



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

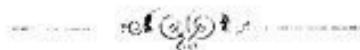
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

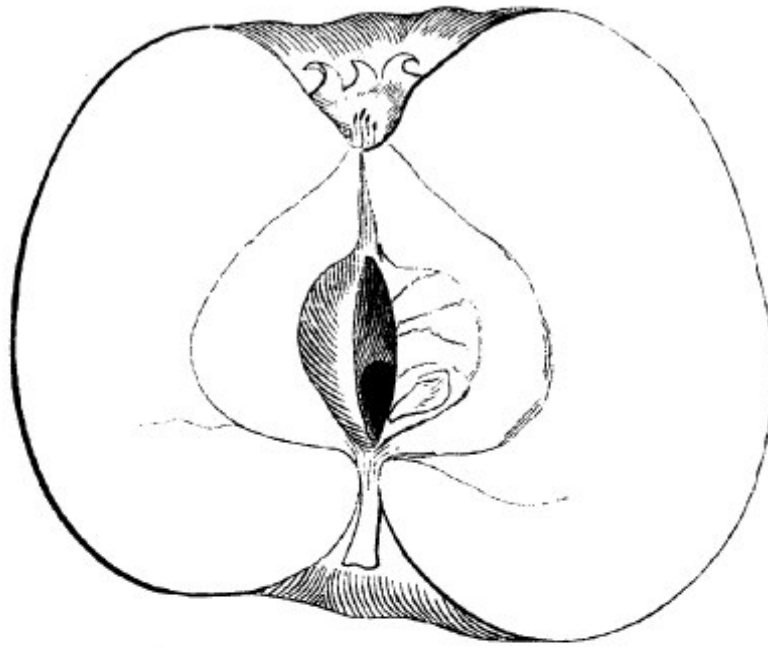
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Der Doodapfel. \*\*††. Dez.—April.

Heimath und Vorkommen: Diese für den Haushalt eben so schätzbare, als für die Tafel delikate Frucht, die allgemeine Verbreitung verdient, ist unter obigem Namen in der Nähe von Bremen verbreitet und ganz besonders geschätzt. Ich erhielt sie bereits in Sulingen, und konnte 1862 mich, bei meiner Anwesenheit bei der Obstausstellung in Bremen, überzeugen, daß ich bisher schon die rechte Frucht gehabt habe. Dood bezeichnet, wie man mir sagte, in der Provinzialsprache den Kelch, besonders den tiefliegenden Kelch. Sie ist wohl am ähnlichsten der Lotharinger grünen Reinette, unterscheidet sich aber von ihr durch mehr Röthe, noch tiefere, ebene Kelchsenkung und weit stärkere breitere Kelchröhre, weniger nach dem Kelche abnehmende Form und merklich edleren Geschmack. Möglich liegt in dieser Frucht die rechte Canada blanche vor, wofür Diel seine Lotharinger grüne Reinette hielt. Auch die Pariser Rambour-Reinette kommt oft als Reinette von Canada vor, bald als blanche, bald als grise, da sie in ihrer Verostung veränderlich ist. Die Engländer haben als Reinette de Canada oder Canada blanche unsere Pariser Rambourreinetten (Duhamels Reinette grosse d'Angleterre) und Canada grise als Synonym ihres Royal Russet (Leather Coat). Auch von Herrn Kaufmann Müller zu Züllichau erhielt ich unter dem Namen

Weißer Berliner eine bei Züllichau sich findende, unserer Frucht ähnliche delikate ReINETTE, die soweit mir noch erinnerlich ist, noch stärker gezuckert schmeckte. Vergleichen konnte ich beide noch nicht.

Literatur und Synonyme: Ist noch nirgend näher beschrieben.

Gestalt: meistens flachgedrückt, oft etwas hochaussehend, die Rundung durch breite, sich vordrängende Erhabenheiten häufig verschoben, eine Seite gewöhnlich höher, als die andere. Gute Früchte sind  $2\frac{1}{3}$ — $2\frac{1}{2}$ " hoch und  $3$ — $3\frac{1}{4}$ " im stärksten Durchmesser breit. Der Bauch sitzt bei den flachgebauten fast in der Mitte, bei den etwas hochaussehenden mehr nach dem Stiele hin, und wölbt die Frucht um den Stiel sich ziemlich flach. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab, und ist stark abgestumpft.

Kelch: breitblättrig, grünbleibend, mit feinen, kurzen, rückwärts gebogenen, meistens dünnen, oft fehlenden Spitzen der Kelchblätter, deckt die weite Kelchhöhle nicht, ist ziemlich oder wirklich offen und sitzt in weiter, tiefer, schüsselförmiger Senkung, auf deren Rande breite Erhabenheiten sich bilden, die breit, theils flach, theils stärker und einzeln vordrängend über die Frucht hinlaufen.

Stiel: sehr kurz, steht der Stielwölbung meist nicht gleich, oft nur ein Fleischbüß, sitzt in weiter, tiefer, bald wenig, bald etwas stärker mit Koft belegter Höhle.

Schale: fein, glatt, mattglänzend, im Liegen oft geschmeidig. Die vom Baume schön grüne, kaum etwas gelblich grüne Grundfarbe ist in der Zeitigung nur grün-gelb mit noch zurückbleibenden grünen Stellen. Besonnte Früchte zeigen einen stärkeren Anflug von bräunlicher Röthe, die nicht selten eine verwaschene braune Binde bildet. Koflanflüge finden sich wenig. Die Punkte sind fein, ziemlich zahlreich, an der Sonnenseite oft stärker und mitunter manche fein roth umflossen. Der Geruch ist ziemlich stark und gewürzt.

Das Fleisch ist schwach gelblich, oft etwas grünlich, fein, zart, ziemlich, doch nicht stark saftreich, von recht edlem, weinartigen, gewürzten Zuckergeschmacke, ähnlich der Pariser RambourreINETTE.

Das Kernhaus ist etwas unregelmäßig, klein, bald geschlossen, bald etwas offen. Die Kammern sind mäßig geräumig und enthalten meist wenige, doch ziemlich vollkommene, etwas unförmliche Kerne. Die Kelchröhre ist stark und breit, geht aber nicht weit herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich bis Ostern.

Der Baum wächst stark und gesund, wird, wie ich bei Bremen sah, recht groß, macht eine rascher in die Höhe gehende Krone, als die Lotharinger grüne ReINETTE, die reicher und nicht so leicht verzweigt ist, als bei der Pariser Rambour-ReINETTE, aber auch ziemlich steif in die Höhe gehende Aeste, nach hinten mit vielem kurzen Fruchtholze macht, das reichlich trägt. Die Sommertriebe sind stark, nach oben nicht stark abnehmend, unten fast olivengrün, nach oben bräunlich, mit Silberhäutchen stark belegt, ziemlich wollig, mit nicht häufigen, aber ziemlich großen, in die Augen fallenden Punkten gezeichnet. Blatt groß, meist hängend, ziemlich glänzend, wenig rinnensförmig, breit eiförmig, einzeln lang eiförmig oder oval mit aufgesetzter Spitze, tief und grob gezahnt. Das Blatt am Fruchtholze ist häufig recht lang und schmaler als das am Triebe. Aesterblätter lanzettlich, groß. Augen ziemlich stark, weißwollig, sitzen auf wenig vorstehenden Trägern.

Oberdieck.