



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.

Achter Band.

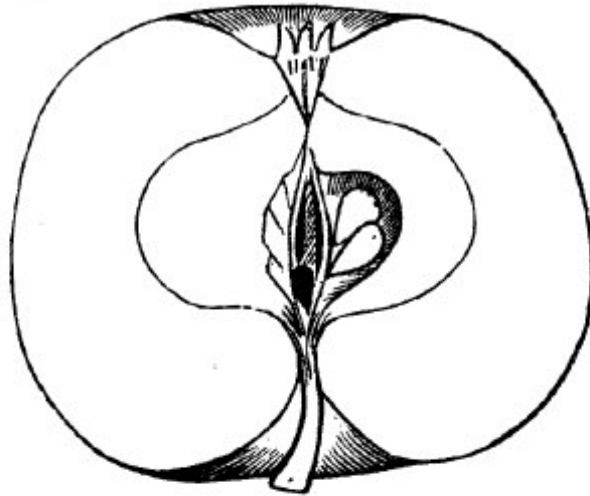
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Reinette von Auvergne. **†† Dezember—April.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr gute, einer Spitalsreinette etwas ähnliche Frucht, die Diel, nach seinen größeren Exemplaren auch passend, mit der späten gelben Reinette vergleicht, bekam Diel zuerst aus Herrenhausen und später von Christ. Der Name weist auf die bekannte Provinz in Frankreich hin, doch will Diel daraus, daß sie in Frankreich gar nicht bekannt sei, schließen, daß sie wohl ein deutsches Erzeugniß sei, indem man gute, in Deutschland gewonnene Früchte häufig mit französischen Namen benannt habe, um für die neue Sorte desto mehr Absatz zu haben. Dies mag wahr sein; mundus vult decipi, und ein in meinem Geburtsort stehender Danziger Kantapfel, dessen rechten Namen ich gegeben hatte, wollte unter dem Namen in Hannover keine Käufer finden, fand aber begierig Abnehmer, als der Besitzer ihn Goldcalville getauft hatte. Indeß ist wohl mancher in früherer Zeit in Frankreich gebaute Apfel dort durch die Revolution und nachdem die Franzosen und Belgier nichts mehr schätzten und kannten als Birnen, verloren gegangen und hat sich bei den beständigeren Deutschen erhalten. Mein Reis erhielt ich nicht mehr direct von Diel, aber, und schon in der Vegetation der jüngeren Bäume leicht kenntlich, überein von Bobiker in Meppen und Zahn, und stimmten auch die erbauten Früchte sehr mit der Beschreibung. Zahn kannte bei Meiningen mehrere gute Hochstämme von der Sorte und schätzte sie sehr. Auch Herr Senator Doornkaat zu Norden lobt sie, Monatshefte 1865 S. 201.

Literatur und Synonyme: Diel X, S. 164, Reinette von Auvergne, Reinette d'Auvergne. Christ, Hdw.-B. S. 79, vollst. Pomol. Nr. 141. Das allgemeine deutsche Garten-Magazin 1866, Taf. 15, gibt Abbildung, welche Abbildung auch im deutschen Fruchtgarten VIII, Taf. 46, nochmals gegeben ist. Die Abbildung im deutschen Obst-Cab. No. 42 gibt auch wohl die rechte Frucht, jedoch ganz grasgrün, (baumreif?) und mit nur mäßig vielem Roste und Flecken. Dittrich I, S. 416, No. 411. Sonst finde ich sie nur noch in Dochnahls Führer, No. 800.

Gestalt: In ihrer rechten Gestalt nähert sie sich der Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte, die Frucht nimmt nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig ab und ist an beiden Enden stark abgestumpft. Gute Früchte sind nach Diel $2\frac{3}{4}$ —3" breit und $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ " hoch. Meine Früchte erlangten nicht ganz diese Größe und stellt auch das allgemeine deutsche Garten-Magazin sie nur als $2\frac{1}{2}$ " breit und 2" hoch dar, in welcher Größe ich sie mehrmals hatte und von Fahn erhielt; Früchte, die in dem trockenen Jahre 1868 in Moringen im Göttingischen erwachsen, waren stark platt gedrückt.

Keilch: langgepißt, in die Höhe stehend, geschlossen, sitzt in weiter, bei nicht plattgedrückten Exemplaren auch tiefer Senkung, mit Kalten und fein rippigen Erhabenheiten umgeben, die aber nur flach über die Frucht hinlaufen, jedoch einzeln vorbrängen und die Rundung etwas verderben

Stiel: oft nur ein kurzer Buß, oder holzig und meist nicht über die Stielwölbung hinausgehend, sitzt in weiter und tiefer, mit feinem Roste bekleideter Höhle.

Schale: fein rauh; Grundfarbe vom Baume ein gelbliches Hellgrün, in der Lagerreise hohes Citronengelb. Der größte Theil der Oberfläche ist meist bald marmorirt, bald auf größeren Stellen einen Ueberzug bildend, mit zimtfarbigem Roste bedeckt. Die Sonnenseite zeigt selten etwas von Röthe oder hat davon nur schwachen Anflug. Die Abbildung im Allgemeinen Deutschen Garten-Magazin zeigt wenigen Rost, (was ja nach Jahr und Boden abändert,) und dagegen eine leicht gelbliche Röthe, in der mehrere dunkle rothe Flecke angedeutet sind. Die Punkte sind fein, an sich zahlreich, aber durch den Rost oft verdeckt. Der Geruch ist schwach oder fehlt.

Das Fleisch ist gelblich, fein, fest, saftvoll, von gewürztem, erhabenem, sehr süßweinartigen Zuckergeschmacke, der dem der Spitalreinette ähnlich ist.

Das Kernhaus ist mittelmäßig groß, nach Diel etwas offen, während ich nur etwas hohle Achse fand, in die die Kammern sich öffneten. Die verhältnißmäßig geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, spitze, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist nach Diel ein breiter, abgestumpfter Kelch, nach meinen Wahrnehmungen ein spitzer, bis auf die Spitze des Kernhauses herabgehender Kelch.

Reifzeit und Nutzung: Reift im Dezember und hält sich, kühl aufbewahrt, bis zum Frühling, wo sie nach Diel dann welkt. Dieser Fehler kam auch an meinen Früchten vor, doch hängt das Welken hauptsächlich mit etwas trockenem Boden zusammen.

Der Baum ist schon in der Baumschule an dem raschen, kerzengraden, ganz pyramidalen Wuchse kenntlich, wo die Nebenzweige in ziemlich spitzem Winkel sich ansetzen. Er wird nach Diel nur mittelmäßig groß, geht mit den Aesten gut in die Luft, setzt bald und viel kurzes Fruchtholz an, das reich fruchtbar wird. Sommertriebe mäßig lang und stark, doch etwas fein, nach oben abnehmend, fein wollig, leicht silberhäutig und davon etwas grau, violettbraun, wenig und fein punktiert. Blatt etwas klein, elliptisch zu breit-lanzettlich neigend mit schöner, scharfer Spitze, nicht tief und mehr stumpf gezahnt. Astenblätter kurz lanzettlich; Augen etwas wollig, auf wenig vorstehenden, noch deutlich gerippten Trägern. Ober die d.