



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.

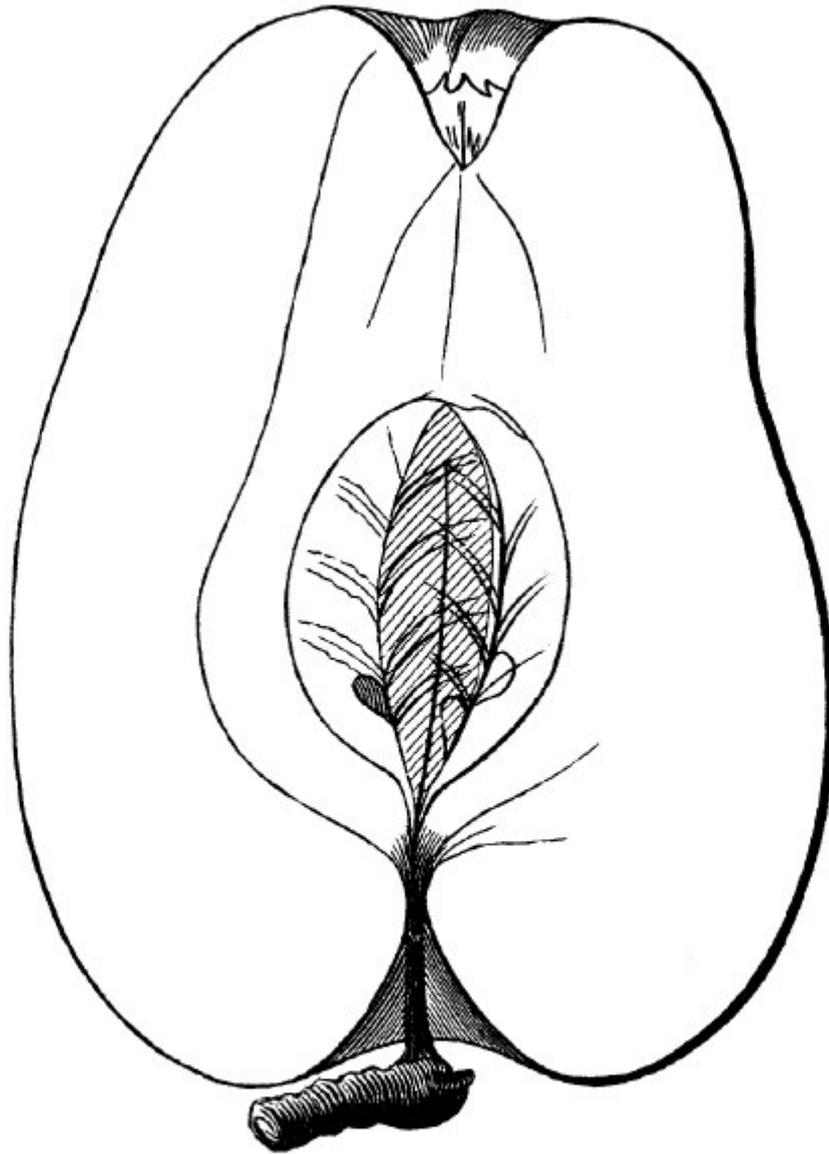
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Milletts Schlotter-Apfel. Pomme de Baratte, Belgien. * † Oktober.

Heimath und Vorkommen: Wie Hr. v. Bose in Monatschrift VIII. S. 336 mittheilte, ist dieser sehr große, durch seine Form und schöne bunte Färbung ausgezeichnete Apfel eine angebliche neue Samenfrucht, indem, auch nach meiner Erinnerung, zu dem Namen auf der Etiquette semis oder a voir nebenbei bemerkt war. Nach seinem weiten offenen Kernhause und porösen Fleische gehört er zu den Schlotteräpfeln und ist wahrscheinlich zu der Größe, in welcher er oben erscheint, am Spaliere gewachsen. Ob ihn Herr Millet, (unter dessen Früchten er sich befand, die ich von der Ausstellung in Namur mitnahm) selbst aus Samen erzog, ist mir unbekannt. Baratte bedeutet ein Butterfaß, so daß der Name etwa von

seiner Form entnommen wäre und wir ihn etwa Butterfaßapfel würden nennen können.*) — In Catalogen habe ich nichts über ihn gefunden. Ein Calville Barré aus Angers in den *Annal. de Pom.* VI. S. 43 ist eine andere, weniger hochgebaute einfarbige gelbe Frucht, die nichts von Streifen hat und im Dez. reift, wogegen die Frucht dieses Namens nach Leroy das Syn. Calville rayé hat, 3. Ranges ist, aber im Januar bis April reift.

