



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.

Vierter Band: Äpfel.

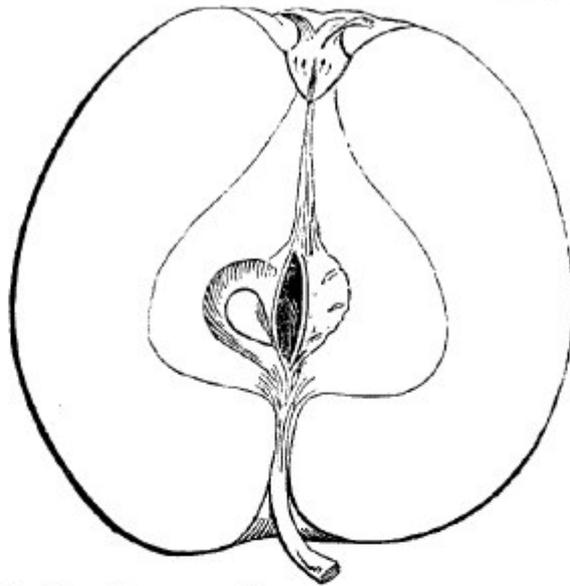
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Gestreifte Sommerreinette. fast ** ††. Sept.—Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzenswerthe und reichlich tragende Herbstfrucht erhielt Diel unter dem Namen Rode Zommer-Renet von Herrn Hagen aus dem Haag, und bemerkt, daß sie außer Holland noch ganz unbekannt zu sein scheine, indem die Franzosen nur eine Rothe Herbstreinette hätten. Sie ist kenntlich durch ihre Form und den meistens starken Fleischwulst, der sich an den Stiel anlegt, und hat manche Aehnlichkeit mit der Carmeliter Reinette und dem Doppelten Magatapfel. Wer gewürzhast stark gezuckerte Früchte liebt, wird sie sehr gern für die Tafel haben und ist sie für den Haushalt eben so gut. Sie gibt, wie schon Diel bemerkt, auf Johannisstamm schöne, volltragende Zwerge. Mein Reis erhielt ich von Burchardt in Landsberg und erwies sich als ächt.

Literatur und Synonyme: Diel VII, S. 180 Rothe gestreifte Sommerreinette, De rode Zommer-Renet, La Reinette rouge d'été. Dittrich hat sie nicht. Muß nicht verwechselt werden mit der ähnlichen Rothgestreiften Gewürzreinette, die zwar noch voller trägt, aber weniger edel und weniger haltbar ist.

Gestalt: mittelgroß, die Form neigt nach Diel mehr zur Kugel als zur platten Form und sitzt der Bauch in der Mitte. Wie ich bisher die Frucht hatte, neigten die meisten Exemplare eher zur abgestumpften Kegelform und saß bei denen, die sich um den Stiel etwas stärker abstumpften, der Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin; nach dem Kelche nimmt sie stets stärker ab und ist ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: langgespißt, mit meistens dünnen Ausschnitten, ist bei großen Früchten weit offen und biegen die Ausschnitte sich rückwärts auf die Frucht zurück; bei kleineren Früchten ist er auch oft geschlossen. Er sitzt in geräumiger, tiefer, fast schüsselförmiger Einsenkung, mit Falten und feinen Rippchen umgeben, die auch flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: nach Diel $\frac{3}{4}$ —1" lang, war bei mir öfter auch nicht viel über $\frac{1}{2}$ " lang und etwas fleischig, und sitzt in einer an sich tiefen, aber durch den an den Stiel sich anlegenden Wulst häufig sehr verengerten Höhle, die stark mit zimtfarbigem Roste besetzt ist, der sich meistens noch weiter und oft über den größeren Theil der Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, mattglänzend, nach Diel geschmeidig, was ich wenig fand. Von der hellgrünen und später gelben Grundfarbe ist fast nichts rein zu sehen, indem die Frucht überall mit vielen schönen, abgesetzten, dunkeln Karmoisinstreifen gezeichnet ist, zwischen denen sich nach der Schattenseite hin noch viele feine, rothe Punkte finden, während die Sonnenseite zwischen den Streifen ziemlich dunkelroth, oft etwas bräunlich verwaschen ist. Nur bei beschatteten Früchten sind Stellen der Grundfarbe rein; die Röthe wird durch Ausliegendes etwas abgeschnitten. Die Punkte sind nicht häufig und wenig bemerklich, dagegen finden sich feine Rostanflüge, auch Rostflecken und Rostwarzen. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich, oft etwas grünlich gelb, fein, weich, markicht, saftreich, von sehr angenehmem erhabenen Zuckergeschmacke, durch eine feine, süße Säure gehoben.

Das Kernhaus ist geschlossen, mit kleiner hohler Achse, in die die Kammern sich einzeln etwas öffnen. Die Kelchröhre ist ein breiter Kelch.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im halben September und hält sich keine drei Wochen. Diel wird die Früchte zu spät abgenommen haben; in warmen Jahren brach ich schon Ende August und hielten die Früchte fast 2 Monate lang.

