



## 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.**

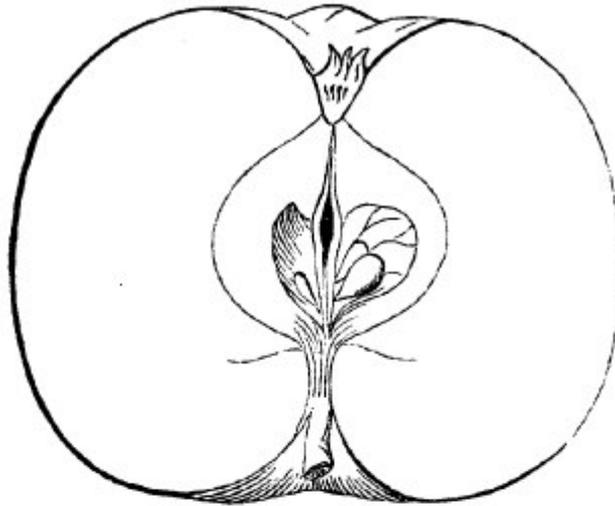
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Wilkenburger Citronen-Reinette. \*††. Nov.—März. L.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Frucht, die als Tafelapfel noch sehr schmackhaft, als Haushaltsfrucht aber vorzüglich gut ist und auch trefflichen Wein geben muß, fand ich in meines Vaters Garten zu Wilkenburg, unweit Hannover, in welchem zwei große Bäume davon standen, die zu den allertragbarsten des Gartens gehörten, und wurde die Frucht von meiner Mutter, auch weil sie gar nicht leicht fault, sehr geschätzt, obwohl der Garten mehrere andere edle Sorten enthielt. Ich halte sie für eine den Pomologen unbekannt gebliebene Frucht, die aber gar sehr weitere Verbreitung verdient.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner Anleitung S. 216 kurz aufgeführt und ist es irrig, wenn ich dort einige Vermuthungen aussprach, ob sie vielleicht mit dem Königin Louisenapfel identisch sei, der eine gänzlich andere Frucht ist.

Gestalt: flachrund, an beiden Enden stark abgestumpft, zuweilen hochaussehend. Gute Früchte sind  $2\frac{1}{2}$ " breit (einzelne  $2\frac{3}{4}$ " breit) und stark 2 bis  $2\frac{1}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte und wölbt sich die Frucht häufig nach dem Kelche kaum etwas abnehmender, als nach dem Stiele.

Kelch: kurzgespitzt, meistens halboffen, sitzt in tiefer und weiter, oft recht tiefer Einsenkung, umgeben mit Falten und feinen Rippchen, die auch sehr bemerklich und häufig etwas feinkantig in beträchtlicher Zahl (meistens 8) über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, über die Stielwölbung nicht hinausgehend, meistens sehr kurz, sitzt in ziemlich weiter und tiefer, mit Rost stark besetzter Höhle, der oft rauh ist, und sich auf der Stielwölbung noch verbreitet.

Schale: fein, glänzend; Grundfarbe vom Baume etwas grünlich gelb, oft schon hellgelb, in der Reife hell citronengelb. Die Sonnenseite ist mit einer etwas gelblichen Röthe leichter oder stärker überlaufen, die durch Aufliedendes abgeschnitten wird, nicht selten auch stärker und fast karmoisinfarbig wird, und sich dann über den größeren Theil der Frucht verbreitet. Die Punkte sind fein, ziemlich zahlreich; Rostanflüge und Rostwarzen finden sich nicht selten. Der Geruch ist stark, violenartig.

Das Fleisch ist etwas gelblich, fein, saftreich, in der Reife mürbe, von weinartigem, etwas citronenartig gewürzten, sehr angenehmen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist geschlossen, klein, die wenig geräumigen Kammern enthalten nur kleine, meistens unvollkommene oder taube Kerne. Die Kelchröhre geht als Regel nicht weit herab.

Reife und Nutzung: verträgt frühes Pflücken, zeitigt im November und hält sich bis Ostern.

Der Baum wächst recht kräftig und gesund, und bildet eine breite, vielverzweigte Krone, mit sehr vielem kurzen Fruchtholze, das fast jährlich sehr reiche Ernten liefert. Sommertriebe lang und schlank, nur nach oben wenig wollig, nur leicht silberhäutig, schwärzlich violett, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, elliptisch, oben am Zweige oft kurz oval, mit starker Spitze, manchmal zur umgekehrten Eiform neigend, nicht tief gesägt gezahnt. Austerblätter häufig, lanzettlich. Augen klein, weißwollig, auf etwas vorstehenden, merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.