



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.

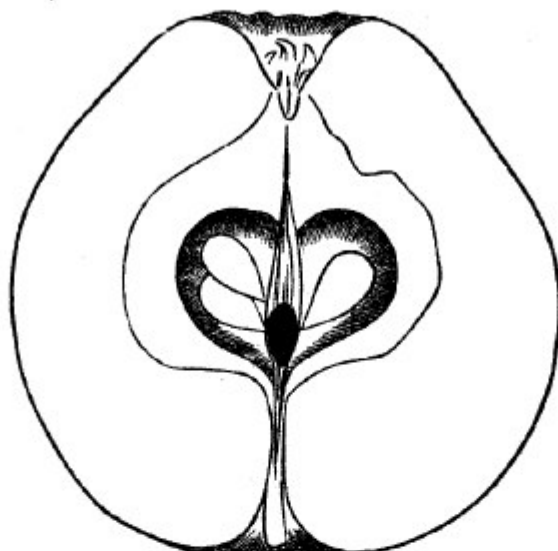
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Holländischer rother Wintercalvill, fast ** †. Januar bis Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: Diese gute und wegen ziemlicher Aehnlichkeit mit dem Enkhuyser Agatapfel interessante Frucht kam von Herrn von Hartwich, späterem Direktor der Kaiserlichen Gärten zu Nikita, als er noch zu Kokenhof in Liefland war, mit mehreren Liefländer Obstsorten und ohne Zweifel unter obigem Namen, zunächst an Herrn Justizrath Burchardt in Landsberg und von diesem an Diel. Ob die Frucht nun wirklich aus Holland stammt, steht dahin und kann man nur so viel sagen, daß sie von dem Knoopischen Rothen Wintercalvill ganz verschieden ist, auch dieselbe bei einem Pomologen nicht genügend nachgewiesen werden kann. Diel bezeichnet die Frucht als niedlichen, selten mehr als mittelgroßen, recht haltbaren Winterapfel für die Tafel vom ersten Range. In meiner Gegend blieb er häufig recht klein. Mein Reis erhielt ich direct von Diel, auch nochmals von Diel durch die Societät zu Prag. Ich war anfangs, nach erbauten unvollkommenen Früchten, geneigt, die Sorte mit dem Enkhuyser Agatapfel zusammen zu werfen, überzeugte mich aber 1865, als ich größere Früchte erhielt, und gleichzeitig vergleichen konnte, von der Selbstständigkeit der Sorte, und wie ich schon durch den Umstand, daß ich aus beiden Quellen dasselbe erhielt, an der Aechtheit meiner Frucht nicht zweifeln kann, so stimmt dieselbe auch, ein paar nicht wesentliche Abweichungen ausgenommen, mit der Beschreibung genügend überein.

Literatur und Synonyme: Diel A—B, VI, S. 7, unter obigem Namen. Dittrich I, S. 134, nach Diel. — Im Neuen allgemeinen Garten-Magazine ist von Siedler ein Holländischer Wintercalvill S. 106 beschrieben und Taf. 8 abge-

bildet worden, der zwar einige Ähnlichkeit mit dem Obigen hat, ja im Conterte die walzenförmig abgebildete Frucht mehr nach der oben dargestellten Form geschildert worden, weicht jedoch in zu vielen und wesentlichen Punkten von der hier vorliegenden Frucht ab. Um Verwirrung zu vermeiden, kann obiger Name nicht abgekürzt werden.

G e s t a l t: mittelgroß, merklich zum bauchig Konischen neigend, nach Diel in gewöhnlicher Größe $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ " breit und oft sehr wenig niedriger. Meine Früchte blieben durch Klima oder Boden mehrmals recht klein und erlangten auch in günstigen Jahren nur die oben dargestellte Größe. Der Bauch sitzt in der Mitte, nimmt nach dem Stiele ziemlich kugelförmig ab, und ist dann noch merklich abgestumpft. Nach dem Kelche nimmt die Frucht beträchtlich stärker und zugespitzt ab, und ist nach Diel stark, an meinen Früchten mäßig oder selbst wenig abgestumpft.

