



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.

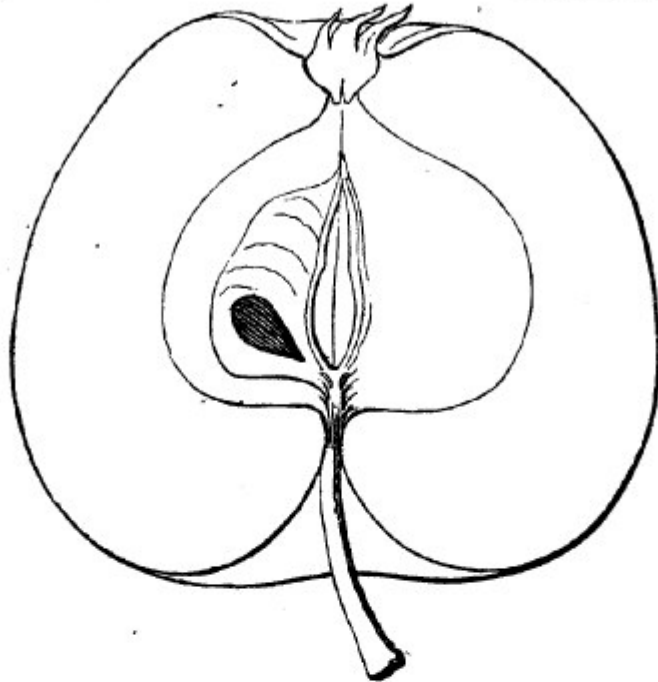
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Multhaupt's-Reinette. Diel. * ++ Winter.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht, welche von H. Multhaupt in Bienenburg bei Goslar erzogen worden, hat zuerst Diel unter *Multhaupt's Carmin-Reinette* S. 20, S. 150 beschrieben und jetzt ist sie in Deutschlands Baumschulen und Gärten bereits ziemlich verbreitet. Multhaupt nannte sie Anfangs *Nabauer Parmäne*, welchen Namen jedoch Diel nicht passend fand.

Literatur und Synonyme: eine ziemlich gute Abbildung befindet sich in v. Aehrenthal, Taf. 15. — Im Londoner Catalog 3. Bd. ist sie auch aufgeführt, aber unter den Sorten, welche man von geringer Qualität gefunden und deshalb eingehen lassen will. Wahrscheinlich eignet sich das feuchte Klima Englands nicht für diese Frucht. Sonst finde ich sie in engl. Schriften nicht. Ebenso wenig in französischen Catalogen oder Werken. Was ich unter *Reinette ecarlate* von Baumann in Bollwiler erhalten habe, hat sich mir nach mehrjährigem Trachten als identisch mit der obgenannten Frucht gezeigt, nur daß die Frucht der *Reinette ecarlate* in der Regel noch schöner, röther und größer wird, auch länger dauert, als die obgenannte, zumal ich, in diesem Falle, keineswegs eine verschiedene Stellung der Aeste auf den Sortenbäumen zc. als Grund annehmen kann.

Gestalt und Größe: $2\frac{2}{3}$ " breit und $2\frac{5}{12}$ " hoch; stellt den Abriß einer vollkommenen Frucht vom Hochstamm bei mittlerer Tracht dar; bei der außerordentlichen Fruchtbarkeit der Sorte, werden manche Früchte allerdings kleiner; doch kommen auch größere vor.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, von strohgelber Grundfarbe, von welcher jedoch bei besonnten Früchten nur wenig zu sehen ist, der größte Theil mit lebhaftem Carmoisinroth, schwächer oder stärker überlaufen (was zuweilen ganz ins Dunkelrothe übergeht) und zuweilen auch nur verrieben, und darin wieder mit stärkerem Carmoisinroth gestreift. — Uebrigens bemerkt man viele deutliche Punkte, die aus einem feinen, braunen Punkte in der Mitte bestehen und weißlich gelb umflossen erscheinen, und besonders deutlich im Rothen erscheinen.

Kelch: grün, langblättrig, etwas wollig, offen; die Vertiefung mit feinen Falten umgeben (oder ganz ohne Falten) die aber den Rand nicht übersteigen.

Stiel: grün und röthlich, etwas wollig. Vertiefung meist etwas grün und rostig.

Kernhaus: groß, zwiebel förmig; Fächer weit offen, geräumig, mit ziemlich guten Kernen.

Kelchhöhle und Kelchröhre: ein kurzer, eingebogener Kelch.

Fleisch: weißgelblich, fein, mürbe, saftig, wenig reinettenartig, aber angenehm fein, süß, weinsäuerlich gewürzt. — Geruch sehr schwach.

Reifzeit und Benutzung: Mitte November und später, bei guter Aufbewahrung bis Januar, ja bis in den April. Zuweilen wird sie in feuchten Jahren, oder bei ungünstiger Witterung in der Zeit der Baumreife etwas stippig. Für milde Gegenden verdient diese Sorte gewiß alle Empfehlung sowohl als Tafelfrucht, als auch zu wirthschaftlichem Gebrauch; wird sich auch durch Schönheit Güte und große Tragbarkeit gewiß beliebt machen.

Baum: wächst nicht sehr lebhaft und wird nicht groß, breitet die Aeste horizontal aus, die aber bei der großen Zahl der Früchte, welche der Baum sehr bald und häufig trägt, nach und nach mehr herabgezogen werden. In feuchtem Boden taugt der Baum übrigens nicht, indem da die Frucht nach Oberdiecks Beobachtungen immer stippig wird.

v. Flotow.