



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

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

Vierter Band: Äpfel.

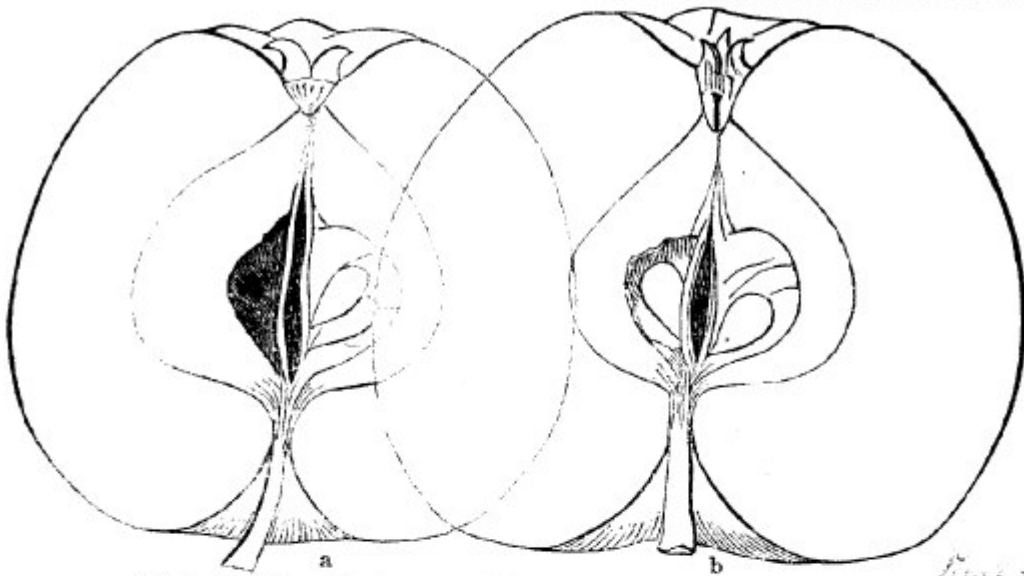
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



EdelreINETTE. ReINETTE Franche. ** †. Dec.—April.

Heimath und Vorkommen: Ist unter den geschätzten Früchten wohl mit eine der ältesten, und ist namentlich in Frankreich sehr verbreitet, wo man sie lange Zeit für den besten aller Äpfel hielt. In Deutschland ist sie noch lange nicht so verbreitet, als sie es nach ihrem trefflichen Geschmacke, ihrer Haltbarkeit und Tragbarkeit verdient. In Süddeutschland gedeiht sie auch hochstämmig sehr gut. In meiner nördlichen Gegend hatte ich sie vom Hochstamm immer zu klein und zu stark welkend und nur 1857, einem sehr warmen Jahre, hier in Zeinsen von schöner Größe. Dagegen trug meine hier angepflanzte Pyramide auf Wildling in dem narkalten Jahre 1860 sehr voll und die Ende October gebrochenen Früchte sind selbst auf der Obstkammer nicht gewelkt und sind jetzt im Januar 1861 delikat. Muß also nördlich als Zwerg erzogen werden und verdient in jedem Garten für feines Obst eine Stelle. Mein Reis habe ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 120 Französische EdelreINETTE, ReINETTE Franche. Dittrich I, S. 301 nach Diel. Merlet hat sie als ReINETTE blanche, dite Prime; Quintinye Tom. II, S. 319 ReINETTE blanche; Maison Rustique Tom. II, S. 181 La ReINETTE Franche; Duhamel II, S. 31 Taf. 14 ReINETTE Franche; ReINETTE im Jardin Fruit edit 2, Taf. 93 gibt Abbildung; Knoop I, Taf. 9 Französische ReINETTE, scheint wohl obige zu sein, um so mehr, da er sie mit ReINETTE blanche identisch hält; Pomon Francon III, Nr. 46 FranzreINETTE, zu groß; Salzmann Nr. 22 Weiße ReINETTE; Willer Tom. III, ReINETTE blanche. ReINETTE Franche; Christ vollst. Pomol. Nr. 168, Handw.-B. S. 85; L. D.-G. II, Taf. 6, kann immerhin die rechte sein; L. D.-Cab. Nr. 23 ziemlich; v. Aehrenth. Taf. 46 die rechte, aber wohl Spalierfrucht, 3 1/2" hoch und breit; Hogg S. 168 ReINETTE Franche; Roger Fruit. Cultiv

