



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

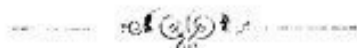
von

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.

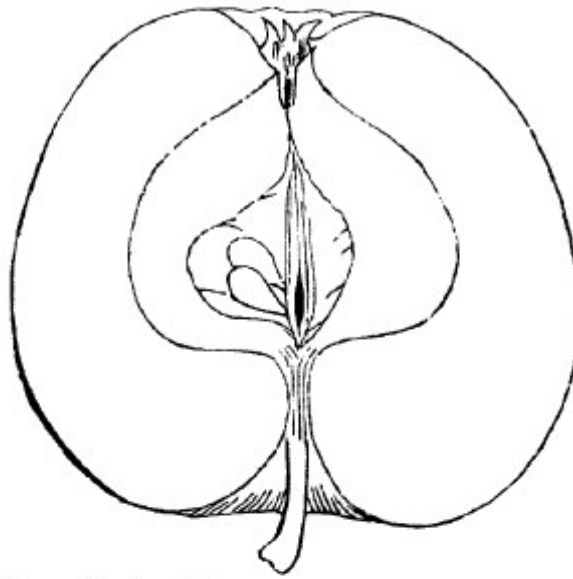
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 356. Der Blutapfel. Diel VI, 1.; Luc. XIV, 2 b (a); Hogg III. 2 (1) C.



Der Blutapfel. 77. Nov.—Semmer. L.

Heimath und Vorkommen: Diel sagt nicht woher er diese Frucht habe, und mag man aus der Anmerkung „Viele Landleute nannten sie auch den Erdbeerapfel“ nur schließen, daß es eine in der Gegend von Diez schon altbekannte Sorte ist, dürfte sonst noch wenig verbreitet sein, verdient aber als eine der schätzbarsten Haushaltsfrüchte allgemeine Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel II, p. 176 der Blutapfel. Der Name ist in sofern nicht ganz passend, als schon der Rothe Herbstcalvil auch Sanguinole heißt, und die Pomona Franc. Taf. 12 noch eine große Frucht als Coeur de Boeuf ou Sanguinole. Ochsenherz oder Blutapfel auführt, auch nach Dochnahls Führer in manchen Gegenden Deutschlands der Galvillartige Winter-Rosenapfel und der Braune Maatapfel Blutapfel genannt werden. Da er indes nur als Synonym vorkommt, muß er künftig Obigem ausschließlich bleiben. — Dittr. I, p. 470. Chr. v. Pom. Nr. 260 ohne Figur; Handwb. p. 22.

Gestalt: Nach Diel höher als breit, $3\frac{1}{2}$ " breit $3\frac{3}{4}$ " hoch, ziemlich walzenförmig, nach dem Kelche nur sehr wenig mehr abnehmend als nach dem Stiele. Da meine Früchte nicht nur beträchtlich hinter dieser Größe zurückbleiben, sondern auch allermeist etwas breiter als hoch waren, wenn sie auch übrigens stimmten, erbat ich mir von Liegel nochmals ein Reis und sah erst unvollkommene Früchte, fand die Sorte aber ganz wie ich sie bisher hatte auf der Berliner Ausstellung, ich weiß nicht mehr gewiß ob in der Collection aus Herrnhausen, oder aus der Preussischen Landesbaumschule, die beide sie nur von Diel

haben werden, und kann darnach an der Richtigkeit meiner Sorte nicht zweifeln, wie denn überhaupt die allermeisten Dielschen Spitzäpfel, besonders in meinem jetzigen Garten und in trockenen Jahren breiter als hoch waren, so daß Diels' Eintheilung dieser Classe an vielen Orten nicht passen wird und Lucas' Eintheilung angemessener ist. Meine Früchte waren nun vom Hochstamm selten etwas größer als obige Figur, $2\frac{1}{2}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch, Bauch, (wie Diel auch anzieht) ziemlich in der Mitte, nach dem Kelche allermeist wenigstens etwas mehr abnehmend als nach dem Stiele.

Kelch: stark, lange grün bleibend, nach Diel geschlossen, bei mir meistens so, jedoch an großen Früchten auch einigemal ziemlich offen steht in meist seichter, fein wolliger Senkung, in der sich nur sehr feine Falten finden, die auch nur sehr undeutlich über die Frucht hinlaufen, deren Rundung gewöhnlich schön ist.

Stiel: nach Diel kurz, bei mir theils $\frac{1}{2}$ ", theils $\frac{3}{4}$ bis 1" lang, sitzt in schöner tiefer, nach Diel glatter, bei mir allermeist im Grunde mit Rost besetzter Höhle.

Schale: fein, oft geschmeidig, nach Diel rundherum mit einer lebhaften, abgerieben sehr glänzenden hellen Blutfarbe verwaschen, die nur auf der Schattenseite blasser wird und etwas Streifiges verräth, welche Färbung bei mir nördlicher in den meisten Jahren sich dahin modificirte, daß das Streifige auch an der Sonnenseite merklicher hervortrat mit dazwischen sich findender rother Punktirung oder leichterem verwaschenem Roth, und nur an der härtesten Sonnenstelle die Streifen in der getuschelten Röthe nicht bemerklich waren. Beschattete Früchte blieben auch auf der Sonnenseite streifig. Punkte nur auf der Sonnenseite bemerklicher, fein, weißgrün. Kleine Rostflecken sind häufig, und fand ich meinerseits nicht nur stets merkliche Rostansflüge, sondern oft vollkommene Rostfiguren, so daß ich die Frucht auch nach dem Fleische wohl unter die Reinetten gezählt hätte.

Das **Fleisch** ist fein, saftreich, reinettartig, nach Diel etwas grobkörnig, und von der Oberfläche bis zur großen Kernhausader schwach rosenroth, von welcher Färbung ich bisher selbst bei Früchten von alten Probestämmen wenig wahrnahm und das Fleisch vielmehr gelblich fand. Den Geschmack bezeichnet Diel als sehr angenehm weinläuterlich, etwas fein erdbeerartig; ich notirte ihn als fein weinartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus geschlossen, die flachen Kammern enthalten nach Diel nicht viele vollkommene Kerne, die ich doch häufiger und spitzeförmig fand. Kelchröhre kegelförmig.

Reife und Nutzung: Zeitigt Mitte Nov. und hält sich den ganzen Winter hindurch schmackhaft. Für die Tafel noch angenehm und für die Küche höchst schätzbar. Fault fast nie und verträgt frühes Brechen.

Der **Baum** wächst rasch und gesund, wird nach Diel nur mittelmäßig groß, wölbt sich flach, setzt viel Fruchtholz an, und wird sehr tragbar, welche Fruchtbarkeit sich auch bei mir bestätigte. Triebe ziemlich stark, gerade, matt rothbraun, durch aufliegende Wolle oft wie etwas schmutzig, nach unten silberhäutig, nur zerstreut und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt fast flach ausgebreitet, ziemlich groß, nach Diel länglich herzförmig (ich notirte es als länglich eiförmig, einzeln auch breit eiförmig), und ist es leicht, theils scharf, theils stumpfspitz gezahnt. Austerblätter lanzettförmig. Augen ziemlich stark, nach oben stark weißwollig.

Nam. Der Purpurrothe Wintercousinot, die Rhoner und Diels' Engl. Büschelreinette, die vielleicht alle identisch sind, sind ähnliche Früchte, doch sind sie noch etwas spitzer nach dem Kelche, haben wohl eine Röthe im Fleische, und sah ich an ihnen noch keinen Rost. Obigen schätze ich noch mehr. **Oberdieck.**