



## 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 Neutlingen.      Superintendent in Zeinien bei Hannover.

---

**Erster Band: Äpfel.**

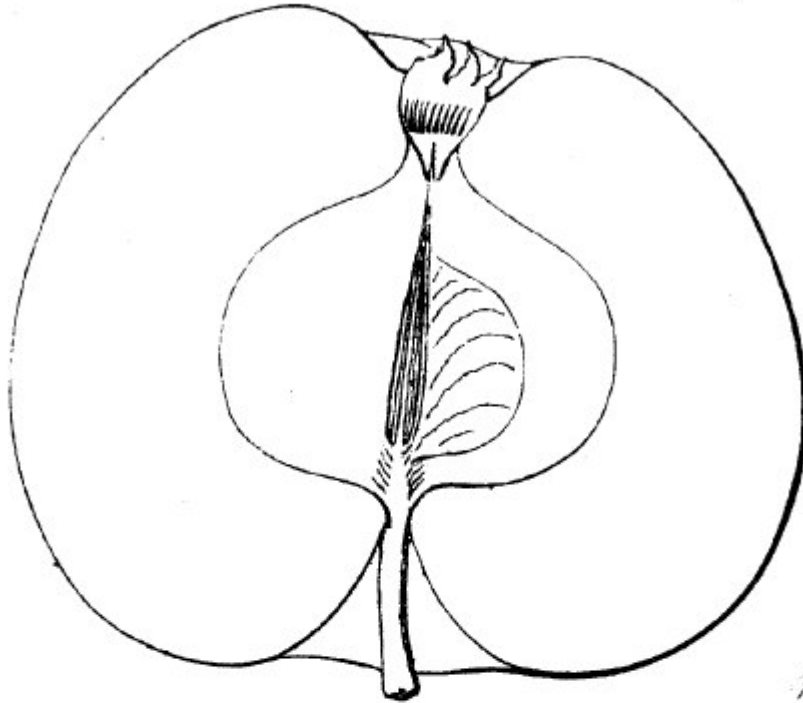
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Graue Herbst-Reinette. Diel. \* †† October.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Reinette, welche er S. II, 94, beschreibt aus Metz und sie schien noch nicht viel in den Rheingegenden verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel fand sie bei keinem Pomologen. In Süddeutschland soll sie nach Lippold u. A. als Grüne, Große gelbe, oder Große graue Reinette, auch Sommer-Rabau vorkommen. Lucas, Kernobstf. S. 97, unter obigem Namen. Diel nennt sie auch Reinette grise d'automne, und unter diesen Namen finde ich auch in Lippolds Taschenb., und in Noisette manuel eine hieher passende Frucht, beagl. in den Catalogen von Bavay und Papelou, sonst aber in keinem mir bekannten franz. Werke. In England scheint sie nicht bekannt.

Gestalt und Größe: die Frucht ist wie die Abbildung zeigt  $3\frac{1}{4}$  bis  $3\frac{1}{2}$ “ breit und 3“ hoch, hat mit der Pariser Rambour-Reinette und den dahingehörigen viele Aehnlichkeit, unterscheidet sich aber doch leicht von denselben.

Kelch: ziemlich langblättrig, wollig, ganz oder halbgeschlossen, in einer Vertiefung mit Falten umgeben, von denen sich auch eine oder die andere beulenartig am Rande erhebt und sich flach über die Frucht verbreitet, so daß die Rundung im Querschnitt etwas verdorben wird.

**Stiel:** grün, etwas wollig, in einer mit Rost bekleideten Höhle.

**Schale:** die Farbe der etwas starken, geschmeidigen Schale, ist ein grünliches Gelb, was auf der Sonnenseite nur einen goldgelben, selten etwas braunröthlichen Anflug annimmt, der zuweilen etwas streifig erscheint. Dabei findet man nach Standort oder Jahreswitterung die Frucht mehr oder weniger mit Rostfiguren oder Rostflecken bedeckt. Doch ist die Grundfarbe meist bei Weitem mehr frei, und der Rost nicht so stark als bei der Grauen, französischen ReINETTE. Die großen, eckigen und runden hellbräunl. oder grauen Punkte sind nicht häufig und weitläufig verstreut. Desters findet man rothe Flecken um diese Punkte, an welchen Stellen auch die Frucht leicht stippig wird.

**Kernhaus:** breit, zwiebel förmig, mit schmaler lanzett förmiger Aehrenhöhle und mehr oder weniger offenen, aber meist engen Fächern, welche selten vollkommene Kerne (oft nicht einen) enthalten.

**Kelchhöhle und Röhre** bilden einen kurzen Kelch.

**Fleisch:** gelblich, mit grünlichen Adern durchzogen, fein, mürbe, saftig und von angenehmem, mildem, wenig gewürztem Geschmack, ohne alle Säure, nach meinem Dafürhalten weit angenehmer als die Graue französische ReINETTE, die bei uns meistens etwas Scharfes hat, was auch Oberdieck bestätigt. Der Geruch des Fleisches ist ebenfalls angenehm, mild.

**Reife und Nutzung:** Die Frucht fällt zum Theil schon im September ab (vielleicht auf schwererem Boden nicht) und muß abgenommen werden, wenn sie anfängt, gelb zu werden. Die eigentliche Reifezeit ist der Monat October. Im vollkommen reifen Zustande ist sie eine Tafel- und Wirthschaftsfrucht 1. Ranges.

**Baum:** wächst lebhaft und schön, wird stark, bald und jährlich tragbar, doch bei mir nicht reichlich, verlangt jedenfalls einen guten, trockenen Boden. — Gignet sich wie alle großen Äpfel nur für geschlossene Gärten.