



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.

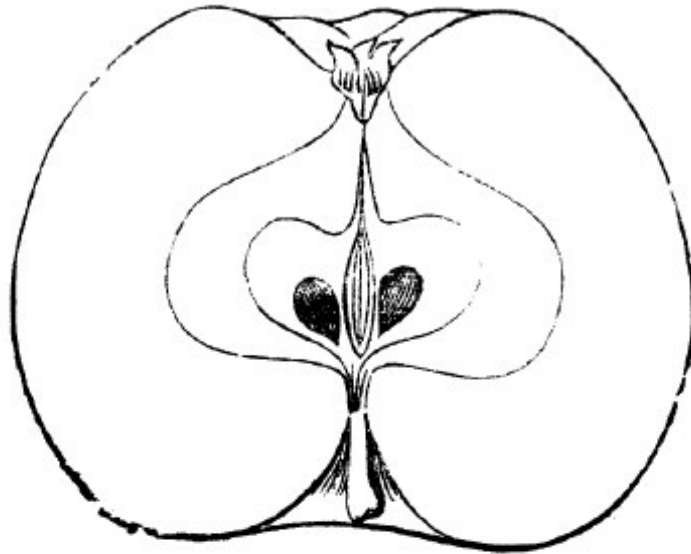
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Woltmanns Reinette. Oberb. ** †† Herbst, Winter.

Heimath und Vorkommen: eine in Zeven, Hannover'sche Provinz Bremen, aufgefundenene Frucht, wohin der ältere Baum aus der vormalig von Vassert'schen Baumschule zu Lehn in Mecklenburg namenlos verpflanzt ist.

Literatur und Synonyme: Oberdieck's Anleitung etc. Seite 217 als Woltmanns Herbstreinette. Nachforschungen in Lehn haben bislang ein Resultat nicht erbracht.

Gestalt: bald etwas kugelig, gewöhnlich aber ziemlich platt, 3" breit und fast oder wirklich 2 1/2" hoch; die Wölbung durchweg eben, die einzelnen flachen Erhabenheiten kaum zu bemerken.

Kelch: offen oder halb geschlossen, in ziemlich tiefer und weiter Senkung, mit häufig unmerklich feinen Falten.

Stiel: dünn, holzig, kaum 1/2" lang, der Stielhöhle gleichstehend; mitunter nur ein Fleischbüß; Höhle tief, weit und oft, doch nicht immer, mit grünlich zimmtfarbenen Roste belegt, der sich dann gewöhnlich etwas über die Stielwölbung verbreitet und oft selbst rauh wird.

Schale: vom Baume gelbgrün, im Liegen hellgelb, wobei viel Grünliches bleibt, namentlich um den Stiel, wo rostfreiere Exemplare nicht selten völlige etwas verloschene Bandstreifen zeigen. Sonnenseite mit blasser Röthe überlaufen, in der einzelne, etwas matte Carmoisinstreifen sich finden, oft auch nur bloß einzelne Streifen zeigend. Anflüge

von grünlich zimmetfarbenem Roste ziemlich häufig, welcher, wie gedacht, in eigenthümlicher Weise um die Stielhöhle oft in der Breite eines Rolls schuppenartig sich ablagert. Auch einzelne schwärzliche Flecken finden sich. Punkte fein, ziemlich zahlreich, sind durch den Rost gern maskirt, an rostfreieren Früchten aber leicht bemerkbar.

Fleisch: sehr weiß, fein, mürbe, hinreichend saftreich, von sehr edlem, gewürzreichem, wenigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: fast geschlossen, Kerne theils unvollkommen, theils vollkommen.

Kelchröhre: geht nur etwas herab.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt in Zeven, 8 Meilen vom Nordseestrande, Ende October oder im November und hält sich den Winter hindurch, häufig bis tief in den Frühling.

Daß dieser Apfel zu den besten Tafelfrüchten gehört, ist von einer Reihe der hervorragendsten Pomologen der Zeit anerkannt; sein Werth zu wirthschaftlichen Zwecken aller Art ist nicht geringer.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst gemäßigt aber dabei kräftig, hat kerniges, durchgängig gesundes Holz und bildet eine hochflachrund gewölbte Krone, der Carmeliterreinette ähnlich, mit viel feinem Holze und dichter Belaubung. Das junge Holz ist an den Spitzen fein wollig, etwas braun von Farbe und mit sehr feinen hellgrauen Punkten übersät; die Blätter in der Mitte der Sommertriebe sind 3" lang und 2" breit, glatt, grob geädert und länglich oval, mit kurzer, schiefstehender Spitze, scharf und grob gezahnt; $\frac{2}{3}$ der Sommerzweige bleiben im nächsten Jahr unbelaubt mit schlafenden Augen, ähnlich dem Luiken.

Die Bäume, wornach diese Beschreibung entworfen ist, stehen auf magerem Sandboden in halb geschützter Lage und bringen jährlich, in der Regel reichlich Früchte, welches letztere ohne Zweifel darauf beruht, daß sie sehr spät blühen, nachdem alle anderen Obstbäume abgeblüht haben.

Ein Baum, welcher auf demselben Grunde, aber am Ausflusse eines Gossensteins stand, hat sich noch kräftiger dargestellt und noch größere Früchte geliefert, so daß ihm also günstigere Verhältnisse sehr wohl dienlich sind.

W o l t m a n n.

Anm. d. Red. Herr Rentmeister Woltmann hat mir nach dieser zutreffenden Beschreibung abermals schöne Früchte gesandt, nach denen ich die Sorte nochmals als delikaten Tafelapfel und werthvolle Haushaltsfrucht bestens empfehle. D.