



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 Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

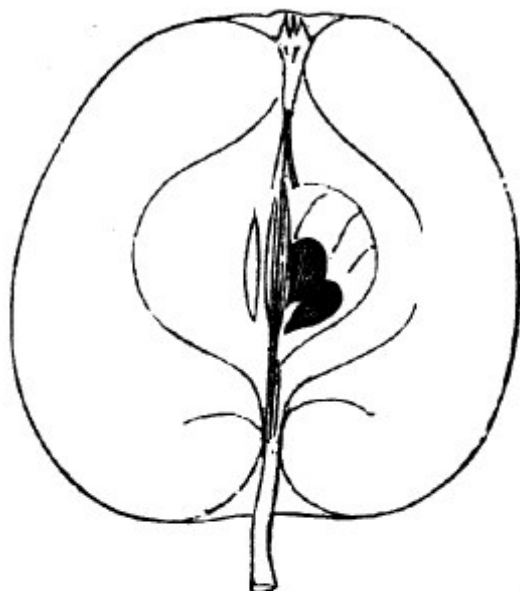
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Weißer Sommer-Taubenapfel. Diel. * † † S.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt die Sorte vom Hofgärtner Schulz in Schaumburg, der seine Bäume aus der Reichart'schen Baumschule zu Weimar hatte. Sonst läßt sich nichts Weiteres sagen und ist diese gute und schöne Frucht den Pomologen unbekannt geblieben, auch noch höchst wenig verbreitet. Einen volltragenden Hochstamm fand ich in Sulingen und sah in Nienburg auf dem Schäferhofe schon wieder einen starken, von jenem abstammenden Baum sehr voll tragen. Den Baum vom Diel'schen Reife verlor ich und nahm die Sorte von dem Sulinger Hochstamme wieder auf. Verdient allen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel VIII. S. 33 unter obigem Namen. Ditt- rich I. S. 196. Christ vollst. Pomol. Nr. 58 wird wohl obiger sein. Der Londoner Catalog und Hogg geben Pigeonet blanc d'été als Synonyme ihres Pigeonet; dies ist aber ein rothgestreifter Apfel und etwa unser Sommer-Zimmtapfel.

Gestalt: dem Rothen Taubenapfel an Form und Größe etwas ähnlich, doch weniger stark abnehmend nach dem Kelche; $2\frac{1}{4}$ " breit und so hoch, dabei hochaussehend. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte und sind beide Wölbungen meistens gar nicht verschieden.

Kelch: stark, langgepißt, grün bleibend, geschlossen, in die Höhe stehend, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, die feine Falten oder Rippchen zeigt, von denen mehrere deutlich, oft etwas kantartig bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: holzig, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in etwas enger, ziemlich tiefer Höhle, welche bald glatt, bald mit dünnem zimtfarbigen Roste bekleidet ist.

Schale: glatt, sehr fein, glänzend, am Baume mit kaum bemerklichem Dufte angelauten, ist vom Baume wachsartig strohweiß, hier und da ins Grünliche schillernd. Besonnte Früchte haben öfter auf der Sonnenseite einen leichten, wenig verbreiteten Anflug rosenartiger Röthe oder auch blasröthlichen Schiller oder einige Carmoisinflecke; die Mehrzahl ist rein wachsartig weiß. Punkte weitläufig vertheilt, fein grünlich umringelt. Geruch sehr merklich, violenartig.

Das **Fleisch** ist weiß, nur wenig gelblich, locker, saftvoll, fein, von feinem, recht angenehmen, erquickenden und hinreichend gezuckerten weinsäuerlichen Geschmacke.

Das **Kernhaus** ist groß, geschlossen, die langen geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne.

Die **Kelchröhre** geht etwas trichterartig bis zur Hälfte nach dem Kernhause herab.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt nach Diel gegen Ende August, bei mir in warmen Jahren Anfangs September, oft erst Mitte September und hält sich nach Diel 14 Tage, bei mir jedoch gut 4 Wochen. Für die Tafel angenehm und bei seiner großen Tragbarkeit schätzbar für die Küche, wo Diel ihn besonders zum Dämpfen mit der Schale empfiehlt. Muß etwas vor der Zeitigung gebrochen werden, da er sonst bald etwas trocken wird. Für die Tafel ist die baumreife Frucht noch angenehmer.

Der **Baum** wächst lebhaft, macht viel Holz, bildet eine etwas flach gewölbte Krone, war bei mir in leichtem und schwerem Boden kerngesund und ist auch nach Diel über die Maßen fruchtbar. — Die Sommertriebe sind mäßig lang und schlank, mit feiner, festfügender, weißgrauer Wolle bedeckt, braunroth, nach Diel mit wenigen feinen, kaum bemerkbaren Punkten gezeichnet, die ich zwar nicht zahlreich, doch stärker und sehr bemerklich finde. Blatt klein, eiförmig, oft auch elliptisch, unten wollig, mit starken und scharfen Sägezähnen besetzt. Astenblätter fadenförmig, fehlen meistens. Augen klein, platt wollig.

Oberdieß.