



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

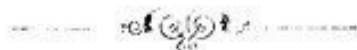
von

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.

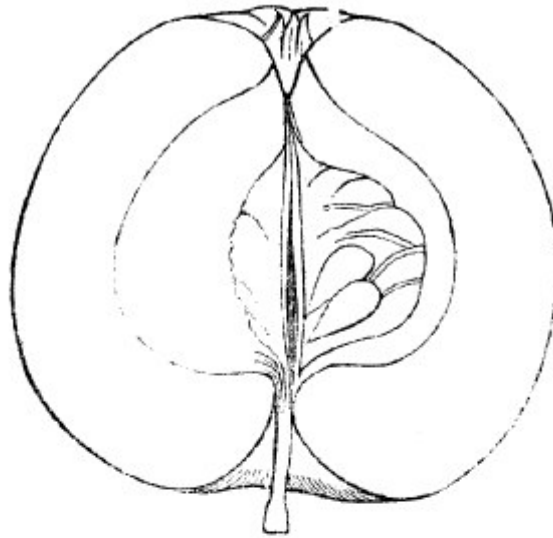
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 351. Altgelds Küchenapfel. Dieb V, 2.; Luc. XIII, 1 (2) b.; Hogg III, 1 (2) B.



Altgelds Küchenapfel. ††. W.L.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus dem Garten des Kammerraths Altgeld, (Diel sagt nicht wo wohnhaft? ohne Zweifel in Dieb,) und glaubt Diel, daß der Baum in diesem Garten als Wildling aufgewachsen sein werde, führt auch zur Bezeichnung des Werthes der Frucht für die Küche an, daß als Kammerrath Altgeld den Baum umhauen lassen wollte, weil er, bei Anlage einer größeren Obstpflanzung nicht in die Reihen paßte, seine Gehälftte ernstlichst dagegen protestirte, so daß der Baum außer der Reihe stehen blieb, den man dort vielfältig fortgepflanzt habe. Im Allgemeinen ist die Sorte noch wenig bekannt, verdient aber häufigen Anbau. Mein Reis erhielt ich von Diel durch Bödiker in Meppen.

Literatur und Synonyme: Diel XII. p. 179 unter obigem Namen. Findet sich sonst nirgends.

Gestalt: Nach Diel 2½" breit und eben so hoch, in Form, Größe und Farbe einem Rheinischen Bohnapfel sehr ähnlich, und in seiner regelmäßigen Form abgestumpft konisch. Da ich nach wiederholten Grundten an meinen Früchten weder die angegebene Aehnlichkeit, noch auch die bezeichnete Form fand, sondern vielmehr selbst Früchte, von der von Diel angegebenen Größe nur kugelförmig waren, welche Gestalt Diel bei kleineren Früchten angibt, erbat ich mir die Sorte nochmals von Burchardt, und sah von diesem zweiten Reise zufällig noch keine Frucht, fand aber die Sorte ganz so wie ich sie zu Berlin auf der Preussischen

Landesbaumschule, woher ich ein paar Früchte mitbrachte, nach denen obige Figur gezeichnet ist, und kann ich nicht zweifeln, daß hier ein Beispiel vorliegt, wie sehr der Boden die Form oft abändert, da im Uebrigen meine Früchte mit der Beschreibung übereinstimmten. — Der Bauch saß bei meinen Früchten nicht, wie Diel angiebt, mehr nach dem Stiel hin, sondern stets ziemlich in der Mitte, und wölbten die Früchte nach dem Kelche sich wenig abnehmender, als nach dem Stiele.

Kelch: stark, straußförmig, geschlossen, sitzt nach Diel in geräumiger, ansehnlich tiefer Senkung, auf deren Rande sich einige flache Erhabenheiten bilden, die oft auch recht deutlich über die Frucht hinlaufen, während ich die Kelchsenkung ziemlich flach und eng fand und breite flache Erhabenheiten sich nur wenig bemerklich über die Frucht hinzogen.

Stiel: dünn, holzig, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in ziemlich weiter und tiefer trichterförmiger Höhle, die meistens mit etwas Rost bekleidet ist.

Schale: zart, nicht fettig werdend; die vom Baume bläshellgrüne, in der Reife citronengelbe Grundfarbe ist bei freihängenden Früchten wenig zu sehen, indem die ganze Schale mit nicht überhäuften kurzabgesetzten schönen Karmoisinstreifen (die bei mir ein etwas düstres Karmoisin zeigten) besetzt, und an der Sonnenseite zwischen den Streifen noch sanft punktiert und getuscht ist. Einzelne Stücke können nach Diel recht bunte Streiflinge sein. Punkte kann man nur einzelne ganz feine wahrnehmen. Geruch fein und angenehm.

Das Fleisch ist weiß (bei mir gelblich weiß, wie ich denn in meiner Gegend das Fleisch fast stets merklich gelber fand, als Diel angibt), fein, saftreich, markicht, von angenehmem, durch eine milde Säure gewürzten Zuckergeschmacke, in dem Diel noch etwas fein Fenchelartiges wahrnahm, was ich nicht bemerkte.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die engen und flachen Kammern enthalten nach Diel nur wenige, nach meinen Wahrnehmungen fast stets zwei lange und spitz zimmetfarbige, vollkommene Kerne. Kelchröhre spitzer, kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt Anfangs Nov. und hält sich bis tief in den Winter, wo die Frucht zuletzt etwas welkt, die indeß frühes Brechen verträgt. Ist zum rohen Genuße noch angenehm und bei dem Landmanne beliebt, auch für die Küche sehr brauchbar, aber nach Diel nicht zu Eßer.

Der Baum wächst rasch und gesund, wird nach Diel ansehnlich groß, treibt starke Aeste mit ungemein vielem Fruchtholze, das sehr reichliche Erndten liefert (die Fruchtbarkeit bewährte sich auch bei mir) und bildet eine flach gewölbte Krone. Sommertriebe mäßig stark, mit grauer Wolle besetzt, meist silberhäutig trüb braunroth, nur wenig und fein punktiert. Blatt etwas klein, eiförmig, mit kurzer aufgesetzter Spitze, ziemlich flach ausgebreitet, nicht tief und etwas stumpf gezahnt. Der Blattstiel hat nur kurze Asterspitzen. Augen klein, weißwollig. **Oberdieck.**