

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 VERFASSER: L'AUTEUR:
TH. ZSCHOKKE, WÆDENSWIL

Wellington

Herkunft: Stammt aus der Grafschaft Leicester (Mittel England). Der Züchter Dumelow brachte die Sorte gegen 1812 zur Verbreitung unter dem Namen Dumelow Seedling. Wenige Jahre später wurde der Apfel umgetauft und nach dem englischen Feldherrn und Staatsmann Wellington benannt. Die Bezeichnung Reinette verdient der ausserordentlich saure, gewürzlose Apfel nicht.

Baumeigenschaften: Der Baum wächst gut, macht kräftige, sonnenwärts fast violettrot- oder dunkelbraun gefärbte, wollige Triebe. Ein typisches Erkennungsmerkmal sind die grossen meist länglichen, weissen Punkte (Lenticellen). Die stark weissbefaumten Augen liegen im Polster fast verdeckt. Das Blatt ist gross, rund-oval, kurzgespitzt und regelmässig gezähnt. Der Stiel ist kurz, ziemlich dick, kanneliert und rötlich angelauten. Der Austrieb erfolgt mittelfrüh, ebenso erscheint die schöne, grosse Blüte bei uns im letzten Drittel April. Der Baum bildet gut geastete, breite Krone, er wird aber nur mittelgross. In wenig günstigen Lagen, namentlich in kalten, nassen Böden wird er ausnahmslos krebsig und von Schorf befallen. Für hohe Lagen ist die Sorte nicht geeignet, weil der Trieb bis zum Eintritt der Winterkälte anhält und das Holz nicht genügend ausreifen kann. Man baut dieselbe daher nur in besseren Lagen hochstämmig. Die Fruchtbarkeit ist gut. Die Früchte manchmal etwas klein, finden dann aber als Mostäpfel beste Verwertung.

Fruchteigenschaften: Grösse und Schwere: mittelgrosser bis grosser Apfel. Höhe: 6—6,5 cm. Breite: 6—7,5 cm. Gewicht: 120—160 Gramm.

Form: Ausgesprochen kugelig bis flachkugelig Apfel. Flache breite Fleischwülste stören oft die Rundung.

Kelch: Charakteristisch, gross, offen oder halboffen. Die breiten, grünen Blätter stehen isoliert. Die eingetrockneten Spitzen sind aufgerichtet und umgerollt. Die Höhle ist flach, ziemlich weit, meist etwas gepulst, ausserdem finden sich um dem Kelch nicht selten eigentümliche von Hautnähten gebildete Figuren.

Stiel: Ist meist sehr kurz, bildet häufig nur einen fleischigen Knopf, der die enge, in der Regel auch wenig tiefe Stielhöhle vollständig ausfüllt. Manchmal ist die Höhle grau-braun, schuppig berostet oder intensiv grün gefärbt.

Farbe: Baumfrisch grün, später hell stroh-gelb, meist ohne Röte. Gut besonnte Exemplare zeigen aber sonnenwärts (bis $\frac{1}{4}$ der Oberfläche) blassrote, kurz abgesetzte Streifung und dazwischen fein marmorierte Röte. Fast immer findet man, namentlich schattenwärts, grosse, eckige dunkelgrün umhöfte Rostpunkte. Wie beim Danziger Kantapfel, so verlaufen auch hier häufig scharfe Nähte vom Kelch aus über die Frucht.

Schale: Ist glatt, wird schwach fettig.

Kernhaus: Mittelgross, spindelig, oder verkehrt herzförmig. Die Achse ist zerrissen. Die Samenfächer sind bohnenförmig, nach unten spitz zulaufend, pilzig. Die Samen sind kurz, kugelig, braun.

Kelch- und Stempelröhre: Breit, dreieckig, bis 1 cm. Seitenlänge, oder schwach trichterig. Die Staubgefässe sind unterhalb der Mitte angewachsen. Die Stempelreste bilden einen weissbefaumten Zapfen.

Fleisch: Grünlich weiss, fest, saftreich, von stark saurem Geschmack ohne Gewürz.

Reife und Haltbarkeit: Die Frucht wird erst nach Neujahr genussreif, lässt sich aber bis Mai aufbewahren.

Bemerkungen: Die Frucht ist gut transportfähig. Ihrer Unscheinbarkeit und namentlich ihrer starken Säure wegen aber nicht sehr begehrt.