

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

Brünerling.

Synonyme: Brinerling.

Herkunft: Eine sehr alte österreichische Sorte, die in einer ganzen Anzahl an Baum- und Fruchtseigenschaften erkennbaren Spielarten im ganzen Lande herum verbreitet ist und wohl als österreichische Nationalfrucht bezeichnet werden kann. Bei uns hat der oberösterreichische Brünerling, der nachstehend beschrieben wird, am meisten Eingang gefunden. Man behauptet, dass unser „Nägeliapfel“ identisch sei mit dem „kleinen Brünerling“. Der Name Brünerling ist, wie Obstbauinspektor Jos. Löschning (Obstzüchter XI. Jahrg., S. 306) mitteilt, vom Volksausdrucke Brünerl, Bräunerl, altdeutsch bruna = glänzen, leuchten, brinnrot = brennendrot abzuleiten und auf die schön verwaschene Röte des Apfels zurückzuführen.

Baumeigenschaften: Der Baum wächst sehr kräftig, ist gesund. Im Habitus erinnert er an den Winterzitronenbaum. Die Triebe sind schlank, gerade, graubraun. Die anliegenden Blattknospen sind kegelförmig und stecken in schwachen Polstern. Die Blütenknospen sind gross, eiförmig, braungeschuppt und flaumig. Das Blatt ist sehr gross, verkehrt eiförmig, feingezähnt, kurzgespitzt, Oberseite dunkelgrün, Unterseite silberfarbig behaart, Blatt- rand etwas aufgerollt. Der Stiel ist kürzer als das Blatt breit, dick und grün, rötlich angelaufen. Die Blüten sind sehr gross und voll (Durchmesser 5 cm und mehr), fast weiss, ähnlich dem Transparent von Croncels, 5—6 Blüten pro Dolde. Austrieb und Blüte ist spät, Mitte oder zweite Hälfte Mai.

Fruchteigenschaften: Grösse und Schwere: Grosse Frucht. Höhe $6\frac{1}{2}$ cm. Breite 7 cm. Gewicht 120—130 Gramm.

Form: Bald von platter, bald von hochgebauter, wenig ausgebauchter rundlicher Form. Stets sind es breite flache Fleischwülste, welche vom Stiel aus über die ganze Frucht verlaufen und ihr eine etwas unregelmässige Form geben. Im Gegensatz zum „Winterzitronen“, welcher sonst Ähnlichkeit mit dem „Brünerling“ besitzt, ist letzterer um den Stiel mehr abgerundet, zusammengezogen.

Kelch: Mitteltgross, stets geschlossen, wollig, die breiten, langen, schwarzen Blättchen sind nach der Mitte geneigt und büschelförmig aufgerichtet. Die Höhle ist eng, ganz flach, nicht selten fehlt sie vollständig, so dass der Kelch vorspringt. Der Kelch ist stets von schmalen Kanten und Fleischperlen umgeben.

Stiel: Der Fruchtstiel ist kurz, nicht überragend. Recht häufig ist er fleischig verdickt und füllt die Höhle zum Teil aus. Letztere ist sehr eng und wenig tief, gar nicht oder nur wenig berostet. Wo der Rost fehlt, ist sie intensiv grün gefärbt.

Farbe: Baumfrisch grün, später gelbgrün. Sonnenseite schön verwaschen gerötet. Nur selten ist schwache Streifung bemerkbar. Durch Blätter und Zweige wird die Röte oft scharf abgegrenzt. In der Grundfarbe sind die Punkte dunkel, fein, grün umhüllt, sonnenwärts rostfarbig, prächtig rot umrandet, so dass die Frucht teilweise punktiert gerötet erscheint. Feinere Rostfiguren und Warzen nicht selten.

Schale: Ist glatt, schwach glänzend, fettig, aromatisch.

Kernhaus: Gross, zwiebel-förmig, eher kelchwärts. Die Samen-fächer sind gross, bohnenförmig, oben abgerundet, nach unten spitz zulaufend, sie öffnen sich feinspaltig und auf ihrer ganzen Länge.

Samen: Sind schmal, ei- oder kegelförmig, spitz zulaufend, hellbraun.

Kelch- und Stempelröhre: Verhältnismässig klein, konisch, von 5 mm Seite. Die Staubgefässe sind etwas unterhalb den Kelchblättchen angewachsen. Stempelreste fein, wollig.

Fleisch: Grünlichweiss, fest, fast abknackend, ziemlich grobfaserig, in der Fleischreife mürbe, ziemlich saftig, von erfrischend süss-säuerlichem Geschmack ohne besonderes Gewürz.

Reife: Ende November, hält bis März.

Bemerkungen: Kann wie der Winterzitronenapfel zum feldmässigen Anbau empfohlen werden.