Der Baum wächst lebhaft und wird nach Diel nur mittelmäßig groß, ist aber sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind ansehnlich stark, fein wollig, braunroth, mit etwas trübem Silberhäutchen belegt, ziemlich stark und zahlreich punktirt. Das Blatt ist groß, etwas rinnenförmig, eiförmig mit langer scharfer Spitze, mattglänzend, nicht tief, aber spitz gezahnt. Die Aesterblätter sind häufig und lanzettlich, die Augen stark, ziemlich weißwollig.

Anm. Der Carmeliter Reinette gleicht obige Frucht nur in Form, der Doppelte Agatapfel hat gelbröthliches Fleisch und nicht reinen Zuckergeschmack; die auch ähnliche Rothgestreifte Gewürzreinette ist weniger edel im Geschmacke und hält nicht lange.

Oberdieck.

Carmeliterreinette oder Simonierreinette (Loans Parmäne) weit ähnlicher, so daß ich sie schon einmal auf Identität mit der letztern ansah. Auch Hogg bezeichnet den Kentish Pippin als Ionisch.

Kelch: nach Diel feinblättrig, während ich ihn breitblättrig fand, ist offen, indem die fast horizontal über die Kelchhöhle hinliegenden Kelchblättchen diese kaum halb decken, und sitzt in weiter, schöner, nicht tiefer, meistens ebener Senkung, die indeß oft feine Falten zeigt. Ueber den Bauch laufen keine wahren Erhabenheiten hin, obgleich die Frucht nicht ganz rund ist.

Stiel: nach Diel und Hogg gewöhnlich fleischig, während ich ihn holzig, jedoch kurz und nicht über die Stielhöhle hinausgehend fand, sitzt in geräumiger, ansehnlich tiefer Höhle, welche nach Diel glatt oder nur etwas rostfarbig ist und oft durch einen Fleischwulst etwas verdrängt wird. 1862 fand ich jedoch den Rost der Stielhöhle stark, fast rauh und sich über die Stielwölbung noch verbreitend.

Schale: dünn, etwas geschmeidig; Grundfarbe vom Baume hellgrün, in der Zeitigung grünlich gelb und erst spät hellgelb. Nach Diel sind fast zwei Drittel der ganzen Schale vom Kelche bis zum Stiele mit einem abgerieben schön glänzenden Blutroth verwaschen, welches häufig nur wie marmorirt aussteht, so daß die Grundfarbe stellenweise durchscheint und das Roth nach der Schattenseite hin etwas Streifiges verräth. Diese weniger intensive Färbung fand sich bisher bei mir, und war die Röthe etwas matt aufgetragen, mit deutlichen Spuren dunklerer Streifen, die theils sehr kurz abgesetzt waren und fast als dunklere Fleckchen in der Röthe erschienen. Die Punkte bestehen nach Diel in kleinen Sternchen, welche im Roth gelblich sind, in der Grundfarbe aber lange grün bleiben. Sternförmig waren sie bei mir nicht, doch theils ziemlich stark und in der Grundfarbe fein grün umflossen. Geruch ist schwach. Daß die Frucht gern etwas welke, wenn sie nicht kühl aufbewahrt werde, wie Diel angibt, fand ich nicht.

Das Fleisch riecht gewürzreich, ist gelblich, fein, ziemlich fest, saftvoll, nach Diel von angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmacke, der mit dem des Englischen Goldpeppings Aehnlichkeit hat. Ich notirte ihn als weinartig gezuckert, nicht ganz so süßweinig, als beim Englischen Goldpepping.

Das Kernhaus ist klein, meist geschlossen, mit hohler Achse, die engen Kammern enthalten lange, spitze, größtentheils unvollkommene oder taube Kerne. Die Kelchröhre geht nach Diel, was er sogar als charakteristisch hervorhebt, als starker Cylinder fast $\frac{1}{2}$ " lang bis aufs Kernhaus herab, während ich sie wiederholt als kurzen Regel notirte und sie so auch 1862 wieder finde.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich durch den Winter. Der Baum wächst in der Baumschule rasch und gesund, wird nach Diel nur mittelmäßig groß und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, schwach violettbraun (rund herum trüb dunkel braunroth, Diel), nach oben fein wollig, stark silberhäutig mit zerstreuten, doch starken (nach Diel feinen, wenig bemerkbaren) Punkten gezeichnet. Blatt ziemlich groß, fast flach, oval, oft mehr elliptisch, ziemlich stark gesägt gezahnt. Aftersblätter lanzettlich, stark (Diel fand nur Afterspitzen und muß schwache Triebe vor Augen gehabt haben). Die untern Blätter am Sommertriebe sind groß und lang. Augen klein, sitzen auf schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.