



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

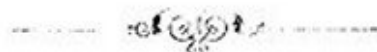
von

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

Achter Band.

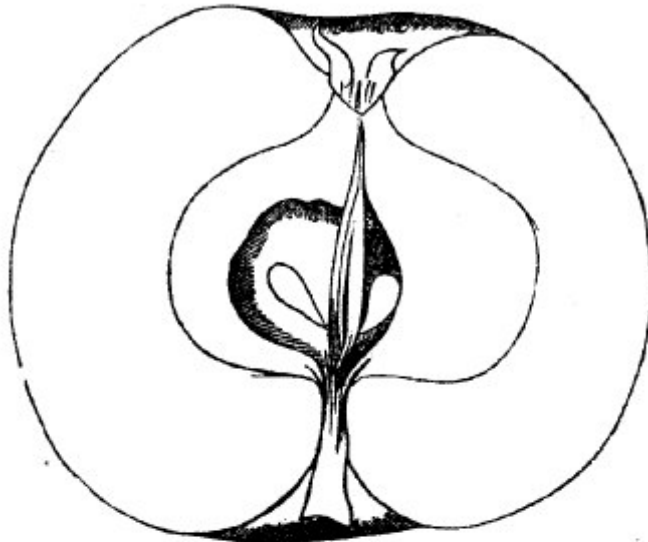
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Fromms ReINETTE, fast ** † †, November durch Winter.

Heimath und Vorkommen: Diese wirklich treffliche Frucht, die in keinem größeren Garten fehlen sollte, stammt aus dem Dorfe Seeba, in der Nähe von Meiningen, wo sie wahrscheinlich aus dem Kerne entstanden ist. Sie hieß anfangs Seeber Vorsdorfer und wurde später von der Pomologischen Gesellschaft zu Meiningen, dem Herrn Regierungs-Canzelisten Fromm zu Ehren, Fromms GoldreINETTE genannt, welche Benennung indeß, wie oben geschehen ist, umzuändern ist, da sie eine wahre GoldreINETTE kaum ist. Da sie selbst von Dittrich unter die GoldreINETTEN gerechnet ist, habe ich bisher einigen Zweifel gehabt, ob meine von Dittrich bezogene Sorte wirklich die rechte sein möchte, welcher Zweifel dadurch noch genährt wurde, daß ich von Bornmüller in Suhl diese Sorte, von der ich bisher Frucht noch nicht erzielen konnte, mit etwas feinerer Vegetation erhielt. Es hat mir indeß Jahn 1865 drei gute Früchte von der Fromms GoldreINETTE gesandt, in denen ich meine Frucht von Dittrich gänzlich wieder erkenne, so daß ich an deren Aechtheit keinen Zweifel mehr habe. Ich habe auch stets das Reis von meinen von Dittrich abstammenden Bäumen versandt.

Literatur und Synonyme: Dittrich I, S. 430, Fromms GoldreINETTE. Die von Dittrich gegebene kurze Beschreibung ist noch sehr ungenügend abgefaßt. Arnolds Obst-Cabinet gibt Nachbildung Taf. 6, Nr. 17, nach recht großer Frucht, an der Sonnenseite gelblich roth verwaschen. Die beigegebene, von Herrn Pastor Koch abgefaßte Beschreibung ist bereits vollständiger. In der Monatschrift 1863, S. 89, ist von Jahn bemerkt worden, daß der Große (nicht der gestreifte) Böhmishe Vorsdorfer unsere Fromms ReINETTE sei, was jedoch

wohl fraglich bleibt. — Eine der Obigen sehr ähnliche, aber nie geröthete und nicht quittenähnlich gewürzte, höchst schätzbare, reichtragende Frucht, fand ich im Pfarrgarten zu Banteln und nannte sie Neue Borsdorfer Reinette.

Ge stalt: Form und Größe ist nach Dittrich wie die der Winter-Goldparmäne und so hat auch Arnoldi sie nachgebildet. Meine Früchte waren indeß ebenso, wie die von Zahn mir gesandten, flachrund, nicht ganz 3" breit und 2 $\frac{1}{3}$ " hoch, oft nur 2 $\frac{1}{2}$ " breit und 2" hoch und gibt auch Arnoldis Obstcabinet an, daß die Größe oft unter 3" bleibe. Der Bauch sitzt meistens ziemlich in der Mitte, seltener etwas nach dem Stiele hin; um den Stiel wölbt die Frucht sich ziemlich rasch zugerundet und ist stark abgestumpft; nach dem Kelche nimmt sie meistens doch noch stärker ab und endigt ziemlich, oder noch stark abgestumpft.

Kelch: ziemlich breit- und langgespitzt, oft verstümmelt, ist fast, oder wirklich offen und sitzt in ziemlich weiter und tiefer, oder wirklich weiter und tiefer, fast schüsselförmiger Senkung, die ziemlich eben ist und auch über die Frucht ziehen sich nur flache, breite Erhabenheiten hin, die jedoch einzeln auch wohl vordrängen und nicht selten die Form der Frucht verschieben.

Stiel: oft holzig, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ " lang, meistens ein kurzer, ziemlich fleischiger Bus, sitzt in weiter, oft auch tiefer Höhle, welche einzeln glatt, meistens aber mit zimmitfarbigem Roste belegt ist, der sich nicht selten strahlig noch auf der Stielwölbung verbreitet.

Schale: etwas fein, glatt, nur mattglänzend, im Liegen fein geschmeidig; Grundfarbe ist vom Baume ein weißliches oder gelbliches Grün und wird im Liegen hohes Citronengelb, nicht aber, so weit mir bisher Früchte vorlagen, eigentliches Goldgelb. Die Sonnenseite ist häufig nur goldartiger, doch zeigen stark besonnte Exemplare an der Sonnenseite eine sanfte, nicht weit verbreitete, gelblich rothe, verwaschene, mitunter, doch selten, auch undeutlich gestreifte Röthe. Die Punkte sind fein, fallen nicht ins Auge, in der goldartiger gefärbten Sonnenseite sind sie mitunter einzeln fein roth umringelt. Rostanflüge finden sich nur wenige. Der Geruch ist merklich.

Das Fleisch ist gelblich, fein, mürbe, saftreich, von etwas quittenartig gewürztem, schwach süßweinigen, merklichen Zuckergeschmacke. Daß sie in Geschmack und Güte, wie Dittrich will, der Winter-Goldparmäne vorzuziehen sei, ist etwas zu viel gesagt.

Das Kernhaus ist klein, geschlossen, oder nur wenig offen; die wenig geräumigen Kammern enthalten braune, ziemlich vollkommene, oft auch taube, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer, breiter Kelch.

Reifzeit und Ru hung: Zeitigt im November oder Dezember und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wird nach Dittrich groß, trägt die Aeste schön abstehend, regelmäßig weit ausgebreitet, ist schön belaubt und sehr fruchtbar. Er setzt auch an meinen Baumschulenstämmen die Aeste in etwas stumpfen Winkeln an, wächst stark und sehr gesund. Sommertriebe lang und stark, nach oben abnehmend, nach unten allermeist wenig, nach oben hin stark silberhäutig, nur oben etwas wollig, violettbraun, zahlreich und in die Augen fallend punktiert. Blatt ziemlich groß, flach, eiförmig, oft mehr kurz oval mit schöner, aufgesetzter Spitze, schön und scharf gezahnt. Aesterblätter zahlreich, stark, lanzettlich. Augen mäßig groß, fast dreieckig, etwas wollig, sitzen auf mäßig vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Ober die A.