



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.**

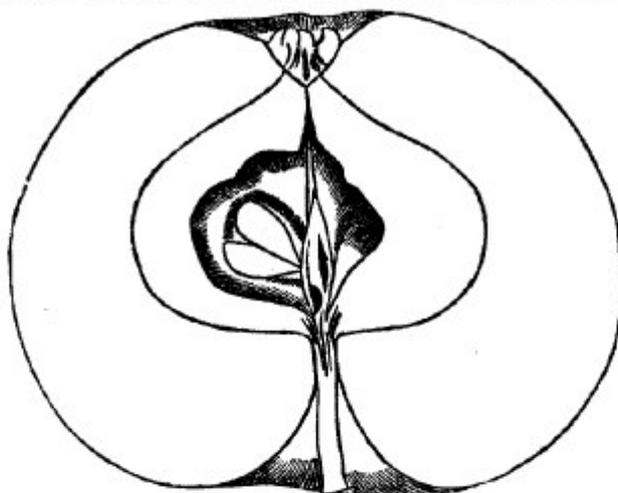
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 578. Köstliche Reinette von Newtown.
 Die IV, 1; Lucas VIII, 1. a. (b); Hogg III, 1. A. (C).



Köstliche Reinette von Newtown. **††, Januar bis April.
 Newtown Pippin, Newtown vert. *)

Heimath und Vorkommen: Hier liegt auch uns endlich die Frucht ächt vor, welche in Amerika als der beste und delikateste von allen Äpfeln betrachtet wird. Sie ist entstanden zu Newtown auf Long-Island, wird namentlich in der Gegend von Newyork und in den mittleren Staaten in sehr großer Zahl gepflanzt, (nach den Frauenb. Bl. 1848, S. 120, hatte ein Herr Vell, dessen auch Elliott gedenkt, auf seinen Besitzungen davon 20000 Stämme) und werden große Quantitäten der Frucht exportirt und besonders nach England und London gebracht, wo sie begierig und theuer gekauft werden. Nach Downing will die Frucht zu ihrer Güte schweren, tiefen, warmen Boden, nach Elliott auch sandigen, warmen Lehm haben, und mag es daher kommen, daß in Zeinsen meine Früchte schon größer als in Rienburg waren. Die Sorte kam nach England schon um die Mitte des vorigen Jahrhunderts; doch erkannte man bald, daß sie in England nicht ihr rechtes Klima habe und zur Erlangung von Güte an eine Mauer gepflanzt werden müsse. Mein Urtheil in hiesiger Gegend fällt schon besser aus, desgleichen bezeichnete ich eine aus Boskoop in Holland erhaltene Frucht mit fast **†† und ist es jedenfalls sehr anzurathen, sie bei uns als Zwergbaum zu ziehen, um größere Früchte zu erhalten, sehr lohnend aber muß ihr Anbau in Süddeutschland sein. — Das Reiz erhielt ich von der Societät zu London sowohl direct, als schon früher indirect durch Urbanek, nicht weniger von der Soc. van Mons. Alle zeigen gleiche Vegetation und die beiden Ersten trugen mehrmals identische Früchte, die auch mit der Beschreibung sehr stimmen. Auch von Hrn. Wilhelm Ottolander zu Boskoop erhielt ich Früchte, die mit meiner Sorte stimmten und bemerkt er, daß man sie dort aus mehreren Quellen überein habe.

Literatur und Synonyme: Downing S. 118, Newtown Pippin (Coxe) mit den Synon. Green Newtown Pippin, Green Winter Pippin, American Newtown Pippin und Petersburg Pippin. Elliott S. 98, mit gleichen Haupt- und Nebennamen, stellt die Frucht etwas hochaussehend, 3" breit, fast 2 1/2" hoch, dar. Lond. Cat. S. 26, Nr. 458, wie bei Downing. Hogg S. 143, hat außer den erwähnten Syn. noch Large Yellow Newtown Pippin (Coxe View 142; was aber eine Vermischung mit dem davon verschiedenen Yellow Newtown Pippin ist, der allerdings auch als Newtown Pippin schlech-

*) Ich habe Bedenken getragen, den Amerik. Ortsnamen Newtown mit DieI durch Reustadt zu übersetzen, obwohl der Name Reustadts köstliche Reinette für der Sprache Unkundige leichter ohne Corruption gesprochen und geschrieben werden würde. Findet man die obige Benennung angemessen, so könnte man den Yellow Newtown Pippin, (nach DieI Reustadts großer Pipping), auch besser Gelber Apfel von Newtown nennen.

