



## 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.

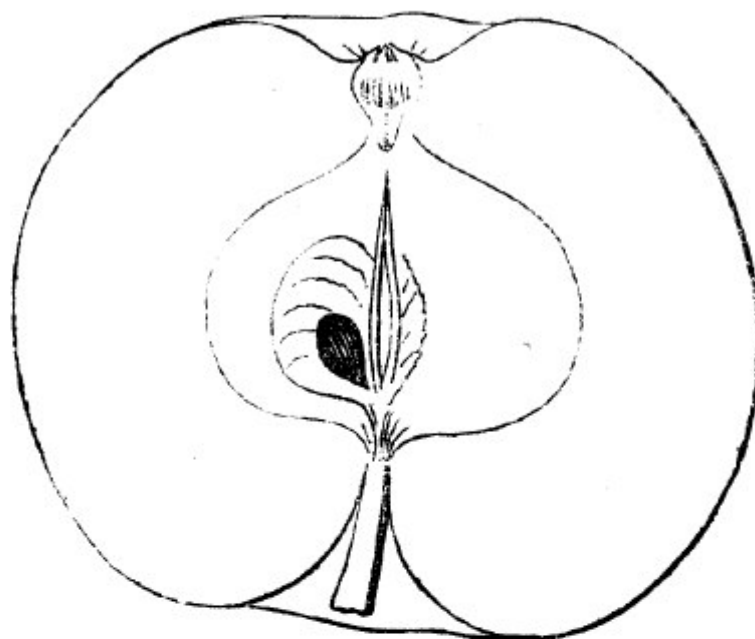
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Graue Meißner ReINETTE. \* †† Winter—März.

Graugrüne Meißner sehr haltbare ReINETTE. Diel.

Heimath und Vorkommen: nach Diel's Vermuthung Bd. 14, (Apfel IX) S. 136 ist diese Frucht wahrscheinlich aus dem Kern einer Grauen französischen ReINETTE, in der Umgegend von Meissen, woher sie Diel erhalten hatte, entstanden, wo sie jetzt noch, allerdings mit vielen andern Abänderungen der grauen ReINETTE, häufig vorkommt.

Literatur und Synonyme: Diel hat a. a. O. 1807 diese Sorte zuerst und bis jetzt allein beschrieben und zwar unter dem etwas langen Namen: Graugrüne Meißner, sehr haltbare ReINETTE. Es scheint sich aber dieselbe, ungeachtet seiner warmen Empfehlung, nicht weiter verbreitet zu haben, obschon sie dies, zumal als eine deutsche, unser Klima etc. gewohnte Frucht, in mancher Hinsicht verdient. Die nachfolgende Beschreibung ist nach von mir selbst erbauten Früchten, verglichen mit Marktfrüchten, gefertigt. Ich besitze dieselbe aber dormalen nicht mehr. Wo Diel's Beschreibung wesentlich abweicht, werde ich dasselbe bemerklich machen.

Gestalt: eine recht vollkommene Frucht, wie solche abgebildet ist, hat 3" Breite und 2 $\frac{1}{2}$ " Höhe und läuft nach dem Kelch nur sehr wenig zu. Im Querdurchschnitt ist sie vollkommen rund.

Kelch: grünlich, kurz, wollig, geschlossen, von unbedeutenden Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, braun, wollig. Vertiefung rostig.

**Schale:** fein, glatt, wo aber Rostüberzüge stattfinden, etwas rauh und trocken. — Grundfarbe mattgelb (Diel sagt: hellcitrongelb), auf der Sonnenseite mit Carmoisinroth lebhaft verrieben und gestreift, darüber aber mit hellgraubraunem, vom Kelch und Stiel ausgehenden Rost, mehr oder weniger überzogen und verdeckt, so daß die Sonnenseite meist nur goldartig aussieht. Die Punkte sind undeutlich, grau und nur bei genauer Betrachtung zu bemerken.

**Fleisch:** gelblich, ziemlich fein, mürbe, und zwar von einem etwas einschneidenden, doch aber erquickend angenehmen, weinigsauren Geschmack, ohne besondere Erhabenheit. — Geruch nur schwach.

**Kernhaus:** verhältnißmäßig, mit schwacher Achsenhöhle, flachen, wenig geöffneten Fächern und sehr wenig guten Kernen. (Nach Diel ist das Kernhaus bald offen, bald geschlossen; die Kammern sind weit und enthalten viele schöne, vollkommene Kerne.

**Reife und Nutzung:** die Frucht ist vom Dezember an eßbar, und dauert, wenn sie gehörig am Baume reif geworden und gut aufbewahrt wird, den Winter hindurch bis gegen den März hin. Als Wirthschaftsfrucht sehr gut, weniger für die Tafel.

**Baum:** wächst stark und schön und wird reichlich tragend; ist besonders für kältere Gegenden zu empfehlen, wo die französische graue Reinette nicht mehr wohl gedeiht, zu empfindlich ist, aufspringt und zeitig abfällt.

v. Flotow.