



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 Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

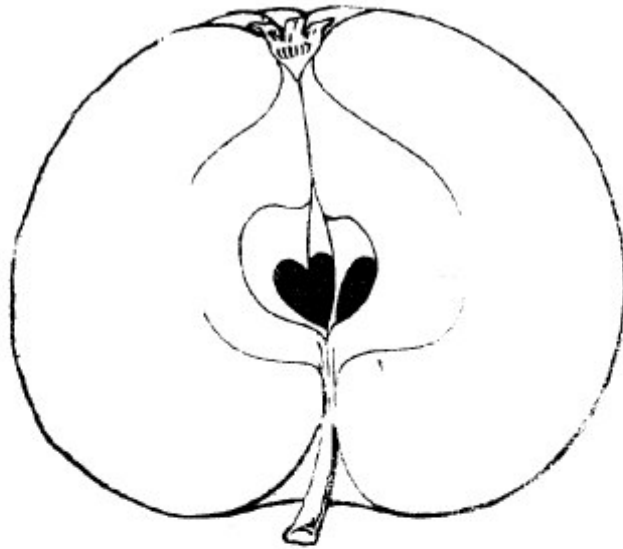
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Osnabrücker Reinette. * ++ Winter.
Graue Osnabrücker Reinette. Diel.

Handwritten signature

Heimath und Vorkommen: eine deutsche Frucht, die schon Christ beschreibt; sie ist häufig verbreitet zu finden, besonders in Norddeutschland.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel als Graue Osnabrücker Reinette IX, 131. Ich fand dieselbe hier in älteren Hochstämmen vor, französische Gold-Reinette benannt, und da ich den Namen nicht finden konnte, so führte ich diese Sorte in den Kernobstforten Württembergs als Franz Graf v. Eggers-Reinette auf, welcher Name wieder eingehen muß. Diel gibt die Größe unrichtig an und auch die Kelchröhre weicht ab; dies führte mich irre. Allein ich sah diesen Apfel genau wie er hier ist, unter obigem Namen mehrfach in Ausstellungen, und da alle sonstigen charakteristischen Merkmale stimmen, so muß ich den späteren Namen wieder fallen lassen. Christ führt diese Frucht auf als Osnabrücker grau überzogene Reinette, Beitr. S. 84. vollst. Pomol. No. 175. Oberdieck glaubt, daß Diels Rothgraue Kelchreinette mit der Osnabrücker wohl identisch sei, welchem ich mich vollkommen anschließe, obgleich noch weiter deshalb verglichen werden muß.

Gestalt: mittelgroßer, selbst größer (nach Diel kleiner), hochgebauter, calvillartig zugespitzter Apfel; der Bauch sitzt unter der Mitte. Stielfläche flach abgerundet, Kelchwölbung viel spitzer, $2\frac{3}{4}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch. (Diel gibt $2\frac{1}{2}$ " breit und $1\frac{1}{2}$ " hoch an.)

Kelch: geschlossen oder halboffen, charakteristisch langblättrig, weißfülig, obenauffiehend oder in sehr kleiner, enger, wie eingeschnürter Einsenkung. Dieselbe oder die nächste Umgebung immer rostfrei und gelbgrün, was charakteristisch ist.

Stiel: kurz, holzig, in stark berosteter, ziemlich tiefer Höhle.

Schale: fast ganz mit Rost überzogen und rauh anzufühlen; Grundfarbe vom Baum hellgrün, später grünlich gelb; die Sonnenseite mit einem blutartigen Roth verwaschen und gestreift; oft nur auf einer kleinen Stelle, aber bei reich besonnten Früchten mehr. Neben der Röthe hat der Rost gewöhnlich einen fuchsrothen Anflug; mitunter sieht der Rost wie nehartig gepreßtes, graugelbes Papier aus. Punkte nur einzeln, weißlich im Rost.

Fleisch: weiß, etwas grünlich schimmernd, fein, sehr markig, von einem edlen Reinettengeschmack, in welchem die angenehmste Weinsäure vorherrscht.

Kernhaus: offen und oft wahrhaft calvillartig, gute Kerne enthaltend.

Kelchröhre: kurz, kegelförmig (Diel nennt sie einen in das Fleisch herabgehenden, schönen spitzen Kelch).

Reife und Nutzung: December bis März; welkt etwas und darf erst spät gepflückt werden. Ein Tafelapfel fast vom ersten Rang und sehr geschätzt für den Obsthandel. Auch zu Obstwein und als Küchenobst vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum bildet eine hochkugelförmige, lockere Krone mit starken Aesten, reichlich mit kurzem Fruchtholz besetzt, er trägt sehr gut und auch in minder günstigen Jahren, ist gegen Witterungseinflüsse wenig empfindlich und taugt wohl an Straßen. In der Baumschule bildet er schöne Stämme mit nicht stark abstehenden Seitenzweigen. Die Holztriebe sind dunkelroth, mit großen rundlichen Punkten dünn besetzt, fein bewollt und mit einem Silberhäutchen theilweise bedeckt. Das Blatt ist mittelgroß, eiförmig mit aufgesetzter Spitze, an den Rändern aufgebogen und nach vorn zu scharf gesägt.

Eine sehr schätzbare Apfelsorte, besonders auch für den Landmann passend.

Ed. Lucas.

Anm. Die Rothgraue Keschreinette bildet v. Nehrenthal I. Taf. 38 ziemlich, doch nicht in der gewöhnlichen Form ab. D.