



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.

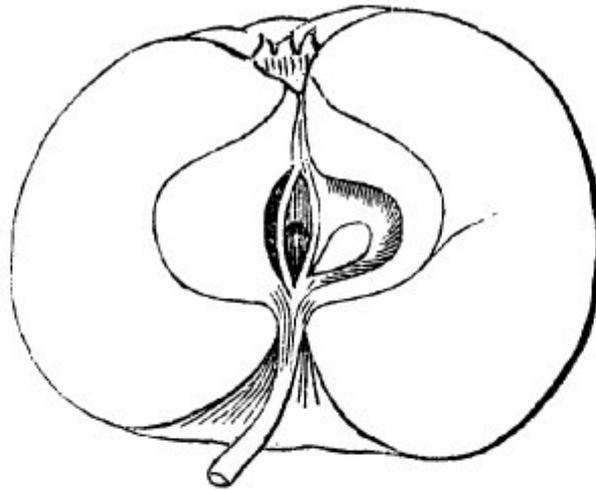
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



ReINETTE von Beek. **++ B.

Heimath und Vorkommen: Diese noch höchst wenig bekannte schätzbare Reinette, die wahrscheinlich ein Sämling der Reinette von Orleans ist, und vorerst der Aufmerksamkeit der Pomologen bestens empfohlen werden muß, stammt, wie ihr Name besagt, aus Beek, wahrscheinlich dem Beek bei Maastricht*), nach welchem Orte auch der Rambour von Beek benannt ist. Das Reis erhielt ich von der Societät zu Prag, und sagt v. Nehrenthal, es von Liegel erhalten zu haben.

Literatur und Synonyme: Nur v. Nehrenthal hat Taf. 87 Abbildung gegeben, stellt aber eine sehr große, $3\frac{1}{2}$ " breite und hohe Frucht dar, die wohl von einem Zwergbaume genommen ist. *Diel* sagt, A — B V, S. 49, daß der Gestreifte Rambour von Beek, wegen seines guten Geschmacks auch Reinette von Beek genannt worden sei; die hier vorliegende Frucht ist aber eine andere und auch v. Nehrenthal scheidet beide.

Gestalt: etwas flach, $2\frac{1}{2}$ " breit, 2" hoch, häufig mit ungleichen Hälften. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker, oft etwas zugespitzt ab, und ist noch ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: breitgespitzt, offen, sitzt meistens in flacher, mäßig weiter, oft weiter und ziemlich tiefer, schüsselförmiger Senkung, von einigen feinen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen nur sehr flache Erhabenheiten, doch ist die Form nicht immer ganz rund.

*) Es giebt auch ein Beek bei Ruhrort und noch andere Orte des Namens.
Illustrirtes Handbuch der Obstunde. IV.

Stiel holzig, einzeln $\frac{1}{2}$ " lang, meistens 1" lang, sitzt in weiter und tiefer, mit grünlich zimtfarbigem, strahlig verlaufenden Roste belegter Höhle.

Schale ziemlich fein, wenig glänzend, Grundfarbe in der Zeitigung goldgelb, wobei besonnte Früchte fast rundum mit einer etwas dunkeln Karmosinröthe stellenweise leichter und meistens ziemlich stark überlaufen sind, die an den stärker besonnten Stellen verwaschen ist, wo sie weniger stark ist deutliche Spuren von Streifen zeigt und durch Aufliedendes fast abgeschnitten wird. Rostanflüge sind nicht häufig. Die Punkte sind fein, zerstreut und erscheinen in der Röthe als feine, gelbliche Stippchen, die v. Mehrenthal ziemlich stark barge stellt hat. Der Geruch ist ziemlich stark.

Das Fleisch ist gelblich, fein, zart, parmänartig mürbe, saftreich, von gewürztem, etwas weinartigen, vorzüglichen, gezuckerten Geschmacke.

Das Kernhaus ist meistens etwas offen, nicht groß; nach von Mehrenthal bei der weit größern Frucht groß und offen; die mäßig geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele, aber fast immer unvollkommene Kerne; die Kelchröhre ist breiter, kurzer Kelgel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren Ende November, meistens im Dezember, und hält sich mehrere Monate. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar. Nach v. Mehrenthal zeitigt sie Anfangs November, und hält sich wenig über Weihnachten hinaus.

Der Baum wächst in der Baumschule ähnlich wie der der Reinette von Orleans, aber stärker, ist gesund und wird nach dem Probezweige sehr fruchtbar sein. Nach v. Mehrenthal bildet er eine schön gewölbte Krone, ist sehr tragbar und wächst auch auf dem Johannisstamme stark. Die Sommertriebe sind stark, schlank, violettbraun, ziemlich silberhäutig, nach oben fein wollig, mäßig zahlreich, doch stark punktiert. Blatt mittelgroß, ziemlich elliptisch, fein gesägt gezahnt; an den Fruchttaugen ist es meist groß, langoval oder langelliptisch; Afterblätter lanzettlich; die Augen sind mäßig stark, nicht stark wollig und sitzen auf flachen Trägern.

Anm. Von andern Goldreinetten unterscheidet sie sich schon durch die Form und die fast stets tauben Kerne, die jedoch v. Mehrenthal zwar als wenig zahlreich, aber als vollkommen bezeichnet.

Oberdieck.