



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.

Achter Band.

Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

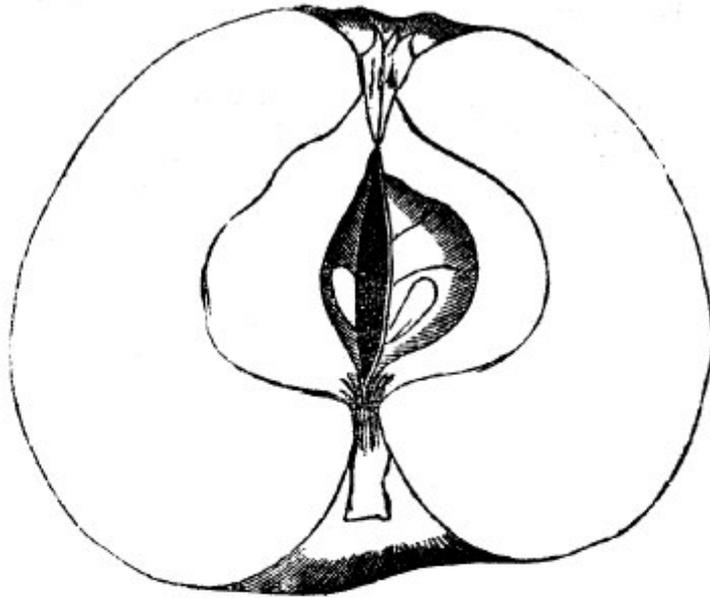
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 614. Büttners Reinette. Diel IV, 2; Lucas X, 2. (a) b; Hogg III, 1. B (C).



Büttners Reinette, * + +, Januar bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: In Diels Cataloge, 2te Fortsetzung, Nr. 605, findet sich eine, als schätzbar gerühmte, wahrscheinlich vom Stiftsamtmann Büttner zu Halle herstammende Reinette unter dem Namen: Büttners schwärzlich schillernde Goldreinette, welche, wie nachstehend, charakterisirt wird: Sehr haltbar, 2 $\frac{1}{2}$ " breit, 2 $\frac{1}{4}$ " hoch; Kelch geschlossen, der Frucht meistens fast gleichstehend, mit nur Spuren von über die Frucht laufenden Rippen; Stiel kurz, holzig; Stielhöhle tief; Grundfarbe der Schale düster grün, wie schwärzlich überlaufen, im Winter gelb, selten rein zu sehen, sondern mit einem sehr feinen, zimmetfarbigen, glatten Ueberzuge bedeckt; Fleisch etwas grünlich, recht fein, fest, saftig, von gewürzhaf-tem, süßweinihten Geschmace; Kernhaus offen, wenige Kerne; Kelch- röhre spizer, bis aufs Kernhaus herabgehender Ke gel. — Mein Reis erhielt ich von Diel durch Böbiker in Weppen und da die erbauten Früchte keine Goldreinette waren und namentlich mit den unterstrichenen Angaben nicht harmonirten, ließ ich mir die Sorte nochmals von Fürst in Frauendorf, der alle Sorten Diels bezog und von Herrn v. Flotow zu Dresden kommen, der das Reis seinerseits von v. Lehrenthal, also auch wieder von Diel herstammend, erhielt. Ich bekam aber von Probe- zweigen der drei Sorten, die auf demselben Baume angebracht waren, ganz dasselbe und da es nicht denkbar ist, daß von Diel an so ver- schiedene Orte dieselbe falsche Sorte durch denselben Mißgriff im Reise gekommen sein sollte, muß wohl angenommen werden, daß in der Beschreibung eine Unrichtigkeit mit untergelaufen sei, was immer leicht

möglich war und sich auch bei ein paar andern Früchten, z. B. dem Virginischen Rosenapfel ergeben hat. Ich gebe daher die Beschreibung meiner Sorte hier selbstständig, die am meisten einem Rothen Eiserapfel ähnlich, auch fast ebenso dauerhaft, aber edler im Fleische und wohl ebenso tragbar ist.

Literatur und Synonyme: Es ist nur wahrscheinlich, daß die Büttner'schwarzlich schillernde Goldreinette, Catalog, 2te Fortsetzung, Nr. 605, unsere obige Frucht sei, über welche Dittrich I, S. 443, das von Diel Gesagte nur wiederholt, welches auch in Dochnah's Führer, Nr. 874, nur geschehen sein wird.

Gestalt: etwas flachrund; gute Früchte sind $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ " hoch; manche Exemplare waren selbst noch $\frac{1}{4}$ " größer. Der Bauch sitzt meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist nur wenig, oft fast gar nicht abgestumpft.

Kelch: geschlossen, oft fast oben auf sitzend, meistens in flacher, enger Senkung, auf deren Rande merkliche Beulen sich erheben, die aber dann nur flach über die Frucht hinlaufen, wemngleich sie mitunter die gewöhnlich schöne Form etwas verschieben.

Stiel: bald kurz oder nur ein Buß, bald holzig und $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in weiter, tiefer, trichterförmiger Höhle, die bald wenig Kost zeigt, meistens jedoch mit zimmtsartigem, strahlig verlaufenden, glatten, mitunter selbst rauhem Koste belegt ist, der sich öfter noch etwas über die Stielhöhle hinaus zieht.

Schale: glatt, glänzend, am Baume mit etwas Duft belaufen, im Siegen kaum etwas geschmeidig. Grundfarbe vom Baume ein etwas gelbliches Grün, später schönes Gelb, wovon aber bei den allermeisten Früchten nichts rein zu sehen ist, indem eine dunkelcarmosinrothe, etwas blutartige, an der Sonnenseite nicht selten etwas schwärzlich schillernde Rötze die Frucht stärker und leichter überzieht, in welcher Rötze nach der Schattenseite hin sich deutliche Spuren von Streifen zeigen. Auf liegendes schneidet die Rötze ziemlich ab. Kostpunkte ziemlich zahlreich, aber recht fein, oft an der Sonnenseite mit feineren, helleren Dupfen umgeben. Geruch schwach.

Das Fleisch ist matt gelblich weiß, fein, hinlänglich saftreich, erst im Januar mehr mürbend, von angenehmem, etwas gewürzten, durch etwas Säure gehobenen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist etwas offen; die mäßig geräumigen Kammern enthalten meist unvollkommene Kerne; die Kelchröhre geht als Regel ziemlich herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt erst im Januar oder Februar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst gesund und recht kräftig, gedeiht auch auf Johannisstamm und ist recht fruchtbar. Er macht eine etwas breite, kugelförmige, reichverzweigte, schön belaubte Krone. Sommertriebe ziemlich stark, gerade, etwas steif, nach oben wollig, schwärzlich violett, stellenweise silberhäutig, fein und nicht ins Auge fallend punktiert. Blatt ziemlich groß, fast flach, eiförmig, nach oben am Zweige lang und spitz eiförmig, mäßig tief, doch scharf gezähnt. Akerblätter klein, lanzettlich. Augen etwas stark, ziemlich weißwollig, sitzen auf flachen Trägern.

Über die d.