



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.**

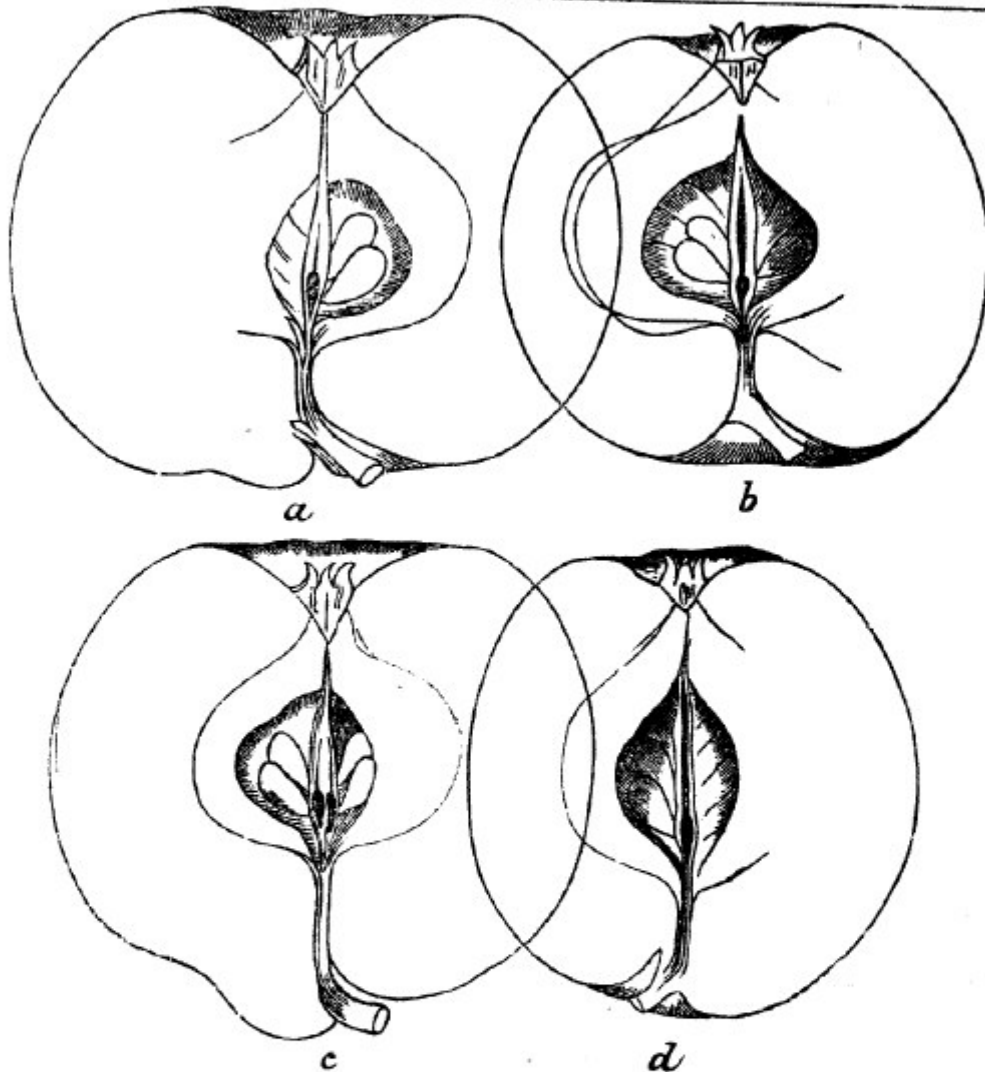
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 595. *Chouins Reinette*. Die I IV, 1. (3); Lucas IX, 1. b; Hogg III, 1. A.



Chouins Reinette, ** † †, November durch Winter.

Heimat und Vorkommen: Das Reis dieser trefflichen, äußerst reichtragenden Frucht erhielt ich von Herrn Rechtsanwalt Adam zu Altenburg, einem eifrig forschenden Pomologen, zu dem es von Rinz in Frankfurt kam. Ich bezog die Sorte auch noch von Herrn Leroy zu Angers, der sie als eine der besten Reinetten zum frischen Genuß lobt und zeigte diese sich 1866 mit der von Herrn Adam bezogenen Sorte in Baum und Frucht identisch, so daß ich annehmen darf, die Sorte ächt zu besitzen, die auch mit den kurzen, über sie vorliegenden Nachrichten stimmt. In der Monatschrift von 1863, S. 144, referirt Zahn, daß er die Frucht auf der Ausstellung zu Namur fand, mit dem Beisatz: Galopin, welcher also der Erzieher ist und schildert sie als mittelgroß, plattrund, ziemlich wie ein Kurzziel, doch von Farbe gelb, ohne Ähnlichkeit mit einem ihm bekann-

