



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

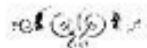
von

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

Vierter Band: Äpfel.

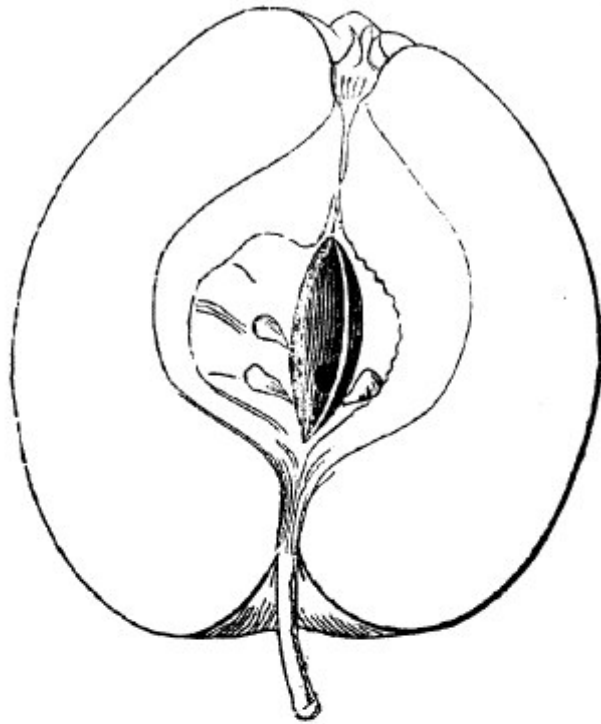
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Der Citronatapfel. *††. Nov., mehrere Monate.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schätzbare Frucht, die etwa mit dem Selben Bellefleur gleichen Werth hat, von dem Hofgärtner Joachim zu Mchaffenburg, und bemerkt, daß er bei früheren Pomologen nichts ihr Entsprechendes finde, und höchstens Knoops französischer Gulderling (I, Taf. 4) etwas ähnlich sei. Mein Reis erhielt ich durch Burchardt von Diel und stimmten die erbauten Früchte mit der Beschreibung völlig überein. Die noch fast ganz unbekannte Sorte verdient sehr, weiter bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 26 unter obigem Namen; Dittrich I, S. 167 nach Diel. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: mittelgroß, von Form gewöhnlich hochaussehend, oder selbst höher als breit, etwas walzenförmig, oft jedoch auch mehr kugelförmig, meistens mit ungleichen Hälften. Der flache Bauch sitzt in der Mitte, nach dem Kelche nimmt die Frucht nur etwas stärker ab. In schönster Vollkommenheit ist sie nach Diel 3" breit und hoch; meine Früchte erreichten jedoch bisher nicht über 2³/₄" Breite, meist nur 2¹/₂" und so viel oder etwas mehr Höhe.

Kelch: grünbleibend, ziemlich langgespitzt, oft nicht fest geschlossen, jedoch oft auch ganz geschlossen, sitzt in etwas enger, theils ziemlich tiefer, theils auch flacher Senkung, mit feinen, oft etwas perlähnlichen Rippen umgeben, und auch über die Frucht laufen sanfte Erhabenheiten hin.

Stiel: hellgrün, 1" und darüber lang, sitzt in schöner, tiefer Höhle, die mit feinem Roste bekleidet ist. An einzelnen Früchten ist auch die Stielhöhle durch einen an den Stiel sich anlegenden starken Fleischwulst verengt.

Schale: dünn, glatt, nicht fettig, vom Baume etwas grünlich hellgelb, in der vollen Zeitigung schön citronengelb mit noch zurückbleibenden grünlichen Stellen. Die Sonnenseite wird nur goldgelber und findet Rötze sich nicht. Die Punkte sind zahlreich, fein und finden sich an manchen Früchten auch kleine Anflüge von Rostfiguren. Geruch sanft, sehr angenehm.

Das **Fleisch** ist etwas gelblich, ziemlich fest, saftreich, fein, nach Viel von angenehmem, erquickenden, gewürzhaften, süßweinarartigen Geschmacke, in dem ich das Gewürz näher als etwas citronenartig oder quittenartig bezeichnen muß, was dem Apfel seinen Namen gegeben haben wird.

Das **Kernhaus** ist groß, etwas offen, etwas herzförmig, mit der Spitze nach dem Stiele hin. Die geräumigen Kammern enthalten nur wenige vollkommene, kleine und dicke Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt im November, ist im Nov. und Dez. am besten, hält sich jedoch mehrere Monate. Für die Tafel angenehm und noch brauchbarer für die Küche.

Der **Baum** wächst lebhaft, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, nicht stark, nach oben wollig, fein silberhäutig, trüb-braunroth, an der Schattenseite olivengrün, nur fein punktiert. Blatt klein, flach, länglichrund, oft fast rund, mit kurzer aufgesetzter Spitze, etwas fein, bald spitz, bald bogenförmig gezahnt. Der Blattstiel hat nach Viel nur Asterspitzen, doch fand ich an Baumschulstämmen die Asterblätter auch kurz lanzettlich. Augen etwas länglich, sitzen auf flachen, dreifach gerippten Trägern.

Oberdieck.