



## 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 Neutlingen.      Superintendent in Zeinien bei Hannover.

---

Erster Band: Äpfel.

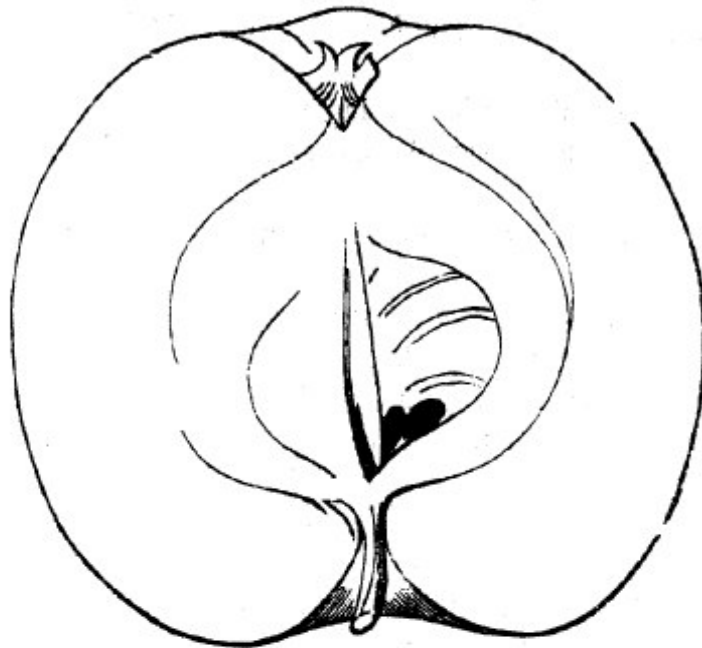
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Blauapfel. (Württemb.) † mitunter \* † Winter.

Heimath und Vorkommen: dieser Apfel ist in Württemberg sowohl im Oberland, wie in den Neckargegenden sehr häufig verbreitet zu finden und muß ehemals vom Landmanne geschätzt worden sein; da er auf dem Baume gerne fault und auf dem Lager oft fleckig wird, wird er gegenwärtig häufig umgepfropft. Der Name Blauapfel bezieht sich auf den starken blauen Duft, der die dunkelroth gefärbte Schale überzieht.

Literatur und Synonyme: außer obigem Namen wird dieser Apfel auch Bläuling und Blauer Reinettenapfel (irrigerweise) und Blauer Luiten genannt.

Gestalt: sehr großer, kugelförmiger, von Ansehen schöner Apfel; der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein; Kelch und Stielwölbung sind fast gleich; mehrere breite, ziemlich starke Erhabenheiten laufen über die Frucht hin.

Kelch: geschlossen, mitunter halboffen, in mitteltiefer, von Beulen und rippenartigen Erhabenheiten eingefasster Einsenkung. Die Kelchblättchen sind langespitzt.

Stiel: kurz, holzig, in tiefer, trichterförmiger, mit zimtfarbigem Rost bekleideter Höhle.

**Schale:** glatt, abgerieben glänzend, vom Baume grün, bei voller Reife hell citronengelb; die Sonnenseite sehr schön carmoisinroth, gestreift und getuscht; Punkte ziemlich zahlreich, besonders an der Kelchwölbung hell umringelt. Ein starker, blauer Duft bedeckt die ganze Schale.

**Fleisch:** grünlichweiß, ziemlich saftig, später trocken werdend, grobkörnig, von weinsäuerlichem Geschmack, der nur in guten Lagen etwas gezuckert ist.

**Kernhaus:** ziemlich offen, Kammern weit, mit wenig vollkommenen Kernen.

**Kelchröhre:** ein kurzer weiter Kelch.

**Reife und Nutzung:** November, December, hält bis zum März, wird aber auf dem Lager gerne stüppig und verliert den Saft; zum Mosten geeignet, doch nicht andern Sorten vorzuziehen; zum Genuß dritten Ranges.

**Eigenschaften des Baumes:** der Baum wächst in der Jugend sehr kräftig und bildet bald starke Hochstämme, weshalb auch von Gärtlern diese Sorte oft veredelt wird. Der Baum bildet eine hochkugelige Krone mit spitzwinklig abstehenden, starken Aesten, welche reich mit Fruchtholz besetzt sind. Er ist sehr tragbar, auch in ungünstigen Jahren, und es würde, wenn die Frucht nicht häufig auf dem Baume faulte und auf dem Lager bald fiedig würde, diese Sorte allgemeine Beachtung verdienen; für die höheren Lagen, wo dies Faulen der Früchte fast nie eintritt, ist diese Sorte jedenfalls von Werth. Die Blätter sind scharf gesägt, eiförmig, unterseits wollig. Das Holz ist dunkelrothbraun, etwas wollig, wenig punktiert.

Ed. Lucas.