



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

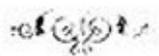
von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Pomol. Instituts in Neullingen. Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

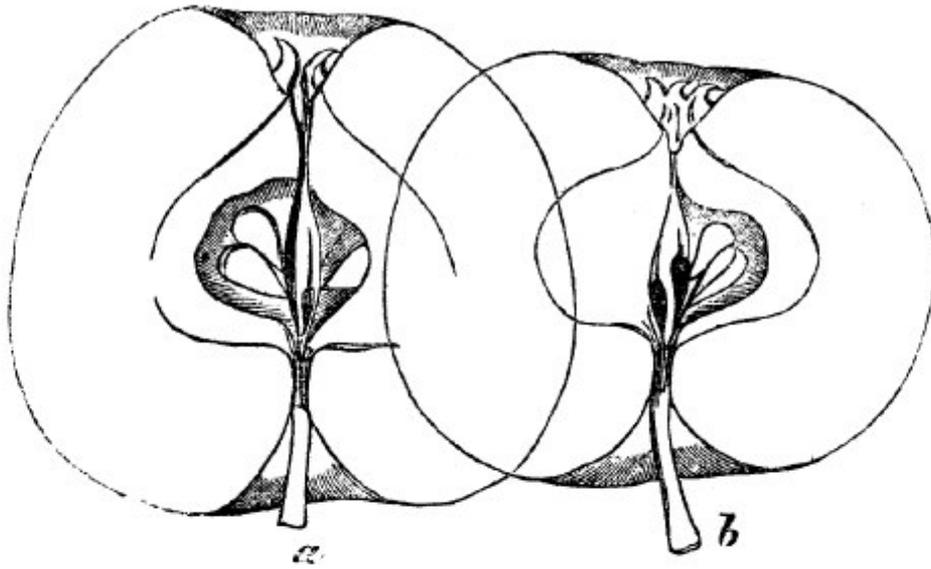
Achter Band.

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

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.

.....

.....
Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Reinette Tafelsei, fast **††, B.

Heimath und Vorkommen: Diese in Deutschland noch sehr unbekannt, aber edle Frucht stammt aus der Fruchtcollektion des Chorherrn Schmidtberger zu St. Florian, ohne daß man näher angeben kann, woher sie weiter stammt, oder ob er sie etwa selbst erzog. Er gedenkt derselben nur in seinen Beiträgen, Heft III, S. 80, bei den Angaben über die Reinette von Orleans, und sagt: Die Reinette Tafelsei sei eine, der Reinette von Orleans ähnliche Frucht, wie sie, eine wahre Goldreinette und mit ihr von gleicher Güte, und unterscheide die Reinette von Orleans von der Obigen sich dadurch, daß sie höher gebaut sei, ihre Streifung flammenartiger erscheine und stärkere graue Punkte habe. Darnach darf ich annehmen, die Sorte ächt zu haben, und das um so mehr, als ich sie von Dittrich und von Hrn. von Flotow, weiter direct von Schmidtberger bezogen, überein erhielt. Die Benennung ist etwas wunderlich, da die Frucht in Form gar nichts Eiförmiges hat. Ich muß hinzufügen, daß die Frucht in meiner Gegend weit kleiner blieb, als die Reinette von Orleans, auch nach meinem Urtheile deren Güte doch nicht ganz hatte. Vielleicht ist sie, mehr südlich erzogen, größer und noch besser.

Literatur und Synonyme: Schmidtbergers Beiträge, III, S. 80. Dittrich III, S. 59, gibt auch nur ganz kurze Angaben und wiederholt eigentlich nur das von Schmidtberger Gesagte, fügt aber Angaben über die Vegetation hinzu. Kommt sonst nur noch bei Dochnahl im Führer vor, wo aber auch nur Dittrichs und Schmidtbergers Angaben wiederholt werden.

Gestalt: flachrund, oft wirklich flach gedrückt. Gute Früchte waren $2\frac{1}{2}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ ", oft nur 2" hoch, viele blieben noch etwas kleiner. Der Bauch sitzt bei den hochaussehenden Früchten etwas mehr nach dem Stiele hin, nimmt nach dem Kelche etwas stärker ab und ist stark ab-

gestumpft. Die flachgedrückten haben den Bauch ziemlich in der Mitte und nehmen nach beiden Seiten fast gleichmäßig ab.

Kelch: ziemlich langgespitzt, etwas, oft völlig offen, sitzt in weiter, bald flacher, bald auch tieferer Senkung, mit feinen Falten und Rippen umgeben, die flach und breit über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, dünn, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, manchmal auch kurz und fleischig, sitzt in tiefer, trichterförmiger Höhle, die mitunter glatt ist, meist aber mehr oder weniger Krost zeigt, so daß bei einzelnen der Krost sich selbst noch etwas verbreitet. Oft legt ein Wulst an den Stiel sich an und verengert die Stielhöhle.

Schale: ziemlich glatt, mattglänzend, wenn die Frucht am Baume lange genug sitzt, vom Baume schon grüngelb, später ziemlich hochgelb. Früh gebrochene sind vom Baume ganz grün und werden auch später nicht goldgelb. Die Sonnenseite zeigt bald kurz abgesetzte, bald etwas längere, bei früh gebrochenen Früchten düstere Carmosinstreifen, zwischen denen die Schale noch leicht roth, mit durchscheinender Grundfarbe, überlaufen ist. Bei stark besonnten wird die Röthe oft jedoch so stark, daß die Streifen etwas undeutlich werden. Die Punkte sind sehr fein und fallen nicht ins Auge, seltener sind sie feine Kroststernchen. Schwärzliche Regenflecke zeigt die Frucht in nassen Jahren ziemlich viele. Der Geruch ist nicht stark. Krost ist nur wenig bemerklich.

Das Fleisch ist gelb, bei früh gebrochenen grünlichgelb, mürbe, zart, saftreich, von fein wenigem Zuckergeschmacke, der aber in hiesiger Gegend kaum so edel ist, als der der Reinette von Orleans.

Das Kernhaus ist geschlossen, oft mit etwas hohler Achse, die mäßig geräumigen Kammern enthalten große, aber häufig unvollkommene, wenn vollkommen häufig facettirte und in Form den Kernen der Orleansreinette ganz ähnliche Kerne, die besonders die Abkunft von der Orleansreinette zeigen. Die Kelchröhre geht als Regel oder Trichter etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November oder December und hält sich bis zum Frühjahr. Muß reichlich so lange und wohl noch länger am Baume sitzen, als die Reinette von Orleans, um nicht zu welken und die Färbung einer Goldreinette anzunehmen.

Der Baum wuchs bisher in meiner Baumschule gesund und stark und zeigten die Probezweige und jungen Stämme sich hinlänglich fruchtbar. Er schlägt im Frühling ziemlich spät aus. Der Wuchs des Baumes ist pyramidal und macht er eine mäßig reich verzweigte, aber mit recht vielem kurzen Fruchtholze besetzte Krone. Sommertriebe ziemlich lang und stark, fast gerade, nach oben etwas abnehmend, nach oben wollig, violettbraun, nur leicht silberhäutig, zerstreut und fein punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach, elliptisch, oft etwas umgekehrt eiförmig, mit aufgesetzter Spitze, schön, ziemlich tief und scharf gezahnt. Axtblätter pfriemenförmig; Augen kurz, etwas wollig, sitzen auf flachen, aber deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.