Anm. Daß oben 4 Figuren im Holzschnitte dargestellt sind, ist Mißverständniß des Xylographen; a und b sollten nur dargestellt werden.

ten Apfel. Auch meine Frucht hat mit andern mir bekannten Äpfeln wenig Ähnlichkeit, gleicht jedoch in kleineren, regelmäßiger geformten, gerötheten Exemplaren einem Edelborsdorfer. Der rasch groß gewordene Probezweig trug schon 1864 sehr voll, doch blieben die Früchte in dem kalten, nassen Jahre klein und unvollkommen, aber schon 1865 setzte der Zweig, während die meisten Äpfel dasmal nicht trugen, wieder so voll an, daß ich die Hälfte der Früchte ausbrechen mußte, die sich dann zu einer schönen Größe ausbildeten. 1866, wo es in der Blüthe der Äpfel froh, saß der Probezweig wieder sehr voll, 1868 auch der Zweig von Leroy. Die Sorte wird sich wohl bald merklich verbreiten.

Literatur und Synonyme: Eine Beschreibung der Frucht ist mir bisher nicht bekannt und wird sie hier etwa zuerst beschrieben.

Gestalt: Kann mit Recht zu den Kurzstielen gerechnet werden und hat wohl noch am meisten Ähnlichkeit mit einem Deutschen Goldpepping, in kleineren gerötheten Exemplaren mit einem Edelborsdorfer. Die Form ist flachrund, der Bauch sitzt oft ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach beiden Seiten dann fast gleichmäßig und ist an beiden Enden gedrückt. Oft jedoch sitzt der Bauch auch etwas mehr nach dem Stiele hin und nimmt die Frucht dann nach dem Kelche noch bemerklich stärker ab. Einzelne Exemplare sind hochaussehend.

Kelch: fein und mäßig langgespitzt, geschlossen oder nur ein Geringses offen, sitzt bald in etwas enger und flacher, bald auch weiterer und tiefer, etwas schüsselförmiger Senkung, nur mit einzelnen Falten oder ganz flachen Beulen umgeben und auch über die Frucht laufen nur sehr flache, oft wenig bemerkbare Erhabenheiten hin, doch ist die gewöhnlich schöne und gefällige Form nicht immer ganz rund, auch nicht selten eine Seite höher, als die andere.

Stiel: holzig, einzeln dünn und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ lang und sitzt dann in ziemlich weiter, tiefer, trichterförmiger Höhle; allermeist aber ist er sehr kurz und gehört es zur Charakteristik der Frucht, daß sich ein starker, merklich sich erhebender Fleischwulst an den Stiel anlegt, denselben ganz zur Seite drückt und die Stielhöhle sehr verflacht oder fast verdrängt. Die Stielhöhe ist immer mit zimtfarbigem Koste ziemlich stark belegt, der sich nicht selten noch etwas, doch nicht weit über die Stielhöhle hinaus verbreitet.

Chale: glatt mattglänzend, vom Baume wachsartig weiß, später etwas hellgelb, zuletzt fast goldgelb. Stärker besonnte Früchte haben eine sanft und etwas gelblich roth geröthete Wade meistens in der Nähe des Stiels, oder auf der Stielwölbung, oft jedoch nur einen Anflug davon. Mitunter ist die Röthe an der Sonnenseite aber auch stärker, etwas gelblich farnosinroth und zeigt deutliche Spuren von Streifen. Feine Kostpunkte sind ziemlich zahlreich und sind in der Röthe mit feinen, häufig selbst ziemlich starken, gelblichen Dupfen umgeben. Kost findet sich wenig; der Geruch ist angenehm, doch etwas schwach.

Das **Fleisch** ist gelblich, fein, saftreich, mürbe, von gewürztem, etwas weinartigen Zuckergeschmacke.

Das **Kernhaus** ist klein, geschlossen, mit kleiner, hohler Achse, in die manche Kammern sich fein herzförmig etwas öffnen. Die mäßig geräumigen, glattwandigen Kammern enthalten viele schwarzbraune, vollkommene, häufig facettirte Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kelch.

Reifezeit und Nutzung: In dem warmen Sommer 1865 zeitigten die Früchte schon im November und hielten sich den Winter hindurch.

Der **Baum** wächst gut und rasch und hat der große Probezweig mehrere, etwas breit auseinander gehende, nicht viel verzweigte, mit kurzem Fruchtholze sehr reich besetzte Zweige gemacht, wornach er eine etwas lichte Krone machen wird. Sommertriebe ziemlich stark, nach oben wenig abnehmend, nach oben mit feiner Wolle belegt, violettbraun, nicht silberhäutig, ziemlich zahlreich, doch fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Das zweijährige Holz ist dagegen recht stark punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach, eioval, oft lang und spitz eiförmig, schön gezahnt. Austerblätter häufig, lanzettlich. Augen etwas breit, wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.