



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdieck,
Director des Pomol. Instituts in Reutlingen. Superintendent in Seisen bei Hannover.

Vierter Band: Apfel.

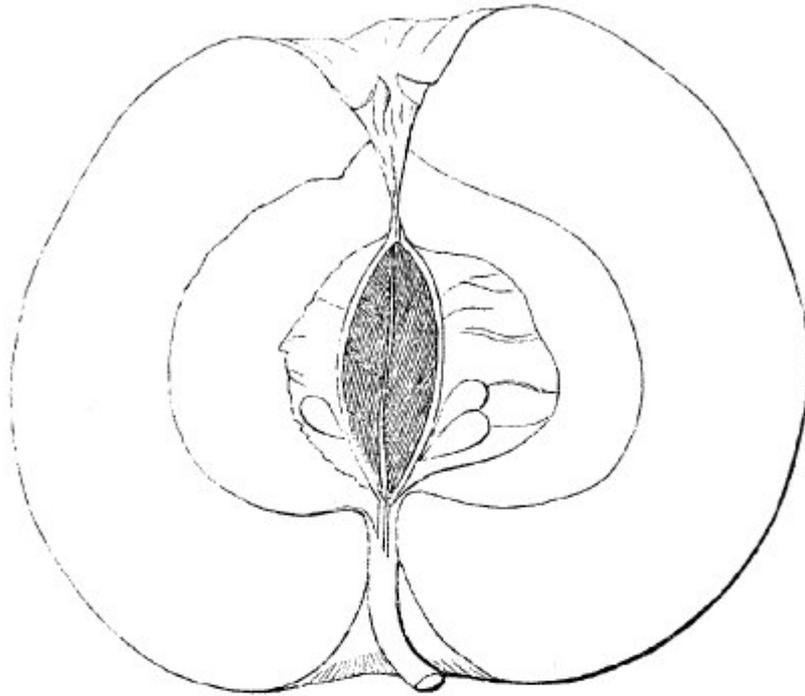
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Kapuzinerapfel von Tournay. * † W. L.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr schätzbare Frucht, die häufige Anpflanzung verdient, von Herrn Deconom Bardenheuer in Hauerhof bei Jülich als Pomme des Capucins de Tournay. Muß jedoch in Frankreich wenig bekannt sein, da sie sich, wie schon Diel bemerkt, in französischen Obstverzeichnissen nicht findet; woraus indeß nicht gegen ihre Herkunft aus Frankreich geschlossen werden kann, da die Franzosen den Apfel gegen die Birne allzu sehr zurückstellen und ganz vernachlässigen. Ich erhielt die Sorte aus Prag und von Bödiker in Meppen, weiter herkommend von Diel, überein, und stimmten die erbauten Früchte mit Diel's Beschreibung ganz überein.

Literatur und Synonyme: Diel A—B, VI. p. 45. Dittrich I, p. 251, wiederholt nur die kurze Charakteristik der Frucht, die im Catalog, 2. Fortf. p. 29 von dem jüngeren Diel nochmals gegeben ist. In den Belgischen Annales, II, p. 23 findet sich ein Courtpendu de Tournay, der indeß von Obigem verschieden ist.

Form ziemlich calvillartig, bald hochaussehend, bald flachrund, nach Diel 4" breit und $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ " hoch. Meine Früchte blieben nur wenig kleiner, wie obige Figur ergibt. Bauch bald in der Mitte, bald etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach-

rund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie nur wenig stärker, oft ganz gleichförmig ab.

Kelch: feingespitzt, bald offen, bald geschlossen, sitzt in ziemlich enger, häufig tiefer Einsenkung, mit schönen calvillartigen Rippen umgeben, die sich stark und breit über die Frucht hinziehen und die Rundung verschieben.

Stiel: bald kurz, ja nur ein Buß, bald etwas länger und holzig, sitzt in geräumiger, tiefer, mit dünnem Roste bekleideter Höhle.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, vom Baume strohgelb, später citronengelb. Die Sonnenseite ist mit einer leichten Röthe überlaufen, durch welche die Grundfarbe durchscheint und die zuweilen Spuren von Streifen zeigt, meistens jedoch mehr wie Lavirt erscheint. Rostanflüge sind selten, dagegen bemerkte Diel oft schwarze Rostflecken. Punkte fein, zerstreut, oft kaum bemerkbar.

Fleisch etwas gelblich weiß, fein, locker, saftvoll, von angenehmem, süßweintartigen, edlen Geschnacke, so daß die Frucht selbst als Tafelapfel angenehm ist.

Kernhaus offen, groß. Die geräumigen Kammern enthalten wenige, meistens unvollkommene Kerne. Kelchröhre geht nach Diel als starker Cylinder bis auf's Kernhaus; ich fand sie als starken Ke gel ziemlich tief herabgehend.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich bis ins Frühjahr. Zum rohen Genusse angenehm und für die Wirthschaft sehr schätzbar.

Der Baum wächst stark, setzt seine Zweige in stumpfen Winkeln an und bildet eine flach kugelige Krone, die früh viel kurzes Fruchtholz ansetzt, so daß an Fruchtbarkeit der Sorte nicht zu zweifeln ist, worüber indeß bis jetzt Erfahrungen nicht genügend vorliegen, da auch Diel nur sagt: „scheint recht fruchtbar zu sein.“ Sommertriebe lang und stark, nur nach oben etwas wollig, erdartig braun, mit mattem, wie etwas schmutzigem Silberhäutchen überzogen, nur zerstreut und wenig bemerkbar punktiert. Blatt groß, fast flach, am Fruchtholze langoval, oft selbst eilanzettförmig, am Triebe meist eiförmig, mit schöner, starker, aufgesetzter Spitze, am Rande ziemlich stark gezahnt. Aftersblätter kurz lanzettförmig, oft aber auch nur Aftersspitzen. Augen stark, etwas bauchig; Augenträger ziemlich stark.

Oberdieß.