

Op de oude Goudreinette gelijkende reinetten

De oude Schone van Boskoop, beter bekend onder de naam Goudreinette is erg variabel in vorm en kleur. Ook de steel is variabel. Kenmerkend is de grote half open kelk in een brede kelkholte en ze heeft nogal wat roest op de schil. Andere roestige reinetterassen kunnen erg veel op de Goudreinette lijken. Vooral als we maar één of een paar vruchten van een reinette in handen krijgt, is het moeilijk om te bepalen of we appels van een oude Goudreinette in handen hebben of van andere reinette. Vooral vruchten van de Reinette de Coulon en de Kasseler Reinette kunnen erg veel op die van de oude Goudreinetten lijken. Ze werden vroeger zelfs als Goudreinette verkocht.

Vruchten van hiernaast genoemde reinettes kunnen qua vorm en kleur soms meer of minder op exemplaren van de oude Gele, Groene of Rode Boskoop lijken. De moderne mutanten van de Goudreinette zijn veel meer rood gekleurd en zullen daarmee minder snel met een andere oude reinettesoort verward hoeven te worden.



Reinette grise parmentier



Reinette Damason



Graue Herbstrenette



Reinette Clochard



Reinette Descardre



Reinette Grise du Canada



Reinette Coulon



Lemoen

Op de oude Goudreinette gelijkende reinetten



Naam	Voornaamste verschillen met de Goudreinette	Naam	Voornaamste verschillen met de Goudreinette
Canada Reinette Blanche	Bredere vruchten, meer geribd. Minder roest. Geen of weinig bos. Grotere donkere lenticellen (bij de Boskoop lichter gekleurd). Kelk ringvormig beroest. Geaderd vruchtvlees. Zoetere smaak.	Kasseler Reinette	Langere steel. Gladdere schil. Kleinere en meer gebloste vrucht. Kleine gesloten kelk. Geelgroen vruchtvlees.
Grauwe Franse Reinette	Kleinere vrucht, wat platter en schever. Meer roest met onopvallende grijze lenticellen. Gesloten kelk. Ver rondom de steel straalvormig roest van een donker geelbruine kleur.	Reinette de Coulon	Platter. De vage rode bos is beroest. Gesloten kelk met lange kelkblaadjes. Klokhuis raakt de steelholte niet. Wat minder aromatisch en minder zuur.
Grijze Herfst Reinette	Meer roest, ook op de vaak ge ringe bos (bij de Goudreinette zelden roest op de bos). Groene lenticellen. Heeft vaak vijf flauwe ribben	Reinette Damason	(de Maçon) - Carpentin Meer roest. De beroesting is meer helder bruin. Vage bruinrode bos of streepjes, bedekt met roest. Donkere lenticellen. Gesloten kelk. Kelk vaak ringvormig beroest. Geelgroen vruchtvlees.
Harberts Reinette	Gladdere schil, die meer oranje-geel gekleurd is. Veel minder roest. Kleine groene lenticellen. Langere steel.	Reinette Descadre	Meer roest. Grijze lenticellen. Typerende baksteenrode bos en wratten.
Karmeliter Reinette	Meer kegelvormig. Gladdere schil met meer bos. Netvormig roest. Donkere lenticellen. Grote open kelk. Roest rondom de steel.	Reinette Parmentier	Regelmatiger gevormd. Meer roest. Donkere vlekken in het roest. Langere steel. Geen lichte lenticellen. Groen geaderd vruchtvlees. Enigszins kegelvormig.
Lemoenappel	Geen lichte lenticellen. Veel roest en weinig bos. Wat meer kegelvormig. Kleine gesloten kelk in nauwe en diepere holte.	Reinette Monstrueux	Langere steel. Geheel open kelk omgeven door fijne ribjes. Gemiddeld wat bredere vorm. Deze soort werd vroeger vaak verward met de Goudreinette, maar is tegenwoordig waarschijnlijk verdwenen.
Lunterse Pippeling	Langere en dunne steel. Regelmatiger gevormd en meer afgeplat. Grote open kelk. Geen of vrijwel geen bos. Kleine grijze lenticellen. Frissere zure smaak.	Zabergau Reinette	Meer roest. Grote open kelk. Geen bos maar wat vage rode streepjes. Zowel lichte als donkere lenticellen. Zachter van smaak.