



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

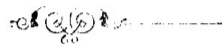
**Dr. Ed. Lucas,**      und      **J. G. C. Oberdieck,**  
Director des Pomol. Instituts in Neutlingen.      Superintendent in Zeinien bei Hannover.

---

**Erster Band: Äpfel.**

Nro. 1 — 262.

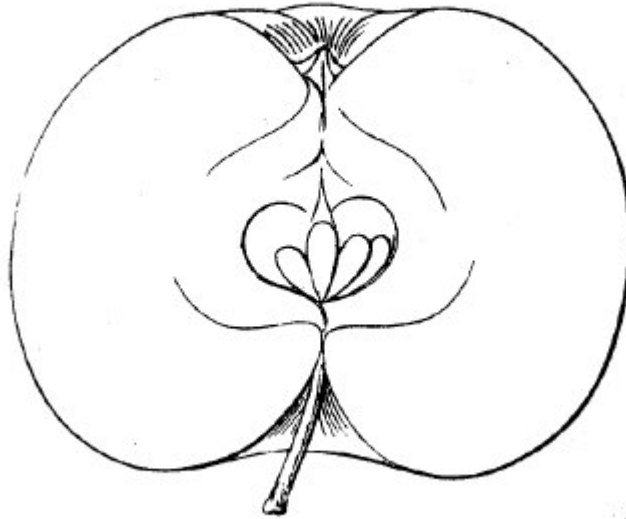
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 47. **Champagner Reinette.** I, 3 und IV, 1 Diel; VIII, 1 b. Lucas;  
III, 1 A. Sogg.



**Champagner Reinette.** Diel. \* ++ Winter, hält 1 Jahr.

Heimath und Vorkommen: ein in Süddeutschland unter mehreren Namen sehr verbreiteter Apfel, besonders in Baden als Herrnapfel, in Württemberg als Loßkrieger bekannt.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel I, 85 und III, 122, als Loßkrieger unter den Gulberlingen, als Champagner Reinette unter den Reinetten und Mezger stellt ihn als Herrnapfel unter die Plattäpfel. Christ nennt ihn Fürstlicher Tafelapfel. Sonst kommt diese Frucht noch vor als Tassetapfel, weißer Zwiebelapfel, Glas-Reinette. Als Drei Jahr dauernder Mutterapfel kam dieser Apfel zweimal nach Hohenheim, ist aber nicht der Diel'sche Apfel dieses Namens.

Gestalt: schön geformter sehr platter Apfel. Wölbung eben und nur hie und da auf der obern Hälfte durch breite flache Erhabenheiten unterbrochen, mittelbauchig; auch Kelch und Stiel gleichmäßig flach abgerundet; Breite  $2\frac{3}{4}$ "", Höhe 2".

Kelch: geschlossen, spitzblättrig, aufstehend, in einer weiten ausgeschweiften und tiefen Einsenkung, deren Rand sehr charakteristisch mit einigen Fleischfalten bekleidet ist, die oft bloß eine Naht bilden.

Stiel: 1 bis  $1\frac{1}{2}$ " lang, dünn, holzig, in weiter, tiefer, mit gelbem feinem Rost strahlig bekleideter Einsenkung.

Schale: glatt, stark glänzend, am Baum beduftet; Grundfarbe grünlich gelb, später blasses citronengelb. Sonnenseite bei besonnten Früchten mit zartem Rosenroth leicht verwaschen, oft nur wie angehaucht.

Rostpunkte: nur einzeln, fein, gelblich; Schalenpunkte: zahlreich weißlich. Mitunter erscheinen am Kelch einzelne zimmtfarbene feine Rostanflüge.

Fleisch: weiß, bei voller Reife fast marfig, sehr saftig und angenehm, süßweinsäuerlich, doch nicht gewürzhaft.

Kernhaus: hohlrzig, regelmäßig, vollsamig, mit einer grünen Ader eingefügt.

Kelchröhre: trichterförmig, klein, viel Staubfäden zeigend.

Reife und Nutzung: am besten im März und da ein in der That sehr guter Tafelapfel; sonst zu Obstmost und zum Dämpfen ausgezeichnet, namentlich zu ersterem Zweck.

Eigenschaften des Baumes: der Baum treibt sehr gedrungene, starke Aeste, doch wird er nur mittelgroß und bildet eine kugelförmige Krone. Die Aeste sind mit kurzem und sehr starkem Fruchtholz dicht besetzt. Die Holztriebe sind stark, braunroth und dicht bewollt. Die Blätter sind fast rund mit kurz aufgesetzter Spitze, grob und scharf gesägt, häufig doppelt gesägt, oberseits mattglänzend dunkelgrün, unterseits wollig und ziemlich groß.

Dieser Apfel ist äußerst schätzbar, da er sehr tragbar und einer der haltbarsten und gar nicht welkenden Apfelsorten ist. Er kann mit Nutzen an Straßen und an exponirte Stellen gepflanzt werden, indem der Apfel sehr fest hängt und gar nicht leicht vom Sturm abgeworfen wird und vom Baum weg ganz ungenießbar ist.

Ed. Lucas.