



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

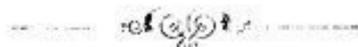
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen.      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

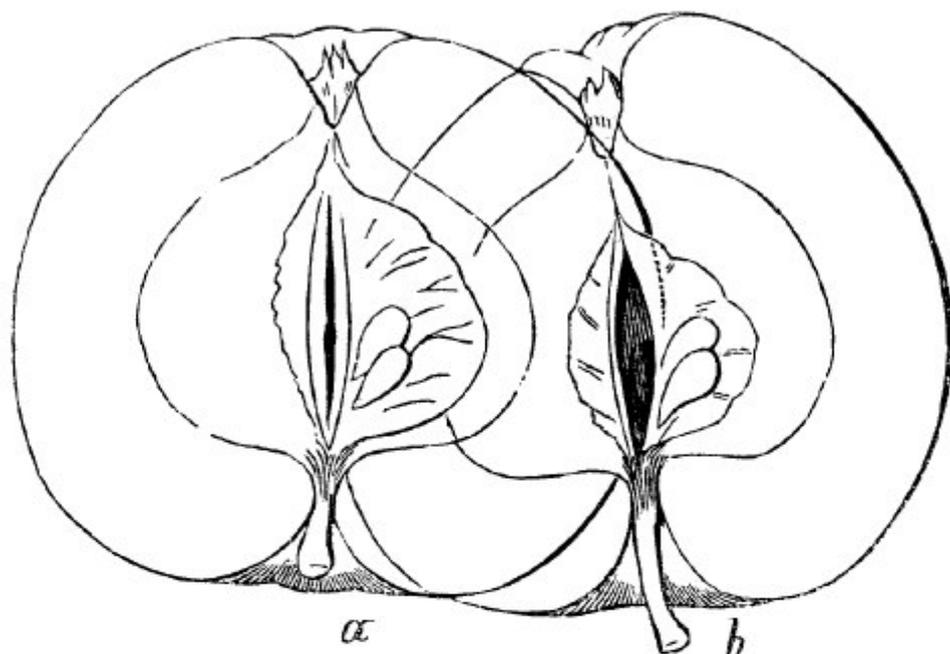
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



**Rother süßer Hiefenapfel.** † Nov. — Jan.

Heimath und Vorkommen: Diese immerhin gute und brauchbare, aber doch hauptsächlich nur durch besondere Tragbarkeit sich empfehlende Frucht erhielt Diel vom Kunstgärtner Stein aus Harlem. Ich bekam Früchte ganz überein aus der Preussischen Landesbaumschule zu Mitgeltow, auf der Ausstellung zu Berlin 1860, und aus Herrenhausen 1862, und ist nach beiden Orten, zu ganz verschiedenen Zeiten, die Sorte direkt von Diel gekommen, so daß deren Richtigkeit ungezweifelt ist. Wenn ich Beschreibung der Frucht hier gebe, so geschieht es hauptsächlich, um abermals ein Beispiel zu geben, daß die Diel'sche Classe der Spitzäpfel auf ziemlich schwachen Füßen steht, und die in sie eingereihten Früchte nicht selten flach ausfallen. Nur die kleinste aus Berlin mitgebrachte Frucht stimmt mit Diels Beschreibung ziemlich gut, der Früchte von einem alten, zu voll tragendem Hochstamme beschrieben zu haben scheint. Daneben scheint die vorliegende Frucht in ihrer Form auch sehr zu variiren.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 234, unter obigem Namen. Diel citirt Knoop I, S. 12, Taf. 5. Roode zoete Joopen, Roode zoete Pepping. Diese Knoop'sche Figur  $2\frac{1}{4}$ " breit und  $2\frac{1}{2}$ " hoch, schön konisch und ganz dunkelroth, erscheint nun allerdings als Spitzapfel, aber ich würde in ihr die mir vorliegenden Früchte nicht gesucht haben, und hätte eher an den bei Knoop gleich folgenden Doppelten süßen Hiefenapfel gedacht, der nur größer sein und mehr Kanten haben soll. — Christ Handbuch S. 509, Nr. 157 und 3te Aufl. S. 501, führt einen Hiefenapfel, Joopen, Rode Joopen, Rode Zure Joopen

auf, dessen Eigenschaften nach Diels Urtheile auf keine der Knoop'schen drei Sorten passen. Ein wesentlicher Unterschied scheint jedoch nur in dem „sehr weinreichen“ Saft zu liegen, wobei die Benennung Zoete Joopen falsch gewesen sein müßte. — Meyer hat Taf. 3, S. 96, Nr. 22, einen Cardinal, auch Roode Joopen genannt, der, wie Diel bemerkt, ein Bellefleur ist und den letzten Namen unrichtig trägt.

