



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 Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

Nro. 1 — 262.

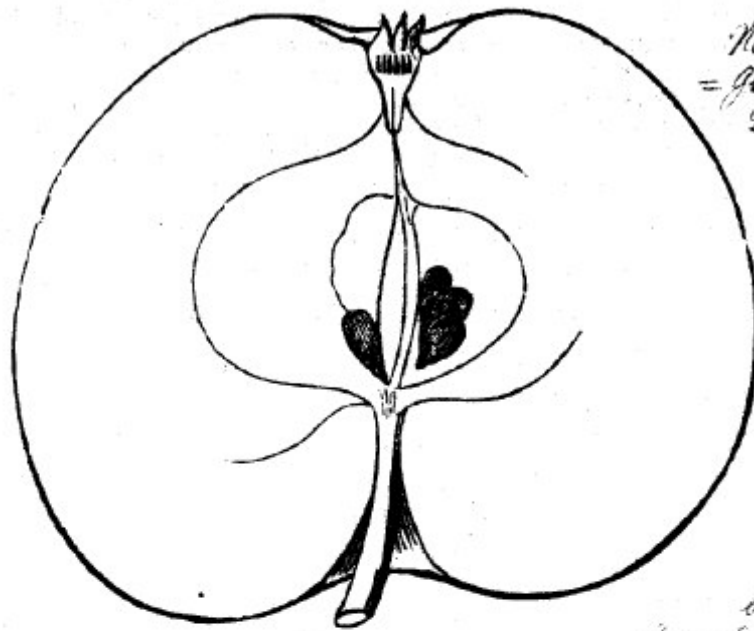
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 116. Goldzeug-Apfel. IV, 1. Diel; VII, 1 (2) b. Sae.; III, 1 A. Hogg.



*Reinette
= gelber Reine
L. N. D. 91.*

*Reinette
der Reine
& Reinette
mit dem Namen*

Goldzeug-Apfel. Diel. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: gehört zu den vorzüglich schätzbaren alten Sorten, Duhamel beschreibt ihn zuerst als Vrai Drap d'or I, p 24, Taf. 12, wenigstens darf man glauben, daß unerachtet einiger Abweichungen Duhamel die von Diel beschriebene Frucht gehabt habe. In Deutschland ist der Apfel weit verbreitet, von jedem der ihn hat sehr geschätzt, aber bisher fast überall entweder unter falschem Namen, oder dem Namen nach gar nicht gekannt, angebaut. Der richtigen Kenntniß des Namens ist sehr hinderlich gewesen, daß Diel den Werth der Frucht nicht kannte und sie mit der wenig passenden Bemerkung abfertigte: „grenzt an die Süßäpfel.“ Möge sie künftig desto genauer gekannt sein!

Literatur und Synonyme: Diel III, p. 115. Der Goldzeug-Apfel. L. D. G. XIV, Taf. 8, S. 156. Goldstich-Apfel, (Abbildung ziemlich schlecht). Christ, vollst. Pomol. 1809, No. 167. Goldgestrichter Apfel, richtig beschrieben, aber Abbildung sehr schlecht. Hogg führt ihn gleichfalls p. 89 als Drap d'or, gut beschrieben, auf, mit dem Synonym Vrai drap d'or (indem auch der Gelbe Fenchel-Apfel oft Drap d'or heiße) und dem sicher auch in England nur bei schlecht gewachsenen Früchten richtigen Urtheile, daß die Sorte mehr ein guter Küchenapfel sei. Der Londoner Catalog hat noch die schwerlich richtigen Synonyme Bay Apple, Bonne de Mai. Die Bemerkung des L. D. G., daß die Frucht in England Embroidered Pipin heiße, ist nach Hogg S. 232, wo diese Frucht mit dem Synonyme Reinetto Brodée vorkommt, wohl nicht richtig, da Reinetto brodée die Hieroglyphenreinetto ist, die allerdings

eben sowohl als die Charakterreinette und der goldartige Fenchel-Apfel auch *Dray d'or* heißt. Downing p. 71 hat als *Dray d'or*, bei dem er sich sowohl auf Duhamel, als auf die Synonyme des Londoner Catalogs bezieht, einen von August bis Oct. zeitigenden Sommerapfel, und nicht den rechten. In Deutschland hat die Frucht, weil man sie schätzte, neuerdings mehrere neue Namen erhalten, als Reinette Joseph II., Donauers Reinetten-Rambour, Oberdieck's große gelbe Zuderreinette, Ananasapfel (von dem feinen, etwas ananasartigen Gewürze) Berlinger (bei Heilbronn). Nach Herrnhäuser ist sie auch, und wahrscheinlich von Diel als Deutscher Gulberling gekommen, unter welchem Namen jetzt mehrere Sorten gehen, so daß die rechte schwer herauszufinden ist.

Gestalt: großer, hochgebaut kugelförmiger, schöner Apfel. Der Bauch befindet sich in oder nur wenig unter der Mitte, beide Wölbungen sind sich ziemlich ähnlich, doch spigt sich der Apfel nach dem Kelch gewöhnlich etwas mehr zu. Die Rundung ist durch mehrere flache Erhabenheiten, besonders am obern Theil der Frucht, doch meist nur wenig unterbrochen.

Kelch: geschlossen, spizblättrig, lange grünbleibend, in kleiner, bald etwas tiefer, bald ganz flacher mit feinen Falten und Fleischperlen umgebenen Einsenkung, wodurch der Kelch gewöhnlich wie eingeschnürt erscheint.

Stiel: sehr kurz, nicht selten fleischig, in weiter, meist nicht sehr tiefer, glatter und eigenthümlich grünbleibender Höhle.

Schale: glatt, glänzend, anfangs vom Baum gelblich hellgrün, mit grünen flammenartigen Streifen an der Stielwölbung, die später, wenn die Schale blaß goldgelb wird, mehr verschwinden und nur in der Stielhöhle bleiben. Starkbesonnte Früchte zeigen eine kleine Stelle wie goldartig geröthet, sonst fehlt jede Röthe. Punkte fein aber zahlreich und an vielen Früchten auch feine, wie nekartige, figurenähnliche, feine Rostansflüge, an einzelnen Früchten selbst Ueberzüge, namentlich Bandstreifen von Rost an der Stielwölbung, sowie einzelne Regenflecke.

Fleisch: gelb und von angenehmem Geruch, locker, markig, saftvoll, von sehr delicatem, etwas citronenartig gewürztem, weinigem Geschmack.

Kernhaus: weit, calvillartig, offen, nur selten geschlossen, die Kammern sehr geräumig, vollsamig. Kerne ausgebildet langgespißt.

Kelchröhre: schmal, häufig tiefgehend, trichterförmig.

Reife und Nutzung: November bis März. Ein Tafelapfel allerersten Ranges und zu jedem ökonomischen Zweck ebenfalls vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird groß und bildet eine hochkugelförmige Krone, deren Spitzen immer charakteristisch etwas herabhängen. Sein Holz ist fein und er bildet Fruchtholz (besonders dünne Fruchtruthen) bald und häufig. Die Sommertriebe sind schwärzlich braunroth und befilzt. Das Blatt ist charakteristisch schmal und lang. Trieb und Blüthe ziemlich spät, woher es auch kommt, daß der Baum sehr häufige reiche Erndten giebt. Im Hannoverschen findet sich der Baum häufig selbst an den Chaussees, wo er die schönsten Früchte und sehr reichlich trägt. Steht der Baum jumpfig und beschattet, so erhält die Frucht viele schwarze Flecke.

Oberdieck und Lucas.