

Nathusius Taubenapfel.

Mit kolorierter Abbildung.

Die diesem Hefte beiliegende kolorierte Abbildung stellt einen ebenso edlen als dauerhaften, und deshalb sehr gerühmten und geschätzten Apfel dar, welcher von Dr. Ed. Lucas und Oberdieck bei Gelegenheit der ersten großen Obstausstellung im Kroll'schen Etablissement in Berlin „Großer roter althaldensleber Pigeon“ benannt, später aber zu Ehren des um Landwirtschaft und Obstbau hochverdienten Rittergutsbesizers Gottlob Nathusius von dem Züchter, Obergärtner Dieskau in Althaldensleben, in „Nathusius Taubenapfel“ umgetauft wurde. Die Sorte ist zuerst von Engelbrecht im „Vereinsblatt für den deutschen Pomologen-Verein,“ dann in „Engelbrecht, Deutschlands Apfelsorten S. 263“ folgendermaßen beschrieben:

Nathusius Taubenapfel (Eng) fast **! †, Dezember bis April.

Gestalt: 67 : 61—63, etwas abgestumpft eiförmig, oft auch eivalzenförmig, (63 : 63—71), stielbauchig, Hälften häufig etwas, oft sehr ungleich.

Kelch: geschlossen, meist braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einlenkung mäßig tief, oft ziemlich enge, auch etwas schiefstehend, zwischen kurzen, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm lang, bräunlich, wenig behaart. Höhle fast mitteltief, mittelweit, eben, wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb bis hellgelb, später etwas lebhafter gelb, sonneno. meistens weithin karmoisin überzogen, schatteno. mehr punktiert gerötet und deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlichgelb. Die Frucht welkt nicht. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 30 : 37, meistens eiförmig. Kammern 9 : 25, sichelförmig, nachwärts zuweilen schwach abgestumpft, zugespitzt, etwas zerrissen, ziemlich flach, weit offen. Achsenhöhle breit. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgroß, nur zum Teil vollkommen, eiförmig, gespißt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelförmig, $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle, Pistille sehr lang verwachsen, fast nur in der Teilung schwach flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weiß, fein, erst etwas fest, später zart, mürbe, saftig, sehr angenehm bittermandelähnlich gewürzt, etwas vorherrschend edelweinig, nicht viel weniger süß.