



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.

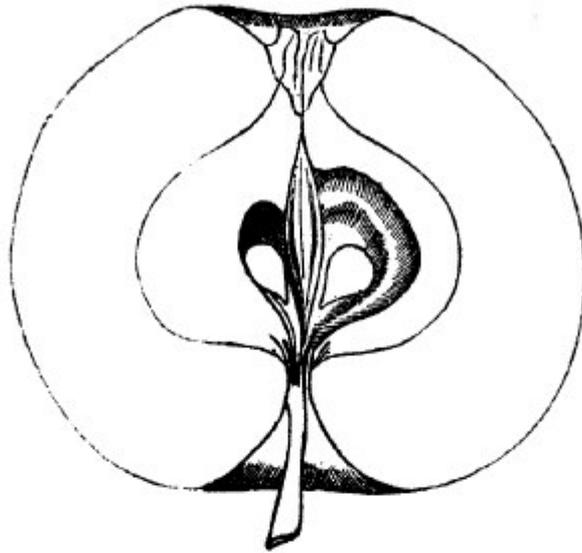
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Der Weilburger. *††, December bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Findet sich bei älteren Pomologen nicht und ist vielleicht eine deutsche Kernfrucht, die ihren Namen von dem Orte an der Bahn tragen wird, wo er zuerst aufgefunden wurde, oder schon allgemeiner gebaut war. Das Reis erhielt ich direkt von Diel und zeigte die Sorte sich ungezweifelt ächt, nur daß an meinen Früchten und selbst an ein paar, 1865 von Hrn. Rodt aus Böhmen mir gesandten Früchten von meinem zu ihm gekommenen Reise, nach welchen obige Fig. gemacht ist, sich so wenig Röthe zeigte, daß ich den Apfel zu den einfarbigen Reinetten gezählt haben würde, während er in andern Gegenden gewiß die von Diel angegebene stärkere Röthe haben wird. Diel empfiehlt die Frucht sehr, theils wegen langer Haltbarkeit und fast jährlicher großer Tragbarkeit, theils weil er mit dem Edelborsdorfer im Werthe streite. Die Fruchtbarkeit zeigte sich auch bei mir und ist sie in Bodenarten, wo die Äpfel nicht etwa leicht zu klein bleiben, gewiß mit eben dem Rechte zu bauen als der Kleine Langstiel, dem er noch ähnlicher ist als dem Borsdorfer. In trockenem, oder selbst etwas magerem Geestboden dürften aber die Früchte leicht etwas klein bleiben.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 149, der Weilburger. Dittrich hat ihn nicht. Christ Handwb. S. 115, unter Beziehung auf Diel, Vollst. Pomol. Nr. 158. v. Lehrenthal bildet, Taf. 3, so große Frucht ab, daß man an Richtigkeit der Sorte zweifeln möchte. In den Monatsb. 1865, S. 72, gibt Herr Direktor Dr. Thomä noch die Nachricht, daß man öfter auch den Zehendheber, der bei Wiesbaden Grome-Lohr genannt wird, irrig Weilburger genannt habe.

Gestalt: in Form und Größe dem Edelborsdorfer etwas ähnlich, zu dessen Familie Diel ihn zählt, nur nicht so platt, mehr kugelig und spitzer gegen den Kelch zulaufend. Breite gewöhnlich $2\frac{1}{4}$ ", Höhe 2".

Illustrirtes Handbuch der Obstunde. VIII.

Kelch: nach Diel meistens offen, doch fand ich ihn auch mitunter geschlossen und sitzt in ziemlich flacher, etwas schüsselförmiger Einsenkung, mit feinen, oft wenig merkbaren Falten umgeben. Ueber die Frucht laufende Erhabenheiten sind häufig kaum bemerklich, oft zeigen sich jedoch auch einige.

Stiel: holzig, ragt selten merklich über die Stielwölbung hervor und sitzt in ziemlich tiefer und weiter, rostfarbiger, oder auch nur wenig Rost zeigender Höhle.

Schale: zart, glatt, glänzend, im Liegen fein fettig. Grundfarbe vom Baume strohgelb, im Liegen etwas gelber. Nach Diel färbt die Frucht sich, wohin nur die Sonne fällt, schön carmosinroth, so daß sie bald mehr, bald weniger als zur Hälfte roth ist, welches Roth sich nach der Schattenseite hin nicht schnell verliert, durch Ausliegendes aber abgeschliffen wird. Meinerseits fand ich mehrmals an Früchten, die doch nicht ganz beschattet gewesen hatten, nur Anflug von Röthe oder manche carmosinrothe Fleckchen um Punkte. Punkte zerstreut, wenig bemerklich, doch gibt Diel an, daß in der Röthe sich schöne, dunkler rothe Kreisröthe um feine, in der Mitte derselben stehende Rostpunkte zeigen. Einzelne finden sich auch Rostwarzen. Geruch fein, violenartig.

Fleisch: fein, saftreich, nach Diel sehr weiß, während ich es gelblich fand, (welche Abweichung von der von Diel angegebenen Farbe des Fleisches sich bei mir ganz gewöhnlich findet). Der Geschmack ist nach Diel dem des Edelborsdorfers ähnlich, nur nicht so gewürzhaltig, als dieser in seiner vollen Zeitigung. Meinerseits konnte ich Fleisch und Geschmack dem eines hier gewachsenen Edelborsdorfers nicht ähnlich finden und bezeichnete den Geschmack als etwas gewürzten, weinartigen Zuckergeschmack.

Das Kernhaus ist nach Diel groß, offen, die Kammern geräumig. Ich fand es indeß auch wohl bloß hohlachsig, wie in obiger Figur. Kerne braun, häufig vollkommen, breiteiförmig. Kelchröhre ziemlich starker, etwas herabgehender Regel.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im December, behält bis zum Frühjahr noch den vollen Saft und hält sich bis zum Sommer. Ob er sich auch, wie der Edelborsdorfer, gut mit der Schale schmooren läßt, habe ich noch nicht versucht. Wo der Geestboden so fruchtbar ist, daß er ziemlich großes Obst liefert, wird der Obige wohl mit mehr Vortheil angebaut werden, als der Edelborsdorfer, der sein Element nur in schwerem Boden hat.

Der Baum wächst auch bei mir rasch und sehr gesund, macht einen schön geraden Stamm, setzt die Zweige in ziemlich spitzen Winkeln an, mit schönem pyramidalen Wuchse in der Jugend und macht eine gut verzweigte Krone mit vielem, kurzen Fruchtholze. Sommertriebe lang und schlank, wenig wollig, nach unten etwas silberhäutig, unansehnlich braunroth, (Diel bezeichnet die Farbe, wohl wenig passend, als grün-gelblich-grau), etwas zerstreut und fein punkirt. Blatt mittelgroß, fast flach, oder nur wenig rinnig, lang und spizeiförmig, schön und scharf gezahnt. Asterblätter pfiemensförmig, fehlen meist. Augen mäßig groß, weißwollig, auf nur etwas vorstehenden, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.