



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

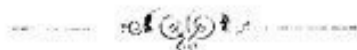
von

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.

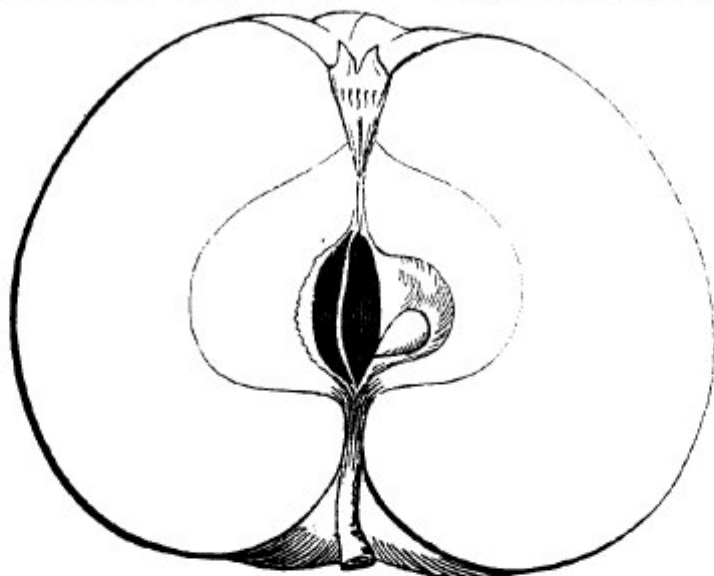
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 429. Graue franzöf. Reinette. Diel IV, 3.; Luc. XI, 1 b.; S. III, 1 (A) D.



Graue französische Reinette. in meiner Gegend *††, südl. **††. W.

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den geschätzten älteren Sorten, und mag man aus ihrem Namen schließen, daß sie aus Frankreich zu uns kam. Diel schätzt sie auch als Tafelapfel besonders hoch; in meiner Gegend ist sie, nicht zu früh gebrochen, immer noch gute Tafel Frucht, doch habe ich bisher in sehr verschiedenen Jahrgängen das von Diel angegebene moschusartige Gewürz im Geschmacke, welches sie Vielen so angenehm mache, nicht gefunden, sondern den Geschmack nur weinartig gezuckert. Sie bleibt indeß schätzbare Frucht, die recht häufigen Anbau verdient. Mein Reis ist von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 168 Rechte graue französische Reinette, Reinette grise française; Dittrich I, S. 422; Merlet S. 136 Reinette grise; Quintinpe I, S. 319; Maison Rustique S. 181; Duhamel II, S. 32, Taf. IX; Knoop I, Taf. IX Grauwe fransche Renett; Pomon. Franc. Nr. 41; L. D.-G. VII, S. 89, Taf. 6 schlecht und sehr wenig kenntlich abgebildet. Auch bei Zink (Knoop II) Taf. 9 findet sich eine Reinette grise double, die wahrscheinlich die Obige sein soll, aber gänzlich unkenntlich ist. Christ Handw.-B. S. 87, Vollst. Pomol. S. 166. v. Mehrenthal Taf. 14 etwas zu starke Röthe und für durchschnittlich zu wenig Kost. Die Annales V, S. 17 geben gute Abbildung, doch ohne Röthe. Als Synonyme werden angeführt: Reinette grise extra und Belle Fille (nach dem Lond. Catal.), Reinette Grise d'hyver (de la Rivière et Dumoulin), Reinette grise haute bonté, Pomme haute bonté (Noisette Bon Jardinier). Dittrich hat I, S. 421 eine andere Reinette de haute bonté, bei der er auf Christ's Handw.-B. S. 48 und Noisette I, S. 330 Nr. 66 verweist, und erhielt ich gleichfalls unter dem Namen andere Früchte, z. B. durch Hrn. Lieutenant Donauer aus Paris fast wie die Rein. von Orleans. Auch die Grafenreinetten hat den Namen Haute bonté, und hat Duhamel II, Taf. XII, S. 41 eine Haute bonté, die er zwar als der Grauen französischen Reinette ähnlich beschreibet, aber von ihr unterscheidet. Lond. Cat. Nr. 663 mit den schon gedachten Synon. Belle Fille und Reinette grise extra; Hogg S. 169 Nr. 296 allegirt noch Forsyth Treat 123, Roy Fruit Cultiv. S. 103, Ron. Pyr. Mal. Taf. 32, Fig. 8, wo Ronald aber eine kleine, von Obiger wohl ungezweifelt verschiedene Frucht abbildet, was die Identität der Obigen mit Hogg's Reinette grise, die nach der Be-

Schreibung wohl anzunehmen wäre, fraglich macht. Als Synonyme in der Gegend von Dieß führt Diel an: Lederapfel (wie meist alle grauen Reinetten genannt werden) und Grauer Rabau.

