



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 Neullingen, Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

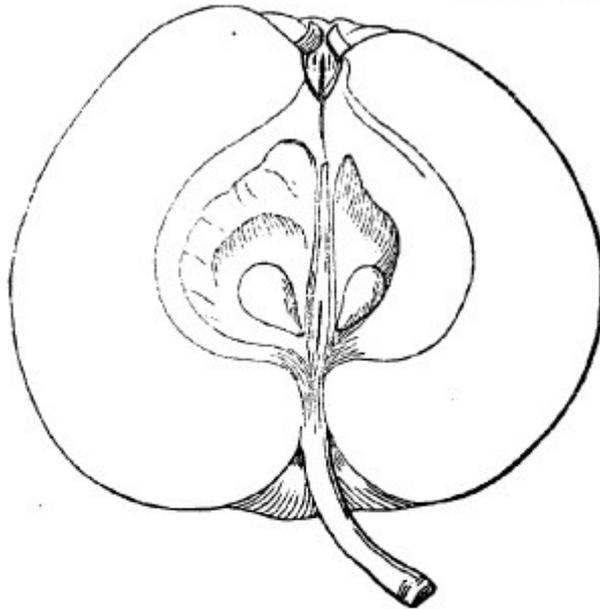
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Sommer-Pfirschenapfel.

In meiner Gegend ††. August, einige Wochen. Diel hält ihn mehr für Tafelapfel.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese an sich gute, jedoch, bei zu großer Aehnlichkeit mit dem Weißen Sommercalvill entbehrliche Sorte, vom Professor Crede in Marburg. Ich habe ihn länger mit dem Weißen Sommercalvill wohl für identisch gehalten, zumal auch der Baum ganz ähnliche Vegetation und großes Blatt von weichem Gewebe hat, finde indeß doch 1862, wo ich reichlicher Früchte hatte, die Unterschiede, a) daß er einzeln schon am Baum zeitigte, als der Weiße Sommercalvill noch weiße Kerne hatte, der 8 Tage später zeitigte; b) daß die konischen Früchte um den Kelch noch zahlreichere Beulen und Rippen hatten, c) daß der Geschmack etwas weniger merkbare Säure zeigte und d) die Rötthe an der Sonnenseite schon ziemlich früh sich zeigte, mehr mattbräunlich war, auch bei einer Frucht ganz mit nehartigen Figuren graugelben Rostes überzogen war, was ich am Weißen Sommercalville nie sah. Aehnlich ist auch der Braunschweiger Milchapfel, was auch Diel hervorhebt, doch läßt dieser sich vom Weißen Sommercalvill besser unterscheiden. Mein Reis erhielt ich aus Diels Collection durch Herrn Justizrath Burchardt zu Landsberg.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, *S. 68 Weißer Sommer-Pfirschenapfel. Findet sich nach Diel bestimmt bei keinem Pomologen, und habe auch ich bisher keine mit ihm gleiche Frucht bei älteren Pomologen gefunden. Dittrich I, S. 224 nach Diel. Ich besitze einen Irish Peach apple, von der Hort. Soc. zu London, der etwas ähnlich beschrieben wird, jedoch noch nicht trug. Auch den Amerikanischen Pfirschenapfel kenne ich noch nicht.

Gestalt: mittelgroß, und nimmt er dieselben zwei Formen an, wie der Weiße Sommercalvill, bald mehr kugelartig, bald stärker konisch. Diel sagt, er neige sich zu einer etwas stumpf zugespitzten Kugelform, doch seien manche Früchte wegen zu

reicher Tragbarkeit des Baums, verkrüppelt. Der Bauch sitzt bei den kugelartigen ziemlich in der Mitte, doch nimmt die Frucht nach dem Kelche stärker ab, als nach dem Stiele. Die konischen haben den Bauch merklich mehr nach dem Stiele hin, und sind am Kelche schärfer abgestumpft, weniger gerundet abgestumpft. Vollkommene Früchte sind nach Diel 3" breit und auf der höchsten Seite $2\frac{3}{4}$ " hoch. Ich hatte sie bisher nicht größer, als obige Figur, die die Größe guter Früchte zeigt.