**Gestalt:** Ist nach Diel gewöhnlich 2 bis  $2\frac{1}{4}$ “ breit und hoch, in seiner Bildung hochaussehend, abgestumpft kegelförmig, selten etwas eiförmig, der Bauch tief nach dem Stiele sitzend, um den er sich so rundet, daß er noch stehen kann, am Kelche abgestumpft, mit einer kleinen Fläche endigend. Die Mehrzahl der Früchte, welche ich sah, war flachrund, aus Herrenhausen selbst nur  $2\frac{1}{2}$ “ breit und 2“ hoch, noch flacher als obige, nach Frucht aus Berlin gemachte Zeichnung, und hochaussehende Früchte aus Herrenhausen, wie der Durchschnitt von einer oben unter b dargestellt ist, waren wenig konisch, etwas unförmlich, stark beulig und zeigten auf der Kelchwölbung starke Erhabenheiten.

**Kelch:** ziemlich langgespitzt, geschlossen, sitzt in ziemlich geräumiger, halb seichter, halb tiefer Einlenkung, die nach Diel mit feinen Falten und sanften Rippen besetzt ist, die seicht bis zur Stielwölbung hinlaufen. An den flachgebauten Früchten aus Berlin und Herrenhausen fand ich Fleischperlen um den Kelch; auf der Kelchwölbung nur Spuren von Erhabenheiten, und den Bauch sehr gerundet und eben.

**Stiel:** kurz, oft nur ein Fleischbus, sitzt in enger seichter, selten etwas tieferer Höhle, welche rostfarbig ist, und auf der nach Diel der Rost sich strahlig oder zusammenhängend über die Stielwölbung verbreitet, was ich nicht bemerkte.

**Schale:** Dünn, geschmeidig. Nach Diel ist die halbe Sonnenseite mit einem schönen, abgerieben sehr glänzenden, carmosinartigen Blutroth rein verwaschen, welche Röthe bei beschatteten nur eine kleine Stelle einnehme. Die mir vorliegenden Früchte zeigten Röthe auch auf der Schattenseite, aber mehr gestreift und punktiert, während eine Frucht aus Berlin rundum carmosinartig blutroth verwaschen war und wiederum eine Frucht aus Herrenhausen rundum in der ziemlich starken Röthe langabgesetzte, dunklere Streifen zeigte. Die Punkte sind nach Diel sehr fein und weitläufig vertheilt, im Rothem weißgrau. Ich fand sie ziemlich zahlreich und in der Röthe fein gelblich umflossen.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftvoll, markig, von süßem, schwach weinsäuerlichen, doch gewürzlosen, nicht edlen Geschmack.

Das Kernhaus ist verhältnismäßig groß und nicht stets ganz geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten viel starke, braune, vollkommene, lang- und spitz eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht nach Diel als Cylinder bis über halb nach dem Kernhause herab, während ich sie als kurzen Kegelsand.

**Reifezeit und Nutzung:** Zeitigt in gewöhnlichen Jahren im November und hält sich bis in den Winter, verliert aber dann den Geschmack.

Der Baum wird nach Diel nur mittelmäßig groß, macht viel Holz und hat in Wuchs und Fruchtbarkeit Ähnlichkeit mit dem Api. Sommertriebe schlank, mit feiner Wolle bedeckt, nicht silberhäutig, an der Sonnenseite dunkel violettbraunroth, an der Schattenseite hellröthlich, kaum bemerkbar punktiert. Blatt klein, eiförmig, mit auslaufender Spitze, ziemlich stark gerundet gezahnt. Astenblätter pfriemensförmig. Augen klein, auf flachen Trägern.

**Anm.** Da die Spitzäsel auch nie gestreift sein sollen, so würde obige Sorte, wie sie uns vorlag, eher unter die Streiflinge zu setzen sein.

**Oberdieck.**