

SCHWEIZERISCHES
OBSTBILDERWERK
POMOLOGIE SUISSE
ILLUSTRÉE

Herausgegeben vom - Publiée par
SCHWEIZ. OBST- UND WEINBAUVEREIN
VERBAND SCHWEIZ. OBSTHANDELS- UND OBST-
VERWERTUNGSFIRMEN IN ZUG
VERBAND SCHWEIZ. HANDELSGÄRTNER

unter Mitwirkung der
SCHWEIZ. VERSUCHSANSTALT FÜR
OBST-, WEIN- UND GARTENBAU IN
WÄDENSWIL UND ZAHLREICHER
MITARBEITERSCHAFT

sous la direction de
L'ETABLISSEMENT FÉDÉRAL POUR
L'ARBORICULTURE, LA VITICULTURE
ET L'HORTICULTURE, A WÆDENSWIL,
ET AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX
COLLABORATEURS

DER VERFASSENDE : L'AUTEUR :
TH. ZSCHOKKE, WÆDENSWIL

Harbert-Reinette.

Herkunft: Ist deutschen Ursprungs. Sie wurde vor ca. 100 Jahren von dem tüchtigen Pomologen und Landpfennigmeister Harbert in Arnsberg (Westfalen) aufgefunden und 1830 in Handel gebracht. Erstmals beschrieben: Diel „Vorzügliche Kernobstsorten“ 1828, S. 44.

Baumeigenschaften: In der Jugend zeigt der Baum einen recht kräftigen Wuchs und wird daher in der Baumschule nicht selten als Stammbildner benutzt. Er wird gross und bildet langgestaute, weit ausgelegte, etwas lockere Krone. Um das Kronengerüst zu festigen, ist ein Schnitt notwendig. Die Triebe sind kräftig, rötlich-braun, beflaumt und schwach weiss punktiert. Die Blattknospen sind lang, schmal, rotbeschuippt und sitzen in schwachen Polstern. Die Fruchtknospen sind sehr gross, keulenförmig, glänzend rotbeschuippt, wie diejenigen von Charlamowsky. Das Blatt entwickelt sich fast gleichzeitig mit der Blüte. Letztere erscheint erst spät, Ende April, anfangs Mai; sie hält lange an, scheint wenig empfindlich zu sein. Der Baum liebt nur mittelschweren Boden. In kalten, feuchten Lagen tritt Krebs und Schorf auf.

Fruchteigenschaften: Grösse und Schwere: Die Frucht gehört zu unseren grossfrüchtigen Hochstammfrüchten Höhe $7\frac{1}{2}$ cm. Breite $8\frac{1}{2}$ cm. Gewicht 200—210 Gramm.

Form: Von ziemlich regelmässig kegelförmigem Bau. Die Stielbasis ist breit und ziemlich flach. Gegen den Kelch hin nimmt die Frucht gleichmässig ab.

Kelch: Ist gross, meist halboffen, die breiten, an der Basis blaugrünen und wolligen Kelchblätter sind nach der Mitte geneigt mit aufgerichteten, dunklen Spitzen. Die Höhle ist weit, wenig tief, hier und da an Goldreinette von Blenheim erinnernd, vielfach aber flachwulstig und eckig.

Stiel: Variiert in der Länge; er kann kurz, nicht überragend sein, aber auch 2 und mehr cm lang werden. Er ist gelbbraun mit verdickter Bruchstelle und sitzt in einer tiefen, rauh und strahlig berosteten Höhle. Die hellbraunen Roststrahlen verlaufen oft bis gegen den Bauch hin.

Farbe: Die hellgrüne Grundfarbe wird auf Lager strohgelb, doch zeigt die Frucht auf der Hälfte der Fruchtoberfläche eine unregelmässige, bald zartere, bald breitere flammige Streifung und marmorierte Röte, zwischen welcher grobe, hellbraune Rostpunkte stark hervortreten. In der Grundfarbe sind die Rostpunkte dunkel und hellgrün, später weiss umhöft. Warzen und Rostfiguren nicht selten.

Schale: Wird nur schwach fettig, nicht glänzend, ziemlich dickhäutig, aromatisch.

Kernhaus: Hoch-zwiebelförmig, gross, von Gefäßsträngen unregelmässig umschlossen. Die Achsenstränge sind zerrissen. Die grossen, bohnenförmigen, flachen Samenfächer öffnen sich ganzspaltig.

Samen: Sind ähnlich wie bei Winterzitronen, auffallend langgestreckt, dunkelbraun, häufig steril.

Kelch- und Stempelröhre: Dreieckig bis konisch, 5 mm breit und bis 1 cm lang. Die Staubgefässe sind 5 mm unter den Kelchblättern angewachsen.

Fleisch: Gelblich, ziemlich mürbe, grobfaserig, von ausgesprochen saurem Geschmack und wenig Gewürz.

Reife: Reift Ende Oktober, hält bis Neujahr.

Bemerkungen: Leider neigen die Früchte der Harbert-Reinette leicht zur Stippigkeit, wodurch dieselben für den Handel ungeeignet werden.