



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.

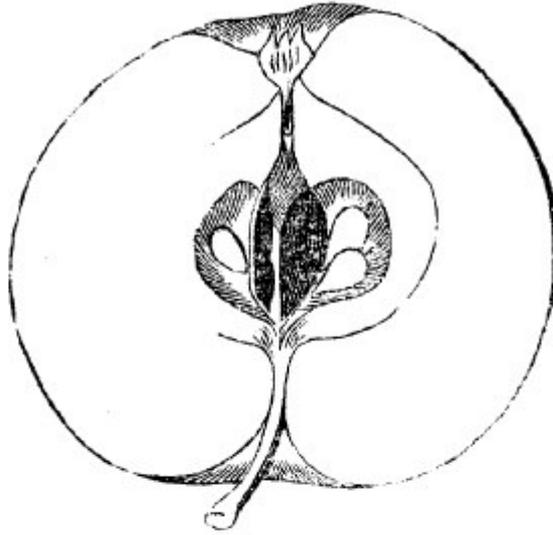
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Englischer Pomeranzenapfel. *†† Sept., Oct. 4 B.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht aus London unter dem Namen Orange Apple; doch ist seine Bemerkung „Von der Insel Wight, soll aus der Normandie herkommen“ bei der Frucht, welche er erhielt, irrig, da diese nach Hogg's Beschreibung (S. 117) und den Abbildungen des Isle of Wight Pippin, der auch Orange Pippin heißt, und bei dem Hogg, wohl sehr mit Unrecht, auch auf Knoops Abbildung des Orange Appel, Engelse Orange Appel, (Knoop, Taf. VIII), der gestreift ist, hinweist, eine andere Frucht ist, da Hogg von ihr sagt, Skin yellowish-golden grey, with a russety epidermis, highly coloured with orange and red next the sun, dieselbe auch bis Januar halten soll. Eher kann man darunter denjenigen Orange Apple suchen, den Hogg S. 257 nur kurz erwähnt und als mittelgroßen, flachrunden, gelben Küchenapfel 2ten Ranges, den Oct. hindurch dauernd, schildert. Mein Reis erhielt ich von Diel, die Frucht ist gut und äußerst tragbar, doch wohl zu wenig haltbar, möchte aber zur Weinbereitung und für hochgelegene, oder kalte Gegenden sehr schätzbar sein.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Fortsetzung, S. 48 Engl. Pomeranzenapfel, Orange Apple. Nach dem schon Gesagten kann man in ihm nicht den Isle of Wight Pippin, sondern nur etwa die 2te, in England Orange Apple genannte Frucht suchen, die Hogg S. 257 kurz charakterisirt und auch im Lond. Cat. S. 28 als Orange ohne Nr. vorkommt. — Die Amerikaner nennen auch ihren Lowell, Orange (Elliott, S. 59) und hat Elliott S. 162 unter dem Hauptnamen Orange noch eine 2te Frucht des Namens, so wie es überhaupt der Pomeranzenapfel verschiedene gibt. Ob der Oranienpepping, den ich von Dittrich bezog, der Isle of Wight Pippin ist, weiß ich noch nicht.

Gestalt: theils flachrund, theils und meistens der Kugelform nähernd; letztere sind $2\frac{1}{2}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch; nach Diel ist die Frucht

2 $\frac{3}{4}$ —3" breit und 2 $\frac{1}{4}$ bis 2 $\frac{1}{2}$ " hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; nach dem Stiele wölbt sich die Frucht, bei den mehr platten Exemplaren flachrund, bei den höher gebauten gerundet und noch ziemlich abgestumpft; nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab und ist nur wenig abgestumpft.

Kelch: ziemlich langgespitzt, grünbleibend, wollig, geschlossen, einzeln halboffen, sitzt allermeistens in enger, ziemlich tiefer Senkung, mit Falten umgeben, und auch über die Frucht ziehen sich bald flache, bald etwas kantige Erhabenheiten hin und verderben oft die Rundung.

Stiel: kurz, oft ein Bug, meist holzig, $\frac{2}{3}$ " lang, wenig über die Stielwölbung hinausragend, sitzt in einer bei den flachrunden gewöhnlich weiten, bei den höher gebauten Exemplaren mehr engen, ziemlich tiefen Höhle, die bald mit strahlig verlaufendem Roste bekleidet, bald auch rostfrei ist.

Schale: fein, etwas geschmeidig, schon am Baume gelb, in der Reife schön gelb, oft quittengelb; die Sonnenseite ist gewöhnlich ohne alle Röthe, und nur etwas goldartiger, selten findet sich eine gelbbraunliche, leicht aufgetragene Röthe, in der mitunter undeutliche Streifen sich erkennen lassen. Dester finden sich dagegen an der Sonnenseite Carmosinflecke mit schwarzem Mittelpunkte, oder überhaupt einzelne, schwarze, eingesenkte Flecke. Punkte sehr fein, zerstreut, sehr wenig ins Auge fallend, manchmal fein grün umringelt. Leichte Rostanflüge sind nicht häufig. Geruch ziemlich merkbar.

Fleisch: etwas gelblich, fein, mürbe, sehr saftreich, von erfrischendem, fein süßen Weingeschmacke.

Kernhaus: ziemlich groß, etwas, meist ziemlich stark offen, die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele, braune, vollkommene, starke Kerne; die Kelchröhre zieht sich oft, doch nicht immer, bis aufs Kernhaus herab, und ist oft auch nur breiter Kegel.

Reifezeit und Nutzung. Reift mit Oktober, in warmen Jahren schon etwas früher und hält sich 4, bei kühler Aufbewahrung 6 Wochen. Ist für die Tafel auch angenehm, möchte aber zur Weinbereitung, wie auch für hochgelegene Gegenden sehr werthvoll sein. Nach Diel soll die Frucht erst Ende Oct. zeitigen und sich den ganzen Winter hindurch halten. Wir faulte sie selbst in dem nasßkalten Jahre 1864 Anf. Nov. auf der Obstkammer schon stark an.

Der Baum wächst ziemlich stark, recht gesund, geht schön in die Luft und ist früh und sehr tragbar. Sommertriebe mäßig stark, mit feiner Wolle bis gegen unten hin belegt, braunroth, stärkere Triebe stark silberhäutig, zerstreut punkirt. Blatt ziemlich groß, flach rinnig, mit der Spitze etwas abwärts gekrümmt, oval mit aufgesetzter, ziemlich langer und scharfer Spitze, am Stiele oft etwas herzförmig eingezogen, stumpf gezahnt. Austerblätter klein, meist pfriemensförmig, an stärkeren Trieben lanzettlich. Nagen ziemlich stark, weißwollig, sitzen auf mäßig vorstehenden, gerippten Trägern.

Oberdieck.