



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.

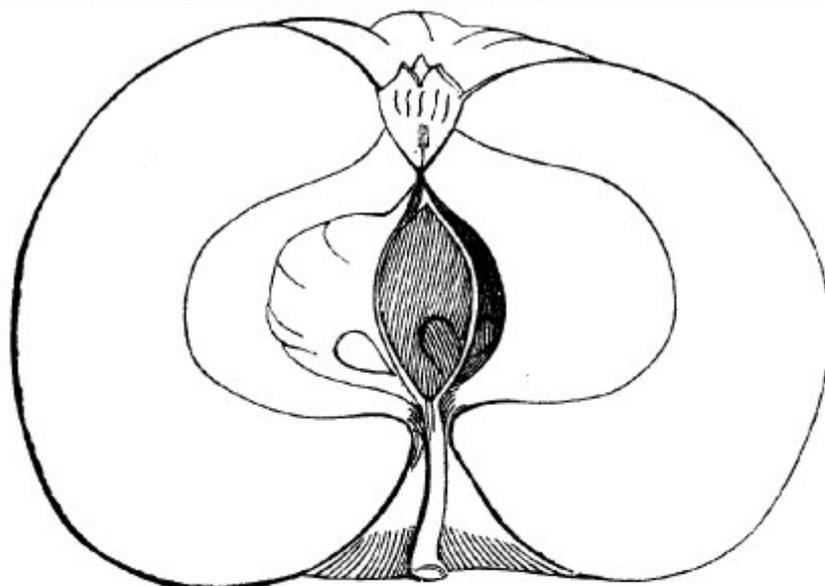
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Gubener Warraschke. ††. W. L.

Heimath und Vorkommen: Diese werthvolle Haushaltsfrucht ist in der Niederlausitz zu Guben entstanden und dort eben so sehr verbreitet, als allgemein geschätzt. Ihren Werth habe ich bisher nicht hinreichend gewürdigt, da mir Probezweige und junge Bäume wiederholt nur Früchte brachten, die zwar nach Diels Beschreibung, von dem ich das Reis erhielt, ächt schienen, aber hinter der von Diel angegebenen Größe stets beträchtlich zurückblieben, was zufällig gewesen sein muß. Ich habe nun auf der Ausstellung zu Berlin sowohl Früchte aus Guben selbst, wie aus der Preussischen Landesbaumschule und aus Herrnhäuser erhalten, die besser und vollkommener sind (die aus Guben selbst die größten), und bin so im Stande, eine genügende Beschreibung zu liefern.

Literatur und Synonyme: Diel IX, S. 208 Gubener Warraschke, Gubener Warrasch. Ch. v. P. V, Nr. 253. Kommt bei andern Pomologen und selbst in der Beschreibung der Niederlausitzer Obstsorten 1773 nicht vor, wenn die Frucht nicht unter dem da aufgeführten Kant- oder Sternapfel zu suchen ist, der, wie Diel bemerkt, mit Obigem etwas Aehnliches hat.

Gestalt: flachrund, oft jedoch auch sich einem kugelförmigen Ansehen nähernd. In schönster Vollkommenheit nach Diel $3\frac{1}{2}$ " breit und nur $2\frac{1}{2}$ " hoch (ganz so sind die mir vorliegenden Gubener Früchte, davon eine oben dargestellt ist), oft auch nur 3" breit und 2" hoch (die Berliner Früchte sind 3" breit und fast $2\frac{1}{2}$ " hoch, die Herrnhäuser noch etwas kleiner, wie meine eigenen früheren Früchte $2\frac{1}{2}$ " breit und 2" hoch). Der Bauch sitzt in der Mitte, oder nur etwas nach dem Stiele

hin, um den die Frucht sich flach zurundet. Nach dem Kelche nimmt sie bald fast eben so, bald bemerklich stärker ab.

Kelch: breitblättrig, ziemlich geschlossen oder halb offen (bei den mir vorliegenden Früchten ist er mehr geschlossen, als halb offen), und sitzt nach Diel in einer charakteristischen, oft mit starken Fleischwülsten besetzten und meistens verschobenen, nicht tiefen, oft etwas flachen Einsenkung, wie auch über die Frucht deutlich mehrere, oft ziemlich viele feine, etwas kantartige Erhabenheiten bis zur Stielwölbung hinlaufen. Als charakteristisch kann man indeß die angegebene Beschaffenheit der Kelchsenkung nicht betrachten, indem ich einige feine Fleischperlen nur bei den Herrnhäuser Früchten sehe, meine früheren Früchte und die Berliner nur Falten um den Kelch und flache Erhabenheiten über die Frucht zeigen, während die Gubener Früchte 5 schöne, starke, einen Stern bildende Rippen um den Kelch haben, die bis zum Bauche kantig und dann flach weiter laufen, was bei den Herrnhäuser Früchten ebenso, nur feiner ist.

Stiel: holzig, nach Diel sehr kurz und bei Weitem nicht an die Stielwölbung reichend, jedoch bei allen mir jetzt vorliegenden Früchten, sowie bei meinen früheren die Stielwölbung fast oder wirklich erreichend, sitzt in recht weiter, tiefer, trichterförmiger Höhle, die bald stärker, bald nur wenig mit Koss bekleidet ist.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, vom Baume blaßgrün, später schön citronengelb. Freihängende Früchte sind nach Diel auf derjenigen Stelle, die die Sonne am meisten beschien, mit einem angenehmen Blutroth verwaschen, welches bei weniger besonnten nur eine kleine Stelle einnimmt und in der Zeitigung oft blaß rosenartig erscheint. Meine früheren Früchte, die Herrnhäuser und Gubener entsprechen dieser Angabe und haben nur wenig Röthe, die Früchte aus Berlin sind dagegen ziemlich über den dritten Theil der Oberfläche hell blutroth getuscht. Punkte nach Diel fein, unbedeutend, oft nicht bemerkbar, während ich sowohl sie früher als hinreichend bemerkbar, doch zerstreut notirte, als ich sie auch wieder an den mir eben vorliegenden Früchten so finde. Geruch schwach.

Fleisch: etwas gelblich, fein, saftvoll, mürbe, von angenehmem, süßweinsäuerlichen, etwas fein rosenartigen Geschmacke, welches letztere Gewürz bei den mir vorliegenden Früchten aus Berlin am stärksten hervortritt.

Kernhaus: groß, bald ganz geschlossen, bald offen. Kammern geräumig, enthalten nach Diel oft gar keine Kerne, während ich sowohl früher notirte immer vollkommene Kerne gefunden zu haben, als ich sie bei allen mir eben vorliegenden Früchten, wenn auch nicht gerade zahlreich finde. Die Kelchröhre geht als starker Ke gel bis fast auf das Kernhaus.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich kühl aufbewahrt bis zum Sommer.

Der Baum wächst stark, bildet nach der von den Gubenern Diel gegebenen Nachricht eine schön pyramidalförmige Krone, so daß die Aeste in scharfen Winkeln in die Höhe gehen, blüht erst spät im Frühjahr und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, nur nach oben bemerkbarer mit Wolle besetzt, mit dünnem Silberhäutchen gesteckt, dunkel violettbraun, ziemlich zahlreich aber fein punktirt. Blatt groß, fast flach, oval, mit starker, halb aufgesetzter Spitze, stark gezahnt. Astenblätter lanzettförmig, Augen klein, stark wollig; Augenträger ziemlich stark vorstehend. Oberdied.