



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: Aepfel.

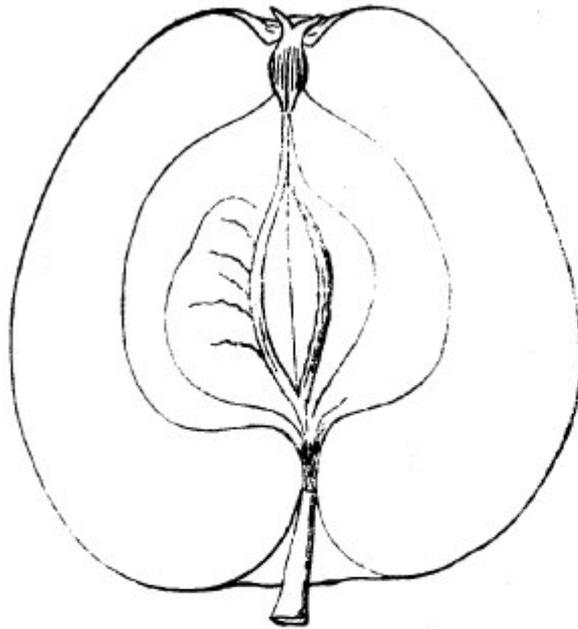
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Mayer's Taubenapfel. * ++ Winter.

Mayer's weißer Winter-Taubenapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: ein häufig verbreiteter Apfel, dem man sowohl in deutschen wie französischen Obstausstellungen begegnet; in letzteren meistens als Pigeon blanc.

Literatur und Synonyme: Mayer hat diesen Apfel in der *Pom. francoica* zuerst gut beschrieben und abgebildet und nennt ihn Pigeon blanc. Diel beschreibt ihn 12. Heft, S. 50 als Mayer's weißen Winter-Taubenapfel. Der in Thüringen als Schafschnäuzchen verbreitete Apfel wird wahrscheinlich dieselbe Sorte sein. Außer obigem Namen beschrieb Diel dieselbe Sorte als Weißer gerippter Herbsttäubling, Heft 8, S. 43, und bemerkt schon selbst die große Ähnlichkeit, und daß nur die Röthe, welche aber ebenso oft fehlt, als sie vorhanden ist, beide Früchte unterscheidet. Was Hogg als Pigeonnet—Duh. S. 156 aufführt, ist eine ganz verschiedene Sorte.

Gestalt: ein mittelgroßer, hoch aussehender, meistens länglich zugespitzter Apfel. Der Bauch sitzt stark nach dem Stiel hin und bildet eine schön abgerundete Stielfläche; nach dem Kelch zu nimmt die Frucht sanft ab und endigt mit einer kleinen abgestumpften Kelchfläche. Vom Kelch bis zum Stiel ziehen sich gewöhnlich acht sanfte Erhabenheiten, von denen öfters eine stärker hervortritt.

Kelch: geschlossen, langblättrig und steht traufsförmig in die Höhe, bleibt lange grün und steht in einer engen, tiefen, mit zahlreichen Faltenrippchen umgebenen Einsenkung, welche deren Rand gewöhnlich sehr uneben machen.

Stiel: 1" lang, dünn, holzig, in sehr tiefer, enger, roststrahliger Höhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, vom Baum grünlich hellgelb, auf dem Lager hell citronengelb werdend, mit grünen Stellen, auf der Sonnenseite mitunter ein leichter Anflug einer rosenartigen Röthe. Rostpunkte fehlen, dagegen sieht man feine weißliche Schalenpunkte besonders vor der vollen Reife häufig. Auch fehlen einige Forellenpunkte selten.

Fleisch: ist weiß, fein, sehr saftvoll, von süßweinigem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: offen, 4- und 5fächerig, sehr vollkommene hellbraune Kerne enthaltend.

Kelchröhre: weit, kurz

Reife und Nutzung: December, hält bis Frühjahr. Ein sehr guter Tafel- und Marktapfel und sehr schätzbar zu Compots, auch zum Dörren.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend stark und bildet sowohl schöne Hochstämme, wie schöne Pyramiden. Derselbe wird nur mittelgroß und macht viel feines Holz in der flachgewölbten Krone; ist auch hier bald und sehr fruchtbar. Dabei ist diese Sorte wenig empfindlich. Die Sommertriebe sind braunroth und befilzt. Das Blatt ist bei jungen Bäumen in der Baumschule groß, später doch nur von mittlerer Größe, rund eiförmig mit verlängerter Spitze, wollig und stumpfgezahnt.

Als Tafelzierde und Marktapfel sehr zu empfehlen, besonders in Lagen, wo sich die feine, flammenartige Röthe bildet, die diese Frucht sehr anlockend macht.

Ed. Lucas.