



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.

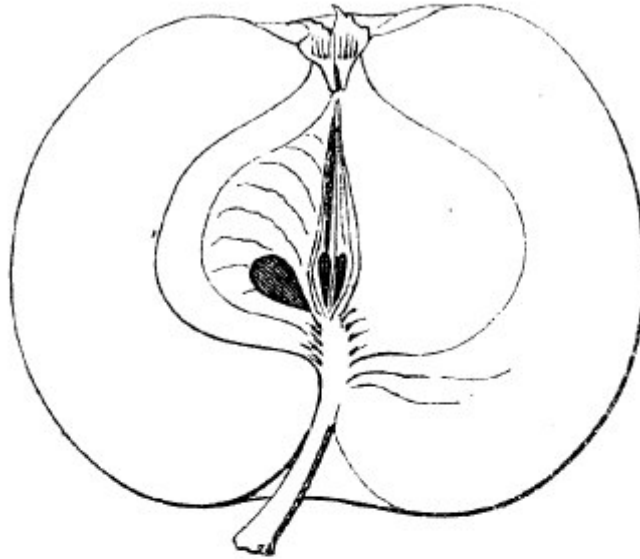
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Reinette

Englische Spital-Reinette. ** ! †† W.

Heimath und Vorkommen: Der Apfel entstand nach Hooker, Hogg, Lindley &c. in dem Dorfe Syke-house in Yorkshire und wurde darnach Syke-house Russet benannt und sehr verbreitet. Die! glaubte dafür Sicke-house (Krankenhaus, Siechenhaus) setzen zu müssen und so den Namen in „Englische Spitals-Reinette“ übersetzen zu können, unter welchem der Apfel in Deutschland in allen bedeutenden Baumschulen bekannt und von da sehr verbreitet worden ist. Wir müssen daher Anstand nehmen, den richtigeren Namen dafür einführen zu wollen.

Literatur und Synonyme: Die! hat die Frucht in Deutschland zuerst beschrieben S. 16, 139 (1809). Abgebildet ist dieselbe in Hooker P. 20, im Pom. Mag. T. 81, und in v. Lehrenthal T. X, 3 ziemlich gut. Hogg gibt einen Umriss einer sehr kleinen Frucht. — In der Gegend von Coblenz soll sie unter dem Namen Gelbe Reinette, am Main als kleine graue Reinette vorkommen. Der Londoner Catalog gab in dem 2. Bd. als Synonyme noch Aclams Russet und Prager, mancher deutschen Baumschulen, an, was aber in der 3. Ausgabe weggeblieben ist. Uebrigens dürfte sie wohl mit der Mennonisten-Reinette, Die! 16, 169 übereinkommen, wenigstens haben mehrere Pomologen, und auch ich, was uns unter diesen Namen vorgekommen, für übereinstimmend erklären müssen. Sie kommt gewiß unter der großen Menge Russets und grauer Reinetten, noch mit andern Namen vor.

Gestalt und Größe: einer mittelmäßigen Frucht vom Hochstamm, zeigt der Abriß ($2\frac{5}{8}$ “ breit und 2“ hoch), doch wird sie auf guten

tiefen oder gebüngten Boden weit größer, und hat sich besonders empfänglich und dankbar für Düngung mit verdünnter Jauche gezeigt.

Kelch: lang, grün, wenig wollig, meist offen, in einer flachen, mit feinen Falten versehenen Vertiefung.

Stiel: grün und braun, in einer rostigen Vertiefung.

Schale: die Farbe der feinen, trockenen, an den rostigen Stellen etwas rauhen Schale ist ein blaßes Citrongelb, was auf der Sonnenseite sich etwas gelbroth färbt und zuweilen in ein trübes Roth übergeht. Dabei bemerkt man mehr oder weniger hellbraune Rostfiguren und Flecken, was bekanntlich von der Jahreswitterung und dem Standort abhängig ist und daher in England stärker als bei uns vorkommt. **Punkte:** weitläufig vertheilt, grau und braun, deutlich; zuweilen stärker als gewöhnlich, und lebhaft roth umflossen.

Kernhaus: zwiebelförmig, mit etwas hohler lanzettförmiger Axt; die Kammern sind geräumig, mehr oder weniger offen, mit vielen und schönen Kernen versehen.

Kelchhöhle: mit sehr kurzer Röhre, bildet einen etwas eingezogenen Kelch.

Fleisch: weiß gelblich, fein, bei gehöriger Reife mürbe, von sehr gutem, wenig gewürzten, ächt reinettenartigem Geschmack. Geruch der Frucht schwach; beim Ausschneiden aber fein und angenehm.

Reife und Nutzung: Anfangs November, hält sich, wenn er spät abgenommen und gut aufbewahrt worden, wohl bis in den Frühling. Als Tafel- und Wirthschafts-Apfel zu jedem Gebrauch zu empfehlen, doch mehr für gemäßigte Gegenden und geschlossene Gärten. Er dürfte in vieler Beziehung dem Edlen Winter-Borsdorfer vorzuziehen sein.

Baum: wächst nicht sehr stark, ist aber sehr tragbar. Sommertriebe und Blätter stark befilzt. — Die l hält dafür, daß er aus dem Kerne eines Goldpeppings entstanden sei.

v. Flotow.