



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

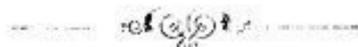
von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdieck,
Director des Pomol. Instituts in Neullingen, Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

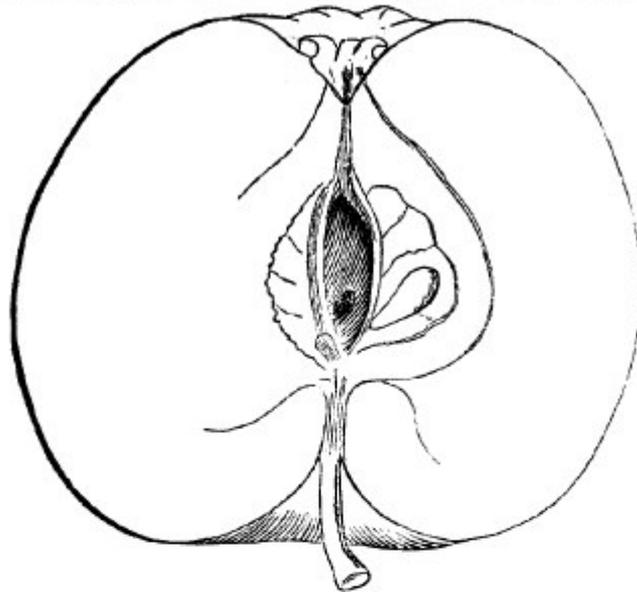
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Reinette von Ohio. **††. Dez.—Febr.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare amerikanische Frucht kam unter dem Namen Green Ohio's Pippin aus Amerika nach Belgien, wohl zunächst an die Société van Mons und ist in den Annales Tom 4 abgebildet, wo, da die Frucht eine GoldreINETTE und nicht grün ist, bereits der passendere Name Reinette von Ohio vorgeschlagen ist. Mein Reis erhielt ich von der Société van Mons und darf nach den erwachsenen Früchten glauben, die rechte Sorte bekommen zu haben. Die Frucht gehört zu den sehr schätzbaren ReINETTEN und verdient vorerst alle Beachtung der Pomologen, ja darf wohl schon unbedenklich von jedem Obstfreunde angepflanzt werden.

Literatur und Synonyme: Annales IV, S. 15 Green Ohio's Pippin, Reinette de l'Ohio. Bei Downing, Elliott, Hogg und im Lond. Catal. findet sich die Frucht noch nicht. Auch Emmons hat sie nicht, und bemerken schon die Annales, daß sie ganz neueren Ursprungs sein müsse.

Gestalt: Meine Früchte auf unbeschnittenen Zwergb umen auf Johannisbeerstamm waren etwas weniger breit, als die Frucht in den Annales dargestellt ist ($3\frac{3}{4}$ " breit, 3" hoch), nur $2\frac{1}{2}$ " breit und ein paar Linien weniger hoch, und glichen sehr einem m sig großen Ribston Pepping. Der Bauch sitzt nur bei einzelnen Früchten fast in der Mitte, allermeistens mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft, oft flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: nach den Annales halb offen, bei mir fast oder wirklich offen, die Kelchblätter sind mit den feinen dünnen Spitzen stark rückwärts übergebogen. Die Kelchsenkung ist mäßig weit und tief und erheben sich aus ihr einige flache Rippen, die meistens nur flachkantig über die Frucht hinlaufen, aber die Rundung mitunter verschieben. (Die Annales bezeichnen die Frucht als *arrondie déprimée, régulière* und erscheint sie in der Abbildung als sehr regelmäßig flach gerippt.)

Stiel: holzig, $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in weiter und tiefer, mit zimmtfarbigem Roste bekleideter Höhle.

Schale: fein, mattglänzend. Grundfarbe vom Baume grüngelb, in der Zeitigung goldgelb. Die Sonnenseite zeigt nicht häufige etwas matte Karmoisinstreifen (in den Annales intensiver roth dargestellt, was in Belgien die wirkliche Färbung sein wird,) zwischen denen die Schale noch mattroth überlaufen ist. Kostaflüge sind ziemlich häufig und finden sich besonders auch um den Kelch. Die Punkte sind zerstreut, nicht stark und an der Sonnenseite sind in der matten Röthe manche ganz fein oder etwas stärker dunkel karmoisinroth umflossen. Geruch ziemlich stark, gewürzt.

Das Fleisch ist sehr gelb, fein, saftreich, zart, von weinartigem, eigenthümlich, fast etwas quittenartig gewürzten Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist etwas unregelmäßig, bald nur mit hohler Achse, bald etwas offen. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten braune, lange, selten vollkommene, meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist breiter, nicht weit herabgehender Regel.

Reife und Reifung: Zeitigt im Dez. und soll mit dem Ribston-Pepping gleiche Haltbarkeit haben. Meine Früchte hielten selbst auf der Obstkammer bis Februar. Nach den Annales welkt die Frucht gar nicht; einige Exemplare indess, die ich in dem frühen Jahre 1862 schon 26. Sept. brach, waren Anf. Dez. doch merklich gewelkt und muß die Frucht etwa so lange sitzen, wie die Reinette von Orleans.

Der Baum scheint stark zu wachsen und trug der Probezweig gleich im 2ten Sommer nach dem Aufsetzen des Reises, was immer auf besondere Fruchtbarkeit hinweist. Nach dem Probezweige wird der Baum eine lichte, nicht reich verzweigte, mit vielem kurzen Fruchtholze versehene Krone machen, etwa ähnlich wie die Pariser Rambourreinette. Sommertriebe steif, nach oben nicht stark abnehmend, braunroth, fein silberhäutig, mit zerstreuten, aber starken Punkten gezeichnet, die am zweijährigen Holze noch häufiger und stärker sind. Blatt groß, ziemlich stark rinnensförmig, oder mehr muldenförmig, meist langoval, oft auch eiförmig, nicht tief, aber scharf gesägt gezahnt. Aftblätter pfriemenförmig. Augen stark, ziemlich geschwellen, wollig, sitzen auf ziemlich flachen Trägern.

Anm. Vom Ribston-Pepping unterscheidet die Frucht sich schon durch das eigenthümliche, nicht rosmarinartige Gewürz. Die Reinette von Orleans hat vollkommene Kerne und ein citronenartiges Gewürz. Oberdief.