



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 Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

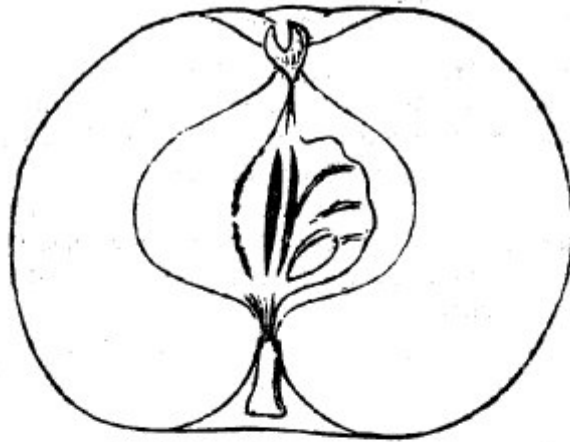
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Französische Goldreinette. Diel; für Süddeutschland. * * † † Winter.

Heimath und Vorkommen: diese treffliche Frucht wird französischen Ursprungs sein, da Diel sie nicht nur aus Nancy, Metz und Paris als Reinette d'orée überein erhielt, sondern auch bemerkt, er habe sie sehr vielen Franzosen gezeigt und immer die Antwort erhalten, daß sie als Reinette d'orée in Frankreich sehr bekannt und geschätzt sei. Man nimmt gewöhnlich an, daß unsere Frucht die von Duhamel II. Nro. 15 beschriebene Reinette d'orée sei, doch stimme ich Diel bei, daß sich dies mit Bestimmtheit nicht sagen läßt, da er so wenig Röthe angibt. Nach den mancherlei Synonymen, welche Dochnahl von obiger Frucht angibt, wenn sie wirklich von derselben gebraucht werden (die aber größtentheils wieder nur durch völlige Unkunde in der Obstkenntniß gebrauchte Benennungen wären und mindestens als solche bezeichnet und von den wirklichen Synonymen getrennt werden sollten), wäre sie in Süddeutschland schon ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel IV. S. 128 unter obigem Namen. Duhamel II. Nro. 15 Reinette d'orée, Reinette jaune tardive (?). Wegen dieser Ungewißheit adoptirte Diel im Systeme obigen Namen; L.D.G. XIV. S. 18, Taf. 1. Duhamels Goldreinette, Reinette d'orée de Mr. Duhamel, nach einer von Diel gegebenen Beschreibung. Diese Abbildung ist so ziemlich ähnlich, wenn gleich die VII. Taf. 20 von der Casseler Reinette gegebene Darstellung (die weder die Größe, noch die kleine Casseler Reinette kenntlich darstellt) unserer Frucht wohl noch mehr gleicht. Christ, Handwb. S. 82 und vollst. Pom. Nro. 170, mit dem Synonym Duhamels Goldreinette. Dittrich I. S. 433 ganz nach Diel. Ich konnte auch die angeblich von van Mons erzogene Reinette Siedler, die nach Diels Catalog Nro. 601 der obigen sehr ähnlich sein soll und in van Mons Catalog Ser. I. Nro. 1450 mit dem Zusatz „par nous“ vorkommt, von ihr weder in Frucht, noch Vegetation irgend wesentlich unterscheiden, die also mindestens ein völlig ähnlicher Sämling von ihr wäre. Auch als Christs Goldreinette erhielt ich sie von Herrn Dochnahl. Dies Synonym braucht Pogg

S. 74 bei der Dutch Mignonne, die unsere Große Casseler Reinette sein wird, führt aber S. 222, No. 468 noch besonders eine Christs Goldreinette mit dem Synonym Christs Deutsche Goldreinette an. Letztere ist eine andere, gleichfalls sehr schätzbare Frucht. Weder Hogg, noch der Lond. Cat., noch Downing scheinen obige zu haben.

Gestalt: etwas flachrund; vollkommene Früchte $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ “ breit und stark 2“ hoch. Viel größer wie obige Figur hatte ich sie bisher nicht und gibt auch Diel an, daß sie die Größe eines starken Edelhorsdorfers habe; doch sah ich aus Süddeutschland Früchte, die fast 3“ Breite hatten. Der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den sie sich flachrund wölbt; nach dem Kelche nimmt sie sanft gerundet stärker ab und ist ziemlich abgestumpft. Ueber die Frucht laufen nur manchmal eine oder mehrere flache Erhabenheiten, die dann auch wohl die beiden Hälften ungleich machen; meistens ist die Frucht schön gerundet.

Kelch: halbgeschlossen (ich fand ihn auch offen), nicht selten fehlend, steht in weiter, bald seichter, bald ziemlich tiefer Senkung, die meistens eben ist und nur zuweilen etliche Falten zeigt.

Stiel: theils dünn und $\frac{1}{2}$ —1“ lang, häufig aber nur ein Fleischbüß, sitzt in geräumiger, tiefer Einsenkung.

Schale: feinrauh, nicht fettig werdend; Grundfarbe vom Baume ein etwas grünliches Gelb, später schönes Goldgelb, wovon bei starkbesonnten oft wenig rein zu sehen ist. Die Sonnenseite ist mit etwas dunklem, oft sehr glänzendem Carmoisinroth verwaschen, in welchem man meistens noch dunklere, feine Streifen sieht, die sich weniger zahlreich und blasser oft auch über die Schattenseite verbreiten, aber häufig wieder von dem feinen, zimmtfarbigen Roste verdeckt werden, der sich bei starkbesonnten Früchten über den größeren Theil der Oberfläche verbreitet, so daß das Roth nur stellenweise rein hindurchbricht. Bei weniger besonnten ist der Rost oft unbedeutend, die Röthe nur feiner Anflug, die mattgoldgelbe Schale aber immer feinrauh. Punkte an den rostfreieren Stellen zahlreich, theils feine, theils stärkere Roststernchen. Geruch schwach.

Fleisch: nach Diel sehr weiß, bei mir gelblich, fest, fein, voll Saft, von erhabenem, zuckerartigen, durch seine Weinsäure gewürzten Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; die regelmäßigen Kammern enthalten ziemlich viele vollkommene, eiförmige Kerne. Kelchröhre kurzer Kelch.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr. Muß nicht zu früh gebrochen werden; wo sie nicht weilt, für Tafel und Haushalt sehr schätzbare; bei mir nördlicher weilt die Früchte immer merklich selbst bei spätem Brechen.

Der Baum wächst gemäßigt und wird nicht groß, so daß er sich auch zur Zwergzucht recht paßt. Er trägt, was auch bei mir der Fall war, früh und voll, litt aber in meinem Nienburger Garten in der Stadt stark an Krebs, was vielleicht nur lokal war. Sommertriebe schlank, ziemlich fein, zahlreich und in die Augen fallend punktiert, fein silberhäutig, mit sehr dünner Wolle belegt, im Schatten olivengrün, besonnt mit mattem, fast etwas schmutzigen, gelblichen Braunroth überlaufen, durch welche Färbung der Triebe und den obgedachten Rost die Frucht sich von andern ähnlichen leicht unterscheidet. Blatt ziemlich klein, fast flach ausgebreitet, meist regelmäßig eiförmig, doch zuweilen am Stiele schief gewachsen, unten kaum wollig, hellgrün, mäßig tief, bald stumpfspitz, bald scharf gezahnt. Ackerblätter fein, meist pfriemenförmig. Augen klein.

Oberdieck.