



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.

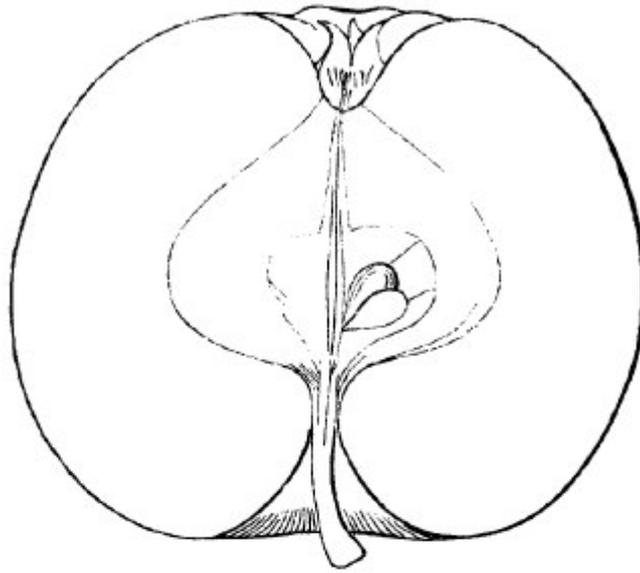
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 343. *Reinette von Montbron*. Diel IV, 3; Luc. XI, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Reinette von Montbron. *††. Dec. bis April.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese noch sehr wenig verbreitete, schätzbare Frucht von Herrn Commerzienrath v. Kell zu Trier als *Reinette de Montbron*. Mein Reiss erhielt ich von Diel. Die Frucht ist gut, muß aber in meiner Gegend spät gebrochen werden, um nicht zu welken und bleibt das Fleisch meist etwas stark abknackend. Südlicher wird sie auch als Tafelapfel sehr angenehm sein.

Literatur und Synonyme: Diel A—B V, S. 102. Dittrich I, p. 415. Christ Handwb. S. 91. Ob Knoops *Reinette von Montbron*, I. T. 10, die obige sei, bleibt, wie schon Diel bemerkt, zweifelhaft, zumal Knoops Angaben sehr kurz sind. Von dem verstorbenen Hofmeister Witter zu Gelle erhielt Diel Früchte einer *Reinette Royale* aus Herrnhäusen, die er mit obiger überein fand. Die Sorte wird indeß in Herrnhäusen unter dem Namen jetzt nicht mehr bekannt sein.

Gestalt: Meistens etwas flachrund ja zuweilen etwas käsförmig; nach Diels Angaben in schönster Größe $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ " breit und $2\frac{1}{2}$ " hoch. Ich hatte sie bisher, bei wiederholtem Tragen und selbst vom Zwerge auf Johannisstamm nicht größer, als obige Figur, gegen oder wirklich 3" breit und circa $2\frac{1}{3}$ " hoch. Der Bauch sitzt nach Diel in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach beiden Enden gleichmäßig. Die Früchte welche ich bisher hatte, nahmen indeß nach dem Kelche doch noch bemerklich stärker ab, und saß bei kleineren Exemplaren der Bauch oft selbst etwas mehr nach dem Stiele hin.

Kelch: scharf gespitzt, geschlossen, sitzt in etwas enger, tiefer, fast schüsselförmiger Senkung, in der man einige flache Erhöhungen bemerkt, die aber nur undeutlich und sehr flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in tiefer trichterförmiger Höhle.

Schale: fein rauh, mäßig stark und die trüb olivengrüne auch in der Reife nicht gelbe Grundfarbe ist meistens nirgends rein, sondern nur durchscheinend zu sehen, indem ein feiner trüber, nach Diel brauner, bei mir mehr grünlich zimtfarbiger Rost die Frucht überall ziemlich gleichmäßig überzieht. Von Rötthe findet sich allermeist keine Spur, auch sieht man keine wahren Punkte, aber genauer besehen erscheint der Rost auf den recht besonnten Stellen als dicht gedrängte, feine etwas silbergraue Punktirung oder ganz feine Schuppen. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist etwas grünlich gelblich, sehr fein, saftvoll von gewürztem, angenehmen weinsäuerlichen feinen Zuckergeschmacke, der nach Diel mit dem der französischen Grauen Reinette Aehnlichkeit hat. Bei mir blieb der Geschmack mehr bloß weinsäuerlich und bei recht reif gewordenen Früchten weinartig.

Kernhaus: geschlossen, nach Diel ziemlich groß, während ich es verhältnißmäßig klein finde. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten kleine vollkommene, etwas spitz eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, nicht tief herabgehender Kelch.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dec., oft erst Jan. und hält sich bis ins Frühjahr. Muß in meiner Gegend, um nicht zu welken, spät gebrochen werden.

Der Baum wächst mäßig, treibt die Aeste stark abstehend und bildet nach Diel eine flachgewölbte, etwas licht belaubte Krone, setzt bald Fruchtholz an und trägt reichlich. Sommertriebe ziemlich lang, nicht stark, nach oben etwas wollig, braunroth, stark silberhäutig, mit nicht vielen, zerstreuten Punkten gezeichnet. Blatt etwas klein, fast flach ausgebreitet, eiförmig, einzeln oval, mattglänzend, mit starker, meist auslaufender Spitze, am Rande stark und scharf gesägt gezahnt, welche Zahnung Diel selbst als charakteristisch hervorhebt. Aesterblätter pfriemensförmig, oft auch fein lanzettförmig; Nagen stark, ziemlich lang.

Anm. Die Unterschiede unter den grauen Reinetten anzugeben, ist, bei der Veränderlichkeit der Verostung derselben, eine schwere Aufgabe. In meiner Gegend unterscheid ich obige von den wohl am meisten ähnlichen Früchten Graue französische Reinette und Kapuzinerreinette, durch etwas grünlichere und sehr regelmäßige, auch in heißeren Jahren sich findende Verostung, mangelnde Rötthe, (die auch die Kapuzinerreinette nicht selten hat) etwas flachere, regelmäßigere Gestalt und merklicher weinartigen Geschmack. Die Reinette von Damaskon hat immer etwas Rötthe und härteres Fleisch, so daß sie nur für die Küche, aber bei außerordentlicher Tragbarkeit und langer Haltbarkeit für diese sehr schätzbar ist. Die Bäume der Grauen französischen Reinette, des Grauen Kurzstiels und der Kapuziner Reinette sind in der Baumschule an ihren weit stärkeren Sommertrieben und größerem Laube von den Stämmen der Obigen leicht zu unterscheiden.

Dberdieck.