



## 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.

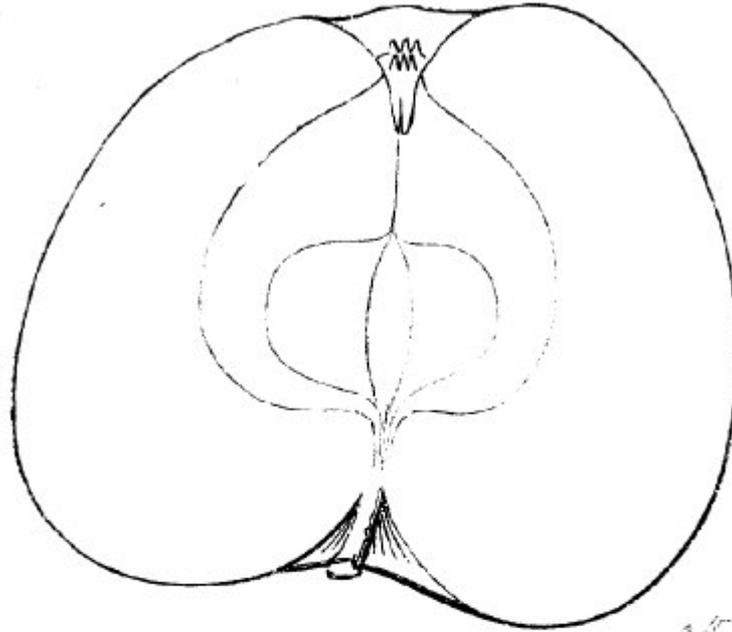
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Röthliche Reinette. \*\* †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schöne Frucht von Büttner in Halle und aus Brüssel als Reinette rousse und gab ihr danach den obigen Namen, aber auch als Krone Renet aus dem Haag. Jetzt ist dieser Apfel schon ziemlich in den deutschen pomologischen Sammlungen verbreitet und kommt in Württemberg auch nicht selten auf dem Lande vor.

Literatur und Synonyme: außer unter obigem Namen, Bd. IX, S. 112, beschrieb Diel dieselbe Sorte als Kronenreinette Bd. V, S. 147. Beide Sorten habe ich von mehreren guten Quellen und sie zeigen sich, wie auch D e r b i e t dies bereits angibt, in Vegetation und Frucht als völlig gleich. Ch r i s t's Feuerröthliche Reinette wird schon von Diel als dieselbe Frucht erklärt. Die Duhamel'sche Reinette rousse ist eine ganz andere Frucht. Sogg zählt diese als Synonym zur Barcelona-Parmäne. D o w n i n g hat diesen Apfel nicht angeführt.

Gestalt: großer schöner Apfel von halb hochgebauter, stumpf zugespitzter, bald fast plattrunder Form. Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte und endigt nach oben in eine unregelmäßig abgestumpfte Kelchfläche, von wo sich einige flache Erhabenheiten breit über die Wölbung hinziehen. Die plattgestalteten Früchte haben 3" Breite und etwa

2 $\frac{1}{2}$ " Höhe; die hochgebauten, mitunter walzenförmigen sind 3" breit und ebenso hoch.

**Kelch:** starkblättrig, lang und scharf gespitzt, gewöhnlich geschlossen, seltner halb offen in geräumiger, tiefer, mit Falten und einigen Rippen versehener Einsenkung.

**Stiel:** stark, holzig, gewöhnlich  $\frac{1}{2}$ " lang, doch auch etwas länger, in einer tiefen, gewöhnlich mit strahligem Rost bekleideten, doch öfters auch glatten Höhle.

**Schale:** ziemlich fein, doch in rauher Lage durch Rostausflüge oft sogar rauh, vom Baum gelbgrünlich, später mattgoldgelb, die Sonnenseite mit einem bald intensiveren, bald trüben Carmoisin streifig geröthet und dazwischen noch getuscht. Ganz beschattete Früchte zeigen kaum eine Spur von Röthe. Punkte zahlreich, fein, gelbrostig; außerdem finden sich in manchen Jahren, besonders auch auf der Sonnenseite, die gleichen Rostfiguren, wie bei den meisten Goldreinetten, wozu die Frucht auch (als Kronenreinette) zählt.

**Fleisch:** gelblich weiß, fein, etwas fest, bei voller Reife markig und von einem gewürzten edlen Reinettengeschmack, sehr saftvoll.

**Kernhaus:** etwas offen und geräumig, nicht viel gute Samen enthaltend.

**Kelchröhre:** spitzkegelförmig, weit hinabgehend.

**Reife und Nutzung:** November, Dezember, hält bis März. Sehr edler Tafelapfel vom ersten Rang und ebenso auch zu Obstwein vorzüglich.

**Eigenschaften des Baumes:** der Baum ist in der Jugend von sehr frechem Wuchs und macht oft fingerdicke Sommertriebe, welche aber oft durch Frost leiden, er bildet starke schöne Hochstämme; später bei minder starkem Trieb ist der Baum durchaus nicht empfindlich. Er wird groß und bildet eine holzreiche, dicht belaubte, breit kugelförmige Krone: Tragbarkeit sehr gut. Die Sommertriebe sind ziemlich wollig, braunroth und nicht stark punkirt. Das Blatt ist sehr groß, länglich-rund und scharfgesägt.

Eine vortreffliche Frucht, die häufige Verbreitung verdient.

E. d. Lucas.