



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

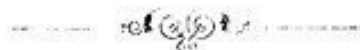
von

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.

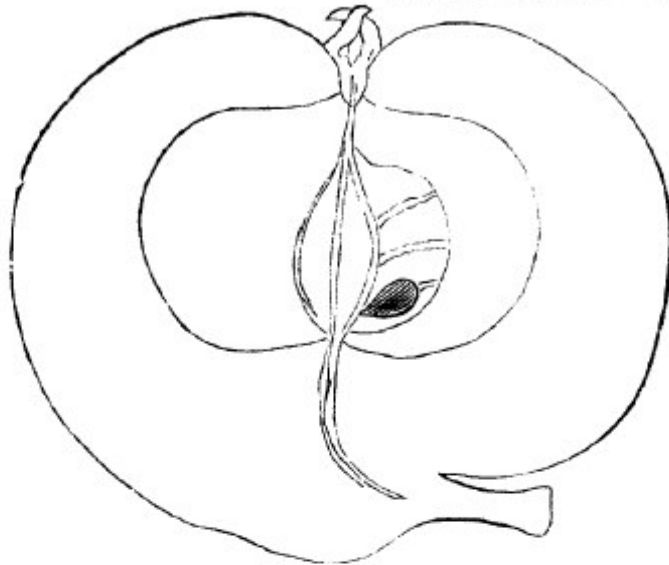
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 327. *Reinette von Canterbury*. Die I, 1.; Luc. VIII, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Reinette von Canterbury. * f. W.

Heimath und Vorkommen: der Apfel findet sich in neueren belgischen und französischen Obstverzeichnissen und stammt seinem Namen nach aus der Stadt Canterbury in der englischen Grafschaft Kentshire. — Ich erhielt die Zweige von der Societät van Mons in Brüssel und veredelte damit die Spitze eines Probebaums, wonach ich bereits zwei Mal Früchte erndtete.

Literatur und Synonyme: Die Frucht wurde schon beschrieben und abgebildet von Bivort im Album IV, S. 115 als *Reinette de Cantorbéry*. — Im I. Bande der *Annal. de Pom.* S. 109 ist sie von gleicher Gestalt und Größe mit Beschreibung von Hennaux enthalten, welcher die Frucht ungefähr ebenso schildert, jedoch hervorhebt, daß sie nicht wohl zu den Reinetten gehöre, sondern zu den Calvillen oder Bastardcalvillen, und sie wird in der Ueberschrift auch nur *Pomme de Cantorbéry* genannt, mit der Hinweisung, daß die Größe der Frucht ihr Hauptverdienst zu sein scheine. — Sie hat allerdings für eine Reinette etwas zu weiches Fleisch, auch ein großes offenes Kernhaus, jedoch keine stärker vertretenden Rippen und ich hielt es deshalb für gut, da sie in den Catalogen von Papelen, Bilvorde und auch von Jamin und Durand als Reinette (in letzterem als II, in ersterem als I. Qual.) aufgezählt ist, sie als Reinette zu behalten, um so mehr, als es ähnliche andere auch schon weichfleischige Früchte unter diesen gibt und der Apfel, wenn er sich weniger groß ausbildet, als er in den genannten Kupferwerken erscheint, auch nicht das gröbliche Fleisch hat, wie es Hennaux und auch Bivort an ihm schilderten. — Der Name wird von Belgiern *Cantorbéry*, von Jamin *Canterbury* geschrieben.

Gestalt: wie oben gezeichnet, plattrund, nach dem Stiele zu stark abgeflacht, nach oben abnehmend zugewölbt, wie ihn auch die belgischen Pomologen beschreiben, doch hier z. B. nie so groß, wie bei ihnen,

die ihn beide 4" breit und 3 $\frac{1}{4}$ " hoch abbildeten, am Stiele am breitesten, nach dem Kelche etwas stärker abnehmend, und ohne Stielwulst mit weiter Stielhöhle. Er blieb hier wahrscheinlich so klein, weil bei uns die letzten Jahre bekanntlich sehr trocken waren und kann unter günstigeren Verhältnissen auch schon ein größeres Volumen erlangen.

Kelch: großblättrig, grün, wollig, aufrechtstehend, geschlossen, in etwas enger und seichter, mit einigen Falten besetzter Einsenkung. Diese Falten machen sich als flache Erhabenheiten auch sonst noch etwas auf der Frucht bemerklich.

Stiel: ziemlich dünn und lang, steht in einer mehr oder weniger tiefen mit einigen Beulchen besetzten Höhle. — An drei der von mir erzeugten Früchte fand sich der oben mit abgebildete fleischige Fortsatz, weshalb ich ihn bemerklich machen zu dürfen geglaubt habe.

Schale: glatt, hellgrün, später grünlichgelb oder auch nur gelblichgrün mit etwas undeutlichen, weißen Punkten und einigen schwarzbraunen Leberflecken. An dem eigenthümlichen Stielfortsatze findet sich ein glatter, bräunlichgelber Kossanflug mit rosenfarbigem Anhauch.

Fleisch: nach Bivort weiß, ziemlich grob, weich, nach Hennau schwammig, körnig, nach Beiden saftreich, wohlschmeckend, doch ein wenig stark säuerlich. — Ich bemerkte mir dasselbe gelblichweiß, fein, locker, mürbe, saftig, von gutem süßweinigen und quittenartig gewürzten Geschmack. Es ist indessen anzunehmen, daß an größer gewachsenen Früchten, wie oben erwähnt, das Fleisch grobkörniger und in weniger warmen Sommern dann auch der Geschmack mehr sauer wird, gleichwie im letzten Sommer die Säure vieler Äpfel und selbst der Wellingtons-Reinette durch mehr ausgebildeten Zucker sich sehr gemildert hatte.

Kernhaus: stark hohlschig, mit offenstehenden Kammern und kleinen zum Theil tauben Kernen. Von der Kelchhöhle geht eine feine Röhre bis zur hohlen Kernhausachse herab.

Reife und Nutzung: Die Reifezeit wird auf Januar bis März angegeben und so verhielten sich auch die hier erzeugten Früchte. Einzelne waren schon Ende Dec. gut, andere hatte ich noch im März. — Die belgischen Schriftsteller nennen den Apfel gut und schön, letzteres besonders wegen seiner Größe, die aber z. B. hier wenig hervortrat und auch im Geschmack wird er von sehr vielen unserer Ältern mit ihm zugleich reisenden Früchte übertroffen, doch ist er noch weiter zu beobachten.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist nach Hennau von mittlerer Wüchsigkeit und ziemlich fruchtbar auf Johannisstamm, nach Bivort weniger auf Wildling, was ich nicht bestätigen kann, denn meine auf Wildling stehenden Probezweige beweisen sich tragbar. Die Sommerzweige sind violettbraun, dünn und wollig. Die Blätter mittelgroß, oval zugespitzt, ziemlich tief aber unregelmäßig gezahnt nach Hennau; nach Bivort sind letztere länglich oval, zugespitzt, unregelmäßig und rundlich gezahnt.

Jahn.