



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.

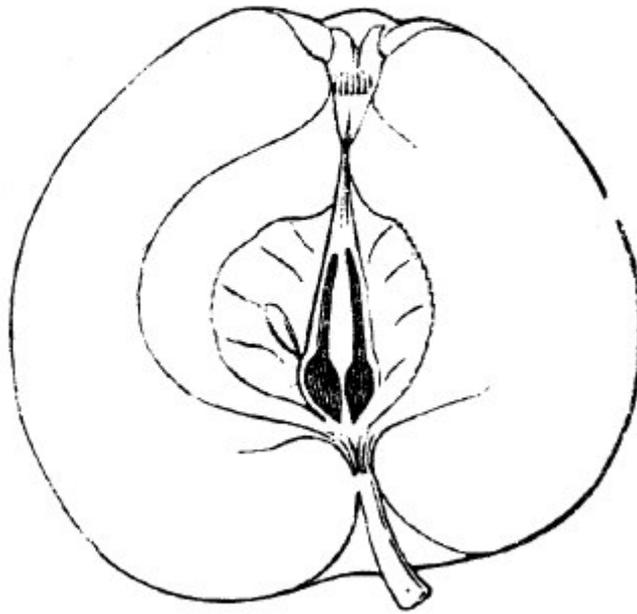
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Wilkensburger Währapfel. Oberd. * * † † Winter.

Heimath und Vorkommen: diese schätzbare und sehr haltbare Frucht fand sich im Pfarrgarten meines Geburtsorts und habe ich sie sonst nirgends angetroffen, wie sie sich auch unter meinen Diefschen Früchten bisher nicht gefunden hat und ich sie nach der kenntlichen Vegetation des Baumes nicht unter anderem Namen besitzen werde. Verdient häufige Anpflanzung und gehört zu der Familie der Kronenäpfel.

Literatur und Synonyme: findet sich nur erst in meiner „Anleitung“ S. 245 beschrieben und vermag ich sonst nichts über sie anzugeben.

Gestalt: Form veränderlich, meistens etwas oder selbst stark hoch aussehend, nach dem Kelche stark zugespitzt, $2\frac{1}{2}$ —3“ breit und fast so hoch, andere $\frac{1}{4}$ “ niedriger; Bauch bei den hochaussehenden mehr nach dem Stiele hin; um den Stiel plattrund gewölbt, nach dem Kelche oft stark und konisch abnehmend, nicht selten mit nur kleiner Kelchfläche, die gerne schief steht.

Kelch: halb oder ganz offen, in tiefer, meistens enger Senkung, aus der mehrere, oft ziemlich kantige, doch meist unregelmäßig vortretende Erhöhungen über die Frucht hinlaufen und die Gestalt meist verderben und verschieben.

Stiel: holzig, kurz, oft der Stielwölbung nicht gleichstehend, in meist weiter, oft recht tiefer, bald glatter, bald mit Rost belegter Höhle, der sich oft selbst strahlig auf der Stielwölbung etwas verbreitet.

Schale: fein, nicht fettig werdend, am Baume mit etwas Duft belegt, matt gelblichgrün, später fast hochgelb. Besonnte haben fast rundherum viele kurzabgesetzte Carmoisinstreifen und sind dazwischen punktiert oder leicht getuscht, so daß die rechte Sonnenseite fast verwaschen erscheint. Die Rötze ist unansehnlich bräunlich und wird erst gegen die Reife freundlich. Punkte fein, fallen nicht ins Auge, häufig mit weißen Tupfen unter der Haut umgeben, in der Rötze graue Nostaufzüge nicht häufig, aber öfter fanden sich schwärzliche, eingesenkte Flecken.

Fleisch: gelblichweiß, fein, in der rechten Reife im Frühlinge zart und mürbe, von gewürzreichem, fein weinartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: meist ziemlich offen, unregelmäßig; Kerne vollkommen, ziemlich zahlreich.

Kelchröhre: kegelförmig, etwas herabgehend.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt im April und hält sich bis nach Pfingsten, zu welcher Zeit er auch für die Tafel besonders schätzbar ist. Für die Küche kann er den ganzen Winter hindurch gebraucht werden. Meine Mutter packte im Herbst die Früchte, in Papier gewickelt, in Tonnen und waren sie dann im Frühlinge sehr gut und frisch.

Der Baum wächst rasch, ist gesund, gedeiht auch in schlechterem Boden und trägt früh und reichlich, wird aber nur mäßig groß. Er bildet eine reichverzweigte Krone mit langem, schlanken, sich merklich hängenden Fruchtholze. Sommerzweige lang und schlank, ziemlich fein, mit Wolle ziemlich stark belegt, trüb erdbraunroth, stark silberhäutig, ziemlich reich punktiert, Blatt ziemlich klein bis mittelgroß, fast flach ausgebreitet, unten stark und auch oben etwas wollig und dadurch düster von Ansehen, meist eiförmig, stark und grob gezahnt. Aftblätter stark, lanzettförmig; Augen stark, herzförmig, ziemlich weißwollig.

Oberdieb.