



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.

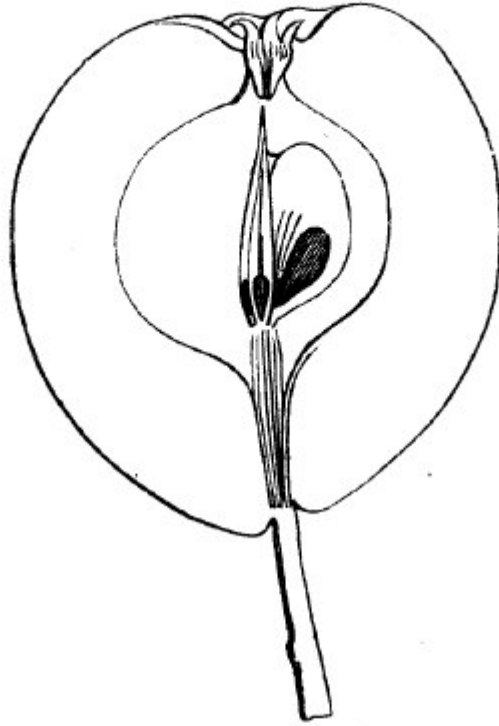
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Birnförmiger Apfel. Diel. * + W.

Heimath und Vorkommen: Nur in einzelnen Gärten Deutschlands und vielleicht Englands.

Literatur und Synonyme: Diel erhielt ihn nach P. 18, S. 187 aus Marburg unter dem Namen Birnapfel, der aber auch auf den Geschmack gedeutet werden könnte, und gab ihm daher, um ihn von den pommes poires der Franzosen zu unterscheiden, den Namen Wahrer birnförmiger Apfel. Christ Pomol. S. 280, und Dittrich I, 379 haben ihn auch, sonst scheint er wenig bekannt.

Gestalt und Größe: schon Diel hält den Apfel hauptsächlich nur rücksichtlich seiner Form für merkwürdig. Diese ist aber allerdings sehr verschieden. In den ersten Trachten sind fast alle Früchte etwas lang gezogen apfelförmig, was aber auch später, besonders an dem jungen Traghölze noch vorkommt. Dann tritt aber die Birnform häufiger (oft noch mehr nach dem Stiel zulaufend als die Abbildung, welche von einer vollkommenen, regelmäßigen, gesunden Frucht genommen ist). Eine v. Nehrenthal, T. 41, 4 hat eine weniger stark sich verjüngende Frucht abgebildet; das Colorit dürfte aber zu lebhaft sein.

Kelch: fein, langblättrig, grünlich, wollig, fast ganz geschlossen, mit feinen, etwas wolligen Falten umgeben.

Stiel: $\frac{1}{2}$ —1" lang, in einer kleinen, etwas rostigen Vertiefung, nicht selten knospig.

Schale: fein, glatt, etwas geschmeidig; blaßgelblich und auf der Sonnenseite etwas carmoisinroth streifig verrieben. Punkte nicht häufig, fein, braun.

Kernhaus: zwiebel förmig, oft etwas länger gezogen: Fächer: etwas eng, offen, und die Wände fein zerrissen. **Are:** lanzettförmig, hohl.

Kelchhöhle: abgestutzt, kegelförmig, ohne deutliche Trennung der Röhre.

Fleisch: schwach gelblich weiß, fein, in völliger Reife ziemlich mürbe, aber etwas trocken, von sehr schwachem, reinettenartigem Geschmack und angenehmem, schwachem, fast etwas birnartigem Geruch.

Reife und Nutzung: etwa im Dezember, läßt sich aber leicht bis in den April aufbewahren. — Als Tafelobst höchstens der Form wegen zu gebrauchen, auch als Wirthschaftsobst nur in den 2. Rang zu stellen, überhaupt nur den Pomologen interessant.

Eigenschaften des Baumes: wächst anfangs lebhaft und trägt ziemlich fleißig; er bildet eine kleine, fast kugelförmige Krone mit feinen etwas hängenden Aesten.

Diel hat die Frucht zu den Streiflingen gerechnet, später aber ihn für eine schätzbare ReINETTE erklärt, dem ich jedoch mit Anderen nicht beistimmen kann. — Bei den Franzosen und Engländern habe ich diesen Apfel nicht erwähnt gefunden.

v. Floto w.