S. 104; Lindley Guide 56; Downing hat sie nicht. Annales IV, S. 65 Abbildung, die kenntlicher sein könnte. — Die Selbe Zuckerreinette. (Diel V, S. 112) kann ich trotz der Unterschiede, die Diel machen will, nach wiederholten Fruchtproben von Obiger in Nichts unterscheiden. Diese findet sich im Lond. Catal., der die R. Franche nur nennt, Nr. 675 mit den Synonymen Citron, Anglaise und Chance. — Auch der punktirte Knackpepping, den ich Handbuch I, S. 467 beschrieb, und ein Sämling des Hofgärtners Schulz zu Schaumburg ist, war 1860, wo ich beide Sorten vom Zwergstamm und zugleich gebrochen hatte, von obiger in Nichts wesentlich verschieden, höchstens selbst Mitte Octbr. gebrochen weniger zum Welken geneigt und ein Geringes weniger merklich gewürzt, unterschied sich aber 1862 wieder durch stärkere Punktirung.

Gestalt: Bald etwas flachrund, bald ziemlich zum abgestumpft Konischen neigend. Größe gibt Diel an vom Hochstamm zu 3" Breite und 2½" Höhe, doch meistens etwas kleiner. In meiner Gegend erreichte sie in heißen Jahren hochstämmig, sowie in kalten auf Zwergstämmen nur die Größe obiger Figur a. Aus Bozen erhielt ich 1861 eine Weiße Reinette, in der ich leicht die obige erkannte, größer und auch delikater als in meiner Gegend; sie ist oben unter b. dargestellt. Die Wölbung um den Kelch bezeichnet Diel als nicht viel stärker abnehmend wie die um den Stiel. An meinen guten Früchten saß allermeist der Bauch merklich mehr nach dem Stiele hin und nahm die Frucht nach dem Kelche stärker ab.

Kelch: ziemlich langgespitzt, halboffen oder geschlossen, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Senkung, mit Falten und meist auch feinen regelmässigen Rippen umgeben, die jedoch oft erst auf dem Rande der Kelchsenkung mehr hervortreten, und sichtbar, ja bis zum Bauche oft ziemlich kantig und dann flacher, über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, ½ bis ¾" lang, oft etwas fleischig und dick, sitzt in schöner tiefer, meist etwas enger, bei flachen Früchten auch weiter Senkung, die bald mit etwas Rost, einzeln selbst rauhem Roste bekleidet, bald auch glatt ist.

Schale: fein, etwas geschmeidig, vom Baume hellgrün, in der Reife schön gelb. Nur bei stark besonnten findet sich einzeln ein Anflug bräunlicher Röthe, die allermeist fehlt. Rostanflüge sind selten. Punkte nach Diel äußerst zahlreich und häufig sternförmig; ich fand sie zwar zahlreich, aber allermeist mehr fein. Geruch angenehm.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, doch mürbe saftreich von delikatem süßweinsteinartigen merklich und etwas muskatellerartig gewürzten Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten zahlreiche braune starke, etwas lange Kerne. Kelchröhre kurzer Kegels.

Reife und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis zum Frühlinge.

Der Baum ist nach Diel eigen auf seinen Standort, erfordert guten gebauten, nicht nassen Boden, wird groß und sehr fruchtbar. Auch bei mir steht die Pyramide im Grabelände in Lehmboden, doch mit bald folgender Kiesunterlage und wächst bisher gemässigt, leidet aber Krebs. Sommertriebe nach Diel stark, bei mir mäßig stark, olivengrün, an der Sonnenseite braun überlaufen, stark mit feiner Welle besetzt, meist stark silberhäutig, nicht häufig und fein punktirt. Blatt mittelgroß, fast flach ausgebreitet, eioval oder oval mit langer scharfer Spitze und scharfen Sägezähnen. Astenblätter lanzettförmig. Augen klein, etwas wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.