



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.

Achter Band.

Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

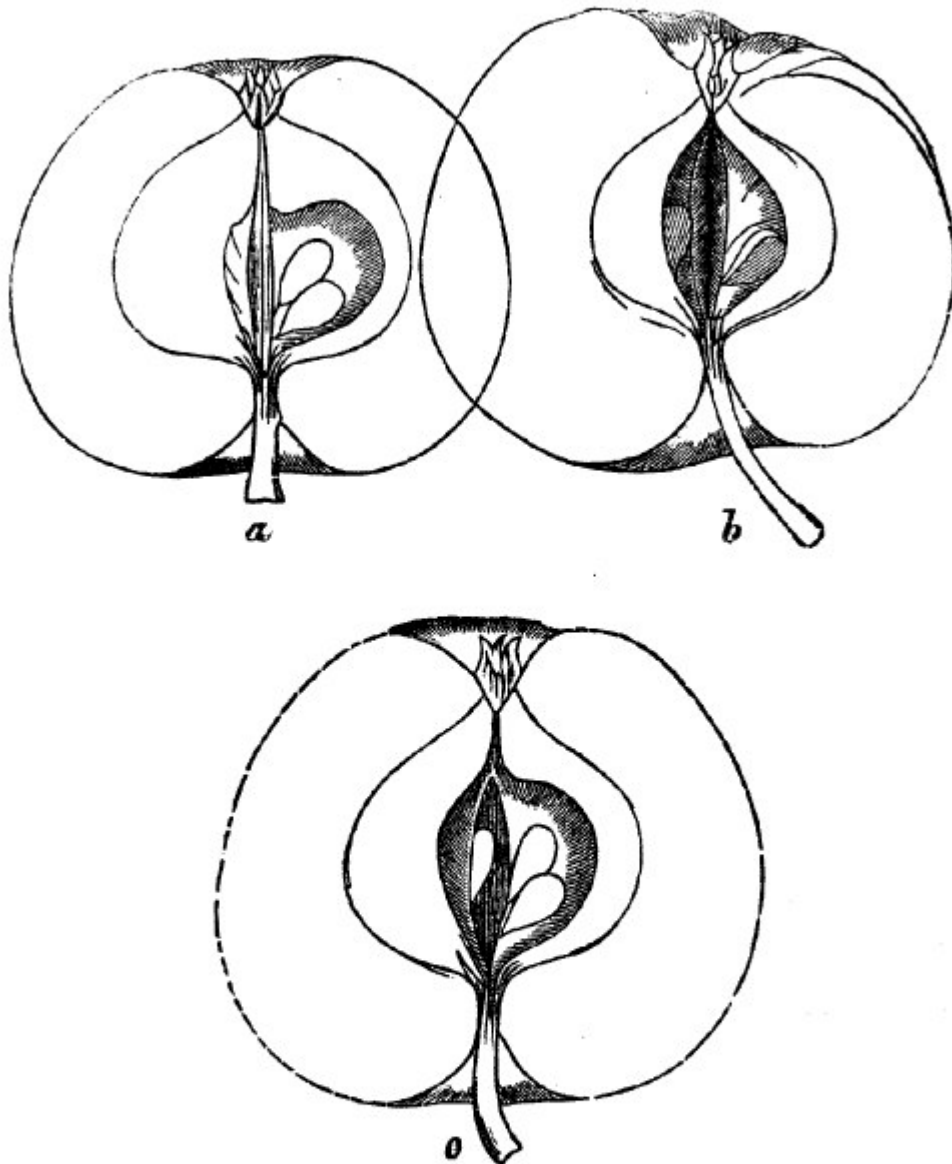
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 580. *Cludius Sommerapfel*. Diel IV, 1; Lucas VIII, 1. b; Fogg I, 1. A.



Cludius Sommerapfel. **†, gegen Ende August, 4 bis 5 W.

