



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdieck,
Director des Pomol. Instituts in Reutlingen. Superintendent in Seisen bei Hannover.

Vierter Band: Apfel.

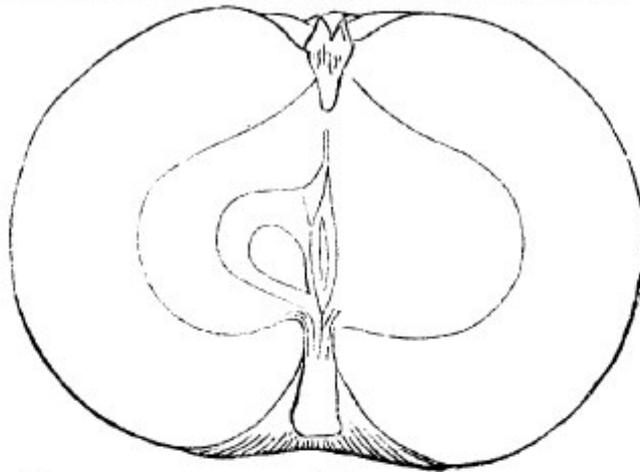
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Weiße französische Reinette. * ††. W. L.

Heimath und Vorkommen: Diese schon alte französische Frucht erhielt Diel als Reinette blanche aus Colmar und glaubt, wohl mit Recht, in ihr Duhamels Reinette blanche wiedergefunden zu haben. Er bemerkt, wie mit dem Namen Weiße Reinette gewaltiger Mißbrauch getrieben werde, gar mancherlei Früchte so genannt würden und schon Quintinye veranlaßt habe, daß man selbst in Frankreich Reinette blanche und Reinette Franche (unsere französische Edelreinette) häufig verwechselt habe. Ist für die Tafel brauchbar, schätzbarer jedoch wegen Tragbarkeit und Haltbarkeit für den Haushalt. Mein Reis erhielt ich von Diel und stimmten meine Früchte sehr mit der Beschreibung Diels überein.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 115, Rechte weiße französische Reinette, Reinette blanche; Dittrich I, S. 296; v. Achrenthal gibt Taf. 31 nicht gehörig kenntliche Abbildung; Maison Rustique T. II, S. 181 Reinette blanche; Duhamel II, Nr. 17 ohne Abbildung. Knoop Taf. VIII. ist schwerlich die Obige. Knoop hält, wie Diel bemerkt, Reinette blanche und Franche auch für einerlei und nennt sie daher auch Witte Renet mit Stippen, ja selbst Reinette Triomphante. Pomon Francon. Nr. 47 ohne Abbildung; L. D.-G. V, Taf. 6 S. 114 ist gleichfalls schwerlich die Obige. Christ Wörterbuch S. 97 Weiße Reinette, größtentheils wörtlich nach Diel wiedergegeben: Vollst. Pomol. Nr. 139, nach der Beschreibung auch die Diel'sche Frucht, nach dem schlechten Kupfer nicht kenntlich. Ob und unter welchem Namen obige Frucht jetzt in England und Frankreich vorkommt, läßt vor der Hand sich nicht entscheiden. Hogg kann sie haben als Reinette blanche S. 261, bemerkt aber gleichfalls bei Reinette Franche S. 161, daß Quintinye Merlet, Miller (Diction.) Reinette Franche und blanche als identisch zusammenstellen.

Gestalt: stets platt gedrückt, die Wölbung nach dem Kelche hin stärker abnehmend als nach dem Stiele, so daß meistens der Bauch doch etwas mehr nach dem Stiele hin sitzt. Gewöhnliche Größe guter Früchte nach Diel 3" Breite, 2 $\frac{1}{4}$ " Höhe, doch seien sie oft noch breiter

und höher. Bei mir waren die Früchte bisher nicht über 2½" breit und 2" bis 2" 2''' hoch. Selten ist die Form ganz rund und machen hervorragende Erhabenheiten am Bauch die Durchmesser der Frucht verschieden.

Kelch: grünbleibend, geschlossen, ziemlich langgespitzt, steht in die Höhe, ist mit feinen Falten umgeben und sitzt in geräumiger Senkung, aus der nur flache, oft recht breite Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: ist nach Diel meistens ½" lang, oft länger, während ich ihn meistens noch kürzer, oft ganz kurz fand und der Stielwölbung nicht gleichstehend. Die weite und tiefe Stielhöhle ist nach Diel beständig mit sternförmigem Koste ausgelegt, was ich nur zweimal so notirte, mehrmals dagegen in der Stielhöhle nur deutliche Ansätze zu strahlig verlaufendem Koste fand.

Schale: fein, glatt, glänzend, nicht fettig werdend, vom Baume blaß strohgelb oder noch grünlich gelb, im Liegen blaßgelb. Recht frei hängende Früchte sind mit einem etwas gelbbräunlichen Roth sanft angelauten. Punkte fein, ziemlich zahlreich, erscheinen in der Grundfarbe nur als feine grünliche, oder weißliche Stippchen unter der Haut, während sie in der Röthe oft feine mattgraue Punkte bilden oder mit einem ganz feinen, etwas dunkleren Ringe umgeben sind. Auch schwärzliche, eingesenkte Flecke finden sich, doch nicht häufig. Geruch fehlt.

Fleisch: schwach gelblich-weiß, locker, nicht ganz so fein als bei den edelsten Reinetten, mürbe, von angenehmem, fast süßweinartigen merklichen Zuckergeschmacke.

Keruhauß: eng, geschlossen, mit kleiner hohler Achse; die mäßig geräumigen Kammern enthalten starke, breiteiförmige, schwarzbraune Kerne, meistens 2 in jeder Kammer und dadurch flach gedrückt. Die Kelchröhre geht als Trichter etwas herab.

Reife und Nutzung: Ist eßbar schon im Nov., zeitigt eigentlich erst im December und hält sich bis zum Sommer. Für die Küche und nach Diel auch zu Backwerk vortrefflich, für die Tafel noch recht angenehm.

Der Baum wird nach Diel nur mittelgroß, trägt seine Koste hängend, setzt früh viel kurzes Fruchtholz an und wird dadurch außerordentlich fruchtbar. Er zeichnet sich durch schön rosenrothe Blüthe aus. Sommertriebe stark, schlank, mit feiner Wolle ziemlich stark belegt, schmutzig braunroth, nur wenig punktiert. Blatt groß, dunkelgrün, fast flach, unten am Zweige lang oval, recht groß, oft 6" lang, mit schöner auslaufender Spitze, in der Mitte der Triebe eioval oder wirklich eiförmig, etwas seich, bald scharf, bald mehr stumpf geküßt gezähnt. Axtblätter fadenförmig oder pfriemenförmig, Augen herzförmig, rötlich, nur wenig wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.