



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

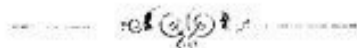
von

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.

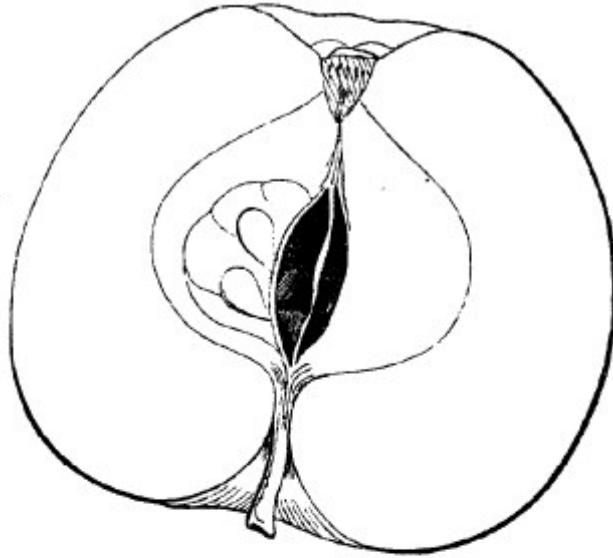
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 400. Reinette von Clarevall. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 a (b).; Pogg III, 1 A.



Reinette von Clarevall. Fast **††. Dez. bis April.

Heimath und Vorkommen: Die Abstammung dieser schätzbaren Reinette ist ungewiß. Diel erhielt das Reis von Christ, der nirgends Nachricht gegeben hat, woher er die Sorte genommen habe, was bei allen pomologischen Forschungen von so großem Gewichte ist, und was sich nur in einer Zeit entschuldigen mag, wo man noch nicht näher erkannte, wie schwierig die feste Bestimmung der Obstsorten sei, und glaubte, mit näheren Beschreibungen alles Nöthige geleistet zu haben. Sie ist der EdelreINETTE so ähnlich, daß man in Versuchung kommen könnte, sie damit für identisch zu halten, selbst die Untugend theilt sie mit ihr, daß der Baum in manchem Boden am Krebs leidet; indeß fällt sie doch, nach meinen Beobachtungen, auf Hochstamm erwachsen, in nördlicherer Gegend immer größer aus, als die EdelreINETTE und hat daher in nicht krebsfüchtigem Boden in unserem Norden größeren Werth, als die EdelreINETTE. Vielleicht ist sie die Abart der EdelreINETTE, deren schon Duhamel gedenkt. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel XII, S. III. Reinette von Clarevall, Reinette de Clarevall. Dittrich I, S. 336. Christ's Handwb. S. 84, Vollst. Pom. Nr. 116; v. Mehrenthal Taf. 71 gibt nicht recht kenntliche Abbildung. Der Lond. Catal. hat sie S. 35 Nr. 644 mit dem schon corrumpirten Namen Reinette de Claveral nur dem Namen nach, wie es denn für Engländer und Franzosen schwierig ist, irgend eine deutsche Fruchtbenennung ohne Corrupirung wiederzugeben.

Gestalt: bald mehr zum Kugelförmigen, bald mehr zur abgestumpft konischen Form geneigt; bei jener sitzt der Bauch ziemlich in der

Mitte, und nimmt die Frucht nach dem Kelche nur wenig stärker ab, als nach dem Stiele. Die Größe gibt Diel zu 2½" Breite und 2¼" Höhe an. Ich hatte schon einmal Früchte vom Hochstamme von ¾" Breite und 2¼" Höhe, mehrmals jedoch auch Früchte, die Diels Angabe kaum erreichten.

Kelch: stark, ziemlich scharf gespitzt, ist halb offen und sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Einsenkung, aus der sich deutlich flache Rippen erheben, die auch sichtbar über die Frucht hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, ¾" lang, sitzt in geräumiger, tiefer, trichterförmiger, fein rostfarbiger Höhle.

Schale: glatt, zart, vom Baume grünlich strohweiß, in der Zeitigung hoch citronengelb. Recht frei hängende Früchte haben einen kleinen Anflug verwaschener Röthe. Punkte sehr zahlreich, ziemlich stark, meist etwas eckig; Geruch schwach.

Fleisch: fein, gelblich, fest, doch zart, saftvoll, von gewürzhaftem, weinartigen Zuckergeschmacke, der dem der Edelreinette sehr ähnlich ist.

Das Kernhaus ist ziemlich groß, etwas offen, bei kleineren Früchten auch geschlossen. Die Kammern sind geräumig und enthalten viele starke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker Kelch.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich nach Diel bis in den Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, wird nach Diel groß, und bildet eine schöne, hohe Krone, setzt viel kurzes und langes Fruchtholz an, und trägt bald recht reichlich. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, mattbraun, nach unten olivengrün, mit feiner Wolle belegt, schwach silberhäutig, ziemlich zahlreich, doch fein punktiert. Blatt mittelgroß, etwas rinnenförmig, spitzförmig, mit schöner, starker, auslaufender Spitze, unten am Zweige oft eioval, spitz gezahnt. Austerblätter nach Diel pfriemensförmig, nach meiner Wahrnehmung an irgend stärkeren Trieben lanzettlich; Augen klein, etwas wollig, sitzen auf breiten, dreifach gerippten Trägern.

Oberdieck.