Gestalt und Größe ergeben sich aus obiger Durchschnittszeichnung, wonach die Form als walzenförmig, an beiden Enden abgestumpft, bezeichnet werden muß. Andere Früchte sind aber noch mehr walzenförmig-kegelförmig, gegen den Stiel hin breiter als obige Figur und nach dem Kelche hin stärker abnehmend, mit nicht so offenem, doch immer offenem Kernhause.

Kelch: graugrün, kurzblättrig, offen, in tiefer und enger, mit rippenartigen Erhabenheiten besetzter Einsenkung, auf deren Wölbung der Apfel nur zur Noth noch aufsteht. Diese Erhabenheiten laufen nur sehr verloren noch über den Bauch fort.

Stiel: $\frac{1}{2}$ “ lang, nicht stark, wollig, grün, braun berostet, in tiefer und enger rostiger Höhle.

Schale: glatt, nicht fettig, von Farbe gelb, doch fast ringsum hellroth verwaschen und darin noch dunkler roth gestreift, auch etwas undeutlich fein schmußig weiß punktiert.

Fleisch: weiß, zwar gröblich, doch ziemlich fest und saftreich, von angenehmem ziemlich gewürzreichen Zuckergeschmack, ohne Säure.

Kernhaus: theils sehr weit offen, theils hat es eine große hohle Achse, die Kammern sind weit und offen und enthalten viele nicht große, doch vollkommene, hellbraune Kerne.

Reife und Nutzung: die Frucht war 1862 völlig reif den 15. Oktober, vielleicht ist die Reife in anderen weniger frühen Jahren etwas später. — Trotz ihres gröblichen porösen Fleisches ist die Frucht ganz angenehm und kann noch als gute und schöne Tafelfrucht dienen.

Eigenschaften des Baumes: hierüber kann ich nichts mittheilen, ebenso wenig darüber, ob der Apfel auf Hochstamm überhaupt in unserem Klima eben so groß wird. Hr. Millet hat mir von seinen Sorten Pflanzreisler zugesagt und so kann ich vielleicht über die Vegetation später berichten. — Bemerken will ich nur noch, daß mich die großen belgischen Äpfel, so viele ich davon versucht habe, im Geschmacke eigentlich mehr, als die zu einem so großen Volumen angeschwellten Birnen, die gegen die unrigen wässrig schmeckten, befriedigt haben.

*) In solcher Beziehung ist zu erwähnen, daß Diel einen Faßapfel in Heft XXI S. 25 ähnlich beschreibt, doch ist er weniger geröthet, besitzt Weingeschmack und ist ein Winterapfel, weshalb er doch verschieden sein mag.

N a h n.

Anm. Diels Faßapfel ist ein anderer; Calville barré in den *Annales* (VI. S. 43), welchen ich 1862 von Herrn Behrens zu Travemünde in Früchten erhielt, die mit der Beschreibung der *Annales* recht gut stimmten, nur nicht ersten Ranges waren, kann die rechte Frucht des Namens nicht sein, da sie aus Angers nach Belgien kam und Leroy in seinem Cataloge, wie schon oben erwähnt ist, zu Calville barré (Noisetto) setzt: „ou rayé“, was auch barré wohl nur bedeuten kann und die Frucht in den 3. Rang setzt. Auffallender Weise habe ich als Calville barré von der Soc. v. Mons eine reich- und langgestreifte, dem Gewürzalville etwas ähnliche delikate Frucht erhalten, die nach Leroy's Angabe der Güte wieder nicht die rechte zu sein scheint. Was obige Frucht anbelangt, so wünschte ich Anfangs, sie gleich Butterfaßapfel benannt zu sehen, werde aber an der Angemessenheit der Uebersetzung dadurch irre, daß der Belgische Name nicht Pomme Baratte, sondern Pomme de Baratte heißt. Ist Baratte etwa ein Ort in Belgien?