



## 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 Zeinien bei Hannover.

---

Erster Band: Äpfel.

Nro. 1 — 262.

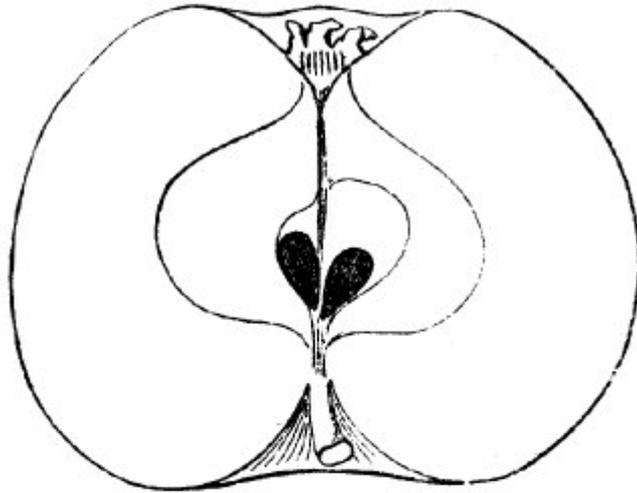
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 169. Weißer Matapfel. V, 1. Diel; XIII, 8 a. Luc.; III, 1 B. Drogg.



Weißer Matapfel. Diel. \* † † Winter.

Heimath und Vorkommen: am Rhein, bei Coblenz, im Nassauischen, in der Wetterau, an der Bergstraße, in der Pfalz, im Lahnthale sowie am Main, in Franken häufig verbreitet und wahrscheinlich am Rhein heimisch.

Literatur und Synonyme: Diel I. 207. L. Obstg. 1797 No. 35 mit Abb. Christ vollst. Pom. No. 23. — Am Rhein Gemürzapfel, Gestreifter Matapfel, Rother Matapfel, Würzapfel, Weißer Würzapfel, außerdem soll er noch nach Me y e r allerlei Namen führen, die aber meistens bloß irrtümliche Benennungen sind.

Gestalt: plattrunder, stark mittelgroßer Apfel, 2 $\frac{1}{2}$  bis 3" breit und 2 $\frac{1}{4}$  bis 2 $\frac{1}{2}$ " hoch. Die Abbildung zeigt eine mittlere Frucht von einem älteren Hochstamm. Der Bauch sitzt etwas unterhalb der Mitte; über die Wölbung ziehen sich von der Kelcheinsenkung herablaufend einige flache rippenartige Erhabenheiten; oft ist der Apfel ungleichhälftig.

Kelch: offen, in geräumiger, ziemlich tiefer mit Falten und einigen breiten Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, breitblättrig.

Stiel: kurz, ziemlich dick, in einer tiefen mit hellzimmtfarbigem Moß bekleideten Höhle.

Schale: beduftet, was auch auf dem Lager noch wahrnehmbar, sonst glatt und glänzend; Grundfarbe anfangs hellgrün, später gelbgrün, und bei voller Reifung ein etwas trübes Gelb. Die Sonnenseite mit

vielen schönen röthlichen, oft rothbräunlichen Streifen besetzt und dazwischen noch röthlich getuscht. Die Punkte sind zwar nur vereinzelt, aber fühlbare etwas erhabene Rostpunkte; außerdem kommen einzelne Rostanflüge nicht selten vor.

**Fleisch:** grün gelblich, später weiß; locker, körnig, angenehm weinsäuerlich gewürzt und ziemlich gut riechend, doch nicht „stark violenartig“, wie Diel angibt; wegen seiner pikanten Säure bei Vielen besonders beliebt.

**Kernhaus:** halboffen und geschlossen, vollsamig; Kerne klein, rund eiförmig.

**Kelchröhre:** weit, kegelförmig.

**Reife und Nutzung:** December, Januar, hält bis zum Sommer. Als Tafelapfel zweiten Ranges und einer der besten Wirthschaftsäpfel, besonders zu Obstwein sehr zu schätzen.

**Eigenschaften des Baumes:** der Baum wird gewöhnlich sehr groß und umfangreich. Diel sagt, die unteren Aeste hängen sich fast zur Erde, während die oberen sich zu einer prachtvollen Krone wölben; er ist sehr kräftig und gesund und wächst schnell heran. Der Ertrag wird am Rhein sehr gerühmt, so auch die Dauerhaftigkeit der erst spät erscheinenden Blüthe. Die Holzweige sind steif und stumpf; wird ein Leitzweig in der Baumschule zurückgeschritten, so bildet sich da, wo der neue Trieb hervortritt, eine ganz merkwürdige Verdickung am Stamme, wie sie bei andern Apfelsorten, als den Matäpfeln nicht vorkommt, weshalb man sie nicht zurückschneiden darf. Die Triebe sind dicht bewollt, schmutzig braunroth und fein weißgelblich punkirt.

**Anm.** Das von Diel angeführte Merkmal, daß das Messer (nicht das Wasser, wie in Walker's Hohenh. Obstsorten steht) durch diesen Apfel schnell schwarz werde, findet sich bei einer großen Zahl von Sorten mit einschneidend sauerem Geschmade und kann nicht als ein charakteristisches Merkmal gelten.

E d. Lucas.