



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.

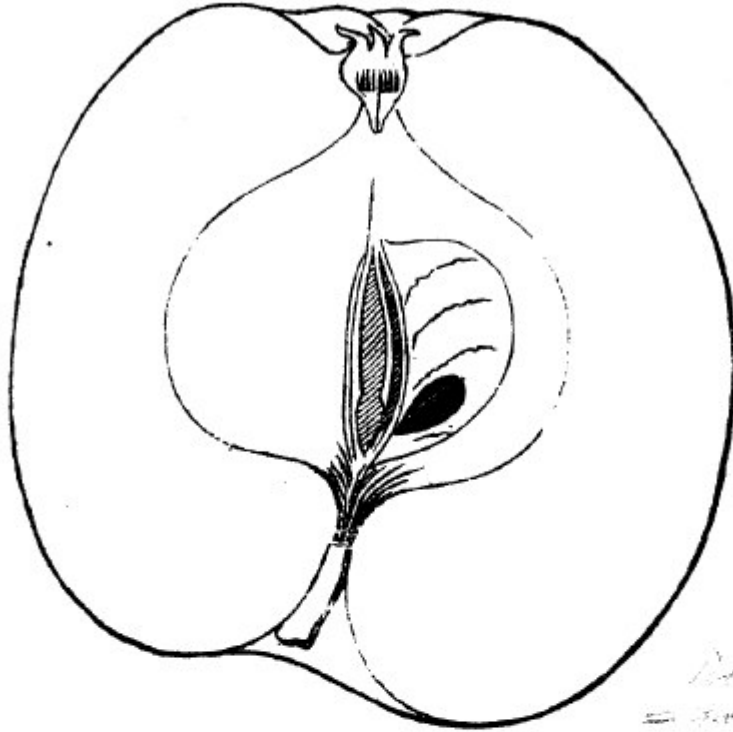
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Reinette von Bretagne. (R. de Bretagne.) ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese ausgezeichnet schöne und gute Frucht, wahrscheinlich französischen Ursprungs, ist doch noch wenig bekannt und verbreitet, auch in deutschen Baumschulen-Catalogen noch selten.

Literatur und Synonyme: schon Duhamel beschreibt dieselbe sehr deutlich Orig.-Ausg. T. I, S. 298. — Diel hat sie aber nicht. Dagegen Christ im pomol Wörterb. S. 80 und ausführlich in der vollständigen Pomologie No. 110, und im Handb. S. 421. Darnach Dittrich I, No. 399. — Auch Mayer hat sie schon 1801 in der pom. franc. S. 140 mit guter Abbildung, und nennt sie auch Rothe Reinette und Forellen-Apfel (Reinette rouge des Carmes, R. truitee, nicht zu verwechseln mit der Forellen-Reinette Diel IV, 107). — Poiteau hat sie Taf. 1 mit Berufung auf Duhamel. Die Abbildung differirt aber von dessen Beschreibung und der Mayer'schen Abbildung gar sehr. Der gelben Fleckchen geschieht keine Erwähnung und dürfte wohl eine andere Frucht vorgelegen haben. — Im Bon jardinier ist sie schon seit vielen Jahren (vergl. auch Lippold) mit der Bemerkung aufgenommen, daß sie noch nicht genug bekannt sei. Couvreur 1839 kennt sie ebenfalls S. 444, und auch Noisette im Manuel empfiehlt sie. In den Catalogen von Bayay, Bapeleu, Baumann u. a. ist sie zu finden. Die Engländer scheinen sie aber nicht zu kennen, wenigstens finde ich sie in den mir zugänglichen Schriften nicht.

Gestalt: der hier beigelegte Abriß ist von einer ausgewachsenen vollkommenen Frucht vom Hochstamm genommen, wie ich sie unter

mehreren andern aus einem Pfarrgarten in der Nähe (auf gutem Lehmboden erwachsen) erhalten habe (3" breit und fast ebenso hoch). — Andere Früchte waren allerdings kleiner, doch von derselben Form. Querschnitt rund. Von Mehreren wird bemerkt, daß es auch breiter gebrückte Früchte gebe.

Kelch: grün, etwas wollig, geschlossen, mit feinen Falten umgeben, die ebenfalls etwas wollig erscheinen.

Stiel: braun, etwas wollig. Höhle meist rostig.

Schale: fein, glatt (nur durch die stark hervorstehenden Punkte etwas rauh anzugreifen); von Farbe schön hellgelb, fast citronengelb, auf der Sonnenseite stark roth verwaschen (Duhamel sagt sogar: „wo die Sonne gerade darauf fällt, ist sie dunkelroth, mit noch dunkleren, fast braunen Streifen“), so daß nur wenig ganz reines Gelb zu sehen ist, dabei mit vielen großen braunen Punkten versehen, die im Gelben sehr deutlich und eckig, im Rothem aber noch stark gelb umflossen sind, wodurch die Frucht ein eigenthümlich schönes, in die Augen fallendes Ansehen erhält (Duhamel sagt: „alle roth gefärbten Stellen sind mit großen gelben Punkten getüpfelt und die gelben Stellen mit grauen Punkten“).

Fleisch: weißgelb, fein, ziemlich fest, doch brüchig und saftig und von reinettenartigem, weinigsäuren, gut gewürzten Geschmack.

Kernhaus: groß, Fächer sehr offen und geräumig, mit wenig schönen Kernen.

Reife und Nutzung: November und December; oft länger dauernd. — Mayer will sie schon Ende September gepflückt haben. — Sowohl zu Tafel- als zu Wirtschaftsobst sehr zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst lebhaft und wird als tragbar und dauerhaft empfohlen. — Dagegen warnt schon Mayer, sie in feuchten Boden zu setzen, wodurch der Geschmack der Frucht sehr sauer werde.

v. Flotow.

Anm. Ich füge die Bemerkung hinzu, daß obige Frucht, deren Reife ich von dem Hrn. Verfasser dieser Beschreibung erhielt, bei mir, bei mehrmaligem Tragen in Wienburg und hier, und namentlich 1857 und 58 zwar häufige, aber nicht sehr starke und an der Sonnenseite nicht gelb umflossene Punkte hatte, und nur, wie die Goldreinetten, in der Reife schon carmoisinroth gestreift und dazwischen noch etwas punktirt war. Ich hielt die Frucht früher für die Große Casseler Reinette, mit der sie auch in Fleisch und Geschmack Ähnlichkeit hat, wie in gleichen die Sommertriebe merklich punktirt sind; doch scheint Verschiedenheit obzuwalten, namentlich durch allermehreren Bau der obigen, auch bei mir so tragbaren als schätzbaren Frucht. D.