



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.

Achter Band.

Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

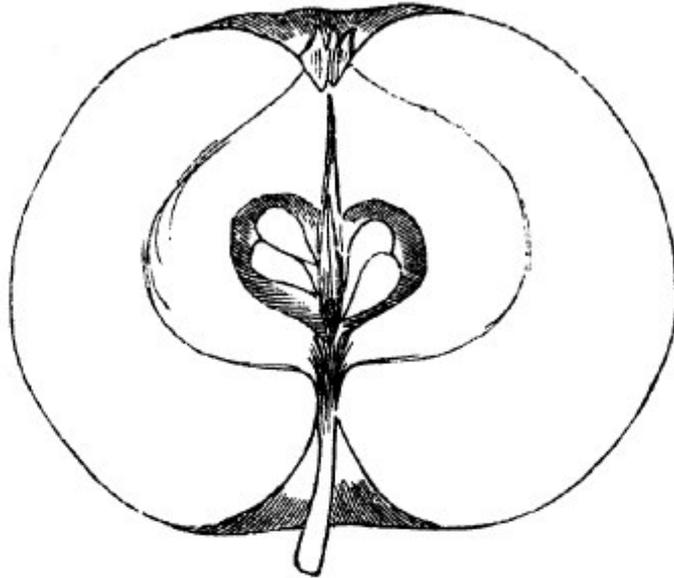
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 636. Grüner Osterapfel. Die! VII, 1; Lucas XV, 1. (2) b.; Hogg III, 1. A.



Grüner Osterapfel. *††, December bis Sommer; gut aufbewahrt 2 Jahre.
Easter Pippin.

Heimath und Vorkommen: Ist eine in England verbreitete und wohl auch in England entstandene Frucht, obwohl das Synonym French Crab auf Frankreich, als Geburtsland, hinweist, wo aber die Frucht nicht bekannt scheint. Das Reis erhielt ich von der Societät zu London und stimmt die Frucht ganz mit der Beschreibung. Diese zeichnete sich auch bei uns durch reiche Tragbarkeit, lange Dauer, ohne irgend zu faulen oder zu welken, und sehr milden, weinsäuerlichen, fast süßweinsäuerlichen Geschmack sehr vortheilhaft aus, und wird bei uns wohl bald häufig angebaut werden, obwohl wir in dem Grünen Fürstenapfel, Rothen Eiserapfel und Andern, schon recht lange dauernde, gute Äpfel haben.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. S. 14, Nr. 233, Easter Pippin, mit den Syn. French Crab, Young's long Keeping, Claremont Pippin und Ironstone Pippin. Wird als Sorte 2ten Ranges für Tafel und Küche bezeichnet. Im Nachtrage S. 4, Nr. 233, wird die Frucht nochmals aufgeführt, mit denselben Syn., denen noch Ironside, (in Gloucestershire) hinzugefügt wird. — Hogg hat die Frucht S. 206, als Winter Greening und will diese Benennung adoptiren, weil sie die älteste sei, und es schon einen Paasch Apple of Knoop und White Easter des Lond. Cat. gebe. Dem kann man entgegensetzen, daß es der grünen Äpfel im Nachwinter auch schon mehrere gibt, wie Woods Grünling und Andere und weicht die Benennung Grüner Osterapfel von dem Namen im Lond. Cat. weniger ab, woneben Knoop's Osterapfel und der Weiße Osterapfel des Lond. Cat. unter dieser Benennung fortbestehen können. Hogg hat die Benennung Winter Greening nach Abercrombie Gard. Diction (1778), führt als Syn. an: French Crab, (Forsyth Treat. 102), Easter Pippin, (Lindl. Guide 45) und nach dem Lond. Cat. noch Claremont Pippin, Ironstone Pippin und Youngs long Keeping, auch John Apple noch Rogers Fruit Cultiv. — Abbildungen geben Brookshaw Pomona

Britannica, Taf. 93, Fig. 1 und Ronald Pyrus Malus, Taf. 42, Fig. 3, als French Crab, wo die Frucht $3\frac{1}{3}$ " breit und 3 hoch dargestellt ist. Auch die Amerikaner kennen die Sorte bereits. Downing hat sie S. 109 als Easter Pippin, mit den Syn. des Lond. Cat. Elliott führt sie S. 186 nur kurz unter den bereits übertrassenen Früchten auf, wo er aber wohl zu vorschnell urtheilt.

