



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: Apfel.

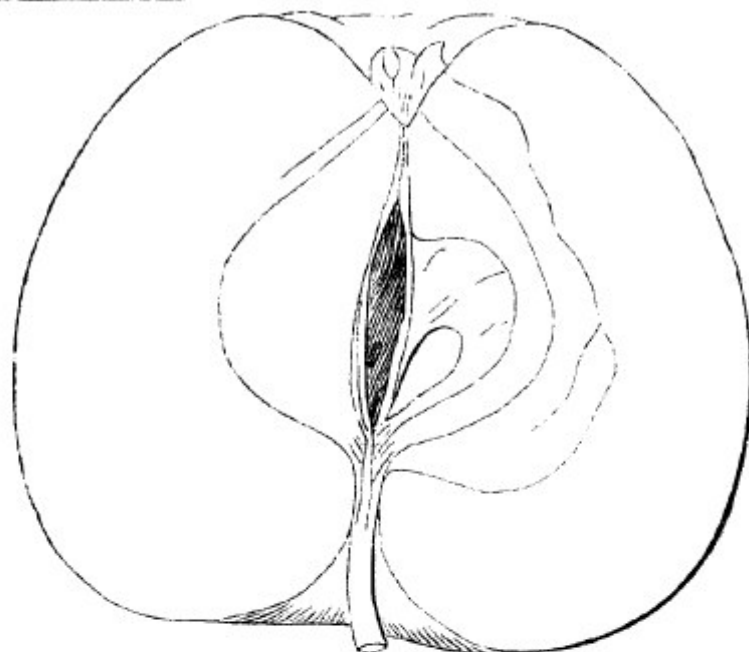
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Lothringer Reinette. * ††. W. L.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schätzbare, recht häufige Anpflanzung verdienende Frucht aus Metz und führt frühere Pomologen für dieselbe nicht an. Im System erklärt er sie für eine Haushaltsfrucht, im Cataloge pag. 21 hat er sie auch als Tafelfrucht bezeichnet, weshalb ihr oben auch ein Sternchen gegeben ist; doch dürfte nach den von mir erbauten Früchten die Bezeichnung als gute haltbare Haushaltsfrucht die richtigere sein. Diel führt sie in der Vorrede zum vierten Bändchen Apfel — Birnen unter den 36 Apfelsorten auf, die er zu allgemeinem Anbau empfiehlt. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel I, p. 137 Lotharinger grüne Reinette; Dittrich I, S. 298 nach Diel; v. Achenthal gibt Taf. 5 gute Abbildung. Diel bemerkt, daß die Frucht in manchen Baumschulen im Elsaß Reinette Allemande heiße, und hat die Frucht im Catal. und Vorrede zur 1sten Forts. des Catal. p. XXVII für die wahre Canada und die alte berühmte Reinette blanche d'Espagne erklärt. Wie weit Letzteres gegründet ist, weiß ich noch nicht, da die Reinette blanche d'Espagne, wie ich sie aus mehreren Quellen habe, noch keine Früchte lieferte. Was aber die erstere Annahme betrifft, so ist neuerdings ziemlich gewiß geworden, daß die eigentliche Canada, die als feine Tafelfrucht mit etwas Röthe und ziemlich viel Rost beschrieben wird, unsere Pariser Rambourreinetten (Duhamels Reinette grosse d'Angleterre) sei; die auch die Namen Reinette de Canada à côtes, Reinette de Caen, de Bretagne, Portugal, Janurea, St. Helena Russet und Wahre Reinette hat. (Siehe Sogg p. 167). Aeltere Pomologen unterscheiden zwischen einer Reinette de Canada grise und blanche, dieser Unterschied kann etwa nur darauf sich gründen, daß die Pariser Rambourreinetten unter Umständen bald von Rost ganz frei ist, bald ziemlich

vielen Koft hat. Indefß könnte Obige die Canada blanche sein. Eine kleine Wahrscheinlichkeit mehr erhält diese Annahme dadurch, daß Obige ebenso, wie die Pariser Rambourreinette als Reinette von Windsor vorkommt, unter welchem Namen ich aus drei Quellen die Pariser Rambourreinette, von Siegel und aus einer 2ten Quelle die Obige erhielt.

Gestalt: etwas flach, $3\frac{1}{4}$ " breit und $2\frac{3}{4}$ " hoch, oft selbst $3\frac{1}{2}$ " breit und 3" hoch. Früchte, welche ich bisher hatte, waren selten ganz von letzter Größe, manche 3" breit und hoch; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie bemerklich stärker ab und ist stark abgestumpft, nicht selten auch eine Seite etwas höher als die andere.

Kelch: nach Die! offen, bei mir immer nur halboffen oder geschlossen, und steht in einer weiten ziemlich tiefen Senkung, die nach Die! selten einige Falten zeigt, während jedoch breite rippenartige Erhöhungen über die Frucht hinlaufen. An meinen Früchten waren Falten und selbst feine Rippen auch in der Kelchsenkung häufig und die Frucht durch die über sie hinlaufenden Erhabenheiten nicht selten in der Mundung merklich verschoben.

Stiel: bald kurz und selbst fleischig, bald $\frac{3}{4}$ " lang und etwas über die Stielwölbung hervorragend, sitzt in weiter, mäßig tiefer Höhle, die bald viel, bald wenig Koft zeigt.

Schale: fein, gewöhnlich etwas geschmeidig, vom Baume hellgrün, in der vollen Zeitigung ziemlich gelb, wobei immer noch viel Grünes zurückbleibt. Punkte fein, ziemlich zahlreich, meist mit feinen helleren Dupfen umgeben. Koft nicht häufig, fehlt oft ganz. Geruch nicht merklich.

Fleisch: etwas grünlich gelb, locker, nicht ganz fein, saftreich, von angenehmem weinsäuerlich gezuckerten Geschmack.

Kernhaus: weit, oft etwas offen, häufig auch geschlossen. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten braune, meistens taube Kerne, die in ihrer Vollkommenheit lang und spitz eiförmig sind. Kelchröhre breiter Ke gel.

Reife und Nutzung: Zeitigt mit dem Dec., hält sich, ohne zu welken bis zum Frühjahr. Verträgt frühes Pflücken, muß aber in warmen Jahren, wie alle ähnlichen saftreichen Früchte, kühl gelagert werden, da das Fleisch sonst leicht stüppig wird.

Der Baum wächst rasch und gesund, macht nach Die! gern Hängeäste und ist früh und sehr fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, schmutzig erdbraunroth, mit Silberhäutchen stark belegt, nach Die! wenig wollig und wenig punktiert, während ich ziemlich viele Wolle, und stärkere Triebe reich punktiert fand. Blatt mäßig groß, in Form etwas veränderlich, meist oval, bald kurz bald länger, auch elliptisch, einzeln eiförmig, mit starken groben Sägezähnen. Asterblätter meist pfriemensförmig. Augen stark und breit, stark weißwollig.

Anm. Sehr ähnliche Frucht ist die Reinette von Sorgvliet, die auch ähnliche Vegetation hat. Den Unterschied bemerkt hauptsächlich nur die Zunge, indem die Sorgvliet feineres Fleisch und edleren Geschmack hat; auch fand ich deren Kerne, die gleichfalls meist taub sind, in ihrer Vollkommenheit kürzer eiförmig und kleiner.

Oberdieck.