



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

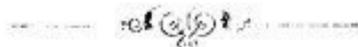
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen.      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

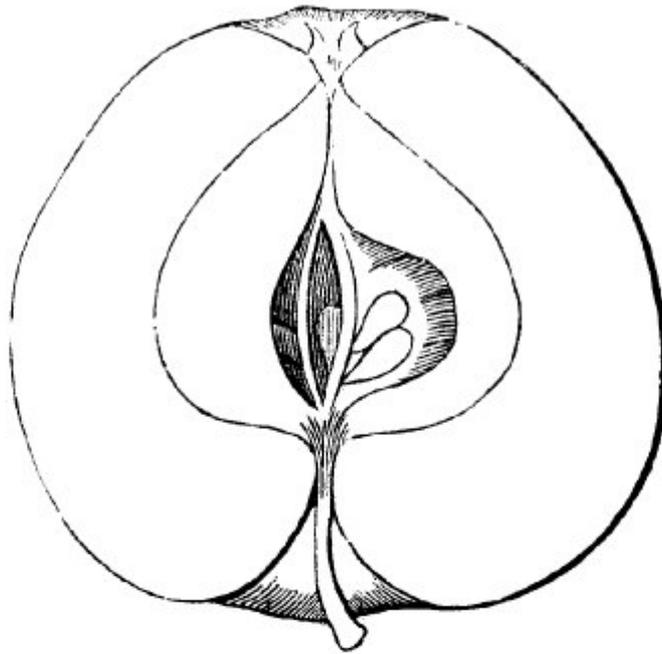
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Doppelter Hausapfel, ++ B.

Heimath und Vorkommen: Das Reiss dieser sehr guten Hausapfelsfrucht sandte mir Diel mit anderen Reissern unaufgefordert, und muß er ihn daher für werthvoll gehalten haben. Woher er weiter stammt erfuhr ich bisher nicht, er zeigte sich auch bei mir sehr und früh tragbar, und hatte nur den Fehler, daß er, auf der Obstkammer aufbewahrt, im Winter etwas merklich welkte. Wie dies indeß schon nicht der Fall sein würde, wenn die Früchte vom Baume gleich in den Keller gebracht würden, so war das Welken wahrscheinlich auch nur Folge meines trocknen Bodens; denn es liegen mir augenblicklich Früchte aus Herrnhäusen vor, wohin die Sorte von Diel unter demselben Namen kam, die ich aus der Obstausstellung zu Görlitz mit mir nahm und die, obwohl schon vor Michaelis gebrochen und bisher auf der Obstkammer aufbewahrt, jetzt, Mitte Januar, noch gar nicht gewelkt sind. Die Sorte verdient daher vorerst alle Beachtung der Pomologen.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb ihn nicht und ist er nur erst in meiner Anleitung, Seite 128, der Frucht nach beschrieben. In der Monatschrift von 1856, S. 206, gedenkt Herr Geheime Rath von Flotow eines andern von v. Aehrenthal bezogenen doppelten Hausapfels, der mit meiner Beschreibung der Frucht nicht stimmt, und einer der schönsten Tafeläpfel sei, wenn auch nicht von erster Güte. Später hat er bei Beschreibung der Blutrothen Rheinischen Reinette, (Handbuch Nr. 338), geäußert, daß dieser, sein von v. Aehrenthal bezogener, doppelter Hausapfel sein werde. Früchte von dem von Herrn v. Flotow bezogenen Reisse sah ich noch nicht. Wäre dieser doch ein anderer, als die Blutrothe Rheinische Reinette, so möchte der Obige etwa Diels Doppelter Hausapfel heißen.

**Gestalt:** Die Form steht zwischen kugelig und abgestumpft konisch und sind gute Früchte  $2\frac{1}{2}$  bis  $2\frac{3}{4}$ " breit und 2" weniger hoch. Die größere Frucht aus Herrnhausen war selbst noch etwas größer. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte oder nur wenig mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich etwas rasch zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab, und ist noch ziemlich abgestumpft, oft auf einer Seite etwas höher, als auf der anderen.

**Kelch:** halb oder wirklich offen, sitzt in enger, nicht tiefer Senkung, mit Falten umgeben. Ueber die Frucht ziehen sich nur flache, nicht selten etwas feine Erhabenheiten hin und ist die Form schön, den Parmänen ähnlich.

**Stiel:** holzig,  $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ " lang, sitzt in weiter und tiefer, mit starkem, etwas grünlichen Roste besetzter Höhle, der sich strahlig über die Stielwölbung verbreitet.

**Schale:** ziemlich stark, mattglänzend; Grundfarbe vom Baume unansehnlich hellgrün, in der Reife hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einer blutartigen, bei recht besonnten Früchten ziemlich starken, gewöhnlich aber etwas matten Röthe überzogen, in der man nach den Seiten hin oder wo die Sonne weniger stark auftrifft, deutliche Streifen wahrnimmt. Ausliegendes schneidet die Röthe ab. Mehr beschattete Früchte sind auch auf der Sonnenseite nur matt gestreift und dazwischen punktiert. Die Punkte sind zahlreich, ziemlich stark, oft selbst Roststernchen, und erscheinen in der Röthe, durch hellere Umringung, als weißlich-graue Fleckchen; zuweilen finden sich Rostwarzen. Der Geruch ist merklich.

Das Fleisch ist weiß mit grüner Ader ums Kernhaus, markig, mürbe, von etwas weinartigem, gewürztem Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist bei kleineren Früchten geschlossen, bei großen hohlachsig und öffnen die Kammern sich etwas in die hohle Achse. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten viele braune, ziemlich lange, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

**Reifzeit und Nutzung:** Zeitigt im December und hält sich bis tief in den Winter. Für die Tafel müßte das Fleisch etwas feiner und der Geschmack etwas edler sein, für die Küche ist er sehr gut.

Der Baum wächst rasch und gesund und wird nach dem Ergebnisse der Probezweige früh fruchtbar sein. Die Sommertriebe sind stark, schlank, violettbraun, beschattet olivensfarbig, wenig silberhäutig, stark und zahlreich punktiert. Blatt elliptisch, oft oval mit aufgesetzter Spitze, flach, mäßig tief und scharf gesägt-gezahnt. Asterblätter lanzettlich; Augen sitzen auf flachen, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.