Gestalt: häufig unregelmäßig, doch nach Diel immer platt; vollkommene Früchte vom Hochstamme 3 $\frac{1}{2}$ " breit und 3" hoch. Ich notirte bereits 3mal, auch hochaussehende Exemplare geerntet zu haben. Nach dem Kelche nimmt die Frucht stärker ab als nach dem Stiele.

Kelch: breitspitzig, grünbleibend, in ziemlich tiefer, uneben geformter Senkung, in der man einige leichte Rippen bemerkt, von denen sich zuweilen eine einzelne erhebt und bemerklich über den Apfel fortläuft, oder die Rundung verschiebt.

Stiel: holzig, meistens der Stielwölbung gleichstehend, manchmal auch 1" lang, steht in tiefer, rostfarbiger Höhle.

Schale: ziemlich fein, an der Schattenseite olivengrün, an der Sonnenseite nach Diel nur schmutzig roth angelauten und nur bei sehr besonnenen wirklich schmutzig braunroth, während ich mehrmals bereits ziemlich starke durch den Rost hervorsehende, ein paar Mal von Rost fast freie Röthe wahrnahm. — Ueber diese Grundfarbe verbreitet sich nach Diel ein glanzloser, oft aufgesprungener, sehr rauher, oder doch stets rauh anzufühlender Rostüberzug, der oft ganze Seiten so überzieht, daß von der Grundfarbe nichts zu sehen ist, mehrentheils aber mit der Grundfarbe ziemlich zu gleichen Theilen vertheilt ist. Dies ist auch die Regel, doch habe ich in recht warmen Jahren die Frucht, ebenso wie den Grauen Kurzstiel, schon fast ganz frei von Rost gehabt. — Die feinen weißgrauen Punkte sind von dem Roste oft überdeckt. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch riecht beim Durchschneiden der Frucht stark gewürzt, ist weich, locker, ziemlich saftreich, läuft nach zerschnittener Frucht bald bräunlich gelb an, ist bei recht zeitiger Frucht gleichsam fein mehlartig und hat nach Diel eine diesem Apfel ganz eigene, feine, nach etwas Moschus schmeckende Zuckersäure. Bei mir war der Geschmack etwas weinartig gezuckert und muß wohl mehrerwärts nicht das von Diel angegebene Gewürz haben, da er bemerkt, daß die Frucht gern einen Lagergeschmack annehme und auf dem Lager diesen Moschusgeschmack leicht verliere, weshalb man gerathen habe, sie in Hollunderblüthe aufzubewahren (wovon sie wohl umgekehrt gar bald einen Geschmack annehmen würde).

Kernhaus: offen, geräumig, enthält nicht viele Kerne. Kelchröhre breiter, ziemlich herabgehender Kelch.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich nach Diel, sorgfältig aufbewahrt, über ein Jahr.

Der Baum wächst stark, selbst auf Johannisstamm, mit starken, langen, ziemlich steifen Trieben, ist aber eigensinnig auf den Boden, wird in nassem Boden krebzig und die Frucht unschmackhaft, so wie in dürrem, mageren Boden die Früchte klein bleiben, gedeiht am besten in cultivirtem Lehmboden. Er geht mit den Ästen schön in die Luft und trägt sie etwas weitläufig und abstehend. Sommertriebe unansehnlich, violettbraunroth, stellenweise mehr olivengrün mit etwas rissigem Silberhäutchen größtentheils überzogen, mit schmutziger Wolle bedeckt, ziemlich zahlreich punktiert. Blatt groß, flach, oval oder rundlich oval, mit starker, oft langer Spitze, nicht tief, doch scharf gezahnt. Afttblätter fast pfriemensförmig; Augen flach, stark, weißwollig, sitzen auf starken, kurz gerippten Trägern.

Oberdied.