



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.

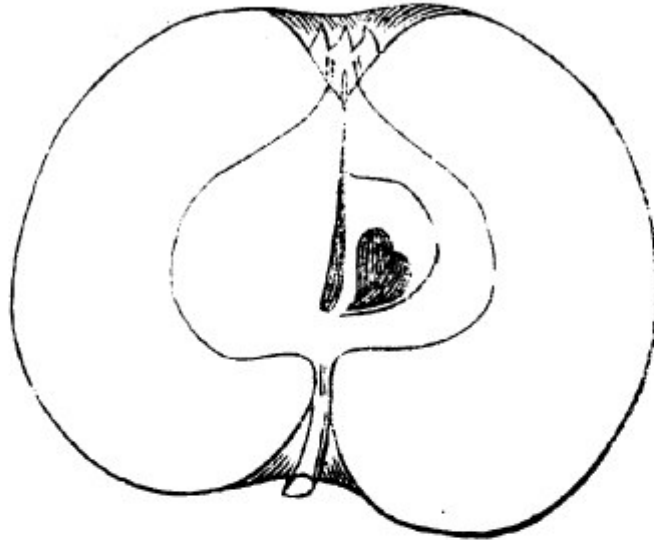
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Grauer Kurzstiel. Diel. ** †† Winter.

Kallenberg

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich eine französische Sorte, da er wenigstens in dortigen Gärten viel zu finden ist und der Catalog der Carthäuser in Paris ihn enthielt. Gegenwärtig kommt dieser Apfel in Deutschland, namentlich in Württemberg, sehr viel vor und gehört mit Recht zu den besonders verbreitenswerthen Sorten.

Literatur und Synonyme: Diel III. 215. Deutscher Obstgärtner. II. Taf. 11. wenig kenntlich. Christ Volkst. Pom. Nr. 142. Mehrere französische Schriftsteller nennen ihn *Le gros Courtpendu gris* und *Gros Fenouillet gris* zum Unterschied von dem kleinen, ihm etwas ähnlichen *Rothen Fenchelapfel*. In Württemberg wird er häufig *Carbanter* (Verstümmelung von *courtpendu*), *Rauhgaß*, *Herren-gaß* und *Leberapfel* genannt. Eine gute Abbildung findet sich in Luc. Württembergischen Obstsorten. Downing und Hogg haben diesen Apfel nicht und führen nur obigen Namen als Synonym für den weit kleineren *Rothen Fenchelapfel* an.

Gestalt: großer plattrunder Apfel. Der Bauch sitzt unter der Mitte und nimmt die ganze stumpf abgerundete Stielwölbung ein; von der Mitte aus nimmt die Frucht gegen den Kelch ab und bildet eine stumpf abgerundete Kelchwölbung, die aber immer kleiner, als die Stielwölbung ist. Ueber die Frucht hin ziehen sich einige breite, sehr flache Erhabenheiten, welche die Rundung etwas verschieben, besonders bei großen Exemplaren; kleinere zeigen diese Unebenheiten nicht.

Kelch: halboffen, spitzblättrig, in einer ziemlich geräumigen, schüsselförmigen, durch einige breite rippenartige Hervorragungen oft verschobenen Einsenkung.

Stiel: theils nur $\frac{1}{4}$ " , theils über $\frac{1}{2}$ " lang, steht gewöhnlich der Stielwölbung gleich, in weiter starkberosteter Höhe.

Schale: fein rauh, wo der Rost fehlt glatt und fein. Die Grundfarbe ist vom Baum hellgrün, später gelbgrün und zuletzt mattgelb. Die Sonnenseite ist mit einer matten Röthe belegt. Die Schale ist halb mehr, halb weniger mit einem zimmtgrauen, mitunter goldartigen Rost überdeckt, der aber nur selten die Frucht wirklich rauh macht; doch kommt der Rost in rauhen Lagen auch ziemlich rauh vor.

Fleisch: weißgelb, fein, bei voller Reife beinahe markig, von gewürztem, gezuckerten, weinigen Reinettengeschmack.

Kernhaus: geschlossen, Kammern eng und armsamig; die dasselbe umgebende Ader charakteristisch grün.

Kelchröhre: weit, stumpfkegelförmig.

Reife und Nutzung: December, hält bis März und April. Sehr schätzbarer Wintertafelapfel und beliebt auf dem Markt; zu Obstmost, wie alle Graue Reinetten, ganz vorzüglich geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs in der Jugend stark, Krone hochkugelförmig, stark belaubt und beholzt; Aeste etwas abstehend und mit vielem Fruchtholz besetzt. Der Baum ist in Lehmboden (hier auf den Fildern z. B.) durchaus gesund und fruchtbar, leidet wenig in der Blüthe, scheint aber besonders auf freien Standorten recht fruchtbar zu sein. Sommertriebe lang und stark, hellbraunroth, rückwärts grünlich, gegen die Spitze hin bewollt, sonst mit einem Silberhäutchen belegt und weitläufig mit nicht fühlbaren Punkten versehen. Das Blatt ist oval, ziemlich regelmäßig gesägt, hat eine etwas aufgesetzte Spitze, ist unterseits bewollt.

Ed. Lucas.