



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

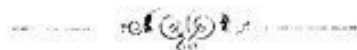
von

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

Vierter Band: Äpfel.

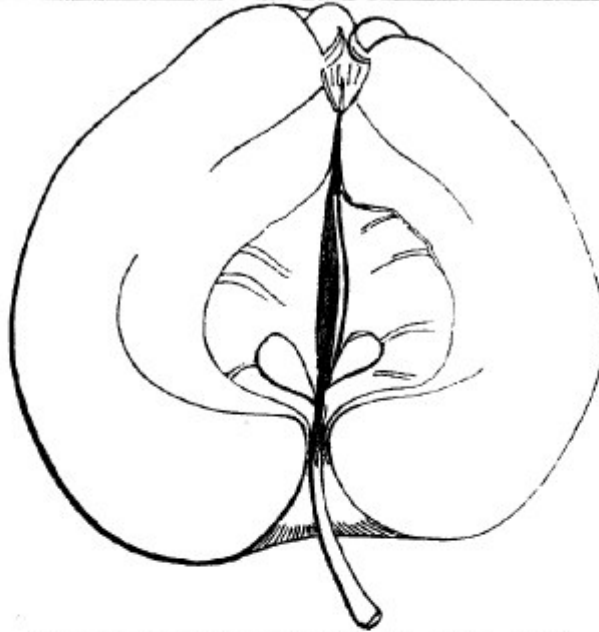
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Weißer Herbst-Taffelapfel. *†. Sept. 4 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen Apfel aus den churfürstlichen Obstkärgärten zu Coblenz, wo er für den Taffetas d'été gehalten wurde, der sich bei Münchhausen, Hirschfeld, Manger und Christ findet, jedoch nach Diel früher zeitigt. In Süddeutschland wird die Frucht höchst wahrscheinlich als Tafelapfel schmackhaft und erfrischend sein, in meiner nördlichen Gegend zeigte sie immer etwas zu merkliche Säure. Mein Neis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, p. 264 Weißer Herbst-Taffelapfel. Findet sich sonst bei keinem Pomologen. Dittrich I, p. 486 gibt nur das von Diel Gesagte wieder.

Gestalt: 2 $\frac{3}{4}$ " breit und hoch, kugelig, doch häufig nach dem Kelche stark zugespitzt, wie vollkommene Früchte bei mir fast immer waren. Ich würde daher auch meinerseits die Frucht weit eher zu den Spitzäpfeln, als, wie sie Diel classificirte, zu den Blattäpfeln zählen, habe jedoch die Dielsche Classification vorerst gelassen, da die Frucht anderweit vielleicht stärker kugelig und flacher ausfällt. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, oder nur etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt.

Kelch: langgespitzt, grün, straufförmig in die Höhe stehend, ist geschlossen und sitzt in ziemlich geräumiger und tiefer, bei den zugespitzten Früchten aber enger und flacher Senkung, mit Falten und perlenartigen

Beulen umgeben, und auch über die Frucht laufen meistens sichtbar feine, flache Rippen hin.

Stiel: holzig, $\frac{1}{2}$ —1" lang, sitzt in tiefer, trichterförmiger, mit feinem Roste besetzter Höhle, die ich bisher immer so fand, während Die! die Stielhöhle als meistens glatt bezeichnet.

Schale: fein, glatt, glänzend, etwas geschmeidig, vom Baume grünlich- oder wachsartig hellgelb, in der Zeitigung schön hellgelb. Anflug von Röthe ist Ausnahme, meistens ist die Sonnenseite selbst bei freihängenden Früchten nur etwas goldartiger. Punkte zerstreut, fein, bilden grünliche Dupfen, die etwas erhaben sind. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist sehr weiß, fein, mürbe, zart, saftreich, nach Die! von reinem, weinsäuerlichen, nicht gewürzten Geschmacke, den ich noch etwas einschneidender säuerlich fand, als den des Weißen Sommercalvills.

Kernhaus: geschlossen, Kammern geräumig, enthalten viele vollkommene, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre geht bald mehr konisch, bald als kurzer Cylinder nicht tief herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Die! schon Ende Aug., bei mir immer erst im Sept., in kühlen Jahren gegen Michaelis, und hält sich auch nach Die! nur gegen 4 Wochen, wo er fault. Ist hauptsächlich Küchenfrucht und nach Die! zum Dämpfen vorzüglich.

Der Baum wächst rasch und gesund, setzt seine Zweige in stumpfen Winkeln an und ist sehr fruchtbar, trägt auch früh. Sommertriebe lang, nicht stark, schwärzlich violett, oft leicht silberhäutig, oft auch nicht, besonders nach oben fein wollig, mit zerstreuten, nicht häufigen, doch ziemlich starken Punkten gezeichnet. Blatt groß, ganz flach, häufig etwas herzförmig, andere mehr eiförmig, mit langer, schöner, bald auslaufender, bald halbauslaufender Spitze, und mit großen, nicht tiefgehenden, doppelt gekerbten, etwas stumpfen Zähnen besetzt. Astenblätter nach Die! pfriemenförmig; ich fand sie an starken Trieben auch lanzettförmig. Augen klein und Augenträger flach.

Oberdie!.