



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.

Achter Band.

Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

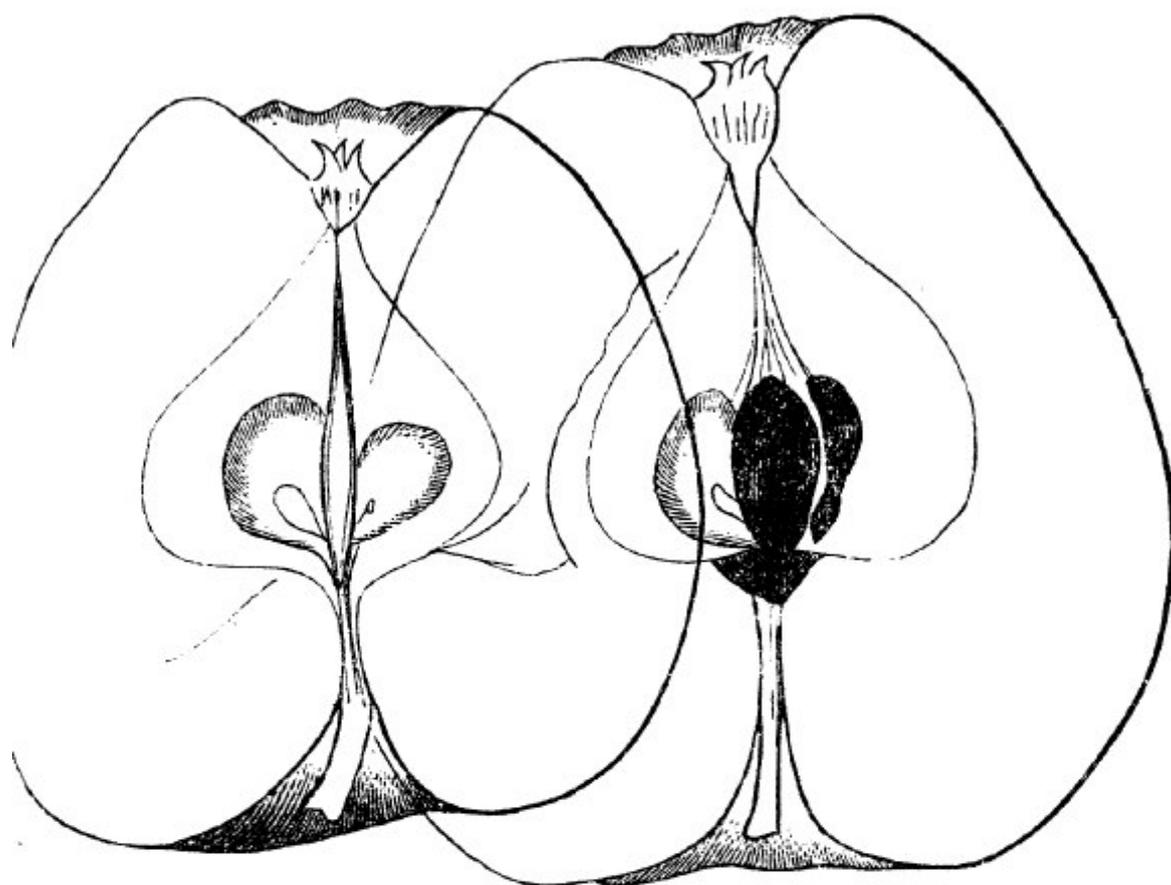
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 645. **Eßlinger Schnabelapfel.** Diel I, 2; Luc. II, 3, b; Sogg II, 2, B.



Eßlinger Schnabelapfel, ++, Septbr., Oktbr., hält sich lange.

Heimath und Vorkommen: Ist eine in der Umgegend von Eßlingen in Württemberg viel gebaute und besonders zur Mostbereitung geschätzte Frucht. Der Obstmost aus der Eßlinger Gegend ist neuerdings besonders gesucht worden, und gehört nach einer Mittheilung, die ich durch Herrn Dr. Neuffer aus Eßlingen erhielt, der mir auch Reis und schöne Früchte sandte, die obige Frucht dort zu den besonders werthvollen Mostfrüchten. Auch Apfelmus davon war, ohne Zuthaten, wohl so gut, als der vom Gravensteiner; für den frischen Genuß gibt es bessere Früchte. — Woher der Apfel stammt, ist nicht bekannt, vielleicht ist er nach einem ersten Besitzer benannt.

