



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.

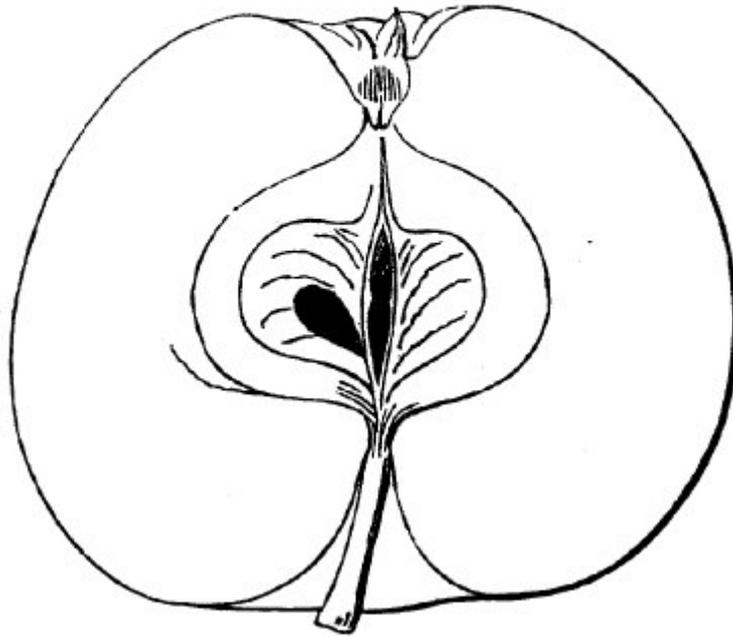
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Fette Gold-Reinette. Schmidberger. * † Winter.

Heimath und Vorkommen: Dieser Apfel wurde zuerst von Schmidberger 1833 empfohlen, scheint aber außer Oestreich noch wenig bekannt. In deutschen Baumschulen-Catalogen ist er auch jetzt noch selten zu finden.

Literatur und Synonyme: Schmidberger hat die Frucht zuerst in seinen Beitr. III, S. 79 beschrieben und darnach Dittrich III, 98. Abbildungen sind mir nicht bekannt. Wahrscheinlich kommt dieselbe unter mehreren Namen vor. Ich habe als Reinette double de Breda aus Frankreich dieselbe Frucht erhalten, allerdings sehr verschieden von derjenigen, welche Dittrich I, 290 als von mir in Pfropfreisern unter diesem Namen bekommen, jedoch wahrscheinlich nur nach ersten Früchten beschreibt.

Gestalt und Größe einer schönen, regelmäßigen Frucht vom Hochstamm (3" breit und 2 $\frac{1}{4}$ " hoch) zeigt der Abriss.

Schale: fein, glatt, sehr geschmeidig, auf dem Lager etwas fettig werdend; Grundfarbe grünlich gelb, oder lebergelb, zuweilen auch schöngelb, aber fast ringsum mit carmoisinrothen Strichen und kurzabgesetzten Streifen besetzt und dazwischen mehr oder weniger verrieben und schwach verwaschen. Die Punkte im Rothen fein hellbraun, im Gelben grünlich, wenig zu bemerken.

Kelch: grün, langblättrig und fein gespitzt, wollig, wie die nächste Umgebung, halboffen. — Kelchvertiefung etwas grünlich, faltig, mit 5 rippenartigen Erhöhungen am Rande, die sich aber nicht über die Frucht erstrecken und selten im Querschnitt bemerklich werden.

Stiel: grün und braun, etwas wollig. Vertiefung grün oder sternartig rostig.

Kernhaus: zwiebel förmig. Axt lanzettförmig hohl; Fächer offen, geräumig; meist flache Kerne.

Kelchhöhle und kurze Röhre bilden einen eingebogenen kurzen Kelch.

Fleisch: gelblich fein, mürbe, markig, hinreichend saftig, von angenehmem, säuerlich süßem, gewürzigem, mehr parmänenartigem, als Reinnettengeschmack. Geruch ganz schwach.

Reifezeit und Benutzung: Mitte November, ein Tafel-Apfel 2. Ranges, welcher sich bis in den Februar hält und zu jedem Gebrauch als Wirthschafts-Obst in den 1. Rang gestellt werden kann.

Baum: treibt ziemlich stark und soll auf Wildling starke Bäume liefern. Die Aeste stehen sehr wagrecht ab. Er wird bald und ziemlich stark fruchtbar, und paßt sich auch für ein rauheres Klima.

Nach Dittrich sind die Sommertriebe stark, olivengrün und braunroth, wenig punktiert und wenig bewollt; das Blatt ist groß, oval, mit kurz aufgesetzter Spitze, unterseits wollig und am Rand stark- und scharfgezähnt.

v. Flotow.