



## 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.

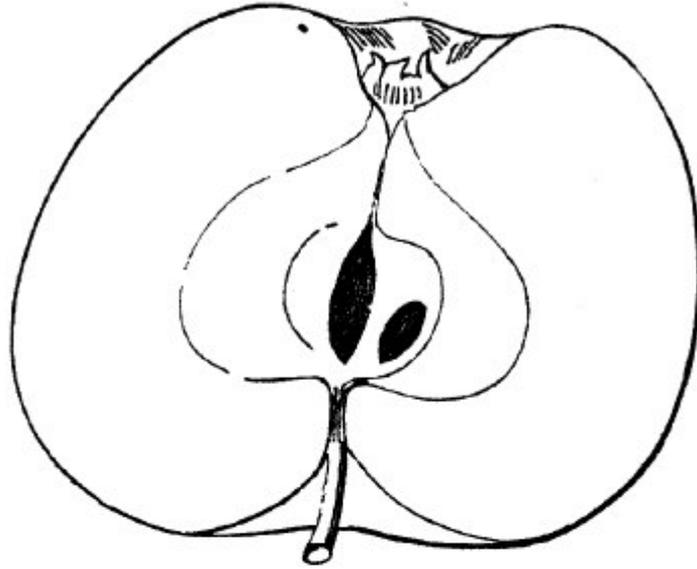
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 118. Gelbe span. Reinette. IV, 1. Diel; VII, 2 a (b) Luc.; III, 1 A. Fogg.



Gelbe spanische Reinette. Diel. \*\* †† Winter. *Carl Sprengel*

Heimath und Vorkommen: die Abstammung des Apfels ist unbekannt. Diel erhielt sie 1805 als Reinette d'Espagne von Hrn. Commerzienrath v. Noll zu Trier; er vermuthet, daß sie aus Lothringen abstamme und nicht die als sehr groß geschilderte Wahre spanische oder Reinette blanche d'Espagne sein werde. Zum Unterschiede gab er ihr das Beiwort: Gelbe.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. IV, 82: Gelbe spanische Reinette. Abbildung im L. Obstkabinet No. 34 ganz gut, nur nicht gerippt genug. Kommt sonst nicht vor. Ob die Calvillartige Reinette Diels (Sest I, 130) und Merlets Reinette calvillée, die wenigstens höchst ähnlich ist, dieselbe sein werde, weiß ich noch nicht, doch scheint mir der Geschmack merklich verschieden und die letztere auch noch etwas leichter zu welfen. Auch das Verhältniß zu der erst neuerdings aus mehreren Quellen bezogenen Reinette blanche d'Espagne kenne ich noch nicht.

Gestalt: ziemlich kugelartig, oft etwas zum Konischen geneigt,  $2\frac{3}{4}$ —3" breit,  $\frac{1}{4}$ " niedriger, im Aeußeren einer Edelreinette sehr ähnlich, die nur, namentlich hier, weit kleiner bleibt. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, oder nur etwas mehr nach dem Stiel hin. Nach dem Kelch nimmt sie bemerklich stärker ab und endigt ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: stark, breitblättrig, nach Diel geschlossen, doch fand ich ihn an großen Früchten mehrmals auch ziemlich offen, sitzt in geräumiger,

oft recht tiefer Senkung, in der man mehrere schöne Rippen sieht, die bald recht calvillartig, bald am Bauch etwas flacher bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig,  $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in tiefer, trichterförmiger, rostiger Höhle.

Schale: an sich glatt, durch die Rostpunkte und Rostansflüge fein rauh, nicht fettig oder geschmeidig werdend; vom Baume, nach Diel, blaßgelb oder strohweiß, bei mir immer gelblich grün, im Liegen hohes Citronengelb. Rötthe fehlt meistens, oder die Sonnenseite hat nur einen nicht weit verbreiteten Anflug matter bräunlicher Rötthe. Punkte häufig, theils stark und wirkliche Roststernchen; häufig und besonders in der Rötthe sind sie heller umringelt und erscheinen als hellere Dupfen. Geruch schwach.

Fleisch: nach Diel weiß, ins Gelbliche spielend, bei mir stets schwach grünlich gelb, sehr fein, abknackend, in der Reife mürbe, mäßig saftvoll, von erhabenem, gewürzhaften, etwas weinartigen, delikaten Zuckergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, mit hohler Achse. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten lange, spitze, kaffeebraune starke Kerne.

Relchröhre: geht als Regel bis aufs Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und verliert erst gegen das Frühjahr den Wohlgeschmack. Nur etwas nach Michaelis gebrochen, welkten die Früchte auch hier nicht; gehört für die Tafel zu den besten und ist zu jedem Gebrauche auch im Haushalte sehr tauglich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst sehr lebhaft, geht nach Diel mit vielen Nestern schön in die Luft, belaubt sich stark, und bildet eine kugelförmige Krone. Er wuchs auch mir in leichtem und schwerem Boden gesund und zeigte sich früh und sehr tragbar. Sommertriebe stark, nach oben mit Wolle belegt, braunroth, mit Silberhäutchen leicht, oft auch stark überlegt, häufig, doch etwas fein (nach Diel stark) punktiert. Blatt mittelgroß, meist eiförmig, oft lang herzförmig oder zum Elliptischen neigend, unten wollig, ziemlich stark, meist gerundet, oft auch spitzer gezahnt. Austerblätter pfriemensförmig. Augen herzförmig, etwas weißwollig. Augenträger ziemlich vorstehend.

Oberdief.