



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

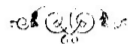
von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Pomol. Instituts in Neullingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

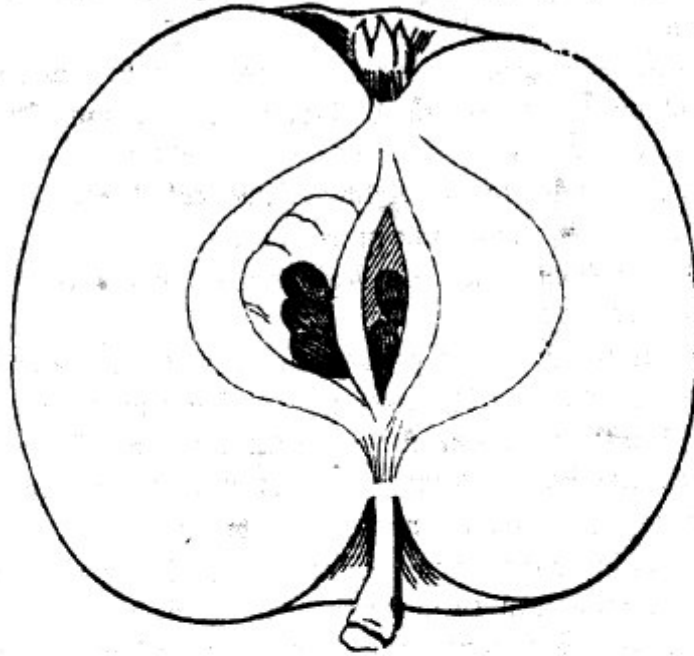
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Poffarts Nalivia. * † Herbst, Winter.
Poffarts Moskauer Nalivia. Diel.

Nordberg No. 12

Heimath und Vorkommen: diese russische Frucht kam in einem Baume aus Moskau an Herrn Justizrath Poffart zu Züllichau als Nalivia oder Nalivi und sandte Herr Justizrath Burchardt zu Landsberg an der W. ein Reis an Diel. Verbreitet ist sie in Deutschland wohl noch sehr wenig, verdient aber vielen Anbau, da der Baum bei uns sehr gesund und wie fast alle russischen Sorten, früh und äußerst fruchtbar ist, und wahrscheinlich in hohen Lagen und weit nach Norden hinaus zum Anbau sich sehr eignet.

Literatur und Synonyme: Diel A—B IV, p. 12; Poffarts Moskauer Nalivia. Abbildung im L. Obstkabinet No. 14 ganz gut.

Gestalt: calvillartig, hochaussehend; regelmäßig geformte Früchte haben viele Aehnlichkeit mit einem weißen Wintercalville, doch ist die Form oft etwas unregelmäßig. Gute Früchte 3 bis 3 $\frac{1}{4}$ " breit, 2 $\frac{3}{4}$ bis 3" auf der höchsten Seite hoch; manche sind auch $\frac{1}{2}$ " weniger hoch als breit. Bauch sitzt ziemlich, oft vollkommen in der Mitte;

Wölbung um den Stiel flach abgerundet; nach dem Kelch nimmt die Frucht stärker, oft beträchtlich stärker ab und ist stark abgestumpft. Calvillartige Rippen laufen meistens deutlich, oft auch nur flach bis zur Stielhöhle hin.

Kelch: stark, langgespitzt, grünbleibend, steht strausförmig in die Höhe; ist geschlossen und sitzt in geräumiger tiefer, nach Diele schüsselförmiger Senkung (wie ich sie jedoch bisher nicht sah), umgeben mit feinen Rippen, die sich auf der Kelchwölbung calvillartig erheben.

Stiel: holzig, $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in weiter und tiefer, trichterförmiger, mit Rost belegter Höhle, welcher Rost sich oft noch strahlig über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: glatt, im Liegen geschmeidig, vom Baum hellgrün, später hell citronengelb. Rötze fehlt und ist die Sonnenseite nur oft etwas goldartiger. Punkte fein, sehr wenig bemerklich, doch finden nach Diele auf der Sonnenseite sich oft Anflüge von braunen warzenähnlichen Rostflecken, die mir hier gleichfalls noch nicht vorkamen.

Fleisch: weiß, weich, fein, saftvoll, nach Diele von angenehmem, feinem, etwas alantartigen Geschmacke, welches Gewürz ich hier wieder nicht deutlich ausgeprägt fand und den Geschmack mehr als gezuckert durch etwas Weinsäure gewürzt bezeichne, auch die Frucht mehr zu den Schlotteräpfeln, als zu den ächten Calvillen zählen würde. Südlicher wird das Gewürz mehr hervortreten.

Kernhaus: groß, etwas, ja oft stark offen; die geräumigen Kammern enthalten viele starke braune spizeiförmige Kerne.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt in gewöhnlichen Jahren Ende November und hält sich bis in den Winter. Verträgt frühes Pflücken, ohne zu welken. Für die Tafel selbst hier noch brauchbar, schätzbarer aber für den Haushalt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst auch hier in allerlei Boden stark und gesund und ist früh und fast jährlich sehr fruchtbar. Er bildet nach Diele eine flache Krone. Sommertriebe lang und schlank, mit Wolle leicht belegt, braunroth, doch durch ein leichtes Silberhäutchen häufig etwas silbergrau, ziemlich stark punktiert. Blatt groß, fast flach ausgebreitet, langherzförmig, doch noch öfter eiförmig, nach unten am Triebe mehr rundlich, unten wollig, stark und grob gezahnt. Austerblätter fein, lanzettförmig, Augen klein, etwas weißwollig, herzförmig.

Oberdiele.