



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

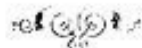
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

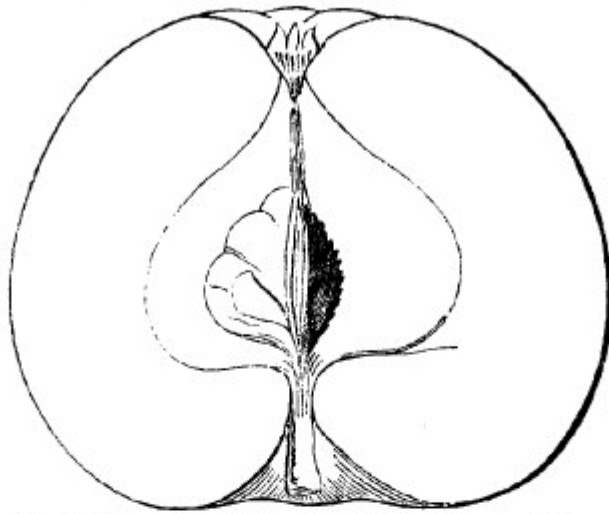
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Casseler gelbe ReINETTE. \*\*††. Nov. — März.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser edeln, höchst schätzenswerthen Frucht erhielt ich von Herrn Dr. Pfeiffer zu Cassel unter dem Namen Rechte Casseler GoldreINETTE. Nach der von ihm gegebenen Nachricht ist die Sorte bei Cassel unter dem Namen GoldreINETTE sehr verbreitet und wird sehr geschätzt. Man glaubt, daß sie von Wilhelmshöhe aus sich verbreitet habe, und existirt eine Tradition, sie habe dort ehedem GoldreINETTE von Porto geheissen. Nachdem man neuerdings alle Namen genauer zu fassen suchte, gab man ihr in der städtischen Baumschule den Namen, unter welchem ich sie erhielt, der nach jetzigen pomologischen Begriffen von einer GoldreINETTE nicht paßt. Der Baum wächst nach der mir gegebenen Nachricht prächtig, trägt fast jährlich sehr reichlich, und gewährt mit seinen, recht großen Goldpeppings ähnlichen Früchten einen prächtigen Anblick.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben und ist wohl ungezweifelt bisher unbekannte Frucht.

Gestalt: Schöne Exemplare wie die obgezeichnete Figur, doch oft auch mit merklich ungleichen Hälften, manche sind noch flachrunder, fast  $2\frac{1}{2}$ " breit und nicht ganz 2" hoch, häufig ist auch die Frucht in der Rundung verschoben und in den Breitendurchmessern ungleich.

Kelch: kurzgespitzt, allermeist mit dürr gewordenen Enden der Ausschnitte, bald offen, bald nur halboffen, mit Falten und oft auch einigen flachen Fleischperlen umgeben und davon nicht selten etwas geschürt, sitzt in weiter, flacher, selten etwas tiefer und dann fast schüssel-

förmiger Senkung, aus der breite Erhabenheiten entspringen und unregelmäßig und breit über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, kurz, reicht über die Stielhöhle nicht hinaus, und sitzt in weiter, ziemlich tiefer, mit zimtfarbenem Roste besetzter Höhle, der sich häufig, doch dann meistens dünn, über die Stielwölbung noch weiter verbreitet und in einzelnen Strahlen oder Anflügen bis zum Bauche hinzieht.

Schale: ziemlich fein, wenig glänzend, wird schon am Baume hell citronengelb, so daß die Frucht den Goldpeppings sehr gleicht, und ist in der Reife nur wenig tiefer gelb. Röthe findet sich nie, und selbst von Karmoisingfleckchen um die Punkte finden sich nur einzelne schwache Spuren. Rostanflüge sind außer denen, die von der Stielwölbung ausgehen, selten. Die Punkte sind zerstreut, sehr fein, und fallen wenig ins Auge.

Das Fleisch ist fein, saftreich, zart, stark gelblich, von edlem, etwas weinartigen Zuckergeschmacke, der jedoch nicht ganz so erhaben und nicht völlig so weinartig süß ist, als bei einem Deutschen Goldpepping, aber mit dem Geschmacke der Ananasreinette Aehnlichkeit hat.

Das Kernhaus ist geschlossen, mit etwas hohler Achse, in die einzelne Kammern sich etwas öffnen, verhältnißmäßig nicht groß; die mäßig geräumigen Kammern enthalten meistens zwei vollkommene, spitz-eiförmige, durch die gedrängte Lage häufig facettirte, hellbraune Kerne. — Die Kelchröhre geht als Regel etwas herab.

Reife und Nutzung: mürbet schon im Nov., welkt, nicht zu früh gebrochen, nicht, und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Februar und selbst März. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar, und schon mürbe, ehe der Deutsche Goldpepping zeitig wird.

Der Baum wächst rasch und gesund und trägt fast jährlich sehr voll. Am Probezweig gehen die starken Aeste rasch zu einer lichten Krone auseinander, machen nach hinten viel kurzes Fruchtholz, das schon im dritten Sommer trug und woran die Früchte in Büscheln hängen. Sommertriebe schlank, schmutzig erdbraun, mit feiner Wolle belegt, etwas silberhäutig, fein, doch deutlich punktirt. Blatt groß, fast flach ausgebreitet, mit der Spitze etwas rückwärts gebogen, oval, auch ziemlich herzförmig, mit starker, fast auslaufender Spitze, etwas grob, doch scharf gezahnt. Aesterblätter schmal lanzettlich; Augen mittelstark, braun, auf etwas vorstehenden, kurz gerippten Trägern.

Anm. Durch die frühe Zeitigung unterscheidet sie sich schon ziemlich leicht von andern ähnlichen goldpeppingsartigen Winter-Reinetten, außerdem durch die etwas unregelmäßige Form. Oberdieck.