



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

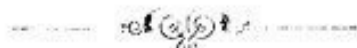
von

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.

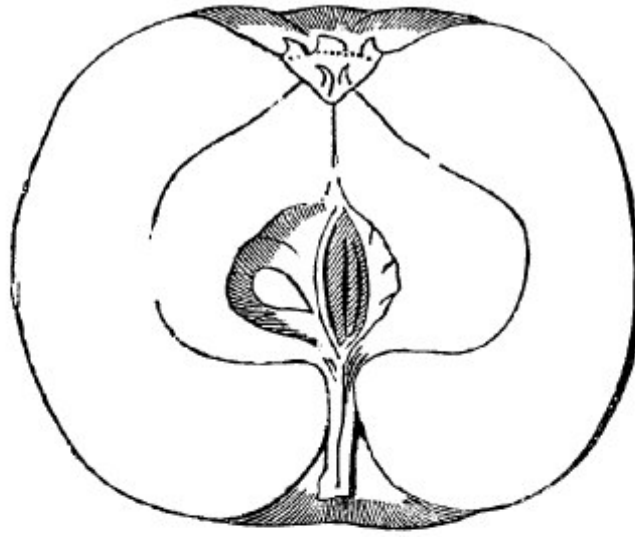
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 515. Weidners Goldreinette. Die! IV, 4.; Lucas XII, 2. a.; Hogg III, 1. B.



Weidners Goldreinette. **†† Nov. — März, wohl L.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate, höchst schätzbare Frucht wurde um 1844 von Herrn Mühlenbesitzer Weidner zu Gerasmühle unweit Nürnberg, einem eifrigen Freunde der Obstcultur, aus einem Kerne der Reinette von Orleans erzogen. Herr Weidner hatte die Güte 1860 sowohl an Lucas, als an mich Früchte und Reiser zu senden und habe ich von letzteren 1864 bereits die ersten Früchte geerntet, die, trotz des sehr naßkalten Sommers sehr gut ausgebildet, auch nicht aufgesprungen waren, wie das bei der Mutterfrucht abermals allergrößtentheils der Fall war. In ihrem Aeußeren hat sie etwas mehr Aehnlichkeit mit einer Goldreinette von Blenheim, steht in Fleisch und Geschmack zwischen der Winter Goldparmäne und Orleans-Reinette, und hat schon deutlich, wenn auch nicht vollkommen so stark, das etwas citronenartige Gewürz der Letzteren. Der Baum blieb in Herrn Weidners Garten, wo viele Aepfel, auch manche Sämlinge an Krebs litten oder starben, von diesem Uebel frei und bestätigt sich dessen Gesundheit und frühe, reiche Tragbarkeit nun auch schon bei mir.

Literatur und Synonyme: In der Monatschrift 1860, S. 33 ist bereits eine Beschreibung der Frucht gegeben. Sie wurde zuerst bekannt gemacht durch den Catalog des Herrn L. Hassner zu Cadolzburg, ohne daß des Erziehers gedacht war, und entstand dadurch die Benennung Hassners Goldreinette. In dem Hauptcataloge des Herrn Hassner ist von ihr, nach einer von Lucas gelieferten Zeichnung eine gute, kenntliche Abbildung gegeben worden.

Gestalt: flachrund, oft so platt, wie der Königliche Kurzstiel. Die in Feinsen, auf einer Pyramide der Orleans-Reinette erbauten Früchte sind an Größe hinter den zu Gerasmühle erwachsenen kaum zurückgeblieben und waren $2\frac{3}{4}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt allermeist schön in der Mitte, und wölbt die Frucht nach beiden

Seiten sich flachrund, nach dem Kelche meist kaum stärker abnehmend, als nach dem Stiele.

Kelch: breit- und kurzgespitzt, grünbleibend, weit offen, sitzt in sehr weiter, auch ziemlich tiefer, schüsselförmiger Senkung, mit einigen Falten oder ganz flachen Beulen umgeben, die auf der Kelchwölbung sich kaum bemerklich erheben und breit und sehr flach über die schön geformte Frucht hinlaufen.

Stiel: $\frac{1}{2}$ —1" lang, holzig, oft kürzer und nur ein fleischiger Buß, sitzt in weiter, tiefer, meist mit feinem Roste bekleideter Höhle.

Schale: fein, glatt, vom Baume grünlich gelb, in der Reife goldgelb. Die Sonnenseite ist bei gehörig besonnten Früchten sanft karminroth gestreift und marmorirt, und finden sich um manche Punkte oder kleine schwärzliche Fleckchen dunkler rothe Kreischen oder Dupfen. Bei mehr beschatteten Früchten sind die Streifen matter und oft undeutlich. Die Punkte sind fein, nicht ins Auge fallend, erscheinen auf der Schattenseite meist als hellere Dupfen in der Schale und nur auf der Sonnenseite als feine, zerstreute, einzeln auch etwas stärkere Rostpunkte. Rost findet sich wenig, Geruch ist ziemlich merklich.

Das Fleisch riecht gewürzreich, ist gelblich, saftreich, mürbe, fein, von delikatem, etwas weinartigen, leicht citronenartig gewürzten Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist nicht groß, geschlossen, mit ziemlich starker, hohler Achse, in die die einzelnen Kammern meist sich spaltartig öffnen. Die glattwandigen Kammern enthalten starke, braune, nicht facettirte, breiteiförmige Kerne. Schon durch die Kerne kann man die obige, die Reinette von Orleans und Winter Goldparmäne ziemlich gut unterscheiden. Die Kelchröhre ist breit und kurz.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst rasch und gesund, eben so stark, wie der der Reinette von Orleans, aber nicht ganz so stark, als der der Goldreinette von Blenheim und unterscheidet sich von beiden, so wie auch von der Winter Goldparmäne durch hellere, etwas gelblich braunrothe Triebe, die auch weniger bewollt sind. Der Mutterstamm hat eine flach kugelförmige Krone gebildet, und war früh und reich tragbar. Meine Baumschulenstämme setzen die Nebenäste in ziemlich spitzen Winkeln an und gehen gut in die Luft. Sommertriebe lang, schlank, nach oben abnehmend, etwas gelblich braun, sehr wenig wollig, kaum etwas silberhäutig, zahlreich punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, bald kurz oval, bald breit eiförmig, etwas stumpf und nicht tief gezahnt. Afterblätter lanzettlich. Augen ziemlich klein, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdief.