



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

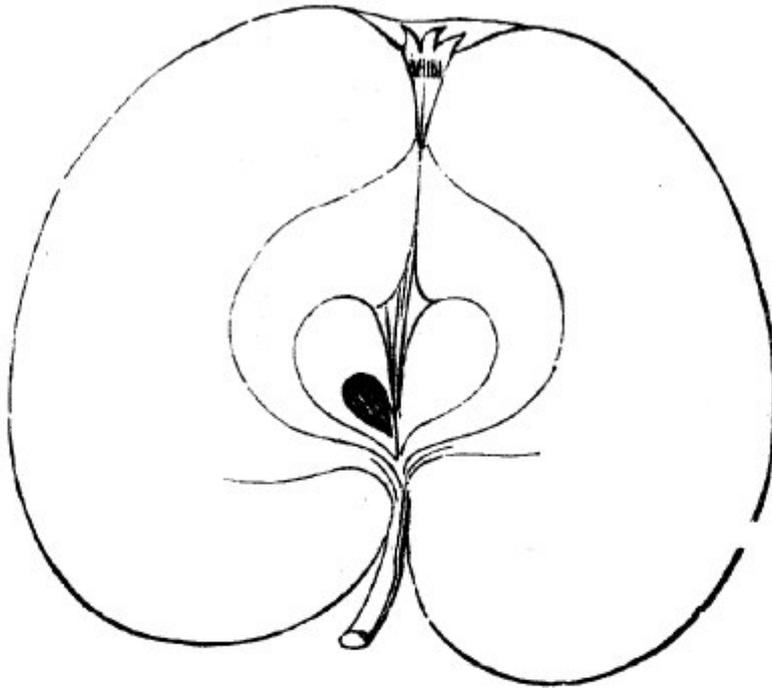
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Holländischer Weinapfel. ** † Herbst.
Gestreifter Holländ. Wein-Apfel. Diel.

Heimath und Verbreitung: stammt aus Holland; wenigstens erhielt Diel die Sorte aus Haarlem. Nach Breslau ist er als Sommer-Weinapfel aus Embden, Kreis Düren von Herrn Elvenich gekommen, der namentlich viele ältere französische Sorten besitzt. Der Apfel scheint wenig verbreitet, da ihn weder Oberdieck noch Lucas erwähnt.

Literatur und Synonyme: vielleicht Knoop's Rother Weinapfel, schwerlich der von Diel 3, S. 105 beschriebene Rother Weinapfel, obwohl Vieles in der Beschreibung paßt, sicher der unter dem Namen Gestreifter holländ. Weinapfel von ihm Heft 12, S. 88 beschriebene.

Gestalt: 3" breit, 2 $\frac{3}{4}$ " hoch. Die abgebildete Frucht stellt die gewöhnliche Größe vollkommen ausgebildeter auf Hochstamm gewachsener Früchte dar. Das Aussehen ist kugelförmig, da die Ungleichheit der Wölbung und die unbedeutende Verschiebung wenig in die Augen fällt.

Relch: grün, starkblättrig, offen, oft unvollkommen, in weiter, meist ziemlich tiefer Grube, von deren bald stärker, bald schwächer hervortretenden Rippen, 5 bis 7 schwache Erhabenheiten sich über den größten Theil der Frucht verfolgen lassen.

Stiel: kurz und dick, oft ein Fleischbügel, in tiefer, trichterförmiger berosteter Höhlung.

Schale: glatt, etwas lederartig, auf dem Lager fettig werdend. Grundfarbe vom Baum gelbgrün, später hochgelb. Vom Stiele her laufen weitere und schmalere, oft abgesetzte oder sich theilende schönrothe Streifen zwischen weniger stark gefärbten Tupfen und verlieren sich allmählig unter der Mitte. Auf der Sonnenseite treten die Streifen stärker hervor und bedecken mit den Tupfen in warmen Jahren und bei stark besonnten Früchten den ganzen oberen Theil. In nassen Jahren und bei beschatteten Früchten zeigen sich die Streifen nur schwach, oft nur angedeutet. Die feinen bräunlichen Punkte treten deutlich nur auf der Sonnenseite hervor.

Fleisch: sehr weiß, zart, ziemlich locker und saftreich, erdbeerartig gewürzt mit hervortretender und zurückbleibender Weinsäure, sehr erfrischend. Der Geruch ist nicht stark, aber sehr angenehm.

Kernhaus: verhältnißmäßig, geschlossen, mit flachen Kammern; Kerne kurz und dick, öfter unvollkommen.

Kelchröhre: sehr tief und eng.

Reife und Nutzung: October und November; ein sehr schöner, vortrefflicher Tafelapfel, dem ich unbedenklich den ersten Rang zugestehet; Diel gibt ihm nur den zweiten, obwohl er von ihm den „feinen, angenehmen Violengeruch und einen angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack“ rühmt. Ob er als Mostapfel brauchbar ist, weiß ich nicht; den Namen Weinapfel hat er wohl seinem reichen, weinigen Saft zu verdanken.

Baum: giebt einen schönen Hochstamm mit starker, gewölbter Krone und wächst auch auf mittelmäßigem Boden recht freudig. Die bräunlichen Sommertriebe sind kräftig, wenig bewollt und schwach punktiert; das lanzettförmige Blatt ist sehr groß, hellgrün und glänzend. Der Baum trägt nicht früh, aber dann regelmäßig.

Diele setzt den Apfel unter die *Rambours*; doch gehört er trotz seiner Größe wegen des würzigen Geschmacks und Geruchs, sowie wegen des weißen, zarten Fleisches unter die *Rosenäpfel*.

Dr. R. Fiedert.