weg geht, wie ich ihn auch von J. Booth erhielt), ferner Largo Newtown Pippin und Newyorker Reinette (Diel, Kernobstforten V, S. 152). Dies letztere Syn. involviret einen großen Irrthum, denn nicht allein ist die Newyorker Reinette bei den deutschen Pomologen nicht der obige Newtown Pippin, sondern Diel hat auch A—B IV, S. 99 erklärt, daß die, Hest V, S. 152, von ihm beschriebene Newyorker Reinette die Reinette von Orleans gewesen sei. Hogg verfiel in den Irrthum dadurch, daß Diel glaubte, in der auch von Christ und Sidler beschriebenen Newyorker Reinette, (unser Hdb. IV, Nr. 508, S. 495), den berühmten Amerif. Newtown Pippin zu haben. Es hat allerdings auch Christ seine Newyorker Reinette für den köstlichen Newtown Pippin gehalten, der aus Amerika gekommen sei; haben aber Christ und Sidler, wie wohl angenommen werden darf, dieselbe Frucht gehabt, die Zahn im Hdb. am angef. O. beschreibt und ich von Diel, damit überein, als dessen Wahre Newyorker Reinette (seines Gat.) erhielt, so waren beide im Irrthume, darunter den Newtown Pippin zu kehigen, den sie auch Amerif. Gewürzäpfel nennen. — Hogg allegirt noch Lindley Guide 54 und als Abbildungen Brookshau Pomol. Britz., Taf. 95, Fig. 6 und Ronald Pyrus malus, Taf. 17, Fig. 1, wo aber Ronald eine, etwa an einer Wand gewachsene, übergroße Frucht, von 5" Breite und $4\frac{1}{2}$ " Höhe darstellt. — Die Annals V, S. 65 geben als Abbildung eine $3\frac{3}{4}$ " breite, 3" hohe, fast grüne Frucht, mit wenig Rösche und citiren auch irrig die Dielesche Newyorker Reinette. — Deutsche Pomologen haben unsere Frucht nicht; Dittrich hat Newtown Pippin I, S. 311, als irriges Syn. des Dieleschen Neustadts großen Pippins sive Yellow Newtown Pippin. Zu erwähnen ist noch, daß man auch den Alfriston Pippin und Grünling von Rhode Island irrig Newtown Pippin und Green Newtown Pippin genannt hat. (Hogg S. 21 und 170.)

Gestalt: flachrund; Größe Figur oben, in Nienburg kleiner, aus Bostoop erhielt ich sie wieder in Größe der obigen Figur; Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist noch ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: breit- und kurzgespitzt, stark halb offen, und liegt in diesem Offensein des Kelches, den ich schon 1853 eben so notirte, die einzige merklichere Abweichung von Downings und Hogs Angaben, die den Kelch als geschlossen bezeichnen, während jedoch die Abbildung der großen Frucht bei Ronald einen offenen Kelch zeigt. Die flache, mäßig weite Kelchsenkung zeigt einige Falten und flache Erhabenheiten, die nur flach über die Frucht hinlaufen, oft aber die eine Seite noch bemerklich stärker machen als die andere.

Stiel: holzig, seltener fleischig, bei guten Exemplaren kurz, $\frac{1}{2}$ " lang, sitzt in weiter, tiefer, trichtersförmiger Höhle, die mit ziemlich starkem Roste besleidet ist, der sich strahlig meist noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, glatt, ziemlich glänzend, fast etwas geschmeidig. Die Grundfarbe ist vom Baume ein schönes helles und bei langem Sitzen schon gelbliches Grün, das auf dem Lager grünlich gelb oder gelb wird, mit noch zurückbleibenden grünlichen Stellen. Die Frucht wird in der Reife wohl grün bleiben und doch nicht welken, wenn sie früher gebrochen wird, als ich that, doch waren die Früchte aus Bostoop gleichfalls gefärbt, wie hier angegeben ist. Die Sonnenseite zeigt eine leicht aufgetragene, etwa über die halbe Sonnenseite verbreitete, gelblich bräunliche Rösche, die unbedeutliche Spuren von Streifen zeigt, an vielen Früchten aber unbedeutend ist und die Sonnenseite nur goldartiger macht. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich. Von Rost finden sich an einzelnen Früchten ein paar Figuren, mitunter auch ein schwärzlicher Regenfleck. Der Geruch ist stark und gewürzt.

Das Fleisch ist gelblich, oft etwas grünlich gelblich, fein, saftreich, von merklich und sehr angenehm gewürztem, etwas süßweinartigen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist geschlossen, mit ganz kleiner hohler Achse; die Kammern sind ziemlich flach und enthalten starke, braune, langelförmige, oft auch facettirte Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, kurzer Kelch.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt erst recht im Januar und hält sich bis zum Frühlinge.

Der Baum wächst nach Downing und Hogg, und wie ich es auch in meiner Baumschule finde, gemäßigt und behauptet Coxe, daß er erst mit dem 20ten Jahre gehörig tragbar werde. Meine Probezweige trugen bald, und macht nach diesen der Baum eine lichte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze. Die Sommertriebe sind etwas fein, nach oben abnehmend, mit feiner Wolle leicht belegt, wenig silberhäutig, violettbraun, zerstreut und fein punktirt. Blatt groß, rinnig, mit der Spitze meist abwärts gekrümmt, breitereiförmig oder eioval, am Stiele oft etwas herzformig eingezogen, etwas weich von Gewebe, grob und tief gezahnt. Ackerblätter ziemlich stark, lanzettlich. Augen mäßig groß, auf deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.