

SCHWEIZERISCHES
OBSTBILDERWERK
POMOLOGIE SUISSE
ILLUSTRÉE

Herausgegeben vom - Publiée par
SCHWEIZ. OBST- UND WEINBAUVEREIN
VERBAND SCHWEIZ. OBSTHANDELS- UND OBST-
VERWERTUNGSFIRMEN IN ZUG
VERBAND SCHWEIZ. HANDELSGÄRTNER

unter Mitwirkung der
SCHWEIZ. VERSUCHSANSTALT FÜR
OBST-, WEIN- UND GARTENBAU IN
WÄDENSWIL UND ZAHLREICHER
MITARBEITERSCHAFT

sous la direction de
L'ETABLISSEMENT FÉDÉRAL POUR
L'ARBORICULTURE, LA VITICULTURE
ET L'HORTICULTURE, A WÆDENSWIL,
ET AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX
COLLABORATEURS

DER VERFASSENDE : L'AUTEUR :
TH. ZSCHOKKE, WÆDENSWIL

Weisser Winter Taffetapfel.

Synonyme: Weisser Wachsapfel, Silberreinette.

Herkunft: Gehört zu denjenigen alten und beliebten Sorten, die schon seit Gedenken in allen obstbaureichenden Gegenden unseres Landes vereinzelt angetroffen, aber nirgends in grossen Mengen angebaut werden. In den alten Pomologien wird dieselbe überall als längst bekannter Tafelapfel aufgeführt. In Württemberg war er schon vor 100 Jahren verbreitet. Nähere Angaben über das Ursprungsland finden sich nirgends. Es lässt sich vermuten, dass die Sorte aus Süddeutschland zu uns gekommen ist. Die Bezeichnung Weisser Taffetapfel wird wohl auf die schöne weisse glänzende Fruchthaut des Apfels zurückzuführen sein.

Baumeigenschaften: Der Baum wächst ziemlich langsam, wird aber gross und bildet eine schön gewölbte, geschlossene Krone. Die schlanken, braunroten, leicht punktierten und beflaumten Endtriebe zeigen hängenden Wuchs. Die Blattknospen sind anliegend, rötlich-braun, mit weisswolligen Schuppen. Das Blatt ist gross, eiförmig oder rundlich mit feingesägtem, etwas welligem Rande. Der Stiel ist dick, an seiner Basis rötlich angelauten und beflaumt. Die Blüte ist sehr gross, locker, blass-weinrot. Sie erscheint spät, erst Mitte Mai, 5—6 Blüten pro Dolde. Der Baum liebt schweren, aber nicht kalten Boden. Er ist gesund und leidet nicht an Krebs und Schorf. Die Tragbarkeit ist sehr gut. Als Nachteil ist zu erwähnen, dass die Früchte für den Handel etwas zu klein und gegen Druck empfindlich sind.

Fruchteigenschaften: Grösse und Schwere: Früchte nur mittelgross. Höhe: 4 ½ cm. Breite: 5 ½—6 cm. Gewicht: 70—90 Gramm.

Form: Ausgesprochen flachrund, mittelbauchig, gegen Kelch und Stiel fast gleichmässig abnehmend. Von der Stielhöhle her verlaufen flache Fleischwülste gegen den Kelch hin und stören oft die Rundung.

Kelch: Ist klein, bis mittelgross, geschlossen. Die Blättchen sind büschelförmig aufgerichtet, die dunklen Spitzen umgebogen. Die Kelchhöhle ist wenig tief, feinfaltig und am Grunde geperrlt. Durch einspringende Fleischwülste oft eckig zusammengedrückt.

Stiel: Wird bis 1 ½ cm lang, ist dünn, grünlich-braun, wollig, meist gerade. Er sitzt in engtrichteriger, tiefer Höhle, die nur wenig mit feinem, braunem Roste ausgekleidet ist. Als typisches Erkennungsmerkmal kann der in die Stielhöhle vorspringende Fleischwulst betrachtet werden, der die Höhle seitlich verengt und den Stiel abdrängt.

Farbe: Schon am Baume ist die Frucht weisslich strohgelb, meist fehlt die Röte. Nur stark besonnte Exemplare zeigen blass karminrote, verwaschene Tönung. Die Punkte sind fein, weiss umhöft. In der Röte treten vereinzelt grössere schwarze Punkte auf, die intensiv rot umflossen sind.

Schale: Ist fein, glatt, mattglänzend, schwach fettig, mit gutem Aroma.

Kernhaus: Mittelgross, liegt eher kelchwärts, zusammengedrückt zwiebförmig. Achsenstrang wenig zerrissen. Er bildet lanzettförmige, geschlossene Höhle. Die Samenfächer sind breit muschelrig, geschlossen. Vollsämig.

Samen: Sind klein, dreieckig oder eiförmig, schwarzbraun.

Kelch- und Stempelröhre: Erstere ist kurz und eng, kegelförmig. Die Staubgefässe sitzen ca. 1 mm unter den Kelchblättern. Die Stempelröhre ist eng und spitz zulaufend. Die Stempelreste bilden einen langen weissen Pfropfen, der die Höhle ausfüllt.

Fleisch: Schön weiss, fein, saftig, angenehm süss-weinsäuerlich mit charakteristischem Gewürz.

Reife: Dezember, hält bis März.

Bemerkungen: Ausgezeichneter Marktapfel für den Inlandhandel.