



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

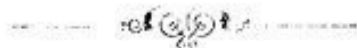
von

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.

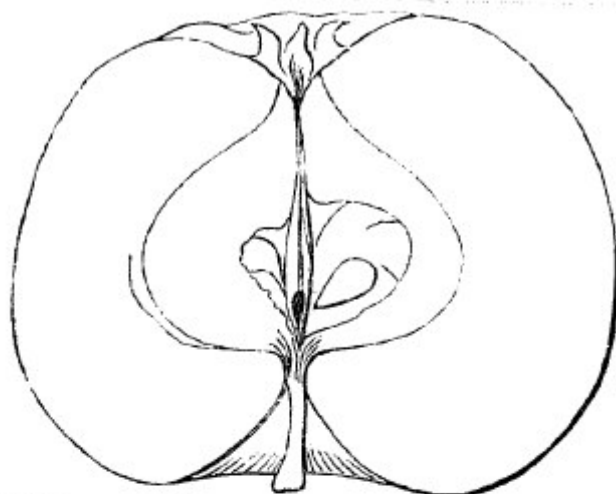
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 345. **Bödikers GoldreINETTE.** Die I IV. 4.; Luc. XII, 2 a.; Hoag II, B



Bödikers GoldreINETTE. ** ††. Nov.—Winter.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare Frucht, die wegen Güte des Geschmacks so wie schönen Wuchses und früher und reicher Fruchtbarkeit des Baums in jedem Garten eine Stelle verdient, erzog Herr Obergerichts-Direktor Bödiker zu Meppen, von dem ich das Reiss empfing.

Literatur und Synonyme: Findet sich noch nirgends beschrieben, doch habe ich sie unter obigem Namen in Reisen oft verkauft.

Gestalt: flachrund, steht in Gestalt und Färbung zwischen der ReINETTE von Orleans und dem königlichen Kurzstiel, und dürfte ein Sämling von diesen Früchten sein; 2½" breit und 2" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie bemerkbar stärker ab und ist stark abgestumpft. Ueber die Frucht hingehende Erhabenheiten sind nicht bemerklich, und ist die Gestalt schön, doch ist öfter eine Seite etwas niedriger, als die andere.

Kelch: etwas wollig, breitgespitzt, gewöhnlich grün bleibend, weit offen, sitzt in weiter, schüsselförmiger, mäßig tiefer, fast ebener Senkung.

Stiel: holzig, meist sehr kurz und über die Stielwölbung nicht hinausragend, sitzt in weiter, tiefer, trichterförmiger Höhle, die mit zimtfarbigem Roste besetzt ist, der sich meist noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: glatt, etwas glänzend, in der Reife fast etwas geschmeidig, Grundfarbe vom Baume strohgelb, in der Reife schönes hohes

Gelb. Die ganze Sonnenseite ist mit ziemlich zahlreichen kurzabgesetzten, oft mehr in punktirter Manier ausgeführten Karmoisinstreifen gezeichnet und zwischen diesen noch leicht punktirt und bei gut besonnten mehr getuschelt bald leichter, bald selbst fast eben so intensiv roth als die Streifen überlaufen, welche Färbung sich nach der Schattenseite blässer gestreift und dazwischen punktirt verliert, und sich so oft selbst noch über einen Theil der Schattenseite verbreitet. Punkte zerstreut, nicht häufig, erscheinen in der Röthe theils als graue, einzeln auch als schwärzlich fein umringte Stippchen. Geruch angenehm, gewürzreich.

Das Fleisch ist gelblich, fein, mürbe, hinreichend saftreich und steht im Geschmacke der Engl. Winter-Goldparmäne näher, als der Reinette von Orleans, indem es nicht deren feine Citronensäure hat, sondern bloß gezuckert mit etwas Säure gewürzt ist, wobei noch etwas schwach Zimmtartiges sich bemerklich macht.

Das Kernhaus ist geschlossen mit kleiner hohler Achse; die Kammern sind ziemlich eng und enthalten viele meist vollkommene spitz-eiförmige, oft mit Facetten versehene Kerne, die denen der Reinette von Orleans ähnlich sind, doch wenn sie an der Luft trocken geworden sind, nicht ganz so silbergrau werden, als die der Orleans. Die Kelchröhre ist kurzer breiter Trichter.

Reife und Nutzung: Zeitigt früher, als die Reinette von Orleans, schon mit Anfang November und hält sich mehrere Monate gut. Die Frucht hat nicht den Fehler der Orleansreinette, im Regen aufzuspringen und ist für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Der Baum ist gesund, wächst rasch und schön pyramidal und ist früh und recht reich fruchtbar. Er setzt seine Zweige in etwas spizen Winkeln an, und wird auch auf Wildling schöne Pyramiden geben. Sommertriebe ziemlich stark, schlank, nur ganz fein wollig, stark silberhäutig, zerstreut und nur nach unten mehr in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, rundlich mit aufgesetzter Spitze, oft kurz oval, einzeln eiförmig, flach ausgebreitet, am Rande mit starken Sägezähnen. Asterblätter lanzettförmig; Augen kurz und klein, Träger ziemlich hoch.

Oberdieck.