



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.

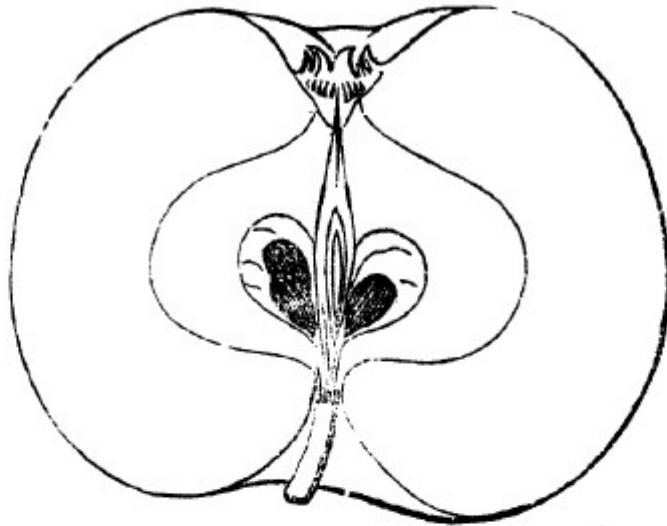
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 125. Süße Herbstreinette. IV, 1. Diel; VIII, 1 a. Luc.; II, 1 A. Sogg



M. J. S. 1866

Süße Herbstreinette. Oberb. * †† und für Liebhaber von Säpfeeln. ** S.

Heimath und Vorkommen: diese schätzbare Frucht fand ich in Rienburg, wo im Nachbargarten zwei große Hochstämme davon standen. Ich habe weder sonst wo die Frucht gesehen, noch ist mir bisher dieselbe unter meinen zahlreichen Sorten vorgekommen, unter denen ich auch dieselbe Vegetation nicht finde.

Literatur und Synonyme: ich benannte die Frucht Rienburger süße Herbstreinette, unter welchem Namen sie in meiner Anleitung p. 196 aufgeführt und beschrieben ist. Da mir sonst keine Süße Herbstreinette bekannt ist, so kann der Name, wie oben, abgekürzt werden.

Gestalt: regelmäßig und schönste Reinettenform, $2\frac{1}{3}$ " breit und hoch, oft $2\frac{1}{2}$ " breit. Bauch meistens ein Weniges mehr nach dem Stiele hin, häufig auch in der Mitte; in jenem Falle nimmt die Frucht nach dem Kelche etwas stärker ab und ist immer stark abgestumpft. Der Bauch ist gewöhnlich sehr gefällig gerundet.

Kelch: breitblättrig, ziemlich langgespitzt, halb offen oder offen; bedeckt die weite Kelchröhre oft fast horizontal liegend, oder steht etwas in die Höhe. Kelchsenkung tief und weit, oft schlüsselförmig, meistens mit einigen Falten und feinen Erhabenheiten versehen, die sich jedoch nur sehr flach, oft unmerklich über die Frucht hinziehen.

Stiel: dünn, holzig, kurz, oft ein Bug, oder der Stielwölbung nicht gleichstehend, in geräumiger, tiefer Höhle, die allermeist mit mehr

oder weniger Krost bekleidet ist, der sich öfter selbst noch über die Stielwölbung strahlig verbreitet.

Schale: vom Baume gelblich grün, im Liegen hochgelb, fast goldgelb; Sonnenseite allermeist nur goldartiger, und nur zuweilen mit etwas blasser, deutlich streifiger Röthe versehen. Punkte etwas zerstreut, zum Theil stark, an der Sonnenseite mitunter karmoisinroth eingefast, übrigens mit hellergelben Tupfen umgeben. Zerstreute Krostansflüge finden sich immer, nehmen einzeln größere Stellen ein und finden sich auch Krostwarzen.

Fleisch: gelblich weiß oder wirklich gelb, riecht mürkirt, ist fein, mürbe, von angenehmem, stark gezuckerten, fast etwas honigsüßen Geschmacke, dem wahren edlen Süßapfelgeschmacke, unter denen recht viele nur fade und kaum süß schmecken. Unter den Süßäpfeln möchte ich diesen den besten und schmackhaftesten nennen.

Kernhaus: geschlossen, Kerne zahlreich vollkommen, braun.

Kelchröhre: breit, geht als Regel nur etwas herab.

Reifezeit und Nutzung: Kann häufig schon vor Michaelis gebrochen werden, welkt und fault nicht und hält sich wenigstens 8 Wochen hindurch sehr gut. Für Liebhaber von Süßäpfeln, zu denen ich auch gehöre, eine sehr angenehme Tafel Frucht und zum Welken und Versüßen anderer Äpfel sehr brauchbar. Äpfelbrei davon allein gekocht ist gelb, wird fein und wird für sich allein für Viele nur zu süß schmecken, dem aber durch etwas Essig oder Zusatz säuerlicher Äpfel leicht abgeholfen ist.

Eigenschaften des Baumes: die zwei Hochstämme in Nienburg waren, trotz des krebssüchtigen Bodens kerngesund, hatten im Stamme schon einen Durchmesser von etwa 10 Zoll, bildeten eine schön verzweigte kugelförmige Krone und trugen fast alljährlich sehr voll. Auch im hiesigen schweren Boden ist eine Pyramide bereits wieder volltragend. In der Baumschule treibt die Sorte stark. Triebe sind mit feiner, kurzer Wolle bedeckt, bräunlich roth, nur sparsam punktirt. Blatt mittelgroß, eiförmig, grob geadert, unten fein wollig, stark gezahnt. Astenblätter lanzettförmig. Augen klein herzförmig, Augenträger flach.

Oberdieck.