



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.

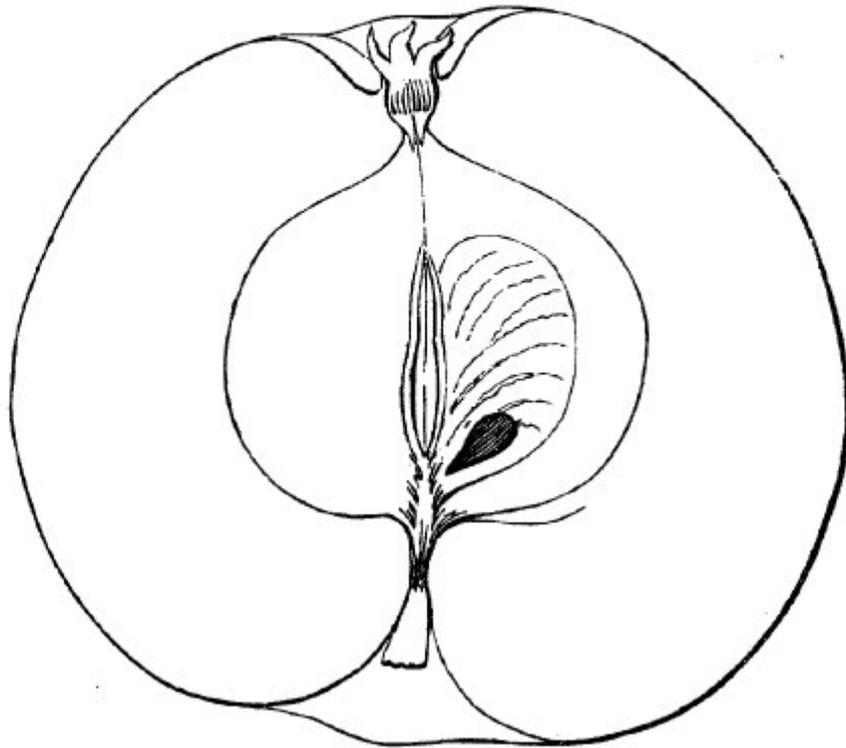
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Pomphelias-Reinette. * ++ Nov. Dez.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Sorte aus Hannover und fand den Namen nur in Kirkes Catalog, mit dem unnöthigen Beiwort: „rothe“ und vermuthet deshalb, daß er englischen Ursprungs sei.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn S. 18, 98 im J. 1813 und nach ihm andere deutsche Pomologen. Ich habe den Namen in keinem mir zugänglichen englischen Werke finden können, eben so wenig in einem französischen. Die einzige mir bekannte Abbildung gibt v. Aehrenthal, T. 11, ziemlich naturgemäß.

Gestalt und Größe: eine Normalfrucht vom Hochstamm zeigt der Abriß ($3\frac{5}{12}$ “ breit und 3“ hoch).

Schale: fein, glatt, geschmeidig; Grundfarbe schön hellgelb, wovon aber nur selten etwas zu sehen, denn die Frucht ist fast ganz mit sanftem Carmoisinroth überwaschen, darin aber auch mit stärkerem Roth verrieben und mit starken, kurz abgesetzten Streifen versehen. **Punkte:** undeutlich, fein, im Roth braun oder weißgrau, im Gelben häufiger, zuweilen

röthlich oder auch nur weißlich unter der Schale. Eine Frucht von sehr freundlichem Aussehen.

Kelch: grün, langblättrig, etwas wollig, theils offen, theils halb=offen, Vertiefung etwas faltig und am Rande mit flachen beulenartigen Erhöhungen, die sich aber nicht über die Frucht verbreiten.

Stiel: grün, etwas wollig. Vertiefung strahlig rostig.

Kelchhöhle: mit der kurzen Röhre einen bald mehr, bald weniger eingebogenen kurzen Kelch bildend.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, zwiebel förmig (zuweilen noch breiter, (besonders bei ersten Früchten). Fächer offen (Diel sagt geschlossen) zuweilen (bei Früchten erster Tracht) sehr offen, geräumig. — Axe etwas hohl. Schöne Kerne.

Fleisch: weiß, nicht sonderlich fein, mürbe (Diel sagt fest) saftig, von rein säuerlichem Geschmack ohne besonderes Gewürz, nicht reinetten=artig (Diel sagt: fein einschneidender, weinsäuerlicher Zuckergeschmack). Geruch sehr schwach.

Reifzeit und Benutzung: Mitte November etwa bis Ende Dezember, dann bald vorüber. Guter Wirthschafts= und Markt=Apfel, der aber nicht selten etwas stippig wird. (Diel setzt ihn in den 1. Rang.)

Baum: wächst lebhaft, wird groß und breitet sich aus, ist aber sehr fruchtbar, wie mir scheint dauerhaft und für den Landmann zu empfehlen.

v. Flotow.