



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.

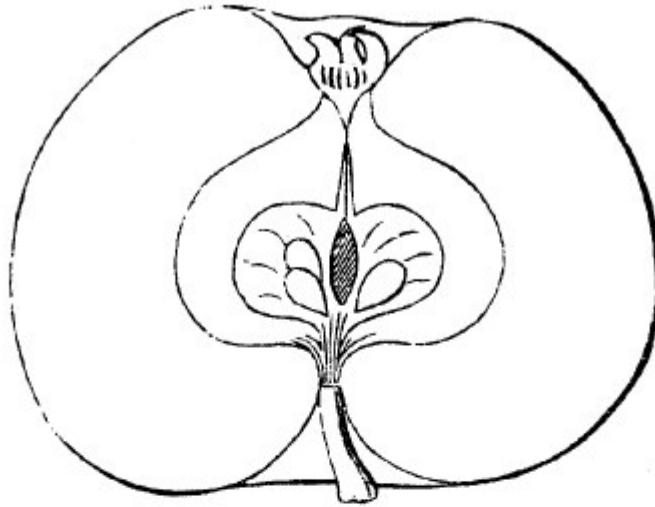
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Kleine weiße spanische Reinette. Diel. * + Herbst.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieser Sorte, die sich bei mir nur von mittelmäßiger Güte zeigte, erhielt Diel von Stein aus Paris als Reinette blanche d'Espagne, und vermuthet selber, daß die Reinette blanche d'Espagne der Londoner Gartenbaugesellschaft eine andere, vielleicht die Reinette de Canada (also feine Lothringer Grüne Reinette) sein möge, weshalb er das Beiwort Kleine hinzufügte. Ich besitze eine Reinette blanche d'Espagne von Herrn Behrens zu Travemünde und von der Lond. Gartenbaugesellschaft, sah jedoch noch keine Früchte. Da diese Sorte gerühmt wird, ist es schwerlich die obige.

Literatur und Synonyme: Diel A. B. V. S. 80 unter obigem Namen. v. Mehrenthal liefert Taf. 65 Abbildung, die mindestens zu groß ist, wahrscheinlich aber nach nicht ächter Sorte gemacht ist.

Gestalt: hat Aehnlichkeit mit der EdelreINETTE, ist jedoch stärker gerippt, wird auch bei mir größer, als die EdelreINETTE. Breite 3", Höhe 2 $\frac{1}{4}$ "; bei mir von obiger Größe oder noch etwas kleiner. Der Bauch sitzt in der Mitte; Wölbung um den Stiel plattrund; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist stark abgestumpft: die Hälften der Frucht sind oft ungleich.

Kelch: stark, langblättrig, grün bleibend, bald offen, bald halb geschlossen, sitzt in tiefer, schüsselförmiger Senkung, in der man mehrere Falten und feine Rippen sieht, die bald feicht, bald calvillartiger über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ " lang, ragt nicht über die Stielhöhe hinaus und sitzt in tiefer, trichterförmiger, mit Rost bekleideter Höhle.

Schale: fast etwas geschmeidig, vom Baume weißgelb, später schön citronengelb. Besonnte Früchte haben öfter einen leichten Anflug von sanfter Röthe; der indeß allermeist fehlt. Punkte zerstreut, doch sehr bemerklich, fein, rostig, oft etwas schmutzig, blutroth umringelt, wodurch sie als feine rothe Stippchen erscheinen. Geruch schwach.

Fleisch: ins Gelbliche spielend, locker, nicht saftreich, von fein zimmtartigem Zuckergeschmacke. Man könnte diese Frucht eher zu den Süßäpfeln zählen, als manche andere, die Diel dahin gerechnet hat.

Kernhaus: geschlossen; die flachen Kammern enthalten kaffeebraune, vollkommene, spize Kerne.

Die Kelchröhre geht bis fast aufs Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im October und hält sich nicht über den December hinaus, wo sie anfängt an den Punkten zu faulen. Da die Sorte tragbar ist, so möchte sie zum Welken und vielleicht noch mehr zum Mosten mehr Werth haben, als für die Tafel.

Der Baum wächst nach Diel lebhaft, geht mit etwas abstehenden Aesten gut in die Luft und bildet eine breitgewölbte Krone, die bald und recht fruchtbar ist. Sommertriebe lang und stark, mit feiner Wolle bedeckt, ohne Silberhäutchen, dunkel blutartig roth, zahlreich, aber fein punkirt. Blatt groß, ziemlich flach ausgebreitet, oval oder elliptisch, mit auslaufender Spitze, unten wenig wollig, am Rande bald mit feinen, bald mit starken spizen, meist doppelt gekerbten Zähnen besetzt. Asterblätter groß, lanzettförmig; Augen stark, herzförmig, wollig. Augenträger breit.

Oberdieck