Gestalt: flachrund; gute Früchte sind nach Hogg $2\frac{3}{4}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch, sie blieben, wenigstens 1865 und 1866, bei mir etwas kleiner und waren nur $2\frac{1}{2}$ " breit und fast $2\frac{1}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt fast in der Mitte; um den Stiel wölbt die Frucht sich flachrund zu; nach dem Kelche nimmt sie mit gerundeten Linien noch bemerklich stärker ab und ist nur mäßig abgestumpft.

Kelch: klein, geschlossen, sitzt in flacher, mäßig weiter, fast enger Senkung, mit schönen, starken, oft etwas feinrippigen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen aber nur sehr flache, wenig bemerkliche Erhabenheiten hin, deren Rundung allermeist schön und gefällig ist.

Stiel: holzig, $\frac{3}{4}$ —1" lang, sitzt in ziemlich weiter und tiefer, trichterförmiger Höhle, die bald nur etwas Kost zeigt, bald etwas stärker, mit feinem, strahlig auslaufenden Koste bekleidet ist.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume und noch lange auf dem Lager schön grasgrün, ziemlich seladongrün, und wird erst spät gelb. Stark besonnte Exemplare zeigen an der Sonnenseite eine bräunliche, etwas leicht aufgetragene, meistens auch nicht über die ganze Sonnenseite verbreitete Röthe. Die Punkte sind sehr fein, nicht ins Auge fallend, doch ziemlich zahlreich und erscheinen in der Grundfarbe oft hauptsächlich als hellere Schalendupfen, in der Röthe oft als matte, ein geringes dunkler rothe, wie verschwommene feine Fleckchen. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist etwas grünlich gelb weiß, fein, saftreich, fest, von sehr angenehmem, fast süßweinsäuerlichen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, mit nur kleiner hohler Achse; die mäßig geräumigen, glattwandigen Kammern enthalten viele starke, schwarzbraune, ziemlich eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Reifzeit und Nutzung: Ist im December für die Küche schon brauchbar, zeitigt erst mehr im Januar und hält sich bis tief in den Sommer. Hogg empfiehlt, den Apfel in trockenem Sande aufzubewahren, wo er sich dann 2 Jahre halte. Es verlieren indeß alle über Jahresfrist aufbewahrte Äpfel zu sehr den Saft.

Der Baum wächst schön und kräftig, ist nach Hogg gegen klimatische Einflüsse hart und trägt reich, was sich auch hier bestätigte, da selbst 1866, wo es in der Blüthe der Äpfel noch froh, und so viele Sorten nichts trugen, der Probezweig voll saß. Der junge Hochstamm hat die zahlreich ausgetriebenen Äste in etwas spitzen Winkeln angelegt, die sich dann nicht viel verzweigt haben und in ihrer ganzen Länge mit kurzem Fruchtholze besetzt sind, und werden die nur mäßig starken Triebe durch die Menge der Früchte sich wohl hängen. Sommertriebe lang, nicht stark, nur nach oben wollig, olivengrün, nach oben unansehnlich bräunlich überlaufen, zerstreut punktiert. Blatt groß, etwas gekräuselt, fast kurzoval, tief, meist scharf und häufig doppelt gekerbt gezahnt. Ackerblätter nicht stark, kurz lanzettlich. Augen etwas geschwollen, ziemlich stark wollig, sitzen auf flachen, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.