



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

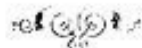
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

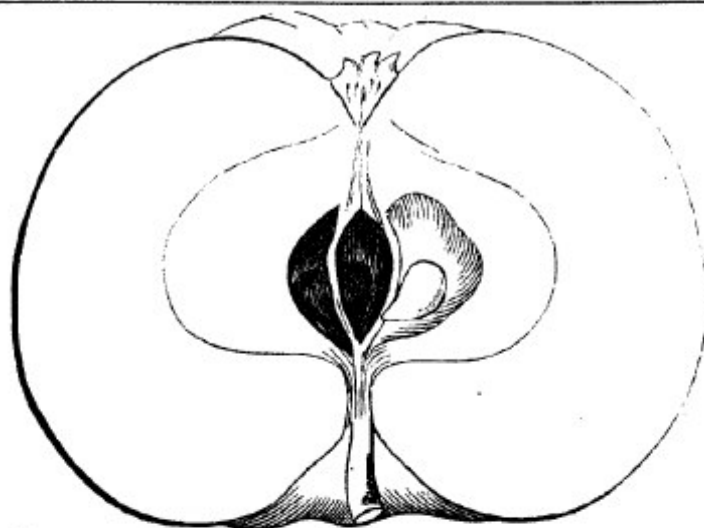
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Niederländische weiße ReINETTE. \*††. Nov. bis April.

Heimath und Vorkommen: Stammt wohl aus Flandern und hat Diel sie nur in der zweiten Fortsetzung des Catalogs aufgeführt, wobei denn nicht noch näher gesagt ist, von wem er sie bezog, sondern nur „Flandern“ beigelegt ist. Gleicht in Allem und selbst im Wuchse des jungen Baumes der Champagner ReINETTE so sehr, daß ich sie bereits auf Identität mit dieser ansah. Sie unterscheidet sich indeß durch etwas mehr Größe, frühere Reife, gelbere Farbe bei gleichzeitig gepflückten Exemplaren, und stärkere Röthe an stark besonnten Exemplaren, hat aber mit der Champagner ReINETTE wohl ganz gleiche Fruchtbarkeit, Haltbarkeit und Güte für den Haushalt und übetrifft sie noch etwas an Schönheit, während das Fleisch etwas weniger fein ist. Eine von beiden ist eigentlich überflüssig und muß weiter beobachtet werden, welche die beste ist. Mein Reiz erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel Catalog 2te Fortsetzung S. 65 unter obigem Namen. Diel bemerkt, daß Christs ReINETTE Allemande (Hand-W.-B. S. 95) ganz die nämliche Frucht sei. Der Name ReINETTE Allemande wird auch dem Edelborsdorfer in Frankreich gegeben. Dittrich I, S. 379 nach Diel; von Nehrenthal gibt Taf. 80 gute Abbildung. Unter welchem Namen sie etwa jetzt noch in Belgien vorkommt, ist mir bis jetzt nicht gewiß, und scheint sie dort unbekannt oder in Vergessenheit gerathen zu sein.

Gestalt: stark flach, der Bauch sitzt in der Mitte, nach dem Kelche nimmt die Frucht kaum stärker ab, als nach dem Stiele; schöne Früchte sind 3" breit und 2 $\frac{1}{4}$ " hoch.

Kelch: kurz gespitzt, grünbleibend, sitzt in tiefer, schüsselförmiger Senkung mit einigen Falten umgeben, die auf der Kelchwölbung zu

vielen feinen flachen Ranten sich erheben und feinkantig, doch flach, über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, deren Form allermeistens schön und regelmäßig ist.

**Stiel:** holzig,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, bei großen Früchten über die Stielwölbung nicht hinausgehend, sitzt in weiter, tiefer, trichterförmiger Höhle, die meistens mit zimmtfarbigem Koste belegt ist, der sich zuweilen strahlig noch etwas, doch nicht weit, über die Stielhöhle hinaus ausbreitet.

**Schale:** fein, glänzend, geschmeidig, glatt, vom Baume gelblich grün, häufig schön strohweiß, so daß die Frucht schon am Baume weißer aussieht, als die Champagner ReINETTE, in der Reife hellgelb mit noch zurückbleibenden grünen Stellen, namentlich grün bleibender Stielhöhle. Die Sonnenseite stark besonnener Früchte ist mit einer freundlichen, etwas rosenfarbigen, nur zuweilen stärkeren, fast karmoisinfarbigem RÖTHE allermeistens nur leicht, wenn auch ziemlich verbreitet, angelauten, welche RÖTHE an manchen Früchten Spuren von Streifen zeigt, allermeist aber verwaschen ist. Irgend beschattete haben nur eine goldartigere Sonnenseite mit einzelnen feinen blutartigen Fleckchen und Punkten. Die Mehrzahl der Früchte würde man eher zu den einfarbigen als zu den rothen ReINETTEN zählen. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich. In nassen Jahren finden sich einzelne schwärzliche, eingesenkte Regensflecke. Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist mattweiß, fein von Ansehen, im Genuße nicht völlig so fein, als das der Champagner ReINETTE, mäßig saftreich, von etwas weinartigem, angenehmen Zuckergeschmacke.

**Kernhaus:** bald nur etwas, bald und meistens stärker offen, die mäßig großen und weiten Kammern enthalten schwarzbraune, große, fast eiförmige, oft etwas unförmliche, oft auch nicht recht vollkommene, oder selbst taube Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig nicht weit herab.

**Reife und Nutzung:** zeitigt schon im November, ist einige Wochen früher mürbe, als die Champagner ReINETTE, und hält sich den Winter hindurch, in guten Kellern wohl bis in den Sommer. Fault gar nicht leicht und verträgt frühes Brechen.

Der Baum wächst in der Baumschule gut und wurden die Probezweige früh und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, steif, nur nach oben wollig, violettbraun, zahlreich, doch fein punktiert. Blatt groß, flach, kurz oval, oft breit-eiförmig, mit scharfen, starken Sägezähnen. Aftblätter schmal, kurz, lanzettlich, oft mehr fadenförmig. Augen stark, etwas wollig, Träger mäßig vorstehend.

Oberdieck.