



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

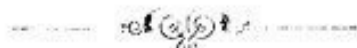
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

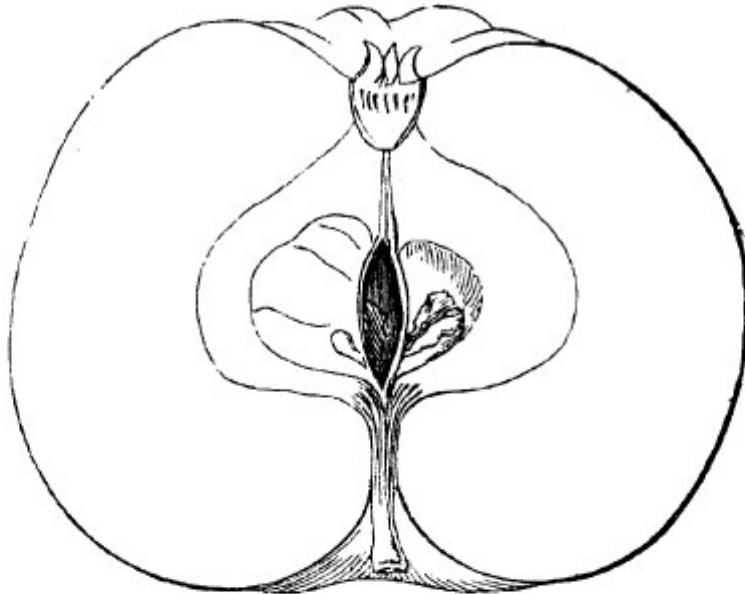
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Grüner Apfel von Sedan. †. W.

**Heimath und Vorkommen:** Diel erhielt diese schätzbare Frucht aus Metz von Marechal und aus Saarbrücken von Köllner unter dem Namen Pomme de Sedan. Er hatte unter demselben Namen auch schon einen rothen Apfel bekommen, den er II, S. 189 beschrieb und setzt bei dem Obigen hinzu, daß jener zuerst beschriebene nunmehr Rother Apfel von Sedan genannt werden müsse (wie er ihn auch im Cataloge aufführt), und daß er nicht wisse, ob es etwa wirklich 2 Varietäten von Pomme de Sedan gebe, welchen Namen man überhaupt nur in den neueren Baumschulen der Lotharinger Baumhändler finde, oder welcher von beiden der wahre sein möge. Diese Frage ist auch bis jetzt noch nicht weiter ausgemacht, eben so wenig wie die, ob diese Früchte wirklich aus Sedan stammen, und finde auch ich die Sorte nirgend aufgeführt, als bloß dem Namen nach ohne Nummer und Kennzeichen im Lond. Catal. Das Reis erhielt ich von Diel über Frauendorf und Herrnhäusen überein. Diel hält die nicht leicht faulende Frucht auch für den Landmann recht passend, woran nicht zu zweifeln ist.

**Literatur und Synonyme:** Diel XI, S. 185 Grüner Apfel von Sedan, Pomme verte de Sedan. Dittrich III, S. 29. Das Garten-Magazin 1807 Taf. 16 bildet den Rothen Sedan ganz gut ab; von Obigem liefert v. Aehrenthal Taf. 66 gute Abbildung. Diel setzt ihn im Heft XI. unter die Plattäpfel, bemerkt aber in der Vorrede zu Heft 21, S. XIII., daß er richtiger zu den Rambours gehöre, wie er auch oben classificirt ist.

**Gestalt:** flachrund, in kleineren Exemplaren oft etwas kugelartig; gute Früchte nach Diel  $3\frac{1}{2}$ " breit und 3" hoch, von welcher Größe ich die Frucht bisher nicht ganz hatte, die oft nur  $2\frac{3}{4}$ " breit und  $2\frac{1}{4}$ " hoch war. Manche haben ungleiche Hälften. Der Bauch sitzt in der Mitte, um den Stiel wölbt die Frucht sich zugrundet, nach dem Kelche nimmt sie nur wenig, oft unbedeutend stärker ab und ist stark abgeflacht.