Kelch: grün, feingespißt, nach Diel geschlossen, während ich ihn wiederholt als stark halb offen notirte und sitzt in etwas enger, ziemlich tiefer Einsenkung, mit feinen Falten und Rippchen umgeben, von denen mehrere deutlich und ziemlich calvillartig, doch etwas unregelmäßig und oft einzeln vordrängend, über die Frucht hinauslaufen, so daß die Form sich öfter etwas verschiebt.

Stiel: nach Diel dünn, holzig, $\frac{3}{4}$ " lang, sitzend in ziemlich tiefer, fein rostfarbiger Höhle. Ich notirte den Stiel wiederholt als holzig, fein, meist recht kurz und nicht über die Stielhöhle hinaus gehend, nur einzeln $\frac{3}{4}$ " lang und die Stielhöhle als eng, häufig ziemlich flach und stark mit grünlich zimmtfarbigem Koste belegt, der sich noch etwas auf der Stielwölbung verbreitete.

Schale: glatt, nicht fettig, glänzend; Grundfarbe vom Baume ein schönes, helles Seladon-Grün, das erst spät im Winter etwas hellgelber wird, ja, wenn die Frucht nicht lange sitzt, bei voller Würbigkeit des Fleisches grün bleibt. Die Sonnenseite ist mit einer angenehmen Blutröthe, oft mehr bräunlicher Röthe, meist nur leicht, oft aber auch stark überzogen. Anfliegendes schneidet die Röthe ab. Punkte undeutlich, zerstreut, sehr fein; Geruch schwach.

Fleisch: etwas grünlich weiß, mit starker, grünlicher Aber ums Kernhaus, recht fein, saftreich, nach Diel fest, während ich es sehr mürbe und zart fand, von angenehmem, etwas rosenartigen, ziemlich süßen, weinartigen Geschmacke.

Das **Kernhaus** ist verhältnismäßig groß, nach Diel etwas offen, während ich es bald geschlossen fand, bald mit nur feinen, einzeln auch stärkeren, herzförmigen Oeffnungen der Kammern nach dem Stiele hin; die Kammern sind recht weit, bilden eine Herzform und enthalten viele schöne, ungewöhnlich große und starke, spizeförmige Kerne. Die Kelchröhre geht nach Diel als schmaler Cylinder bis zur Spitze des Kernhauses herab, während ich sie, mit deutlichem Ansatze zur Trichterform, nur etwas herabgehend fand.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt Anfangs Januar und hält sich bis zum Frühjahr. Welkt nach Diel nicht, was in meiner Gegend der Fall war, wenn die Frucht nicht lange saß. Fault fast gar nicht.

Der **Baum** wächst lebhaft, aber etwas fein und dürste, wie schon Diel meint, nicht groß werden. Er setzt die Zweige in stumpfen Winkeln an und bildet eine breite Krone, macht viel feines Fruchtholz und wird recht tragbar. Sommertriebe lang, mittelmäßig stark, fein wollig, schön silberhäutig, nach Diel erdartig braunroth, bei mir violett-schwarz, wenig und zerstreut punkirt. Blatt klein, elliptisch, ober eiförmig mit kleiner Spitze, nicht tief und gerundet gezahnt. Austerblätter fein, pfriemensförmig. Augen stark, lang, weißwollig, sitzen auf wulstigen, auf den Seiten gerippten Trägern.

Anm. Den Unterschied gegen den Enkhuyser Agatapfel fand ich bei gleichzeitiger Vergleichung zugleich gebrochener Früchte im Januar besonders darin, daß der Obige noch grüne Grundfarbe und etwas grünliches, sehr mürbes, zartes Fleisch, auch noch größere Kerne hatte, während der Enkhuyser Agatapfel gelb geworden war und gelbliches, auch hartes, abknackendes, etwas stärker weinsäuerliches Fleisch und zwar auch sehr große, doch noch merklich kleinere Kerne hatte. Auch der gleichfalls ähnliche Crebes Laubenapfel unterscheidet sich auf gleiche Weise von dem Obigen. Ober die d.