



## 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.**

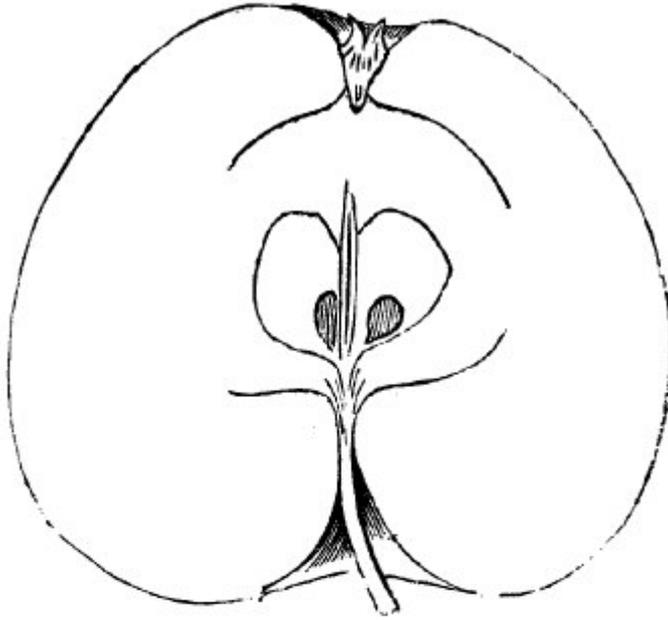
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Berner Grauech-Äpfel. \*†† Str.

Heimath und Vorkommen: Im Canton Bern allgemein verbreitet und als Gegensatz zu einem dieser Frucht sehr ähnlichen Süßapfel „Sauer-Grauech“ genannt. Der Bollwiler Catalog führt seit mehr als 30 Jahren diesen Apfel als Sauer Grauech, Grauech aigre auf. In den verschiedenen Theilen des Cantons, besonders in Melchern, Murgenthal, Trochselwald ist er vorzüglich, aber in der nächsten Umgegend Berns sehr verbreitet und selbst in Grindelwald 3520' ü. M. noch gedeihend.

Es ist diese Sorte außer diesem kleinen Obstbaubezirk wenig zu finden; das Urtheil der Berner Obstcommission über sie lautet: „Ein vorzüglicher Apfel, für alle Zwecke tauglich; der Baum verträgt selbst sehr hohe Lagen und ist sehr tragbar, er ist ein ächter Berner Apfel; verdient allgemeine Verbreitung.“

Literatur und Synonyme: Ich konnte nirgends eine passende Beschreibung finden; auch ist mir nie ein anderer Name als der „Sauer Grauech“ oder „Sur Grauech“ vorgekommen und erhielt ich schon vor 18 Jahren und mehreremal hübsche Früchte von dort zur Untersuchung. Einigemal glaubte ich, es sei diese schöne Frucht zu den Rosenäpfeln gehörig und nannte sie Berner Rosenapfel, allein die 1864 von Bern selbst mitgenommenen Früchte zeigten doch, daß dieser Apfel zu den Streiflingen gehöre, wohin ihn auch die Berner Obstcommission mit dem Namen Sauer-Grauech eingeordnet hatte. (Vergl. Bericht der Berner Obstcommission 1864, pag. 35.)

Gestalt: hochgebaut-kugelförmig, mitunter auch breiter als hoch und abgestumpft kegelförmig. Der Bauch nimmt die Mitte oder untere Hälfte der Frucht ein. Nach dem Kelche hin ist die Frucht sanft zugespitzt. Vom Kelch ziehen sich einzelne breite Hervorragungen bis über die Mitte der Frucht hin. Breite und Höhe bei den kugelförmigen 3", bei den platten beträgt die Höhe  $\frac{1}{4}$ " weniger.

Kelch: halboffen oder geschlossen, aufrechtstehend, straußförmig, langgespitzt, in ziemlich tiefer, durch feine Rippen unebener Einsenkung.

Stiel: charakteristisch lang, dünn und holzig, in tiefer, trichterförmiger Höhle stehend, welche strahlig berostet ist.

Schale: glatt, abgerieben stark glänzend, fein. Grundfarbe grünlich gelb, wovon aber nur wenig zu sehen ist, da der größere Theil der Frucht mit dem schönsten Carmoisin verwaschen und gestreift ist. Punkte charakteristisch weißgelblich, häufig mit einem Hof umgeben, in der Grundfarbe bemerkt man hellere Flecken. Vom Baum ist die Schale stark beduftet.

Fleisch: ziemlich locker, angenehm süßweinjäuerlich, doch nur wenig gewürzt, mattweiß, mitunter gelbgrünlich. Adern wenig sichtbar, grünlich.

Kernhaus: halboffen oder geschlossen. Kammern verhältnißmäßig, 5—6 dicke, eirunde Samen enthaltend.

Kelchröhre: ein langgespitzter, mitteltief herabgehender Kelch.

Reifezeit und Nutzung: Dieser von Ansehen sehr schöne und gute Apfel reift im November und hält bis Februar. Er ist ein sehr schätzbarer Wintertafelapfel zweiten Ranges, besonders auch für den Obstmarkt geeignet. Gibt auch sehr guten Most.

Eigenschaften des Baumes: Hat eine hochkugelförmige Krone mit etwas ausgespreizten Ästen, starkwüchsig, sehr gerne hochgehend, sehr spät blühend, beinahe jährlich tragbar. Die Rinde des Baumes ist auffallend hell. Sommertriebe ziemlich dünn, dichtaugig, ähnlich denen der Muskatreinette, dunkelrothbraun, sehr fein punktiert, feinwollig.

Für hohe oder rauhe gebirgige Lagen sehr zu empfehlen.