



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.

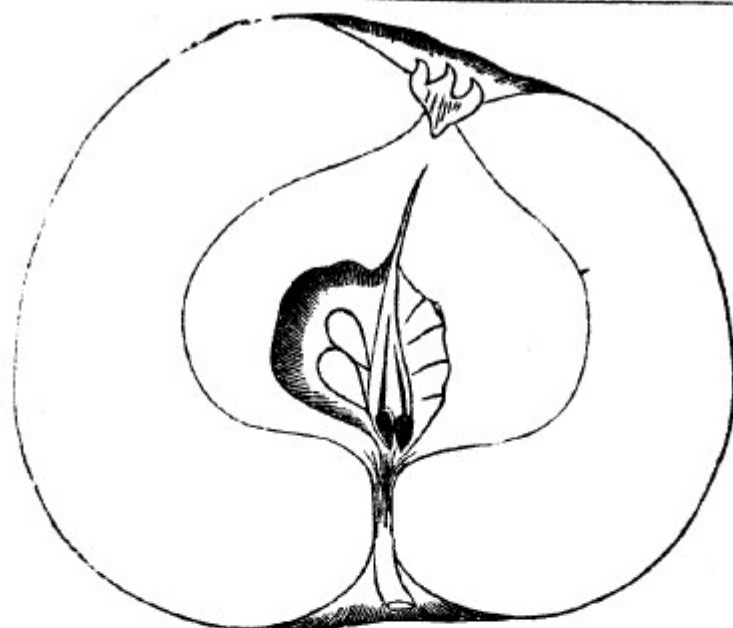
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Reinette von Madeira, ** † †, Dezember bis März.

Heimath und Vorkommen: Ueber die Herkunft dieser Sorte weiß ich noch nichts zu sagen, da wohl kaum anzunehmen ist, daß auf der Insel, auf welche der Name hinweist, sie ihre Heimath habe, ebenso wie die Weiße Antillische Winterreinette und Canadareinette, (beide unsere Pariser Rambourreinette), von den Antillen und wohl auch aus Canada nicht herkommen werden. Ich kann selbst noch nicht bestimmt behaupten, daß ich in der hier vorliegenden Frucht die wirklich rechte Sorte des Namens gebe, da ich von Herrn Behrens zu Travemünde in Frucht und dann auch im Reife eine etwas größere, erst Ende Februar zeitigende, runde, an beiden Seiten etwas gedrückte, rippige, hellgrasgrüne, erst spät gelbliche, nicht geröthete Frucht mit offenem Kernhause und feinem, sehr saftreichem Fleische und etwas gewürztem, weinartigen, doch nicht edlen Geschmacke erhielt, und daher deren Werth nur mit * † † bezeichnete. Es könnte diese Frucht wohl aus warmem Lande herkommen. Indes glaube ich, daß die obige Frucht, die ich auf der Ausstellung in Görlitz in der Collection der Gebrüder Simon Louis fand, deshalb eher die rechte sein möchte, weil auch der Königin Sophiensapfel, (Kirkes Lemon Pippin der Engländer), der mit der obigen Frucht dieselbe eigenthümlich gelbe Farbe der Schale hatte, auf der Ausstellung zu Görlitz in mehreren Collectionen fälschlich als Reinette von Madeira sich fand und es wahrscheinlich war, daß die gleiche, eigenthümlich gelbe Farbe die Verwechslung mit der Reinette von Madeira herbeigeführt haben möge. Wie nun aber die Duplicität des Namens sich einmal weiter aufkläre, so mögen wir die obige edle,

wirklich delikate Frucht als Reinette von Madeira bei uns einführen, und darf ich eine nähere Beschreibung geben, nachdem auch das von den Herrn Simon Louis erhaltene Reiss getragen hat und sich zeigte, daß ich die rechte Sorte bekommen habe. Woher das Reiss weiter stammt, habe ich noch nicht erfahren können.

Literatur und Synonyme: Ich finde in den mir bekannten pomologischen Werken den Namen nicht, auch vermag ich sie mit einer andern, schon bekannten Frucht nicht zusammen zu stellen. In der Monatschrift von 1864, S. 39, gab ich von ihr bereits vorläufige Nachricht.

Gestalt: Die Figur oben stellt eine von den aus Görlitz mitgenommenen Früchten dar und wird diese Größe in etwas wärmeren Gegenden Deutschlands und in für Aepfel recht günstigem Boden wohl immer sich finden. Die hier gewachsenen Früchte, zumal es Erstlingsfrüchte waren, fielen etwas kleiner aus, waren fast hochaussehend und neigten etwas zum abgestumpft Konischen, eine Abänderung in der Gestalt, die sich auch bei der Reinette von Orleans und andern Früchten häufig findet. Der Bauch sitzt auch bei den größeren, mehr runden Früchten etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zu rundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: breitgespitzt, grünbleibend, halboffen, einzeln geschlossen, sitzt in flacher, ziemlich weiter, bald fast ebener, bald einige Falten und Fleischperlen zeigender Senkung. Ueber die Frucht laufen nur flache, bei kleineren Exemplaren etwas flach kantig hervortretende Erhabenheiten hin.

Stiel: kurz, holzig, oft auch gegen die Basis hin etwas fleischig, $\frac{1}{3}$ " lang, oft noch kürzer, sitzt in enger, flacher, nur fein rostiger und lange grün bleibender Höhle.

Schale: vom Baume schon gelblichgrün, zeigt später ein eigenthümliches, etwas düsteres Hochgelb. Rösche fehlt. Die Punkte sind zahlreich, fein, stellenweise auch etwas stärker und machen sich häufig dadurch bemerklich, daß manche derselben mit ganz feinen, rothen Stippchen, oder auch etwas stärkeren, blutrothen Fleckchen umgeben sind. Auch feine Rostanslüge und Rostfiguren finden sich mitunter, sind jedoch nicht zahlreich. Der Geruch ist schwach.

Das **Fleisch** ist gelblich weiß, fein, saftreich, mürbe, von delikatem, merklich gewürzten, etwas süßweinigem Zuckergeschmacke.

Das **Kernhaus** ist verhältnismäßig nicht groß, hat etwas hohle Achse, in die die Kammern sich bald nur nach dem Stiele hin herzförmig etwas, bald auch mehr spaltartig öffnen. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten schwarzbraune, vollkommene, kleine, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist bald flach, bald geht sie trichterförmig fein noch etwas herab.

Reifzeit und Ruhung: Reift Ende November und hält sich den Winter hindurch.

Der **Baum** wächst in der Baumschule sehr lebhaft und schön, geht mit dem Hauptstamme kerkengerade in die Höhe, setzt die Nebenzweig in etwas spizen Winkeln an und belaubt sich schön. Die Sommertriebe sind stark, kurzgliedrig, mit feiner Wolle bekleidet und dadurch grau von Ansehen, leicht silberhäutig, unansehnlich violettbraun, zahlreich und in die Augen fallend punktiert. Blatt ziemlich groß, nur flach rinnig, langoval, oft eioval, mit aufgesetzter, kurzer Spitze, einzeln elliptisch, schön und scharf, mäßig tief gezahnt. Aesterblätter zahlreich, an starken Trieben recht in die Augen fallend lanzettlich. Augen flachgedrückt, wollig, sitzen auf wenig vorstehenden, flachgerippten Trägern. D e r b e z.