



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

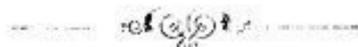
von

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

Vierter Band: Äpfel.

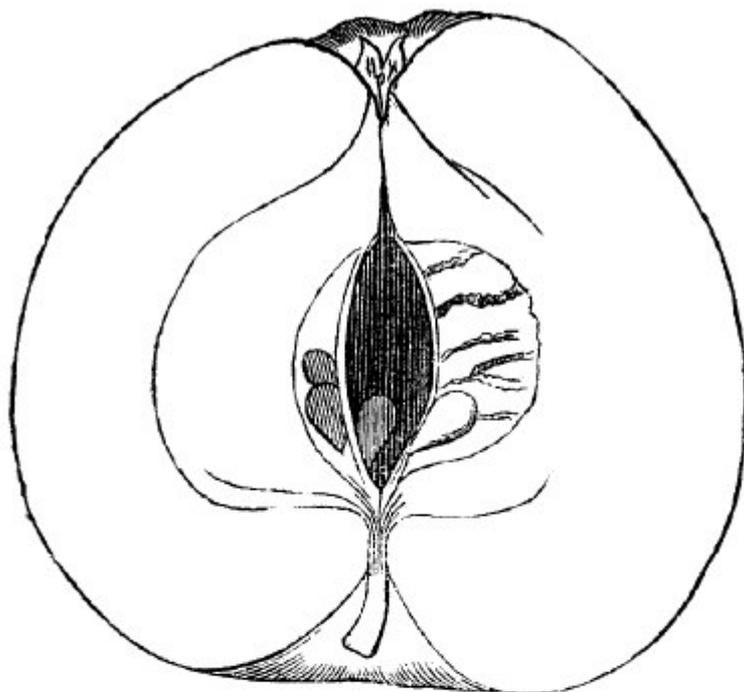
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Apfel von Uelzen. * †† Dec. — Mai.

Heimath und Vorkommen: Diese im Hannoverschen bereits sehr verbreitete, sonst aber in Deutschland wohl noch unbekannte, sehr gute, reich tragende Haushaltsfrucht, wurde bald nach dem Anfange dieses Jahrhunderts erzogen von dem bereits verstorbenen Herrn Postmeister Hoefft zu Uelzen, der ein eifriger Obstfreund war. Ich erhielt die Sorte von ihm schon, als ich noch in Bardowick war, ließ sie aber wieder eingehen, weil in meinem dortigen Boden die jungen Stämme zu sehr an Krebs litten. In Herrnhäusen, wo man die Frucht sehr schätzt, und an andern Orten ist das indeß nicht der Fall gewesen, und habe ich die Sorte aus Herrnhäusen wieder erhalten.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Meistens hochaussehend und zum Konischen neigend; andere nehmen nach dem Kelche weniger stark ab und neigen zur Kugelform. Gute Früchte sind 3—3 $\frac{1}{4}$ " breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt allermeistens mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich fast flachrund wölbt oder zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist nur mäßig, oft wenig abgestumpft.

Kelch: breit und ziemlich lang gespitzt, geschlossen oder halboffen, sitzt allermeistens in enger, flacher Senkung von Falten und rippenartigen Erhabenheiten umgeben, die auf der Kelchwölbung als ziemlich regelmäßige Rippen hervortreten, über die Frucht aber nur flach und etwas unregelmäßig, einzeln breit vorbrängend hinlaufen, wodurch auch die eine Seite häufig etwas höher wird, als die andere.

Stiel: holzig, kurz, reicht meist nicht bis an die Stielwölbung und sitzt in weiter, tiefer, mit zimtfarbigem Koste besetzter Höhle, der gewöhnlich strahlig verläuft.

Schale: fein, ziemlich glänzend, meist einfarbig grüngelb, später citronengelb, ohne Röthe. Stark besonnte zeigen öfter einen nur leicht aufgetragenen matten Anflug von Röthe. Punkte fein, zerstreut. Geruch merklich.

Das Fleisch ist gelblich, mit ziemlich starker grüngelber Aber ums Kernhaus, ziemlich fein, fest, von gezuckertem, durch eine feine Säure und ein leicht quittenartiges Gewürz gehobenen Geschmacks.

Das Kernhaus ist allermeist stark offen, die geräumigen, mit stark ausgeblühten Wandungen versehenen Kammern enthalten ziemlich viele braune, spitz eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kelch oder geht als Trichter nicht weit herab.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im Dezember oder Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Er wächst in der Baumschule rasch und setzt die Nebenzweige in etwas spitzen Winkeln an. Sommertriebe stark, steif, nach oben nur mäßig abnehmend, mit feiner Wolle belegt, violettbraun, unten mit mattem Silberhäutchen überlaufen, fein punktiert; Blatt mittelgroß, etwas rinnenförmig, lang und spitz eiförmig, oft auch am Stiele etwas verjüngt, manche mehr elliptisch, schön und scharf, meist tief gezahnt. Ackerblätter klein, pfriemenförmig, fehlen meist. Augen klein, auf flachen, ganz kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.