



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

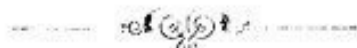
von

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

Vierter Band: Äpfel.

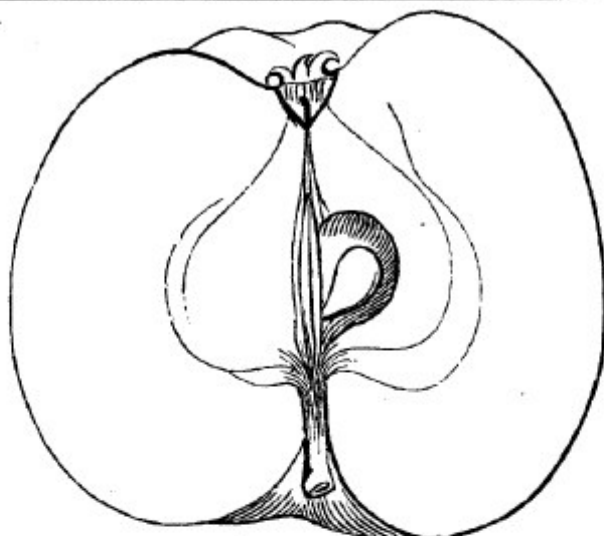
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

**Scotts Reinette.** **†. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese delikate, sehr schätzbare, noch höchst wenig bekannte Reinette, die sicher ein Sämling des Englischen Goldpeppings ist, und an Güte des Geschmacks ihm sehr nahe steht, von Herrn Professor van Mons und bemerkt, daß sie in dessen Cataloge ohne Weiteres als Scott Apple S. 58 vorkomme. In der Abschrift des Catalogs, die ich mir machte, und welche nach Zahns Exemplare des Catalogs nochmals nachgesehen ist, finde ich sie nicht; es scheint aber mehrere Ausgaben dieses Catalogs zu geben, da ich auch mehrere von Herrn De Jonghe nach dem Cataloge aufgeführte Früchte in meinem Exemplare nicht fand. Der englische Name läßt vermuthen, daß van Mons die Frucht nicht selbst erzog, und bleibt für jetzt ungewiß, woher sie stammen mag, da bei Hogg und im Lond. Cat. weder der Name sich findet, noch bis jetzt mir eine Englische, mit ihr auch nur ziemlich übereinstimmende Frucht vorgekommen ist. Daß die Frucht dem bekannten Walter Scott zu Ehren benannt sein möge, vermuthet Diel wohl mit Grund. In meiner „Anleitung“ habe ich sie als bei uns unbrauchbar bezeichnet, da sie stets und oft schon am Baume an den Punkten anfaule und bald verderbe. Dieß ist indeß nur in dem von Gebäuden eingeschlossenen Nienburger Garten in der Stadt so gewesen, wo es mehreren anderen Sorten, z. B. dem Königsapfel von Jersey, und öfter auch selbst dem Pigeon rouge ebenso ging, und mag daher gerührt haben, daß Regen und Thau in der eingeschlossenen Lage zu lange

auf den Früchten lagen. Aus freierer Lage habe ich sie sowohl in Nienburg, als auch wiederholt in Zeinsen ohne den gedachten Fehler gehabt. Mein Reis erhielt ich von Diel. Die Frucht ist noch höchst wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. VI, S. 80 Scotts gelbe Winterreinette. Da es keine andere nach Scott benannte Reinette gibt, wird der Name sich, wie geschehen, abkürzen lassen. — Das L. D. C. 22. Lief. gibt ganz gute Abbildung.

Gestalt: Diel beschreibt sie als plattrund mit einer Neigung zur Kugelform, den Bauch in der Mitte, um den Stiel abgerundet und nach dem Kelche etwas stärker abnehmend, und findet sie der Reinette von Breda sehr ähnlich. Diese Ähnlichkeit fand ich nicht, und viel eher Ähnlichkeit mit kleinen Exemplaren der Edelreinette, oder noch mehr mit dem Englischen Goldpepping, wenn dieser in entsprechender Größe gedacht wird. Auch hatte ich öfter hochaussehende Früchte, wozu selbst die oben abgezeichnete noch fast gehört, und übertrafen auch breitere Exemplare in Breite die Höhe nicht um mehr als $\frac{1}{4}$ " , wie überhaupt meine Früchte kleiner waren, als bei Diel, der die Dimensionen angibt zu $2\frac{3}{4}$ " Breite und $2\frac{1}{4}$ " Höhe. Nur einmal hatte ich Früchte von $2\frac{3}{4}$ " Breite und $2\frac{1}{2}$ " Höhe, und saß bei manchen Exemplaren der Bauch noch bemerklich mehr nach dem Stiele hin.

Kelch: kurzblättrig, offen, indem die vertrockneten Spitzen der Kelchblättchen gewöhnlich fehlen. In seiner Vollkommenheit ist er langgespißt und häufig, doch nicht immer, geschlossen und sitzt in geräumiger, ansehnlich tiefer Senkung, in der man feine Falten sieht, wie auch allermeistens feine, rippenartige Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: bald ein Fleischbus, bald holzig, wie bei mir allermeistens, und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in weiter, tiefer Höhle, die bald glatt, bald etwas rostfarbig ist.

Schale: glatt, oft etwas rauh anzufühlen, vom Baume nach Diel hellstrohgelb, bei mir noch etwas grünlich gelb, im Winter citronengelb oder einem Englischen Goldpepping völlig ähnlich gefärbt, wobei man Röthe nicht bemerkt, jedoch wohl rothe Flecke um manche Punkte vorkommen. Die Punkte sind ziemlich zahlreich und deutlich in die Augen fallend; ich fand sie selbst schon einmal etwas sternförmig; der Geruch ist schwach oder fehlt.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftvoll, zart, von gewürzhaftem, weinartigen Zuckergeschmacke oder mehr süßen Weingeschmacke, den Diel dem der Edelreinette ähnlich findet, ich aber noch mehr mit dem Geschmack des Engl. Goldpeppings überein finde.

Kernhaus: geschlossen oder nur wenig offen, klein, die engen Kammern enthalten viele schöne, braune, fast eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist breiter, kurzer Regel.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich den Winter hindurch. Muß zu Wein ebenso gut taugen, als der Englische Goldpepping.

Der Baum wächst in der Baumschule lebhaft und gesund, macht viel kurzes Fruchtholz, bildet nach Diel eine kugelförmige Krone, ist sehr und früh fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, wenig wollig, fein silberhäutig, schmutzig braun, nicht zahlreich und fein punktirt. Blatt mittelgroß, nur etwas rinnenförmig, spitz-eiförmig, stumpf und gerundet gezähnt. Nach unten am Zweige werden die Blätter sehr lang eiförmig oder langoval und sind auch am Fruchtholz langoval, oft von mehr als 6" Länge. Aftersblätter nach Diel pfriemenförmig, während ich sie lanzettlich, groß und häufig fand. Die Augen sind klein, etwas wollig, und sitzen auf vorstehenden, an der Seite nur schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.