



## 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.

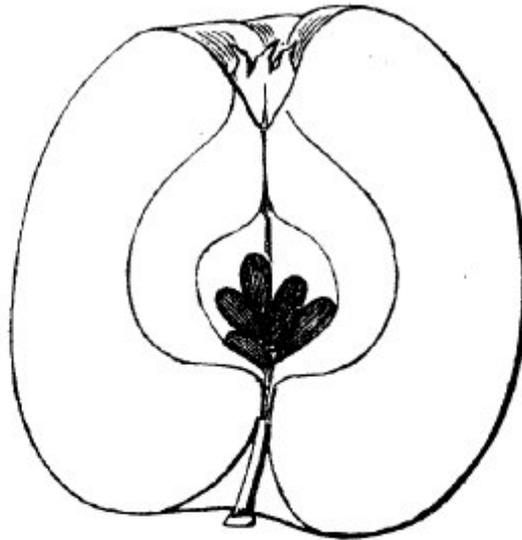
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Rother Tiefbuzer. Wall. \* † W. hält 1 Jahr.

Heimath und Vorkommen: Ein Württembergischer Apfel, der in einigen Gegenden des Landes (Tübingen, Neutlingen, Göppingen) in ziemlicher Verbreitung an Straßen angetroffen wird.

Literatur: diese Frucht wurde zuerst in Walker Hohenh. Obst. S. 72 und später in Luc. Kernobstf. Württ. S. 91 beschrieben. Außer obigem Namen heißt der Apfel in Württemberg oft nur Tiefbuzer (Buz-Kelch), ferner fand ich ihn als Eisen-Reinette, Dreijährling, Kirch-Apfel und als Mittelsädter in unsern Obstansstellungen. Diel kannte ihn nicht. Oberdiel erkannte ihn als neue und recht gute Sorte an.

Gestalt: mittelgroßer, rundlicher, immer hochaussehender und gegen den Kelch etwas mehr, als gegen den Stiel abnehmender Apfel. Der Bauch ist nur flach erhaben in der Mitte der Frucht, deren hoher und breiter Durchmesser gleich sind und  $2\frac{1}{8}$  bis  $2\frac{1}{4}$ " betragen. Die Rundung ist beinahe ganz eben und nur bei großen Exemplaren durch einige breite flache Erhabenheiten unterbrochen.

Kelch: offen und halboffen, kurzblättrig, in charakteristisch tiefer mit feinen Falten versehener Einsenkung. Die Spitze der Kelchblätter ist zurückgeschlagen.

Stiel: dünn, holzig,  $\frac{1}{2}$ " lang, in sehr tiefer, trichterförmiger, mit strahligem Koft bekleideter Höhle.

Schale: vom Baume mattes grün, später strohgelb; die Sonnen-seite besonders die untere Hälfte der Frucht mit schmutzigem Roth

gestreift und dazwischen noch getuscht, welche Rötthe auf dem Lager lebhafter wird. Punkte unregelmäßig und weitläufig vertheilt, weißgrau; dazu einzelne Warzen und immer feine Rostanflüge auf der Kelchwölbung.

Fleisch: weiß, ziemlich fest, abknackend, sehr saftig und von recht angenehmem, etwas gewürztem süßweinigen Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, oft 4theilig, sehr viele schöne Kerne enthaltend. Kammern: herzförmig.

Kelchröhre: ein ziemlich weiter Kelch von mittlerer Tiefe.

Reife und Nutzung: Januar, hält bis August. Recht guter Tafelapfel und sehr gesucht für den Keller. Als Mostapfel von hohem Werthe.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wird groß und ist sehr dauerhaft und besonders auch in seiner Blüthe nicht empfindlich; er erreicht ein hohes Alter, treibt seine Aeste schön in die Luft, die Spitzen hängen etwas herab, er blüht spät und trägt sehr reichlich. Die Holztriebe sind schlank, rötlich braun und wenig bewollt; das Blatt ist länglich eiförmig, sehr grob und scharf gezahnt und lang gespitzt.

Da dieser sehr delicate Winterapfel in rauhen Gebirgslagen recht gut gedeiht und vom Baum nicht genießbar, auch gar nicht anlockend ist, so kann derselbe als Straßenbaum und auf exponirte Baumgüter sehr empfohlen werden.

E. d. Lucas.