

Rheinlands Ruhm.

Streifling *††.

Von R. Zorn, Obstkulturen in Hofheim.

Dieser Apfel wurde um 1895 von Herrn Wilms in Myhl, Bez. Aachen, aus einem Kern der Goldparmäne erzogen und vom Handlungsgärtner Fr. Jos. Krings in Millich in den Handel gebracht. Ist wahrscheinlich eine Kreuzung mit dem Bismarckapfel. Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt und Größe: Zwischen 63:60 und 75:71 mm. Hochgebaut, abgestumpft rundlich-eiförmig bis eikegelförmig. Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte. Nach dem Kelche nimmt die Frucht mit einer schwächeren oder stärkeren Einbiegung ab und ist stark abgestumpft. Viele Früchte zeigen die Schafnasenform oder die mehr kegelförmige Parmänenform.

Kelch offen, seltener halboffen, ziemlich groß. Blättchen grünlich, wollig, schmal und langgespitzt, die Spitzen meist nach außen zurückgeschlagen. Der Kelch sitzt in mitteltiefer bis ziemlich tiefer, schüsselförmiger, mitunter ziemlich enger Senkung, die zuweilen

etwas faltig ist. Flache Erhabenheiten laufen über die Frucht, öfters kaum bemerkbar. Querschnitt meist rund, selten flachkantig.

Stiel mittellang, ziemlich dünn, braun, am Grunde gelbbraun, in tiefer, enger Höhle, die kurzstrahlig hell berostet ist.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgelb, doch größtenteils lebhaft lackrot verwaschen und in dieser Röte kurz abgesetzt dunkler gestreift. Nach der Schattenseite zu gehen die Streifen öfters in rote Punkte über. Rostpunkte sind sparsam, mittelstark bis stark, zuweilen nur vereinzelt vorkommend.

Kernhaus zwiebel förmig, nach Kelchhöhle zugespitzt. Kammern stielwärts spitz, kelchwärts wenig gerundet, wenig gerissen, einzelne weit offen, andere nur wenig oder nur unten offen, geräumig. Achsenhöhle breit, manchmal bis zur Kelchhöhle sich zuspitzend. Kerne eirund, stumpfgespitzt zu 1—2 in jeder Kammer.

Kelchhöhle kegelförmig, öfters

flacher und kürzer. Staubfäden stehen unterhalb der Mitte.

Fleisch gelblich-weiß, fein, etwas locker, mürbe, von erfrischendem fein säuerlichem Geschmack, doch ohne bemerkbares Gewürz.

Reife und Nutzung. Reift Dezember und hält sich bis Februar, auch noch länger. Ein wunderschön gefärbter Markt- und Handelsapfel zum Essen und für die Küche.

Der Baum wächst breitpyramidal, in Holz und Laub dem Bismarckapfel ähnlich. Junge Pyramiden tragen schon sehr früh und verhältnismäßig viele gut ausgebildete Früchte. Blüte soll sehr widerstandsfähig sein gegen Spätfröste, daher auch in ungünstigen Lagen noch sehr tragbar.

Rheinlands Ruhm eine empfehlenswerte Apfelneuheit. Diese neue Sorte ist vor 20 Jahren hier in der Nähe aus einem Kern der Wintergoldparmäne entstanden. Züchter ist Herr Wilms aus Myhl, Bezirk Aachen.

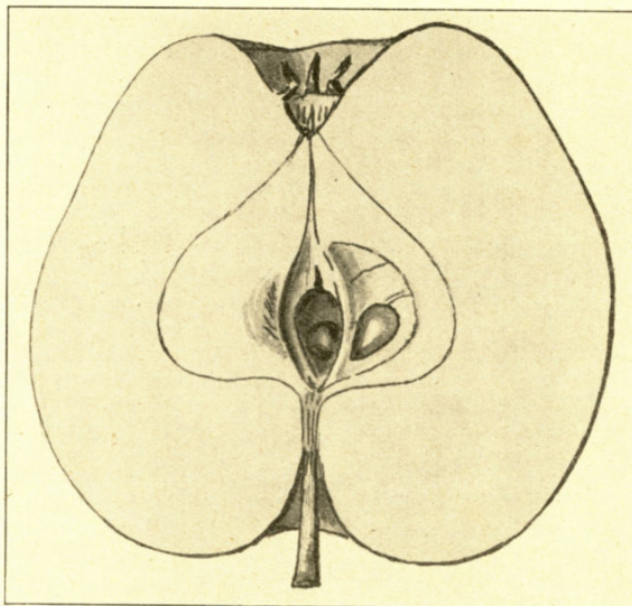
Nach meiner Ansicht ist diese Neuheit eine Kreuzung der Wintergoldparmäne und Bismarckapfel.

Der Baum wächst kräftig, prachtvoll pyramidal, gedeiht auf allen Unterlagen ausgezeichnet und trägt an allen Formen früh und reich. 1jährige Veredlungen tragen sowohl auf Zwergunterlage als auf Wildling.

Wegen ihrer guten Eigenschaft ist die Sorte zur Buschobstkultur sehr geeignet.

Weil die Blüte sehr widerstandsfähig gegen Spätfröste ist, sie übertrifft hierin die Stammsorte, ist die Sorte ein sicherer Träger und für solche Gegenden sehr wertvoll, die sehr unter Spätfrösten zu leiden haben. Die Frucht ist hoch gebaut, von edler Form, von bestechendem Äußern, so daß sie sich sehr gut verkaufen läßt.

Wo ich dieselbe bis jetzt als Neuheit aus-



Rheinlands Ruhm.

stellte, errang sie immer den Sieg. Das Durchschnittsgewicht der Früchte eines 5jähr. Busches betrug im vergangenen Jahre bei 42 Früchten Gesamternte 165 Gramm. Ausnahmsweise erreichen die Früchte ein Gewicht bis zu 300 Gramm.

Der Geschmack ist nicht ganz so fein als der der *W. G.*, da die Sorte etwas mehr Säure besitzt.

Für den Markt halte ich die Sorte sehr geeignet und sollten deshalb die Obstzüchter in der Nähe großer Städte sich diese Neuheit zulegen. Die Genußreife tritt in der Regel erst im Dezember ein und halten sich dann die Früchte richtig aufbewahrt, tadellos bis April. Franz Josef Krings, Baumschulen, Millich bei Hukelhoven.