



## 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.

---

**Achter Band.**

**Äpfel** No. 542 — 689.    **Birnen** No. 626 — 670.    **Generalregister.**

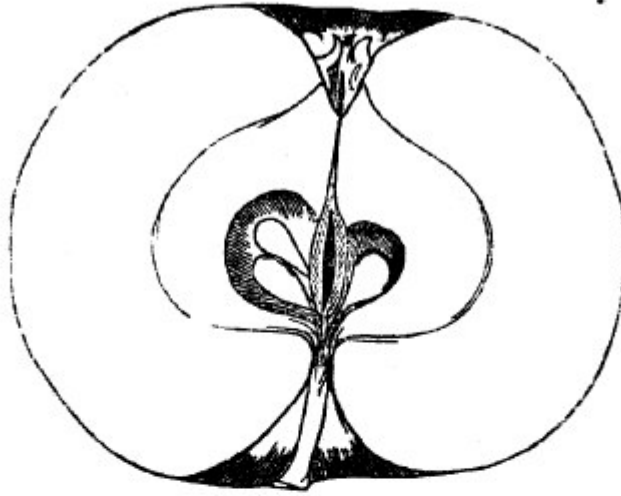
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 621. **Holländischer grauer Rabau.**  
 Diel IV, 3. (4); Lucas XI (XII), 2. b; Fogg III, 1. D.



**Holländischer grauer Rabau.**

An sich \*\*++ , doch gern welkend; in warmen Gegenden wohl delikat; W.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Holländische Frucht, welche Diel von dem oft genannten Stein zu Harlem als **Doubbelde grauwe Rabauw** erhielt. Weiterseits erhielt ich das Reis von Diel durch Böbiker in Meppen und stimmten die erbauten Früchte mit der Beschreibung vollkommen überein, nur daß in meiner Gegend die Schale gewöhnlich nicht eigentlich goldgelb wird und überhaupt so viel Kost hat, daß ich sie entschieden eher zu den Grauen Reinetten, als Goldreinetten zählen möchte. Es nehmen überhaupt mehrere Graue Reinetten, wenn sie in guten Jahren lange am Baume sitzen, eine hochgelbe Farbe an. Den Namen zu verkürzen geht nicht wohl, da es der Grauen Rabaus mehrere gibt. Schon die Graue französische Reinette wird in manchen Gegenden Grauer Rabau genannt und wie ich aus Beek einen trefflichen Süßapfel als Grauen Rabau erhielt, so bekam ich von Holländischen Früchten aus der Boskooper in Görlitz ausgestellten Collection einen Grauen Rabau, Süßen grauen Rabau und Rothem Herbst-Rabau. Diel hat dann noch den Sauren Rabau, Krötenrabau, Rothgestreiften Pelzrabau, Süßen gestreiften Rabau, (**Bloem Zoete Rabauw**) und (Weissen) Sommer-Rabau, (**Blanke Rabauw, Bloem Zuur Rabauw**), auch meistens Holländische Früchte. — Der Werth der Frucht wird, wie schon Diel anmerkt, dadurch vermindert, daß sie im Winter gern welkt und muß sie lange am Baume sitzen und gleich in den Keller gebracht werden. Vielleicht welkt sie schon an der Seeküste, oder in England nicht, wo gar manche Früchte geschätzt werden, die hier stark welken. Nämlich ähnlich ist die **Krappe Kruy'n Reinette**, die ich von Herrn Wilhelm Ditolaender zu Boskoop erhielt, ist aber auch bei mir merklich größer

und schmeckt stärker weinartig. Auch der Süße Rabau von Ottolander ist etwas ähnlich, ist aber wirklicher, sehr guter Süßapfel.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, S. 158, Holländischer grauer Rabau, Doubbelde grauwe Rabau. Ist sonst nur noch in Dochnahls Führer S. 23, mit angegeben, in dessen Register noch einige weitere Sorten von Rabau zu finden sind.

Gestalt: bald etwas plattrund, bald ziemlich hochkugelförmig; in schönster Vollkommenheit ist er nach Diel 3" breit und  $2\frac{1}{4}$  bis  $2\frac{3}{4}$ " hoch. Meine Früchte erlangten an unbeschnittener Pyramide nur die oben dargestellte Größe und blieben meistens noch kleiner. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht sich flachrund um den Stiel. Nach dem Kelche nehmen plattrunde Exemplare etwas stärker ab, während mehr kugelige sich nach beiden Seiten gleich wölben.

Kelch: klein, kurzblättrig, halb offen oder geschlossen, sitzt in kleiner, etwas enger, meist flacher, zuweilen tieferer und ziemlich schüsselförmiger Senkung, in der man gewöhnlich nichts von wahren Rippen bemerkt; doch drängt am Bauche sich öfter eine oder die andere Erhabenheit vor, welche die Frucht in die Breite verschieben.

Stiel: holzig, kurz,  $\frac{1}{2}$ " lang, oft nur ein Buß, ragt meistens über die Stielwölbung nicht hinaus und sitzt in tiefer, geräumiger, (bei kleinen Früchten auch oft flacher und enger), trichterförmiger, mit Krost bekleideter Höhle.

Schale: fein rauh, vom Baume gelblich hellgrün, (bei mir meist noch unansehnlich grün), und wird in der Zeitigung hohes Citrongelb, wobei die ganze Sonnenseite mit einem in der Zeitigung angenehmen Roth leicht verwaschen ist, welches nicht selten etwas Streifenartiges verräth. Zimmtfarbiger Krost überzieht oft die ganze Schale, bald sehr zusammenhängend, bald mehr zersprengt, so daß dann Grundfarbe und Röthe reichlich zu sehen sind. Punkte undeutlich, weitläufig vertheilt, fein; Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich, recht fein, saftvoll, von kraftvollem, gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmacke, bei recht reif gewordenen Exemplaren fast süßen Weingeschmacke.

Das Kernhaus ist klein, nach Diel fast geschlossen, hat, näher bezeichnet, hohle Achse, in die die Kammern sich etwas öffnen. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten viele eiförmige, oft auch lange und spitze, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre ist nach Diel kurz und spitz und war bei mir oft ein ziemlich starker Kelch.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahr, wo sie zu stark welkt.

Der Baum wächst lebhaft, treibt besonders auf meinem Johannisstamme ähnlich stark, als der Gravensteiner, wird aber nach Diel nur mittelmäßig groß, bildet eine etwas flache Krone, belaubt sich stark und ist recht fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, nur an der Spitze wollig, nur wenig silberhäutig, violettbraun, ziemlich zahlreich, doch fein punktiert. Blatt ziemlich groß, etwas rinnenförmig, nach Diel rundeiförmig mit aufgesetzter Spitze, an meinem Baume auch oft kurz-oval, leicht, doch kurz gezahnt. Die Fruchtblätter sind groß und lang. Nüßchen klein. Nüßchen stark wollig, sitzen auf wulstigen, kaum merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.