Literatur und Synonyme: In Lucas' Kernobstsorten Württembergs, S. 126, kommt Schnabelapfel als Synonym des Konstanzers vor, der auch bei Eßlingen verbreitet sein soll; dieser wird aber anders beschrieben. Wären die Synonyme dennoch richtig, so hieße die Sorte auch noch Klosterapfel (bei Laupheim) und Dürerer Greitlesapfel (bei Tübingen). Um Verwechslungen zu vermeiden, habe ich aber im Namen noch Eßlingen hinzugesetzt.

Gestalt: Abgestumpft konisch; man würde die Frucht in andern Gegenden etwa als Schafsnase oder ähnlich benannt haben. Der Bauch sitzt ziemlich stark nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie beträchtlich stärker ab und ist noch stark abgestumpft. Gute Früchte sind $3\frac{1}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ " hoch und breit, oft, so wie die oben dargestellte, besonders schöne Frucht, noch etwas höher als breit.

Kelch: ziemlich langgespitzt, grünbleibend, wollig, geschlossen, sitzt in tiefer, gewöhnlich enger Senkung, von schönen, oft wie perlenartigen Rippen umgeben, die die Kelchsenkung verengern und sie in der Rundung allermeistens etwas verderben. Auch über die Frucht laufen etwas flache, kantige Erhabenheiten bis zur Stielhöhle hin.

Stiel: zuweilen $\frac{3}{4}$ " lang und dünn, meist stark und sehr kurz, oft nur ein Buß, sitzt in weiter, tiefer, einzeln fast glatter, meistens aber mit starkem und selbst rauhen Koste bekleideter Höhle, der sich nicht selten strahlig noch etwas auf der Stielwölbung verbreitet.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume grünlich gelb, später etwas hellgelb. Die Frucht ist an der Sonnenseite und besonders um die Stielwölbung mit schönen, oft nur in punktirter Manier ausgeführten, meist langabgesetzten Carminstreifen sanft gezeichnet und dazwischen noch etwas matter roth punktiert, so daß die Färbung nichts Grelles hat. Die Punkte sind fein, zerstreut und fallen nicht besonders ins Auge. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich weiß, nicht recht fein, ziemlich mürbe, mäßig saftreich, von nicht eigentlich edlem, etwas gewürzten, säuerlichen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist in der Mehrzahl der Exemplare geschlossen, theils mit nicht gehörig ausgebildeten Kammern, nicht groß; die Kerne in den flachen Kammern unvollkommen oder taub. In einzelnen Exemplaren ist es auch offen und etwas zerrissen. Die Kelchröhre erscheint nach dem Zerschneiden gewöhnlich als abgerundeter Kelch, einzeln auch als etwas herabgehender Trichter.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt gegen Anfang Oktober und hielten die aus Gelingen erhaltenen Früchte sich nicht lange, indem das Fleisch schon Mitte Oktober anfing, innen zu verderben, doch muß dies zufällig gewesen sein, indem nach Hrn. Dr. Neuffers Nachricht die Sorte sich lange, oft bis in den März hält. Für die Küche gibt es im Allgemeinen wohl noch bessere Früchte und der Werth der Frucht wird hauptsächlich nur in der Benützung zu Most bestehen, doch ist sie auch zum Trocknen und Kochen vorzüglich. Von diesem Apfel bereiteter Apfelbrei war gar sehr schmackhaft und stand in Güte dem Apfelmilch vom Gravensteiner sehr nahe, ohne daß Zucker angewandt worden war.

Der Baum wächst rasch, wird aber, nach der von Herrn Dr. Neuffer gegebenen Nachricht, nicht groß, trägt voll, läßt aber die Früchte gern etwas zu früh fallen, die indeß bei ihrer frühen Reifezeit immer brauchbar bleiben. Die Sommertriebe sind lang und stark, machen nach unten oft schon kurzes Fruchtholz, nehmen nach oben wenig ab, sind nur noch oben wollig, braunroth, oder schmutzig violettbraun, unten ziemlich stark silberhäutig, wenig und sehr zerstreut punktiert. Blatt groß, flachrinnig, oval mit aufgesetzter Spitze, oft breit eiförmig, nach oben und am Fruchtholze lang elliptisch oder umgekehrt lang eiförmig, nur mäßig tief, bald scharf, bald stumpf gezahnt. Ackerblätter lanzettlich, Augen stark, ziemlich wollig, sitzen auf flachen, sehr flach gerippten Trägern.

Oberdieck.