



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.

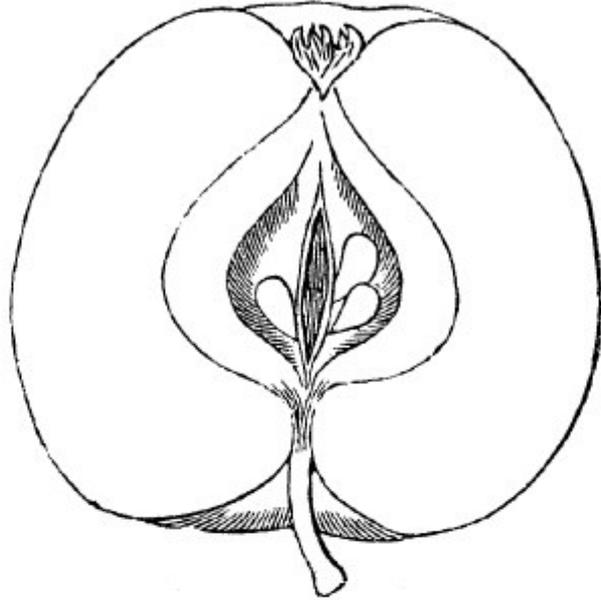
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Schmidtbergers rothe Reinetze, **†† Dec. — April.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche Frucht, welche verdient, allgemein bekannt und gepflanzt zu werden, aber noch sehr wenig verbreitet ist, erzog Herr Dr. Siegel zu Braunau am Inn, und benannte sie nach dem bekannten, um die Pomologie verdienten Herrn Chorherrn Schmidtberger zu St. Florian. Mein Reis erhielt ich durch Bödiker zu Meppen, weiter herstammend aus Frauendorf, und direct von Siegel überein. Die Sorte trägt früh und voll und auch auf Johannisstamm gern.

Literatur und Synonyme: Schmidtberger Beiträge IV, S. 148. Sonst kommt sie nur noch vor, der Frucht nach beschrieben, in meiner „Anleitung“, S. 204 unter dem Namen, mit welchem ich sie erhielt, Schmidtbergers rothe Winterreinetze, welcher, wie oben, abgekürzt werden kann und wie sie auch in Schmidtbergers Beiträgen heißt. Selbst in Siegels „Neuen Obstsorten II“ ist sie nicht mit aufgeführt. Ist nicht zu verwechseln mit Schmidtbergers Goldreinetze, die ich bisher noch nicht erhalten konnte. Für Arnolds Obstcabinet ist bereits eine sehr kenntliche, bald erscheinende Nachbildung angefertigt.

Gestalt: neigt etwas zum abgestumpft Konischen, doch kommen auch flachrunde Früchte vor. Gute Früchte sind $2\frac{1}{2}$ “ breit und ein paar Linien weniger hoch. In meinem jetzigen schwereren Boden hatte ich auch Früchte von $2\frac{3}{4}$ “ Breite und 2“ Höhe. Der Bauch sitzt meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich sanft zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie etwas

mehr ab und ist stark abgestumpft. Eine Seite ist oft etwas höher, als die andere.

Kelch: ziemlich kurzgespitzt, offen, sitzt in flacher, ziemlich weiter Senkung, mit einigen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen nur breite flache Erhabenheiten hin.

Stiel: dünn, holzig, $\frac{3}{4}$ " lang, in tiefer, mit etwas strahlig verlaufendem, meistens feinem, oft auch ziemlich starken Roste besetzter Höhle.

Schale: fein, glänzend, vom Baume grünlich-weiß-gelb, in der Reife schönes hohes Gelb. Längere und kurz abgesetzte, schöne Karminstreifen umziehen den Apfel oft fast rund herum, und an der Sonnenseite ist die Schale dazwischen noch verwaschen blässer überlaufen oder punktiert, oft so stark, daß die Streifen undeutlich werden und die Röthe fast wie verwaschen erscheint. Die feinen Punkte fallen wenig ins Auge. Der Geruch ist ziemlich merklich.

Das Fleisch ist gelblich, fein, mürbe, saftreich, von wenigem, schwach alantartigen, gewürzten Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist offen; die ziemlich weiten Kammern enthalten viele, braune, eiförmige, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist meist kurzer Trichter.

Reifezeit und Nutzung. Die Frucht verträgt frühes Pflücken, ist ziemlich früh brauchbar und hält sich, ohne zu welken, auch selten faulend, bis tief in den Winter. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar. Auch Dr. Reising aus Prag lobt sie, nach Berichten über die Görlitzer Versammlung S. 46, als köstliche Frucht.

Der Baum wächst in der Baumschule kräftig und gesund, verzweigt sich nicht allzuviel, so daß die Krone später etwas licht wird, und setzt die Aeste in etwas spitzen Winkeln an. Die Sommertriebe sind stark, schlank, nach oben abnehmend, nur oben etwas wollig, unansehnlich dunkelbraun, nur ganz dünn silberhäutig, mit zahlreichen, starken Punkten besetzt. Blatt ziemlich groß, flach ausgebreitet, elliptisch, oft mehr oval, nicht tief, meist doppelt eingekerbt gezahnt. Aestblätter theils fadenförmig, theils schmal lanzettlich. Augen etwas weißwollig, nicht groß, auf flachen, fast nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.