



## 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 Zeinien bei Hannover.

---

Erster Band: Äpfel.

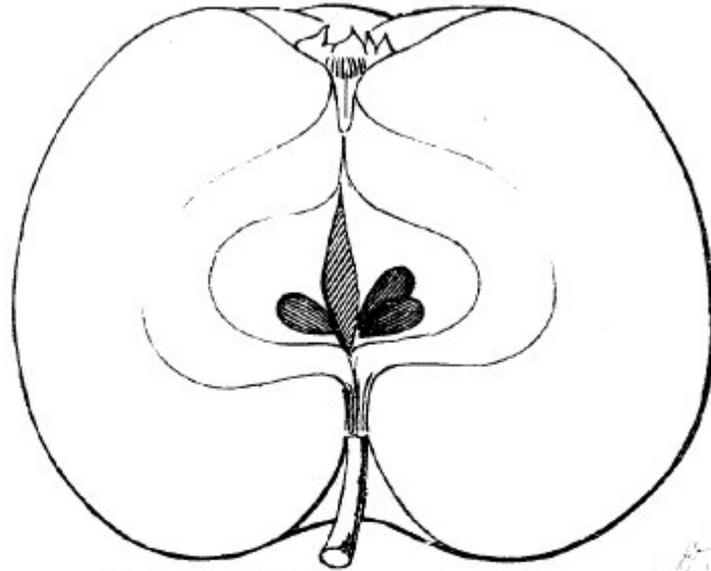
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Orleans-Reinette. Diel. \*\* ! †† W.

Heimath und Vorkommen: In Deutschland wohl viel verbreiteter als in Frankreich (woher sie doch wohl ursprünglich stammt), besonders häufig in den norddeutschen Gärten. Nach Bivorts Album IV, p. 59, wo sich eine sehr unkenntliche Abbildung findet und auch eine nicht genaue Beschreibung gegeben ist, fehlen genaue Nachrichten über den Ursprung dieser Sorte, welche vorzüglich in Brabant, in der Gegend von Jodoigne und zwar als Courtpendu blanc verbreitet sein soll. Bivort sagt: Obgleich nach der Stärke der sich in Gärten und Baumgütern findenden Bäume dieser Apfel eine alte Sorte zu sein scheine, finde er sie doch unter diesem Namen (Orleans-Reinette) in keinem pomologischen Werke noch in den Catalogen; es sei möglich, daß sie unter andern Namen vorkomme.

Literatur und Synonyme: Diel hat diese Frucht I, 178 als Triumph-Reinette, III, 226 als Orleans-R., ferner nach seiner eigenen Erklärung: Syst. Besch. IV, 99. und in Heft V. 152 als New-Yorker-Reinette beschrieben und öfters verendet. Außerdem kommt diese Frucht vor als Siegende R., (Oberdiecks Siegende Reinette ist eine andere Frucht). Pepping Pearmaine, Wyker Pepping., New-Yorker R., Pearmain d'or und Doppelte Gold-R., (Hannover) Gold-R., Großer Borsdorfer (Württemberg.) Pepping v. Holland (Oestreich ob. d. G.). Doerells große Gold-R., Doerells Ananas-R., Doerells Rosmarin-R., Rein. Glasgow, Charlows Bester, und irrig Haute bonté (aus Paris so erhalten). Abbild. bei Knoop II. Bd. Taf. XI. als Reinette v. Orleans.

Gestalt: mittelgroße, sehr schöne und regelmäßig gebildete Frucht von halb etwas plattgedrückter, bald hochgebaut kugelförmiger Gestalt;

die Wölbung eben, nach dem Kelch abnehmender als nach dem Stiel, um welchen sich stets eine breite flache Stielwölbung findet. Die Abbildung stellt eine normale mittlere Frucht dar.

**Kelch:** offen, lange grün bleibend, in einer bald mehr bald weniger weit ausgeschweiften flachen Einsenkung von feinen Falten umgeben. Nur selten bilden sich diese zu wahren und theils über den Bauch fortlaufenden Erhabenheiten aus.

**Stiel:** kurz, dick, in weiter trichterförmiger Höhle, die mit hellzimmtfarbenem Koste bekleidet ist, der sich in rauhen Lagen oft bis zur Mitte der Wölbung herauf zieht.

**Schale:** glatt, glänzend; Grundfarbe blaßgelb, später goldgelb, in rauhen Lagen trübes goldgelb; die Sonnenseite bald mehr, bald minder geröthet, gestreift und verwaschen, mitunter fast ohne Röthe, mitunter das schönste Carmin. Besonders charakteristisch sind die eckigen Punkte und einzelnen Figuren von feinem Koste, die über die ganze Frucht vertheilt sind, im Roth von einem gelben Hof umgeben. An dem Kelch sind diese Punkte zahlreicher, feiner und rund.

**Fleisch:** gelblich, sehr edel von Beschaffenheit und Geschmack, bei voller Reife wahrhaft markig, von gewürztem, wenigem Zuckergeschmack, saftreich.

**Kernhaus:** hohlrzig oder auch etwas offen, verhältnißmäßig klein, vollsamig. Kerne beim Abtrocknen silbergrau werdend.

**Kelchröhre:** ziemlich tief und anfangs trichterf., später cylindrisch.

**Reife und Nutzung:** Tafelobst allerersten Rangs, Januar bis März und April. Auch zu Compots, zum Dörren, sowie zu Obstwein von besonders hohem Werth; vortrefflich zum Handel. Darf erst spät und zwar 8—10 Tage nach Michaelis gebrochen werden.

**Eigenschaften des Baumes:** Wuchs in der Jugend lebhaft und in der Baumschule sehr schöne Hochstämme bildend, der Baum scheint aber nicht groß zu werden (wenigstens hier) und scheint auch eine gute Obstkultur und warmen Boden zu erfordern. Tragbarkeit sehr bald und reichlich. Kronenform hochgehend breit pyramidenförmig.

Die Güte dieses Apfels ist sprichwörtlich geworden und sicher wird derselbe von wenigen Sorten übertroffen werden. Nach den Nachrichten aus Norddeutschland ist die Orleans ReINETTE dort sehr tragbar und gedeiht vortrefflich.

E d. L u c a s.