



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 Zeinichen bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

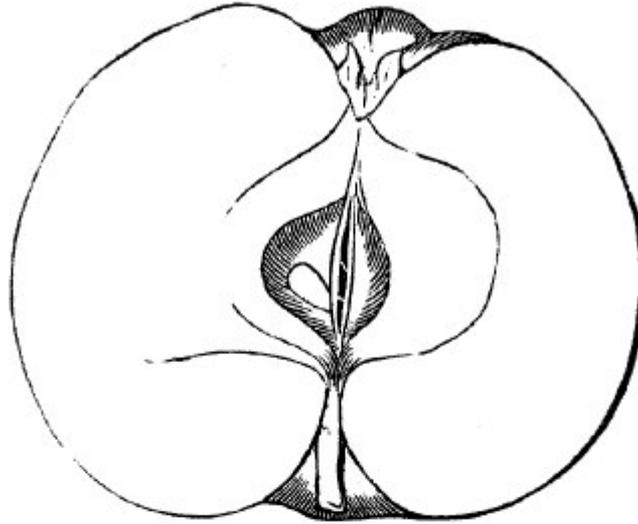
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Weiße Englische Reinette, fast **††, Dec.—April.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese recht schätzbare, noch sehr wenig bekannte Frucht als Reinette grosse d'Angleterre aus Paris, auch mehrmals aus Mex, und nannte sie, zum Unterschiede von seiner Großen Engl. Reinette, (I, S. 106; Diels Große Engl. Reinette des Handbuchs, II, S. 289, Nr. 406), Weiße Englische Winterreinette. Mit den Benennungen Reinette d'Angleterre ist viel Mißbrauch getrieben, und ist dadurch manche Verwirrung entstanden. Reinette d'Angleterre schlechtweg, bezeichnet meistens den Englischen Goldpepping, doch haben die Annales V, S. 13 unter dem Namen noch eine ganz andere Frucht. Reinette grosse d'Angleterre bei Duhamel, ist, wie Diel später selbst anerkannte, die Pariser Rambourreinette, und von der Dielschen Großen Engl. Reinette verschieden. — Das Reis der obigen Frucht erhielt ich direkt von Diel und von Urbanek überein. Diel bezeichnet sie im Systeme als sehr angenehm zum rohen Genuße, und ausgesucht gut für jeden Gebrauch in der Deconomie; im Cataloge setzte er sie auch für die Tafel in den allerersten Rang. Ihre nächsten Anverwandten sind die Lothringer Reinette und die Dielsche Reinette von Sorgvliet.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, S. 80, Weiße Engl. Winterreinette, Reinette blanche d'Angleterre. Dittrich I, S. 325, nach Diel. — Merlet hat S. 134 eine Reinette d'Angleterre, die als ein schöner, großer, weißer Apfel, glänzend, mehr rund als lang, und von langer Dauer bezeichnet wird; diese könnte unsere Frucht immerhin sein. Etienne hat eine Reinette d'Angleterre, von der er sagt, sie sei lang und gerippt, lange haltbar und überall mit bräunlichen Flecken bezeichnet, daß sie davon „rousse“ erscheine. Da er hiermit nur starke Punkte oder Rosfflecke meinen wird, geht dies eher auf die Pariser Rambourreinette. Die Annales V, S. 13 haben eine Reinette d'Angleterre, flachrund, wenig rippig, 3" breit, über den größeren Theil der Oberfläche lachend

geröthet, bei der, — wohl zum großen Theile sehr irrig, — als Synonyme angeführt werden nach Merlet, Duhamel und Couvèrchel Pomme d'or, ferner Golden Reinette, Old golden Pippin, English Pippin, Kl. Engl. Reinette, Goldapfel des Allemands.“ — Christ scheint im Handbuch S. 174 und in der Vollst. Pomol. S. 225, zwei verschiedene Sorten vor Augen gehabt zu haben. Die Pomona Franco hat Taf. 28 eine Große Engl. Reinette, die etwa die Diersche Frucht des Namens ist.

Gestalt: In ihrer Vollkommenheit nähert sie sich sehr einer Kugelform, häufig ist sie aber auch flachrund und stark breiter als hoch, in schönster Größe, nach Diel 3 bis $3\frac{1}{4}$ “ breit und meistens fast $\frac{1}{2}$ “ niedriger; meine Früchte erreichten in warmen und kälteren Jahrgängen diese Größe nicht ganz. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, und wölbt sich die Frucht oft fast eben so abnehmend nach dem Stiele, als nach dem Kelche.

Kelch: gewöhnlich langgespitzt, ist bald halb geschlossen (1864 fand ich ihn ganz geschlossen), bald offen, und sitzt in recht tiefer, schüsselförmiger, nicht weit geschweifter Senkung, auf deren Rande sich deutlich mehrere flache Erhabenheiten bilden, die oft selbst etwas kantig über die Frucht hinlaufen, und häufig die Rundung verschieben.

Stiel: dünn, holzig, $\frac{1}{2}$ “ lang, seltener ganz kurz, sitzt in geräumiger, tiefer, trichterförmiger, allermeistens mit Moß bekleideter Höhle.

Schale: zart, nicht fettig, nur matt glänzend. Grundfarbe vom Baume ein blaßes, gelbliches Hellgrün, das oft erst spät im Winter schön citronengelb wird, wobei aber noch immer, bis fast zum Frühjahr hin, besonders in der Stielhöhle, grünliche Stellen oder grünlicher Schimmer zurückbleiben. Wirkliche Röthe findet sich nie, die Sonnenseite ist nur etwas stärker gelb und hat zuweilen bei stark besonnten Exemplaren, mehrere Carmosinflecke. Punkte sehr weilaufstig vertheilt, fein, sehr wenig bemerklich. Geruch schwach.

Fleisch: nach Diel weiß, oft mit grünlichen Adern durchweht, an meinen Früchten etwas grünlich weißgelb, fest, saftvoll, von gewürzhaftem, fein weinartigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: ist oft etwas offen, meistens jedoch geschlossen, die engen, glattwandigen Kammern enthalten wenige vollkommene Kerne, die braun und schön eiförmig sind. Die Kelchröhre ist ein kurzer, ziemlich breiter Kegel.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst nach Diel in der Jugend stark, belaubt sich schön, bildet eine etwas breitgewölbte Krone und ist bald und recht fruchtbar. In meiner hiesigen Baumschule wuchs er in mehreren Stämmen, doch wohl nur zufällig, sehr gemäßigt. Sommertriebe mäßig lang und stark, nur nach oben wollig, stark silberhäutig, violettbraun, zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, flach, nach Diel rund-eiförmig mit starker, aufgesetzter Spitze, — ich notirte es als kurzoval, fast rund mit aufgesetzter Spitze, — mit ziemlich starken, stumpfspitzen Zähnen besetzt. Austerblätter pfriemenförmig, fehlen meist. Augen stark, sitzen auf flachen, sehr wenig gerippten Trägern. Oberdieck.