

SCHWEIZERISCHES
OBSTBILDERWERK
POMOLOGIE SUISSE
ILLUSTRÉE

Herausgegeben vom - Publiée par
SCHWEIZ. OBST- UND WEINBAUVEREIN
VERBAND SCHWEIZ. OBSTHANDELS- UND OBST-
VERWERTUNGSFIRMEN IN ZUG
VERBAND SCHWEIZ. HANDELSGÄRTNER

unter Mitwirkung der
SCHWEIZ. VERSUCHSANSTALT FÜR
OBST-, WEIN- UND GARTENBAU IN
WÄDENSWIL UND ZAHLREICHER
MITARBEITERSCHAFT

sous la direction de
L'ETABLISSEMENT FÉDÉRAL POUR
L'ARBORICULTURE, LA VITICULTURE
ET L'HORTICULTURE, A WÆDENSWIL,
ET AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX
COLLABORATEURS

DER VERFASSER: L'AUTEUR:
TH. ZSCHOKKE, WÆDENSWIL

Champagner Reinette

Synonyme : Diese Sorte finden wir bei uns unter den verschiedensten Namen verbreitet, wie Jahrapfel, Silberapfel, Weissapfel, Käsapfel, Zwiebelapfel, Rübenapfel. In Gegensatz zu einer noch in Frankreich vorkommenden grünen Champagner Reinette, nennen sie die Franzosen auch Reinette blanche de de Champagne und Reinette de Versailles.

Herkunft : Die Sorte stammt aus dem nordöstlichen Frankreich der Champagne. Nach dem alten, berühmten Pomologen Dochnahl ist sie schon seit 2 1/2 Jahrhundert bekannt. Zum ersten Male wurde die Sorte von Pomologe Diel im Jahre 1799 unter dem Namen Loskrieger (weil die Früchte fest am Baume hängen) beschrieben.

Baumeigenschaften : Der Baum stellt an Boden, wie Klima ziemliche Ansprüche und wird die Sorte aus diesem Grunde nicht überall mit gleichem Erfolge gebaut. Daher auch die scheinbar sich widersprechenden Urteile über die Champagner Reinette. In kalten feuchten Böden leidet er gerne an Krebs. Auch treiben die Bäume in solchen Lagen bis in den Winter hinein Blätter und lässt dann das Ausreifen des Holzes zu wünschen übrig. In der Baumschule zeigt die Sorte eine kräftige Entwicklung. Die Tragbarkeit setzt aber recht früh (schon in der Baumschule) ein. Dadurch wird der Holztrieb bedeutend geschwächt. Die Aeste bekleiden sich mit gutem, ganz kurzem Fruchtholz. Wir erhalten von der Champagner Reinette, auch nur mittelgrosse Bäume mit gut geschlossenen, dicht geasteten Kronen. Obwohl die Saftbewegung beim Baume in Frühjahr schon recht früh einsetzt, ist die Entwicklung eine so langsame, dass die Blüte erst spät, das heisst ca. Mitte Mai eintritt und recht lange andauert. Oft bilden sich schon am einjährigen Holze Blüten. Die Sommertriebe sind braunrot und dicht wollig, nur spärlich fein weiss punktiert. Die Blätter sind dunkelgrün, gross elliptisch, mit kurzer Spitze. Die Unterseite hell wollig. Der Rand ist ungleichmässig und grob gesägt. (Am besten eignet sich die Sorte für die Buschform. Vorteilhafter ist es Champagner Reinette auf ältere, kräftige Bäume aufzupropfen, als zur Anpflanzung in jungen Hochstämmen.)

Fruchteigenschaften : Grösse und Schwere : mittelgrosser Apfel, 4—6 cm. hoch. 6—7 cm. breit. Gewicht 80—180 Gramm.

Form : Der Apfel ist ausgesprochen flach, daher auch die Namen Käseapfel, Zwiebelapfel. Der Bauch liegt ziemlich in der Mitte. Gegen den Stiel hin rundet sich die Frucht rascher und flacher ab, als um den Kelch. (Auffallend und typisch sind die feinen Nähte, welche von der Basis der Kelchblätter über den Kelchhöhlenrand und von hier oft als breite Wülste bis gegen den Stiel hin verlaufen.)

Kelch : Geschlossen. Die Blätter sind langstielig, grün, nach der Mitte geneigt. Die braunen Spitzen aufgebogen, meist aber abgebrochen. Die Höhle ist flach, ziemlich weit mit feinen einlaufenden Nähten versehen. Die Kelchblattbasis ist meist schwach geperrt.

Stiel : Die Stiellänge variiert von 1/3—2 cm. Gewöhnlich ist der Stiel lang und dünn, überragend. Beim Pflücken der festsitzenden Frucht wird der Stiel häufig abgebrochen, sodass man vielfach glaubt, die Champagner Reinette wäre kurz gestielt. Die Höhle ist nicht sehr tief trichterig, nach unten sich rasch erweiternd. In der Regel ist dieselbe mit feinem, hellbraunem Roste ausgekleidet, doch kann letzterer auch fehlen und erscheint dann die Höhle ausgesprochen grün gefärbt.

Farbe : Baumfrisch sind die Früchte hellgrün (einzelne Exemplare zeigen sonnenwärts 1/4 bis 1/3 der Oberfläche eine verwaschene Röte, die von Blättern und Zweigen scharf begrenzt, unterbrochen wird. Meist sind aber die Früchte ohne Röte.) Die grüne Grundfarbe hellt auf Lager nur wenig auf. Die grünen Höfe fliessen manchmal zu grünen Streifen und Flecken zusammen.

Schale : Baumfrisch ist die Schale beduftet. Auf Lager wird sie ganz wenig fettig.

Kernhaus : Mittelgross, eher kelchwärts, zwiebel förmig, meist hohlachsig und offenfächerig. Die Fächer sind breit, muschelrig, nach oben abgerundet und unten zulaufend. Die Samen sind reichlich vorhanden, dunkelbraun, mittelgross, meist rundlich bis eiförmig.

Kelch- und Stempelröhre : Klein, dreieckig, oder stumpf kegelförmig. Die Staubgefässe ca. 2 mm. unter den Kelchblättern. Die Stempelreste stehen auf erhöhter Spitze.

Fleisch : Weiss, fest, saftig, von erfrischendem, weinsäuerlichem Geschmack, ohne viel Gewürz. Auf Lager verliert sich die starke Säure allmählich.

Reife : Die Genussreife tritt erst nach Neujahr ein ; der Apfel hält sich frisch ohne zu welken bis tief in der Sommer hinein.

Bemerkungen : Vorzüglicher Tafelapfel für den Transport ; die kleinen Früchte sind in abgelagertem Zustande zur Mostbereitung ausgezeichnet.
Die Sorte kann in passenden Lagen zur Massenzüchtung empfohlen werden.