



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

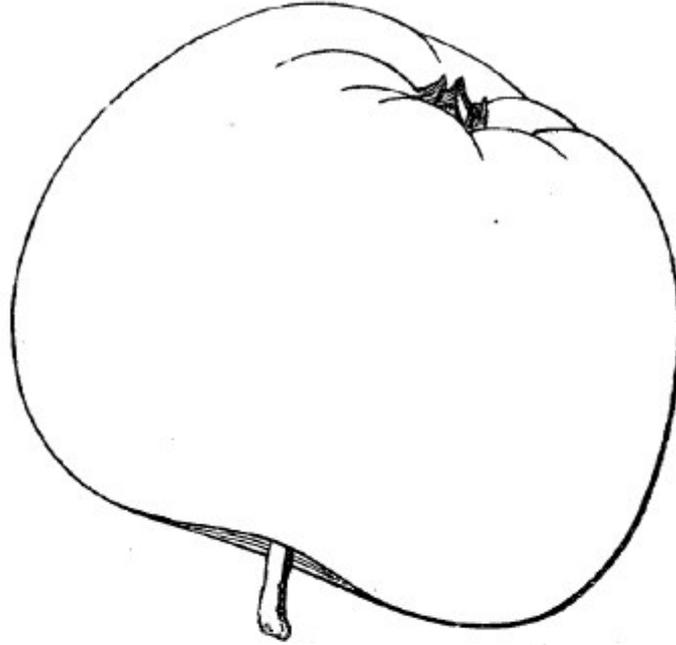
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Jungfer Schönchen. v. Döverb. ** † Herbst, Winter.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte wird in Ostpreußen, namentlich in der Gegend des Ermlandes und Oberlandes häufig gebaut.

Literatur: nachdem dieser Apfel von mehreren Pomologen als neue eigene Sorte anerkannt worden war, wurde er zuerst in der Monatschrift für Pomologie 1855 S. 76 beschrieben.

Gestalt: ein mittelgroßer, sehr regelmäßig gebauter Apfel von plattrunder Form, einem recht großen Borsdorfer oder noch eher der Weißen Wachs-Keinette ähnlich. Die größte Breite ist in der Mitte der Wölbung und die Frucht nimmt nach dem Kelch nur wenig mehr ab, als nach der flach abgerundeten Stielfläche. Der Breitedurchmesser beträgt $2\frac{1}{2}$ " , die Höhe 2 bis $2\frac{1}{4}$ " .

Kelch: gewöhnlich geschlossen, nur selten etwas offen; die Blättchen lang und zugespitzt, grün bleibend; von zahlreichen Falten und Fleischperlen umgeben und oft wie eingeschnürt; Einsenkung ziemlich weit, hüffelförmig.

Stiel: $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ " lang, holzig, in ziemlich tiefer und regelmäßiger, bisweilen fein herosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, etwas geschmeidig, am Baum gelb-

grün, später citronengelb; die Sonnenseite mit einer feinen Carmoisinröthe wie angehaucht, in der sich zahlreiche feine, schön carmoisinrothe Punkte zeigen, eigentlich feine, roth umringelte Rostpunkte. Außer einzelnen feinen zerstreuten Rostpunkten, zahlreichen feinen grünlichen Fleischpunkten (Stippchen), etwas Rost am Kelch und einzelnen Warzen ist die Schale vollkommen glatt wie bei dem Borsdorfer.

Fleisch: gelblich weiß, saftig, feinkörnig und ziemlich marzig süßweinsäuerlich, gewürzt, von sehr angenehmem Reinnettengeschmacke.

Kernhaus: regelmäßig, gewöhnlich halboffen mit reichsamigen geräumigen Kammern; die Kerne vollkommen, dunkelbraun.

Kelchröhre: kegelförmig, von mittlerer Länge.

Reife und Nutzung: der Apfel ist hier Mitte Oktober (gleichzeitig mit der *Beurré blanc*) vom Baum zu nehmen, wird in einzelnen Exemplaren bald genießbar, dauert aber doch bis Januar und in abnehmender Güte bis Februar und März. Es ist dieser Apfel einer der gesuchtesten Tafeläpfel und jedenfalls zum Dörren und zu Obstwein ebenso vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: der Wuchs desselben ist außerordentlich langsam und dem des Borsdorfers ähnlich; gleich diesem bildet er eine schöne breite, lichte Krone, wird groß und alt und bleibt auch im Alter gesund. Die Holztriebe sind stark und gerade, fast glatt, gelblich fein punktiert. Das Blatt ist rund-eiförmig, zugespitzt, die Ränder etwas aufgezogen, die Spitze zurückgekrümmt, unregelmäßig und stumpf gesägt, oben dunkelgrün und glänzend, unten mit feiner gelblicher Wolle bekleidet. — Schon sein häufiger Anbau in der Provinz Ostpreußen zeigt, daß sein Fortkommen ein gutes ist.

Diese hier von Manchem für den besten Apfel gehaltene Sorte verdient, da bekanntlich das hiesige Klima nicht zu dem milderen gehört, für die minder günstigen Obsthagen Deutschlands allgemeine Empfehlung.

v. Goverbeck.