Kelch: meistens unbedeutend und verstümmelt, in seiner Vollkommenheit jedoch ziemlich langgespißt, ist geschlossen und sitzt in einer ziemlich, meist nicht weiten Einlenkung, die mit Falten und Fleischbeulen reich besetzt ist, die auch häufig schön calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Der Stiel, welcher nach Diel sehr kurz und oft nur ein Fleischbüß ist, war bei mir nur an einzelnen Früchten kurz, meistens $\frac{3}{4}$ —1" lang, stark, holzig, und sitzt in mäßig tiefer, durch Fleischwülste oft verengter Höhle, die ich (was Diel nicht anführt) immer mit etwas grünlichem, strahlig verlaufenden Koste besetzt fand.

Schale: dünn, im Liegen geschmeidig, vom Baume strohweiß, oder etwas grünlich weiß wenn die Frucht beschattet saß, in der Reife gelblich. Ganz frei hängende Früchte sind nach Diel mit abgesetzten Karmoisinstreifen oft rund herum besetzt, aber nur etwas beschattete Früchte einfarbig, während ich die streifige Röhre nur über einen Theil der Sonnenseite verbreitet und unansehnlicher, mehr gelbbraunlich fand. Den Geruch, welchen Diel als fein weinartig bezeichnet, fand ich nicht stark.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, locker, saftreich, nach Diel von angenehmem, feinen Weingeschmacke, in dem auch ich etwas weniger merkliche Säure finde, als im Weißen Sommercalvill, so daß ich ihn als etwas weinartig gezuckert notirte.

Das Kernhaus ist geschlossen, doch öffnet einzeln eine oder die andere Kammer sich auch in eine unvollständige hohle Achse; die Kammern sind groß, aber flach, meist etwas breiter, als beim Weißen Sommercalvill, und enthalten wenig vollkommene, meist noch halbweiße, spizeförmige Kerne. Die Kelchröhre geht nach Diel als Cylinder bis auf die Spitze des Kernhauses herab, was ich wieder, gerade wie beim Weißen Sommercalvill, nur bei einzelnen Früchten so fand, und meistens nur einen starken etwas abgestumpften Kegele wahrnahm, wie er oben gezeichnet ist.

Reife und Nutzung: Zeitigt im August, nach den Jahren früher oder später, 1862 schon Ende der ersten Augustwoche. Diel hält ihn bei seiner Saftfülle vorzüglich nur für die Tafel brauchbar; in meiner Gegend ist die Saftfülle nicht übergroß und eignet er sich für die Küche recht gut.

Der gesunde, sehr fruchtbare Baum wird nach Diel nur mittelmäßig groß, und gleicht durch das große, flach ausgebreitete Blatt von weichem Gewebe dem des Weißen Sommercalvills sehr, doch ist das Blatt nicht ganz so groß. Die Sommertriebe sind meistens nur nach oben mit etwas Wolle bedeckt, mit keinem rechten Silberhäutchen belegt, auf der Sonnenseite erdartig braunroth, wenig glänzend, gegenüber gelblich roth, mit nur wenigen zerstreuten Punkten besetzt. Das Blatt ist groß, flach ausgebreitet, weich und dünn von Gewebe, hell grasgrün, nach Diel rund herz förmig, mit lang auslaufender scharfer Spitze, während ich es lanzeiförmig, unten am Zweige oft ei oval mit auslaufender oder halbaufgesetzter Spitze finde. Es ist mit starken, stumpfspitzen Zähnen besetzt. Asterblätter fehlen meist, oder sind nur kleine Asterspitzen. Augen nicht groß, sitzen auf wenig vorstehenden Trägern.

Oberdieck.