



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

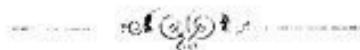
von

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.

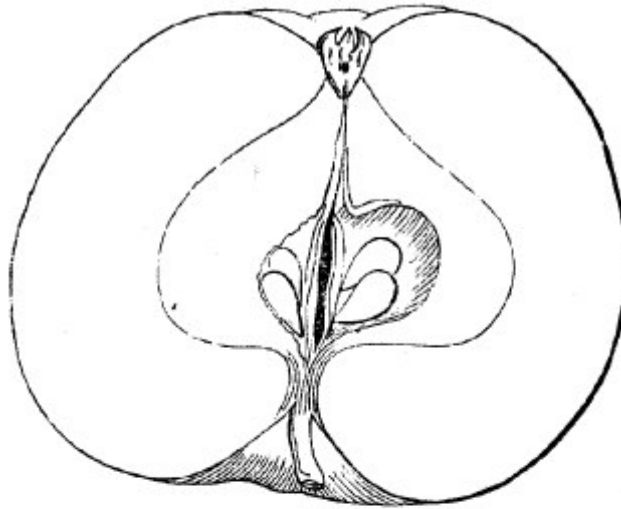
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 398. Degeers Reinette. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 a.; Hogg III, 1 A.



Degeers Reinette. ** ††. Nov.—März.

Heimath und Vorkommen: Diese höchst schätzenswerthe Frucht, die allgemeine Verbreitung verdient, erzog Herr Professor van Mons, in dessen Cataloge sie Serie III, Nr. 279 vorkommt und benannt sein wird nach einem Baron De Geer. Sie steht in Form und Färbung den Goldpeppings nahe, hat ähnliche Güte des Geschmacks und welkt nicht, zeichnet sich auch durch Tragbarkeit aus. Ist bei uns noch höchst wenig bekannt. Ich habe von Urbanek, aus Prag und Frauendorf die Sorte identisch und um so mehr ächt, wie auch die Früchte mit Diels Beschreibung übereinstimmen.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Forts. S. 44. Auch Schmidtberger beschreibt sie, Beiträge Heft 4 S. 130, lobt ihre Güte und die Gesundheit des Baums und sagt, daß sie weit besser sei, als der ähnliche Kews Pippin, den er von dem Köstlichen von Kew unterscheidet, mit dem ich ihn jedoch identisch fand. v. Mehrenthal bildet Taf. 87 nicht die rechte Frucht ab. Der Lond. Cat. und Hogg haben sie nicht, und selbst in Belgien scheint sie nicht mehr bekannt zu sein.

Gestalt: flachrund, nach Diel $2\frac{1}{4}$ " breit und 2" hoch; ich hatte manche Früchte von $2\frac{1}{2}$ " Breite und 2" Höhe. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie meistens etwas stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: ziemlich breit, aber recht kurz gespitzt, halb oder ganz offen, sitzt in ziemlich, oft wirklich tiefer und weiter, fast ebener Senkung, und auch über die Frucht ziehen sich nur sehr flache Erhaben-

heiten hin, doch ist sie öfter in der Rundung etwas verschoben, oder eine Seite etwas stärker als die andere, oft auch schön gerundet.

Stiel: dünn, nach Diel $\frac{3}{4}$ " lang, war an meinen Früchten meistens kürzer, nicht über die Stielwölbung hinausragend und sitzt in weiter und tiefer, allermeist mit zimmtfarbenem Roste belegter Höhle.

Schale: ziemlich fein, vom Baume hellgelb, später schön gelb. Rötthe findet sich nach Diel nicht, während ich doch mitunter einen Anflug von gelbröthlicher Rötthe oder feine rothe Kreischen um manche Punkte fand. Punkte fein, nach Diel wenige, bei mir ziemlich häufig, besonders an der Sonnenseite, doch etwas ungleich vertheilt. Rostanflüge sind nicht häufig. Geruch merklich.

Das Fleisch ist schwach gelblich, fein, mürbe, hinreichend saftreich, von gewürzhaftem, edlen, etwas weinartigen Zuckergeschmacke, der jedoch nicht so süßweinig ist, als beim Englischen und Deutschen Goldpepping.

Das Kernhaus geht in die Breite, ist geschlossen, doch etwas unregelmäßig und einzelne Kammern auch offen. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten viele starke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Regel.

Reife und Nutzung: kann früh gebrochen werden, zeitigt schon im November und hält sich in guten Kellern bis zum März.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und kräftig, macht einen kergengeraden Stamm, eine reich belaubte, viel verzweigte, kugelförmige Krone, und ist nach den Probezweigen früh und recht fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, leicht silberhäutig, violettbraun, nach unten oft mehr olivengrün, mäßig zahlreich und fein punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, eiförmig, oft am Stiele mehr elliptisch zulaufend, nicht tief gesägt-gezahnt. Austerblätter nicht häufig, pfriemenförmig; Augen klein, auf flachen Trägern.

Oberdieck.