich in eine hohle Achse nur wenig. Die ziemlich flachen Kammern haben viele, meistens vollkommene, etwas flachgebrückte braune Kerne, die, an der Luft trocken geworden, nicht wie die Kerne der Orleans silbergrau werden. Schon durch die Kerne kann man sie von andern Goldreinetten unterscheiden.

Die Kelchröhre ist breit und flach.

**Reife und Nutzung:** Zeitigt im Dec. und hält sich bis in den April, ist für die Tafel sehr werthvoll, für die Küche aber, bei sehr reicher Tragbarkeit des Baumes, besonders schätzbar. Muß gewöhnlich bis zum halben October am Baume bleiben, da sie sonst Neigung zum Welken hat.

Der Baum wächst rasch und gesund, wird groß, macht eine reich verzweigte, kugelige Krone und unterscheidet sich von Bäumen der Orleans und Winter-Goldparmäne dadurch, daß das etwas lange und feine Fruchtholz sich etwas hängt; er wird früh fruchtbar. Sommertriebe schlank, etwas fein, nur nach oben etwas wollig, rothbraun, mit feinem Silberhäutchen fast überall belegt, zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, fast flach, eiförmig oder eioval, scharf und ziemlich tief, gesägt-gezahnt. Austerblätter lanzettförmig; Augen kurz, dreieckig, Augenträger merklich gerippt.

**Oberdieß.**