



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

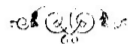
von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Pomol. Instituts in Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

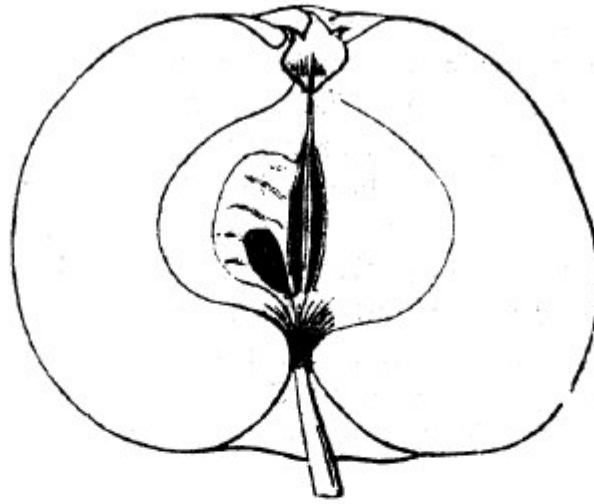
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Esopus Spitzenberg
 in *Journal* 2
 Godefr 389, 390
 in *Journal*

Esopus Spitzenberg. **†† Winter.

Esopus Spitzenburgh. Coxo.

Heimath und Vorkommen: der Apfel stammt ebenfalls aus den nordamerikanischen Staaten aus einer Ortschaft *Esopus* im Distrikte *Spitzenberg* am *Hudson*, oder nach Andern in der Nähe von *Albany* in der *Ulster County*. — Mein Reis habe ich von *Baumann* in *Bollwiller* bezogen.

Literatur und Synonyme: der Name wird auch oft *Aesopus* und *Spitzenberg* oder *Spitzenburgh* geschrieben. Vgl. *Hogg* 80, *Downing* 138 mit Abbildung. Letzterer nennt ihn auch *True Spitzenburgh*. Er ist auch in den *Transact. of the Horticultural society of London* T. V. 401 und T. VI. 415 mit Beziehung auf *Coxo*, der ihn auch *Flushing Spitzenberg* nennt (wogegen *Downing* diesen Apfel für eine ganz andere Varietät erklärt) beschrieben. Es wird dabei am zuerst angezogenen Ort bemerkt: es gebe viele *Spitzenberge*, welche einander sehr ähnlich sähen, weil sie wahrscheinlich aus Kernen entstanden, aber schlechter seien, als der wahre. Im *Catalog von Behrens in Travemünde* finde ich ihn unter No. 474 sehr gerühmt. (*Emmons* hat Taf. 23, S. 3 unter obigem Namen einen konischen, ganz dunkelrothen Apfel, der ein anderer ist. Db.)

Gestalt und Größe ergibt sich aus dem beigefügten Abriß. *Downing* gibt sie weit größer und mehr nach oben zulaufend an, wie sie bei mir noch nicht vorgekommen.

Schale: ziemlich fein, glatt, geschmeidig, Grundfarbe blaßgelb, auf der Sonnenseite höher gelb und zuweilen gelbroth angelaufen, roth angespritzt, gestreift und verrieben, mit wenigen, feinen, braunen Punkten, einigen dergleichen Rostfiguren und schwarzen Wasserflecken.

Kelch: grünlich, ziemlich langblättrig, wollig, geschlossen, mit feinen Falten und Rippchen umgeben, die sich aber über die Frucht hin sehr bald verlieren und nicht weiter bemerklich werden.

Stiel: grünlich, wollig, knospig.

Kernhaus: ziemlich deutlich bezeichnet; Achse hohl, Fächer offen, geräumig. Große, jedoch nicht häufige Kerne.

Fleisch: gelblich, sehr fein, mürbe, von sehr gutem, reinettenartigen, gewürzigfüßen Geschmack. — Geruch schwach. Downing sagt: Fleisch gelb, etwas fest, mürbe, saftig, mit einem sehr angenehmen, kräftigen, lebhaften Geschmack, bemerkt aber dabei, daß die Früchte, welche aus dem Westen von New-York gebracht würden, bei weitem nicht so gewürzig schienen, welches vielleicht von dem außerordentlich reichen Boden herrühre. Meine Früchte sind auf Sandboden erbaut.

Reifzeit und Nutzung: vom November bis in den Februar.
L. 1. B. 1.

v. Flotow.