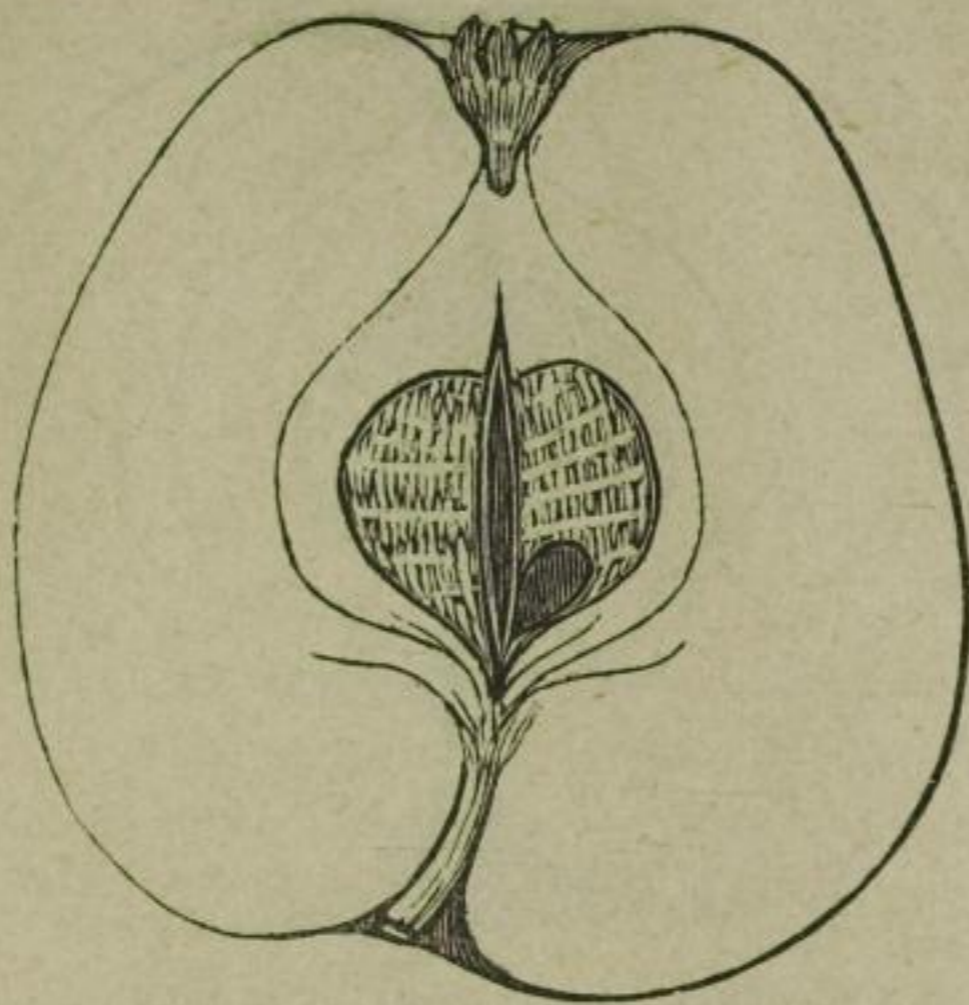


## 69. Karmeliter Reinette.

L'sDP. No. 29, IllH. No. 65, D'sOK. No. 69.



Rote Reinette, X. 3a. \*\*††.

**Heimat:** Sie wird bereits im Jahre 1667 von Merlet als ein in Frankreich sehr verbreiteter Apfel erwähnt, über dessen Entstehung nichts Genaues bekannt ist. Ihren Namen soll sie nach „Lauches Pomologie“ von der braunroten Farbe der Schale erhalten haben, welche an die Farbe der Ordenstracht der Karmeliter erinnert. Schon frühzeitig scheint sie nach Deutschland gekommen zu sein. Diese sehr verbreitete Frucht wurde in der 1. Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg 1853 zur allgemeinen Anpflanzung und in der 8. Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide empfohlen.

**Synonyme:** Reinette Rousse; lange, rot gestreifte grüne Reinette; Reinette truite; Reinette des carmes. In Sachsen fälschlich häufig als Forellen-Reinette, Ludwigsburger Reinette.

**Gestalt:** Mittelgroße, etwa 70 mm breite, 60 mm hohe, länglich runde Frucht; der Bauch sitzt etwas unterhalb der Mitte, nach oben sich mehr verjüngend, als nach unten; oft ist die eine Seite mehr entwickelt als die andere.

**Schale:** Hellgrün oder gelbgrün, später gelber; die Sonnenseite ist trübbrot, sanft gestreift und dazwischen rot überlaufen, welche Färbung mitunter auch auf einem großen Teile der Schattenseite sich zeigt. Die charakteristischen feinen grauen Rostpunkte finden sich häufig, auf der Schattenseite sind sie mehr grünlich, um den Kelch finden sich häufig kleine Rostüberzüge.

**Kelch:** Offen, mit zurückgeschlagenen Kelchblättchen in meist flacher Senkung, mit Falten umgeben, ohne daß man über die schön gesformte Frucht hingehende Rippen bemerkt.

**Stiel:** Dünn, holzig, in tiefer glatter, allermeist durch einen an den Stiel sich anlegenden, häufig starken, schnabelartigen Wulst verengter Höhle.

**Fleisch:** Etwas grünlich, gelbweiß, fein, saftreich, von weinartigem, edlem Zuckergeschmacke.

**Kernhaus:** Geschlossen oder halboffen, Kerne zahlreich und vollkommen; Kelchröhre ziemlich herabgehender Kegele; der durch die Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches hoch zwiebelartig, stielwärts und kelchwärts gleich stark zugespitzt.

**Reife und Nutzung:** Für die Tafel und Wirtschaft gleich wertvoll, ist es ein vorzüglicher Mostapfel. Die Frucht muß lange am Baume hängen, da sie sonst leicht welkt, zeitigt im Dezember und hält bei guter Aufbewahrung bis in den März.

**Eigenschaften des Baumes:** Wird ziemlich groß und eignet sich wegen seiner kugelförmigen Krone zur Bepflanzung der Straßen und Wege in nicht zu rauhen Gegenden, ist sehr fruchtbar, aber nur für guten Boden geeignet.

**Schnitt:** Mittellang, die längeren Fruchtstiele werden pinziert, sonst sind sie größtenteils zu schonen; von Zeit zu Zeit ist ein Ausschneiden der zu dicht stehenden Zweige nötig.

gelblich gefärbten Flecken, die sich hier und da in dem glasigen Teile vorfinden, verändern sich nicht. Das untere Drittel der Frucht ist wachsartig hellgelb, um die Stielhöhle rostig, etwas weiter aufwärts matt rotstreifig und wie die glasigen Partien leicht grubig an der Oberfläche. Besonders auffallend