



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.

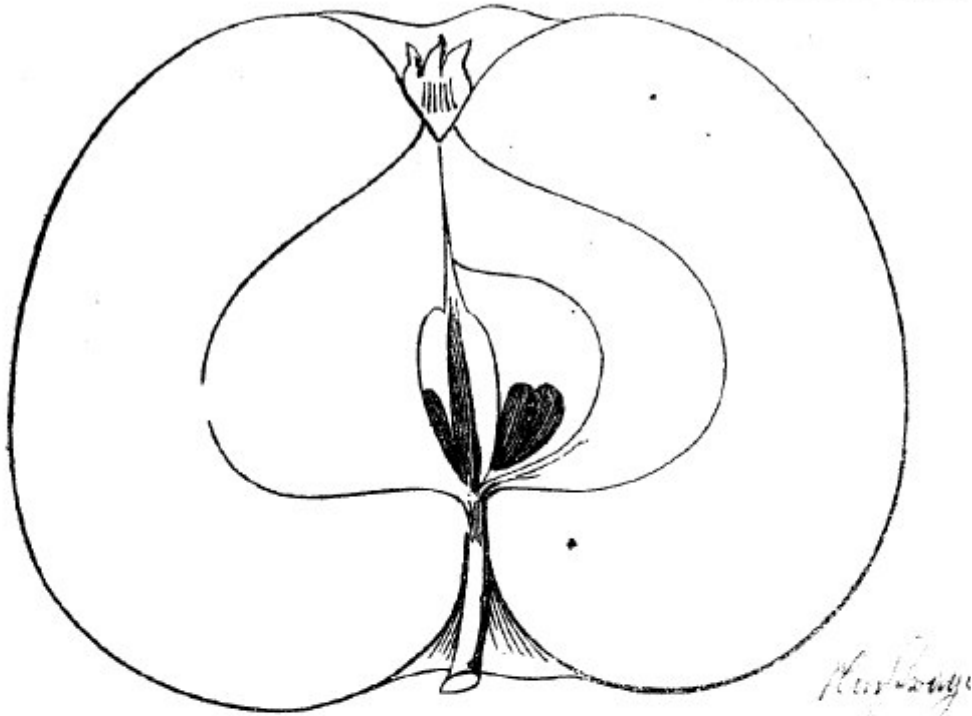
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Pariser Rambour-Reinette. Diel. ** † † Winter.

Heimath und Vorkommen: Ein sehr verbreiteter älterer Apfel, der sich unter einer Menge von Namen in deutschen und ausländischen Obstgärten vorfindet; er ist wahrscheinlich französischen Ursprungs und als Franzbaum häufig nach Deutschland versendet worden.

Literatur und Synonyme: In Deutschland meistens als Reinette von Canada verbreitet, dann unter zahlreichen Provinzialnamen z. B. Murner Reinette im Cant. Zürich, Rümelin's Reinette, Pracht-Reinette, Stern-Reinette und Gold-Reinette in Württemberg. Diel beschreibt diesen Apfel als Pariser Rambour-Reinette X, 86, als Parlemer Reinette, II, 64, als Weiber-Reinette, I, 133, als Weiße antillische Reinette (soll Reinette d'Andilly heißen) IX, 81. Die gewöhnlich als Reinette grosse d'Angleterre, Große englische Reinette bekannte Sorte ist derselbe Apfel, die Diel'sche Große englische R., I, 106 ist aber verschieden und besonders durch ihre fast ganz glatte Schale ausgezeichnet. Was Mezger S. 49, No. 32 auführt ist die Pariser Rambour-Reinette und alle diese zahllosen Provinzialnamen gehören hieher. Außerdem kommt dieser Apfel noch vor als Oestreichische National-Reinette, als Windsor-Reinette, Reinette Grandville, Reinette à Cotes, Reinette gris du Canada (Ab. der Pomol.), Reinette incomparable. Sogg nennt diesen Apfel Reinette de Canada, so auch Downing Reinette Canada, welcher Thompson und Roissette als Autoritäten anführt. Nach dem Beschluß der Pomologenversammlung in Gotha soll der Name Pariser Rambour-Reinette als pomologischer Name bleiben. Vergl. auch Oberd. Auleitung S. 199.

Gestalt: Sehr großer, mit breiten Kanten versehenen, plattrunder, nach oben abnehmender Apfel. Der Bauch sitzt in oder etwas unter

der Mitte und die Stielwölbung ist charakteristisch breit abgerundet; nach oben nimmt der Apfel mehr ab und endigt mit einer unebenen, stark abgestumpften Kelchfläche, von der sich starke breite Rippen oft bis in die Stielhöhle hinab ziehen. Oft wird dieser Apfel $3\frac{3}{4}$ " breit und 3" hoch.

Kelch: offen, etwas lang und schmalblättrig, oft fehlerhaft, in einer tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, mit Falten und einigen beulig erhobenen Rippen umgeben.

Stiel: gewöhnlich sehr kurz und dick, mitunter auch $\frac{3}{4}$ " lang und holzig, in tiefer, mit strahlenförmigem Roste bekleideter Höhle.

Schale: fein, rauh, mitunter sogar fein geschmeidig, vom Baum gelblich grün, später weißgelb, mitunter blaß goldgelb; die Sonnenseite vieler Früchte mit einem sanften bräunlichen Roth leicht belegt, welches aber oft fehlt. Rostpunkte in Form von Sternchen, die sich öfters (besonders in rauhen Lagen) zu wahren Ueberzügen vereinigen, sind sehr häufig, auch finden sich schwärzliche Rostflecke.

Fleisch: gelblich weiß, fein, ziemlich fest, saftreich, von einem recht angenehmen süßweinigen Geschmack. Kernhaus: hohlarig, meistens geschlossen, doch auch offene Kammern, geräumig, ziemlich viele kleine Samen enthaltend. Kelchhöhle: weit herabgehend, spitz kegelförmig.

Reife und Nutzung: December, hält oft bis Juni; sehr beliebter und gesuchter Tafelapfel vom 1. Range und auch zu Most und zu Compots ganz vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum bildet eine sehr starke, umfangreiche, flachkugelförmige Krone; seine Aeste stehen ziemlich stark ab, er belaubt sich dicht und setzt eine Menge Fruchtholz an, ist auch äußerst tragbar. Die Blüthe erscheint nicht sehr früh und dauert mehrere Wochen fort, so daß der Baum auch bei zeitweise ungünstiger Frühjahrs-Witterung Früchte liefern kann. Holztriebe lang und sehr stark, theilweise bewollt, Blatt groß und rund eiförmig.

Es ist dieser Apfel einer der gesuchtesten Handelsäpfel und sollte in dieser Hinsicht sehr beachtet werden, aber auch als Mostapfel hat er hohen Werth und liefert einen delicates Obstwein.

Man kann den Baum recht wohl an Landstraßen setzen, da die Frucht vom Baum ungenießbar ist, allein immer gebe man ihm einen ziemlich guten, fruchtbaren Boden und puzt auch die oft zu sehr holzreiche geschlossene Krone gehörig aus, wenn man gute Ernten erhalten will. Ed. Lucas.