



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.

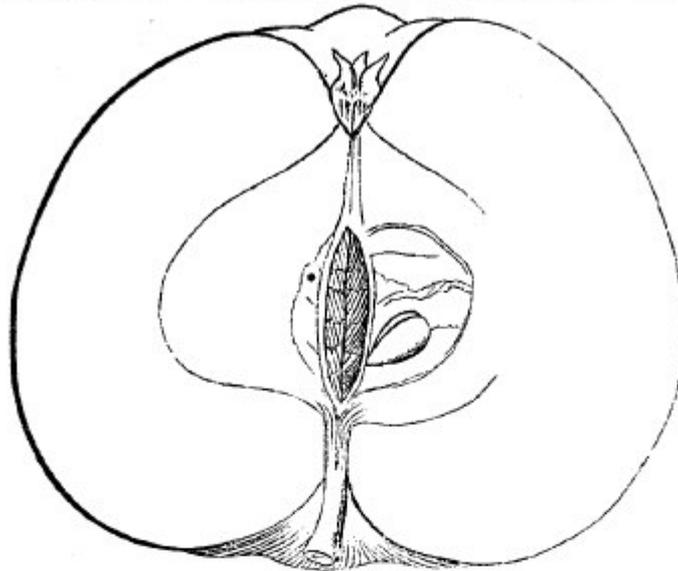
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Raves graue Reinette. *††. Dez.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Es ist ungewiß, woher diese Frucht stammt. Diel beschrieb sie nicht, sondern führt sie nur in der ersten Fortsetzung des Catalogs Nr. 475 als Raves Goldreinette auf, (unter welchem Namen er sie wahrscheinlich erhalten hat, da die goldartig berosteten grauen Reinetten gewöhnlich Goldreinetten genannt werden), und bemerkt in der 2. Fortsetzung des Catalogs am Schlusse der grauen Reinetten, daß die unter Nr. 475 als Raves Goldreinette aufgeführte Frucht eine graue Reinette sei. Darnach habe ich sie durch Burchardt von Diel ächt, erhielt auch als Raves Goldreinette dieselbe Frucht von der Societät zu Prag. Kennzeichen der Frucht giebt Diel nicht weiter an, als daß das Fleisch fein, saftvoll, markicht und von erfrischendem, stark alantartigen Weingeschmacke sei, der Baum auch lebhaft wachse und fruchtbar sei. Die Sorte ist bei der besseren und ähnlichen Müskirten gelben Reinette im Ganzen entbehrlich.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst genauer beschrieben.

Gestalt: Hat manche Aehnlichkeit mit der von mir verbreiteten Müskirten gelben Reinette (Hdb. Nr. 151), ist aber größer, stärker berostet und zeitigt etwas später, während jene sich nur bis Weihnachten hält. Die Form ist ziemlich kugelig. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie mit gerundeten Linien stärker ab und ist noch ziemlich abgestumpft.

Kelch: fein und langgespißt, hat jedoch verdorrte, häufig beschädigte Ausschnitte, ist geschlossen und sitzt in enger nicht tiefer Senkung von einigen feinen oder stärkeren Beulen umgeben, die theils flach, theils ziemlich kantig über die Frucht weglaufen.

Stiel: holzig, kurz, steht der Stielwölbung häufig nicht gleich, und sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle.

Schale: ziemlich stark, Grundfarbe in der Reife citronengelb, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem die ganze Frucht, ähnlich und noch stärker als bei Parkers Pepping, mit zimmtfarbigem Koste ganz überzogen ist, durch den die Grundfarbe nur stellenweise durchscheint oder selten etwas durchblickt. Röthe fehlt und ist die Sonnenseite nur goldartiger. Der Koste wird stellenweise selbst etwas rauh. Punkte fein, sind nur stellenweise als graue Stippchen im Koste etwas mehr bemerklich.

Das Fleisch ist stark gelblich, mürbe, ziemlich fein, mäßig saftreich, von weinartig gezuckertem, schwach zimmtartigen Geschmack, den ich alantartig nicht finde.

Das Kernhaus hat starke hohle Achse, in die einzelne Kammern sich öffnen. Die geräumigen Kammern enthalten mäßig viele braune, spitze, verhältnismäßig kleine, oft unvollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als Regel etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im Winter, ist jedoch nach meinen Beobachtungen Ende Januar schon passirt und wurde dann von innen moll. Zeitigt daher ein wenig später, als die Müskirte gelbe ReINETTE.

Der Baum wächst stark, setzt die Triebe in flachen Winkeln an, die nach hinten vereinzelt kurzes Fruchtholz machen, und darnach erst später reichere Ernten liefern können, und macht eine lichte Krone. Die Sommertriebe sind stark, steif, nach oben wenig abnehmend violettbraun, oft mehr olivenbraun, fein wollig, ziemlich zahlreich, doch fein und unter der Wolle wenig ins Auge fallend punktirt. Blatt groß, nur etwas rinnenförmig, breit eiförmig oder eibal, tief und scharf, fast regelmäßig doppelt gezahnt. Akerblätter stark, aber kurz, lanzettlich; Augen groß, dreieckig, etwas weißwollig, sitzen auf merklich vorstehenden, stark dreifach gerippten Trägern.

Anm. Von der ähnlichen Müskirten gelben ReINETTE unterscheidet sie sich schon durch etwas spätere Zeitigung, noch stärkere Verostung und weniger Güte des Geschmacks, vorzüglich aber durch den ganz verschiedenen Wuchs des Baumes, da die Müskirte gelbe ReINETTE nicht steife, sondern schlanke, auch weit stärker silberhäutige Triebe, mit flacheren Augenträgern hat.

Es ist merkwürdig, wie groß die Zahl der Grauen ReINETTEN ist! Ich habe deren allein 1862 wohl ein halbes Duzend aufgefunden, die sicher noch den Pomologen unbekannt geblieben sind.

Oberdieck.