



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 Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

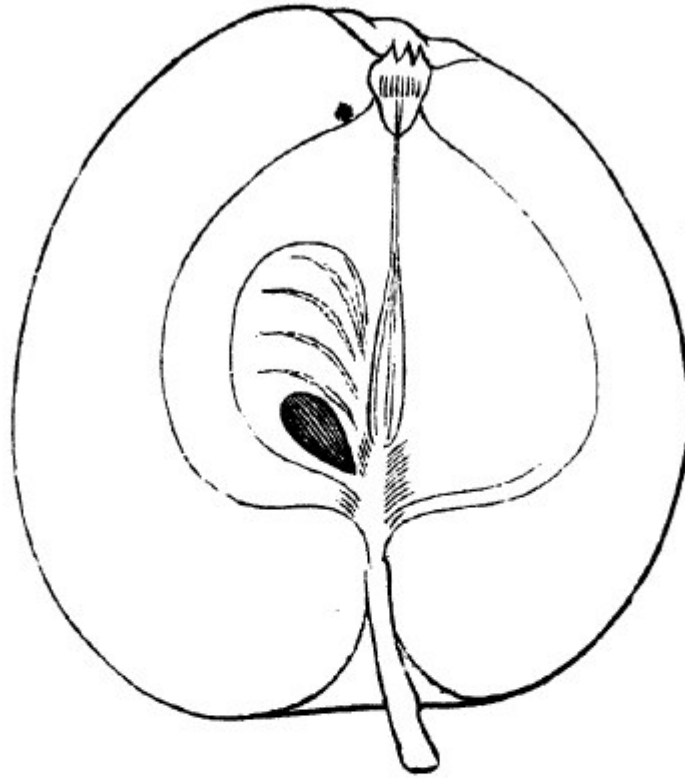
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Langer Himbeer-Apfel. *† Herbst, Winter.

Langer rother Himbeer-Apfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: Diel beschreibt ihn S. VI, S. 15 (darnach Dittr. I, 23) und will ihn bei keinem Pomologen gefunden haben. Er hat ihn aus Weilburg erhalten. Mir ist er auch in Baum- schulen-Catalogen nur selten vorgekommen. Nach Lucas in Württem- berg, nach Metzger in Hessen und am Main als Himbeer- und Müller- Apfel, fälschlich auch Rother Winter-Calvill.

Literatur und Synonyme: Diel nennt ihn „Langer rother Him- beer-Apfel, auch Framboise rouge languette.“ Die Bezeichnung rother dürfte wohl wegbleiben können, da ein anderer Langer-Himbeer-Apfel, vor jetzt wenigstens, nicht vorhanden zu sein scheint. Die französische Benennung finde ich nicht weiter. — Hogg nennt den Apfel S. 209 Winter-Duoining und führt als Synonym W. Quening. Rea Pom. 212 etc., W. Quinia (Nours) Calville d'Angleterre und Langer rother S.-A. Diel an. Die Beschreibung paßt auch ganz gut. Er nennt ihn einen alten englischen Apfel und bemerkt, daß das Duoining die alte Schreibart sei und das Eckige, Kantige oder Calvillartige andeuten solle. Gleiche Synonyme im London. Catalog III, no. 610. — Christ's Rother Himbeer-A. in der Pomol. No. 10, den er auch Framboisier rouge nennt, sowie Müschen No. 8 dürfte wohl dasselbe sein.

Gestalt: lang, stumpf zugespitzt, fast walzenförmig, wie der Abriß zeigt, $2\frac{2}{3}$ " breit und 3" hoch.

Kelch: langgespitzt, grün, etwas wollig, halb offen, (Diel sagt: festgeschlossen) in einer etwas grünlichen, mit feinen Falten versehenen Vertiefung, von welchen fünf am Rand sich etwas erheben und flach über die Frucht verlaufen, die Rundung des Querdurchschnitts aber wenig beeinträchtigen. Mit der Kelchröhre bildet die Kelchhöhle einen stumpfen Kelch.

Stiel: grün und röthlich, knospig. — Vertiefung ohne Krost.

Schale: fein glatt, etwas fettig. Grundfarbe grünlich gelb bis citrongelb, stark mit bald dunkleren, bald helleren, doch immer etwas trübem carmoisinroth (was sehr vom Boden, Jahreswitterung, Sonnenstand und mehrerer und minderer Reife abhängt) gestreift, verrieben und verwaschen. — Punkte im Gelben fein weißlich oder braun, im Rothem grau, (nach Diel gelblich undeutlich) dabei auch braungraue Krostfiguren besonders um den Kelch.

Fleisch: gelblich weiß, fein, locker und weich, nicht sehr saftig, von angenehmem, etwas Himbeer- oder erdbeerartigem Geschmack. **G e r u c h** schwach, angenehm.

Kernhaus: groß, zwiebelförmig. Fächer geräumig, wenig geöffnet (nach Diel geschlossen, was nur im unreifen Zustand der Fall ist). Kerne ziemlich zahlreich. **A r e** etwas hohl.

Reife und Nutzung: Gegen Ende October bis in den December. Mehr Wirthschafts- als Tafelfrucht. **T. II. B. I.**

Baum: wächst anfangs lebhaft, bleibt aber doch nur klein, trägt die Aeste sehr abstehend und ist fast jährlich sehr fruchtbar, scheint aber guten Boden und Sonnenstand zu erfordern.

Ist Hogg's Beschreibung a. a. O. auf unsern Apfel anzuwenden, so weicht derselbe in England nicht bloß in der Größe, sondern auch in der Form bedeutend ab. Hogg gibt ihn nur $2\frac{1}{4}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch an und beschreibt ihn als sehr scharfkantig. Reifezeit Nov. bis Mai. — Der Londoner Catalog vergleicht ihn mit Cornish Gilliflower im Ansehen und Geschmack.

v. Flotow.