



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

Nro. 1 — 262.

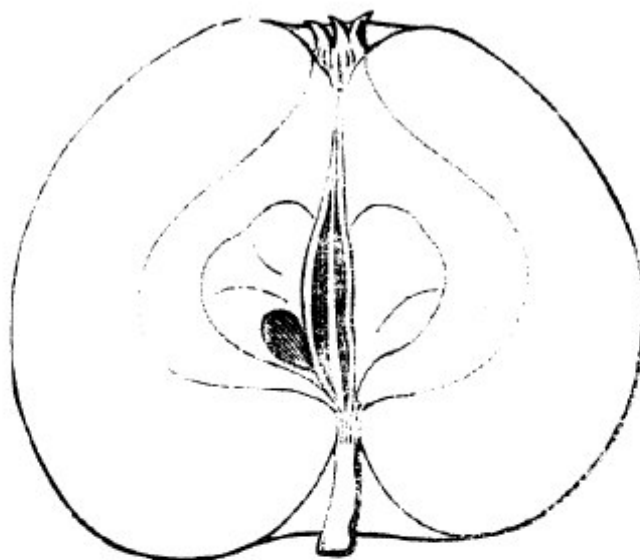
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 151. Muskirte gelbe Reinette. IV, 3. Die!; XI, 1 b. Luc.; II, 1 A. Sogg.



Muskirte gelbe Reinette. Oberb. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: ist eine im Hannover'schen sehr verbreitete, überall geschätzte Herbstfrucht, die nach der Vegetation unter allen meinen Sorten nicht vorkommt, und für welche ich bei älteren Pomologen einen richtigeren Namen nicht habe finden können. Ist bei uns dem Namen nach meist gar nicht gekannt, oder wird Bracherapfel oder Goldreinette genannt.

Literatur: Oberbied's „Ableitung“ S. 194.

Gestalt: hat sehr viele Aehnlichkeit mit der Osnabrücker grauen Reinette, ist aber von ihr durch Wuchs des Baumes, edleren Geschmack und frühere Reifzeit gänzlich verschieden. Neigt zum Kugeligen, $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ '' breit, $2\frac{1}{3}$ '' hoch. Bauch etwas nach dem Stiele hin, um den sie sich etwas flachrund wölbt; nach dem Kelch nimmt sie merklich stärker, oft wenig abgestumpft ab.

Kelch: halb offen oder geschlossen, in enger, häufig auch flacher Senkung, mit einigen Falten und Beulen. Breite Erhabenheiten laufen bald regelmäßig über die Frucht hin, bald verschoben sie etwas die Rundung und machen etwas ungleiche Hälften.

Stiel: dick, bald kurz und selbst fleischig, oft auch holzig und $\frac{3}{4}$ '' lang, sitzt in enger, oft durch einen Fleischwulst verengerter Höhle.

Schale: fein, in der Reife fast hochgelb, wovon aber fast nichts rein zu sehen ist, da ein hellzimmtartiger, oft etwas goldgrauer Kof meistens die ganze Frucht leicht überzieht, so daß die Grundfarbe nur durchscheint. Punkte fein, oft wenig bemerkbar, bei einzelnen Früchten an der Sommerseite roth umringelt. Auch Kofwarzen finden sich einzeln.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, etwas locker, von etwas weinartig gezuckertem, durch merkliche Beimischung eines anisartigen oder mehr muskirtten Gewürzes erhabenen Geschmacks.

Kernhaus: klein, geschlossen, Kerne vollkommen.

Kelchröhre: geht als Regel etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: November und December; für Tafel und Haushalt gleich schätzbar. Nach Weihnachten fault sie vom Kernhause aus, sonst fault sie nicht leicht.

Der Baum wächst rasch, wird groß, bildet eine etwas breitgewölbte, reichverzweigte Krone, ist in jedem Boden gesund, liefert selbst im Grassoden sehr schöne Früchte und ist fast jährlich reichlich fruchtbar. Die Sommertriebe sind etwas fein, schlank, nach oben abnehmend, mit feiner Wolle belegt, stark silberhäutig mit durchscheinender braunrother Grundfarbe, nur fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mittelgroß, elliptisch, oft etwas mehr rundlich, flach gezahnt. Aftblätter pfriemenförmig. Augen mäßig groß, etwas weißwollig.

Oberdieck.