



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.

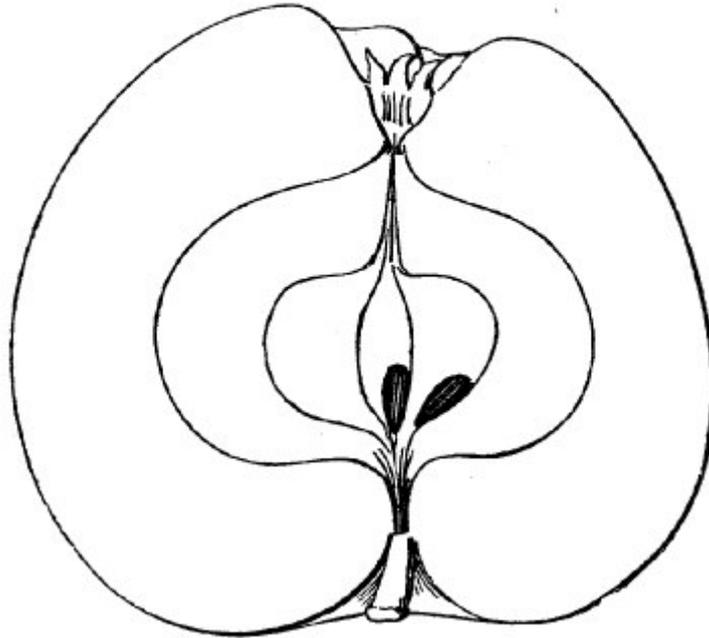
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Englischer Gewürz-Apfel. Diel. * + Nov. — Wtr.

Heimath und Vorkommen: ein älterer Apfel aus England, der als Spice Apple dort vorkommt.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn X. Bd. S. 34. als Weißen englischen Gewürz-Apfel, unter welchem Namen er ziemlich in allen größern pomol. Sammlungen vorkommt. Oberdieck hält ihn für ziemlich entbehrlich. Downing hat ihn nicht.

Gestalt: mittelgroß, breit kugelförmig (nicht kugelförmig wie Diel sagt), stielbauchig, Wölbung durch flache Erhabenheiten uneben, besonders an der obern Hälfte der Frucht. Breite $2\frac{1}{2}$ —3", Höhe $2\frac{1}{3}$ — $2\frac{3}{4}$ " (vom Hochstamm).

Kelch: geschlossen oder nur etwas offen, lange grün bleibend, spitzblättrig in ziemlich enger, tiefer Einsenkung, mit feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, $\frac{1}{2}$ " lang, in tiefer, stark berosteter Höhle.

Schale: glatt, glänzend, anfangs grünlich gelb, später schönes Citrongelb, auf der Sonnenseite goldartig geröthet (in warmen Jahrgängen), mit einzelnen wie angespritzten Rostspuren. Punkte: nicht sehr deutlich, zerstreut, fein und gelbgrau.

Fleisch: weiß, weich und locker, saftig, von süßlich angenehmem, doch nicht besonders gutem, namentlich nicht kräftigem Geschmack.

Kernhaus: groß, hohlachsig, vollsamig.

Kelchröhre: ein kurz und ziemlich weiter Kelch.

Reife und Nutzung: Novbr., Decbr., hält bis März. Tafelobst zweiten Ranges, für die Wirthschaft, namentlich zu Apfelkraut recht brauchbar, so auch zum Backen und Dörren.

Eigenschaften des Baumes: der bald und gut tragende Baum bildet eine breite, flachgewölbte Krone; er treibt in der Jugend stark, die Zweige sind braunroth, theilweise besetzt und schön punkirt.

Hogg führt unter No. 337 einen Spice Apple, dem er „Diel“ beigelegt, an, der auf der Sonnenseite breite Streifen von Carmoisin haben soll. Er sagt, es sei dies nicht der Spice Apple des Catalogs der Horticultural Society, aber einer, der bei Kirke unter diesem Namen cultivirt und von Diel so beschrieben sei. Letzteres ist offenbar falsch. — Ein früher Augustapfel, den Hogg als Early Spice (Hort.) aufführt, ist ebenfalls eine ganz andere Frucht.

Dieser Apfel verdient in öconomischen Anpflanzungen besonders zu den angedeuteten Benutzungsarten alle Beachtung, er ist gar nicht empfindlich und gedeiht auch in rauhern Lagen.

E. d. Lucas.