Heimath und Vorkomen: Ist ein feiner und delikater, volltragender Tafelapfel für den Sommer, der von dem, um die Pomologie verdienten Superintendenten Cludius zu Hildesheim erzogen ist. Das Reiß erhielt ich schon in Bardowick von dem weiland Baum-
schulbesitzer Herrn Hofmeister Witter zu Celle, der viel von Diel bezog, doch bleibt es zweifelhaft, ob die Sorte von Diel, oder direct von Cludius an Witter gelangte. Verdient sehr die weitere Beachtung der

Pomologen und bezeichnet auch Herr Fabrikant Doornkaat zu Norden ihn (Mon.-Heft 1865, S. 201), als schön und delikat. Dürfte als ein Sämling des Englischen Goldpeppings anzusehen sein.

Literatur und Synonyme: Wurde erst von mir in meiner Anleitung S. 167 etwas näher beschrieben als Cludius Sommer-Quittenapfel, unter welchem Namen ich die Frucht erhielt. Da der Geschmack nichts Quittenartiges zeigte, kann der Name nur von der hochgelben Farbe hergenommen sein, und kann, ohne Nachtheil, wie oben geschehen ist, abgekürzt werden.

Gestalt: halb ziemlich rund, halb etwas höher gebaut. Gute Früchte sind $2\frac{1}{2}$ “ breit und bis $2\frac{1}{4}$ “ hoch; Manche maßen nur stark 2“ Breite und sind etwas niedriger. Der Bauch sitzt meistens etwas mehr nach dem Stiele hin und wölbt die Frucht sich um den Stiel ziemlich plattrund. Nach dem Kelche nimmt sie meist kaum stärker ab und ist abgestumpft.

Kelch: mäßig langgespißt, geschlossen, sitzt in ziemlich tiefer Einsenkung, aus der feinere oder breitere Erhabenheiten über die Frucht sich hinziehen und mitunter die schöne Form etwas verschleiden.

Stiel: halb kurz und dick, halb etwas länger, oft dünn, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle, die mit nur etwas strahlig verlaufendem Roste bekleidet ist.

Schale: fein, glatt, oft geschmeidig, in der Reife hochgelb, Röthe fehlt meistens und bemerkte ich einen Anflug von lackartiger Röthe nur 1849, so daß die Sonnenseite meistens nur goldartiger ist. Punkte fein, zerstreut, an der Sonnenseite öfter roth fein umringelt; stellenweise findet sich etwas angesprengter Rost und mitunter auch eine Rostwarze. Geruch meistens schwach.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, mürbe, saftreich, von delikatem, etwas süßweinartigen, gezuckerten Geschnacke.

Das Kernhaus ist allermeistens geschlossen, doch fand ich es 1865 bei ein paar größeren, in der Form etwas verschobenen Früchten, etwas offen, wie oben bei b; die Kammern sind flach, die Kerne stark, ziemlich lang, von Form und Farbe ähnlich denen der Reinette von Orleans. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kelch mit langen Staubfäden angefüllt, die oft auch aus den Kelchanschnitten etwas heraussehen.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt allermeist gegen Ende August, gleichzeitig mit dem Rothen Quarrendon und Rothen Commercalville, oder gleich nach dem letzteren. Ist auch für die Küche brauchbar.

Der Baum wächst lebhaft und hat sehr das Ansehen eines Wildlings. Er setzt die Aeste in etwas stumpfen Winkeln an, macht viel kurzes Fruchtholz und eine gut verzweigte Krone und ist früh recht fruchtbar. Sommertriebe etwas fein, schlank, nach oben mäßig abnehmend, silberhäutig, violettbraun oder violett-schwarz, mit Wolle ziemlich stark belegt, nur fein und nicht in die Augen fallend punktiert. Blatt ziemlich klein, (selbst am Fruchtholze), fast flach, nur fein und leicht gezahnt, in Form zwischen lanzettlich langoval und selbst eioval stehend. Aesterblätter pfriemensförmig, Augen klein, auf flachen, gerippten Trägern.

Oberdieck.