**Kelch:** fein und lang gespißt, grünbleibend, geschlossen, sitzt in etwas enger, bei großen Früchten ziemlich tiefer Einsenkung, die mit feinen Rippen besetzt ist, und die auch deutlich, ja oft rippenartig über die Frucht hinlaufen und sie oft stark in der Breite verschieben.

**Stiel:** nach Diel (bei dessen größeren Früchten) fleischig und keinen halben Zoll lang, bei meinen Früchten bisher immer holzig, theils der Stielhöhle gleichstehend, theils auch 1" lang, sitzt in weiter, bei kleineren Früchten auch ziemlich enger, bald flacher, bald tieferer, nach Diel selten rostfarbiger Höhle, während ich nur in der Minderzahl glatte Stielhöhle fand und bald nur etwas Rost, oder ein paar Roststrahlen nach einer Seite, bald auch stärkeren strahlig sich noch etwas über die Stielhöhle verbreitenden Rost bemerkte.

**Schale:** mäßig stark, in der Zeitigung etwas geschmeidig, vom Baume hell grasgrün, welches erst in der vollen Zeitigung hellgelb wird. Von Röthe findet sich nach Diel nicht die geringste Spur, doch fand ich sowohl in Nienburg, als 1862 wieder in Zeinsen an einzelnen stärker besonnten Früchten einen Anflug von matter Röthe, oder selbst eine gelbröthliche, jedoch nicht weit sich erstreckende verwaschene Binde. Auch feine Anflüge von Rost oder schwärzliche Rostflecke finden sich an einzelnen Früchten. Punkte weitläufig vertheilt und fein. Geruch ziemlich stark.

Das Fleisch ist schwach gelblich, fein, markicht, saftvoll, von angenehmem kraftvollen Weingeschmacke, der mehr Zucker enthält, um weinsäuerlich zu sein.

**Kernhaus:** groß und oft offen; die geräumigen Kammern enthalten wenige vollkommene, allermeist taube Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter abgerundeter Kelch.

**Reife und Nutzung:** Zeitigt nach Diel im Nov. und hält sich bis in den Winter. Bei mir waren selbst 1862 nur einige früh gebrochene Früchte Ende Nov. ziemlich mürbe, die Mehrzahl mürbete erst im Dez. und hielt die nicht leicht faulende Frucht sich bis zum Frühlinge. Diel bemerkt, daß sie auch guten Wein geben müsse.

Der Baum wächst stark, wird nach Diel groß, belaubt sich schön, geht mit den Aesten schön in die Luft und bildet eine breite, kugelförmige Krone mit vielem kurzen Fruchtholze, das, wenn der Baum sich etwas ausgebildet hat, sehr fruchtbar wird. Letzteres kann ich bereits bestätigen. Die Sommertriebe sind stark, steif, nach Diel mit feiner, etwas schmutziger Wolle bedeckt, keinem wahren Silberhäutchen gefleckt, violettartig braunroth, mit vielen deutlich in die Augen fallenden Punkten besetzt. Ich notirte die Triebe als wenig wollig, unansehnlich braunroth, ziemlich stark silberhäutig, zahlreich und in die Augen fallend punkirt. Blatt groß, nach Diel herzförmig, oft länglichrund mit starker aufgesetzter Spitze, mit ziemlich starken stumpfspitzen oft wirklich spizen Zähnen besetzt, die untern Blätter oft ausnehmend groß, während ich es als flach, eibval, unten am Triebe größt langoval, und als scharf gezahnt notirte. Die Austerblätter sind meistens priemenförmig. Augen breit, herzförmig, wollig, sitzen auf gut vorstehenden, auf den Seiten stark gerippten Trägern.

Oberdief.