



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

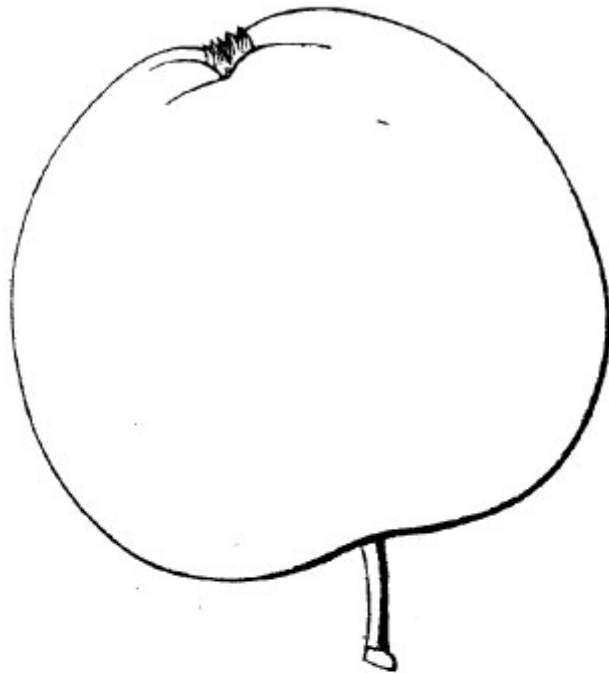
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Muskat-Reinette

Muskat-Reinette. Diel ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Wahrscheinlich ein englischer Apfel, (nach Diel wahrscheinlich aus Holland) jetzt sehr vielfach verbreitet und allgemein geschätzt.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt unter Muskat-Reinette le Reinette musquée diesen Apfel. Siedler nannte ihn Muskateller Reinette. (Bd. XI. No. LV.) Fogg führt ihn als Margil Hook. auf und gibt an, daß dieser Apfel schon vor 1750 in Brompton Park in großer Ausdehnung cultivirt worden sei, glaubt aber aus dem Namen Margil mehr auf die Abstammung dieses Apfels aus Frankreich als aus England schließen zu können. Als Synonyme führt Fogg an Never Fail, Munches Pippin, Small Ribston. Als Kleine Granat-Reinette (gleichbedeutend mit Small Ribston) findet sich dieser Apfel auch in Deutschland vor. Auch Downing nennt diese Frucht Margil und führt Thomson, Fendley und Ronald als Autoritäten an. Oberdieck erhielt auch als Neue Muskat-Reinette ganz dieselbe Sorte.

Gestalt: mittelgroße, stets hochgebaute, gegen den Kelch spitz abgerundet zulaufende Frucht. Der Bauch sitzt unter der Mitte der Frucht, nach dem Stiel zu eine breite Stielfläche bildend, während die Kelchfläche in der Regel nur eine kleine stumpfe Spitze bildet. Auch ist die Rundung nicht ganz regelmäßig, indem gewöhnlich eine breite flache Hervorragung sie unterbricht.

Kelch: geschlossen, spitzblättrig, von Falten und Fleischbeulen mitunter calvillartig eingeschnürt, in kleiner Einsenkung oder oben auf-

figend; charakteristisch mit wie angespritztem zimmtgrauen Rost umgeben.

Stiel: von sehr verschiedener Länge, oft 1" oft nur $\frac{1}{4}$ " lang, holzig, in nicht sehr weiter, trichterförmiger, tiefer, meist glatter oder etwas herosteter Höhle.

Schale: glatt, fein, glänzend, etwas geschmeidig, anfangs grünlich gelb, später ein hohes oder etwas trübes Citronengelb; $\frac{2}{3}$ der Frucht mit sehr schönen dunkelcarmoisinrothen Streifen besetzt, dazwischen roth punktiert; in der vollen Sonne oft glänzend carminroth verwaschen. Punkte im Roth einzeln, gelblich, sonst nur undeutlich. Rostflecken finden sich dagegen häufiger vor.

Fleisch: gelblich weiß, zart, delicat, äußerst gewürzhast, von ganz besonderem muskirtem weinigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen, mit geräumigen, vollsamigen Kammern.

Kelchröhre: geht tief, bis zum Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Anfangs Dezember bis Frühjahr; mitunter schon im November. Ein sehr zu schätzender Tafelapfel ersten Ranges, als Handelsobst sehr beliebt und auch zu Obstwein ganz vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: Krone mittelgroß, hochkugelförmig, sehr reich an feinem Holz. Durch gehöriges Auslüften der Krone erhält man weit schönere und größere Früchte. Die Sommertriebe sind lang, sehr schlank und spitz, reich bewollt, die Blätter sind sehr kenntlich, elliptisch in die Lanzettform übergehend, fast weidenartig. Der Baum ist in der Blüthe gar nicht empfindlich und trägt gewöhnlich sehr reichlich. In krebsfüchtigen Bodenarten leidet er übrigens oft an diesem Uebel.

Die Anpflanzung dieses sehr gesuchten und in der Regel sehr gut bezahlten Apfels als Tafel- und Mostobst ist sehr zu empfehlen. An warmen Spalieren wird übrigens die Muskat-*Reinette* gern mehlig; sie erreicht überhaupt ihren wahren reich gewürzten Wohlgeschmack in hochgelegenen, selbst rauheren Gegenden besser als in den wärmeren Lagen. Oberdieck fand, daß die Muskat-*Reinette* besonders gern trägt, wenn feuchte Witterung auf die Blüthe folgt.

G. v. Lucas.