



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 Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Aepfel.

Nro. 1 — 262.

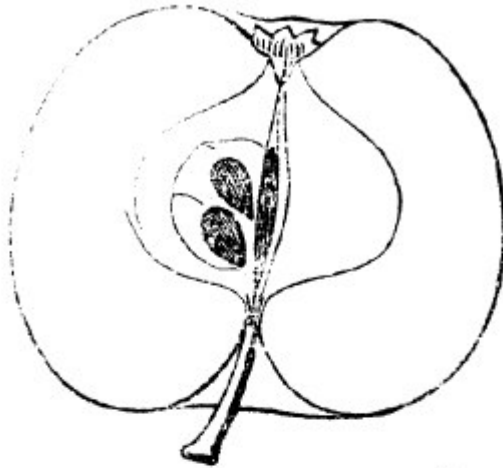
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 149. Süße graue Reinette. IV, 3. Diel; XI, 1 a. Luc.; III, 1 A. Gogg.



Süße graue Reinette. Diel. ** † Winter.

Heimath und Vorkommen: stammt vielleicht aus Frankreich, und erhielt Diel die Sorte aus dem Haag. Ist noch sehr wenig verbreitet, obwohl für südliche Gegenden ohne Zweifel ein delikater Tafelapfel.

Literatur und Synonyme: Knoop p. 1, Tab. XII: Zoete grauwe und Zoete Fransche Renet, Diel III. 194, Süße graue Reinette. Christ, vollst. Pomologie No. 202. Heißt auch Reinette d'hyver musquée.

Gestalt: neigt zur Kugelform, 2—2 $\frac{1}{4}$ " breit, Höhe $\frac{1}{3}$ " weniger, zuweilen hochaussehend oder auch wieder etwas flach gedrückt. Bauch kaum etwas mehr nach dem Stiele hin, und nimmt die Frucht nach dem Kelche nur wenig stärker ab. Einzelne breit und flach vortretende Erhabenheiten verschieben öfter die Rundung etwas.

Kelch: bei hochaussehenden geschlossen, bei weniger hohen weit offen, in ziemlich weiter und tiefer, fast schüsselförmiger Senkung, die einige Falten oder wirkliche Rippchen zeigt.

Stiel: dünn, $\frac{3}{4}$ " lang, steht in geräumiger und tiefer Höhle.

Schale: etwas stark; Grundfarbe in der Reife gelb, doch davon kaum etwas rein zu sehen, indem ein zimmarfarbiger Rost die Frucht leicht überläuft, der bei vielen Exemplaren zugleich in Linien, die netzförmige Figuren oder Sternchen bilden, stärker und ziemlich rauh, und von Farbe etwas mehr silbergrau, hervortritt. Die Sennenseite zeigt eine kleine, rüb und bräunlich rothe verwaschene Bache, oft nur durch

den Rost durchscheinend. Bei etwas beschatteten fehlt die Röthe. Im Rost stehen, nach Diel, nicht häufige feine weißgraue Punkte, die ich hier nicht bemerkte.

Fleisch: gelblich, fein, fest, saftvoll, von delikatem weinigen, stark gezuckerten süßen Geschmacke, der dem des Englischen Goldpeppings ähnlich ist. Bisamartiges, wie Knoop angibt, oder Zimmtartiges, was Diel schon nur finden will, wenn man die Frucht mit der Schale esse, konnte ich wenigstens hier nicht finden, obwohl ich nicht zweifeln kann, die rechte Frucht zu haben, die ich von Diel zwar über Herrnhäusen, aber schon im nächsten Jahre, nachdem die Reiser dorthin gekommen waren, erhielt. Gehört daher nach meinem Erachten weder unter die wirklichen Süßäpfel, noch zu der Klasse der Fencheläpfel. Das leichteste Welken ist der Frucht leider auch hier eigen.

Kernhaus: geschlossen, sitzt nach dem Stiele hin; Kammern regelmäßig, enthalten zahlreiche, meistens vollkommene, trocken etwas silbergraue, große, langeiförmige Kerne.

Kelchröhre: kurzer Kelch.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im Dezember oder Januar und hält sich bis ins Frühjahr, wo sie selbst bei Diel welkte. Muß so lange als möglich am Baume sitzen und kühl ausbewahrt werden. Für südlichere Gegenden, als z. B. Tirol, wahrscheinlich Tafelapfel von vorzüglicher Güte.

Der Baum wächst lebhaft, hat nach Diel Aehnlichkeit mit dem der Edelreinette, setzt frühzeitig Fruchtspieße an, wodurch er sehr fruchtbar wird, erfordert guten Boden und eignet sich vorzüglich zu Zwergbäumen. Sommertriebe schwärzlich braun, mit ziemlich vieler Wolle besetzt, ziemlich häufig punktirt. Blatt eiförmig, am Rande grob und stumpfspitz gezahnt. Die Blätter der Fruchtaugen sind lang, elliptisch und seichter gezahnt. Augen klein.

Oberdieck.