



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

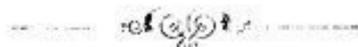
von

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.

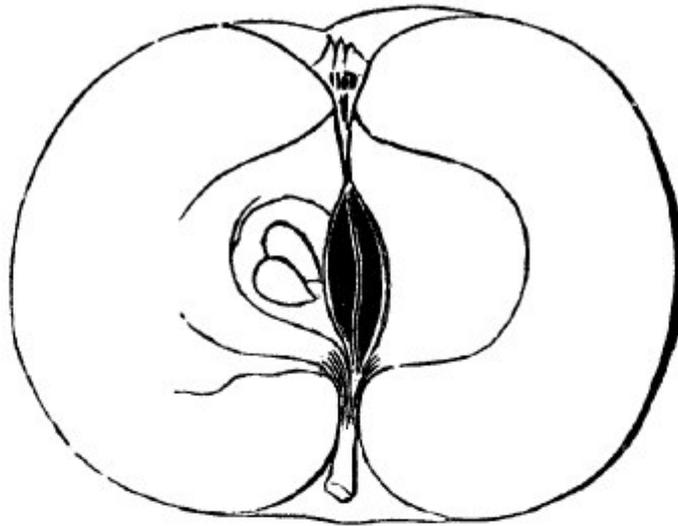
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 534. Weißer Holländ. Käsapfel. Diel VII, 1.; Luc. XV, 1. b.; Hogg I, 1. A.



Weißer Holländischer Käsapfel, fast †† Aug. Sept., 4—5 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht vom Kunstgärtner Stein zu Harlem und ich mein Reiss wieder von Diel wie auch die Frucht von Diel, mit der meinigen übereinstimmend, nach Herrnhausen kam. Ist noch sehr wenig bekannt, ist eine kenntliche und immerhin recht gute Haushaltsfrucht, ins engere Sortiment gehört sie indeß wohl nicht.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 211, Weißer Holländischer Käsapfel, Witte Kaasjes Apple. Findet sich sonst bei keinem Pomologen. v. Aehrenthal gibt Taf. 75 Abbildung, die sicher falsch ist.

Gestalt: Mittelgroß, 3" breit und 2" hoch, käsförmig platt. Diel findet ihn dem Sommer Rabau ähnlich, welche Aehnlichkeit ich nicht finden kann, da beide Früchte sehr unähnlich sind. Der Bauch sitzt in der Mitte und ist die Wölbung um den Kelch wenig von der um den Stiel verschieden.

Kelch: klein, grünbleibend, geschlossen, steht in weiter, mäßig tiefer Senkung mit einigen Falten umgeben, und laufen einige flache, oft selbst undeutliche Erhabenheiten über die Frucht hin, die die Rundung oft verschieben.

Stiel: sehr kurz, steht der Stielwölbung nicht gleich und sitzt in weiter trichterförmiger, nach Diel glatter Höhle, die ich jedoch allermeistens mit zimmtfarbigem Roste ausgelegt fand.

Schale: fein, abgerieben glänzend, vom Baume weißgelb, oft auch grüngelb, in der Reife gelber. Röthe fehlt. Wahre Punkte hat die Frucht nach Diel gar nicht, und finden sich statt derselben nur viele weißliche, unter der Schale hervorsimmernde Fleckchen. Ich konnte indeß sowohl an meinen, als an aus Herrnhäusen erhaltenen Früchten zerstreute Rosipunkte sehr wohl bemerken. Der Geruch ist angenehm.

Das Fleisch ist fein, markicht, mürbe, saftvoll, gelblich weiß mit grün gelber Ader ums Kernhaus, von angenehmem, zuckerartigen, etwas beigemischte Weinsäure enthaltenden Geschmacke.

Das Kernhaus ist nach Diel eng und fast geschlossen, während ich es wiederholt etwas offen, oder genauer mit starker hohler Achse versehen fand, in die die Kammern sich etwas öffneten. Die geräumigen Kammern enthalten nach Diel nur wenig vollkommene Kerne, die ich meinerseits wiederholt vollkommen, schwarz braun, stark und eiförmig fand. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis aufs Kernhaus herab.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt nach Diel in guten Jahren Mitte August und hält sich einige Wochen. Bei mir trat die Baumreife nur in sehr warmen Jahren gegen Ende August ein, in kühleren mürbete er erst gegen 25. Sept. und hielt sich dann bis Ende Oct. Diel setzt die Frucht in den ersten Rang, sie ist auch für die Tafel immerhin brauchbar, jedoch ist der Geschmack, wenigstens in meiner Gegend, nicht edel genug.

Der Baum wächst stark und belaubt sich schön. Die Sommertriebe sind stark, braunroth, merklich wollig, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, eiförmig mit schöner langer Spitze, fein, theils scharf, theils stumpf gezahnt. Asterblätter fast fadenförmig; Augen langherzförmig, wollig, stehen auf breiten flachen Trägern.

Oberdieck.