



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdieck,
Director des Pomol. Instituts in Reutlingen. Superintendent in Seisen bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

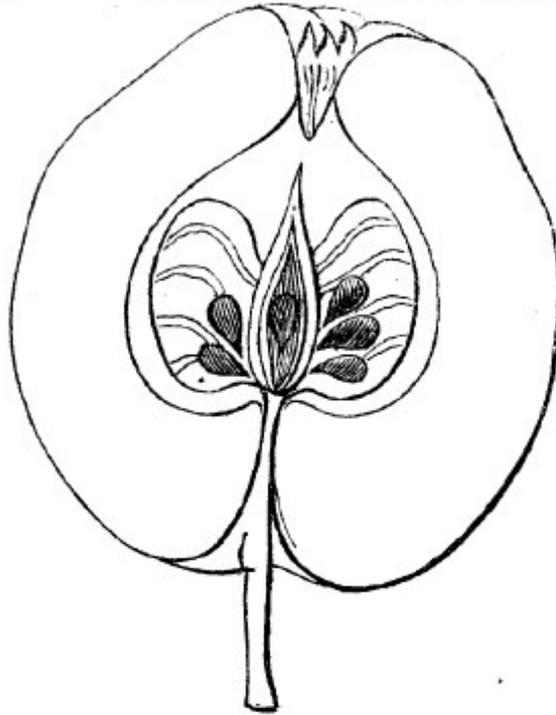
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Französischer Klapperapfel. * $\frac{1}{4}$.

Heimath und Vorkommen: Aeltere französische Sorte, die schon Merlet kannte und auch jetzt noch in den französischen und belgischen Baumschulen zu finden ist. Ich selbst habe sie von Herrn Ad. Papeleu in Wetteren unter ihrem französischen Namen *Cliquette* erhalten.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb den Apfel im Bd. XII. S. 23 unter demselben obigen Namen mit dem Beisatz *La Cliquette*. Er macht darauf aufmerksam, daß man die Frucht nirgends gründlich beschrieben finde. Auch Dietrich III. S. 18 hat sie nach Diel. — Mayer in *Pom. Francon.* S. 84 Tab. X. hat nur den größern deutschen Schlotterapfel mit dem französischen Namen *Pomme sonnante ou loquette*; ebenso Zink Tab. III. Nr. 24, der ihn Klapper-Apfel nennt. Dieser deutsche ist aber, soweit ich ihn kenne, weniger gut und besonders mehr säuerlich von Geschmack, hat auch größeres Fleisch.

Gestalt: hochaussehend, fast walzenförmig, doch öfters auch mehr rundlich, indem der Bauch bald unterhalb der Mitte, bald in der Mitte sitzt, so daß die Wölbung um Kelch und Stiel im letztern Falle gleich, im andern aber verschieden ist. Stets ist die Frucht, wie ich sie hier erzog, auch wenn sie sich mehr rundlich baut, nach dem Kelche zu etwas verjüngt, auch nicht größer als oben gezeichnet, während Diel ihre Größe schon zu $2\frac{1}{2}$ " in der Breite und $2\frac{1}{4}$ " in der Höhe, auch oft so hoch wie breit angibt.

Kelch: kurzblättrig, bisweilen aber auch ziemlich langblättrig, halb offen in mäßiger mit etwas Falten besetzter Einsenkung; diese Lektorn laufen als flache Ranten auch über die Frucht noch fort und entstellen, indem eine mehr als die andere hervortritt, mitunter ihre Rundung.

Stiel: bis $\frac{3}{4}$ " lang, nach dem Apfel zu meist mit Fleisch-Anhang, in enger oft tiefer etwas herosteter Höhle, die öfters von einem Fleischwulste, der sich an den Stiel anlegt, ausgefüllt ist.

Schale: dünn und hart, auch glatt, nicht fettig, blaß strohgelb, in voller Reife schön citronengelb, mit feinen, weißlichen, auch bisweilen sonnenwärts etwas röthlichen Punkten, selten daselbst mit leichter verwachsenener Röthe und einigen karmoisinrothen Fleckchen darin, wie Diel angibt.

Fleisch: weiß, fein, locker, zart, saftig, von sehr angenehmem quittenartig gewürzten weinigten Zuckergeschmack. — Auch riecht der Apfel gut.

Kernhaus: je nachdem die Früchte höher oder mehr rundlich gebaut sind, von verschiedener Form, meist herz- oder zwiebelartig. Die Achse ist weit offen und ebenso die ziemlich weiten Kammern, die mit vielen kleinen braunen, eirunden, ziemlich spitzen Kernen gefüllt sind, welche letztere bei gehöriger Reife des Apfels zum Theil beim Schütteln rasseln.

Die Kelchhöhle ist ziemlich tief und trichterförmig und sitzt auf dem Kernhause auf, ohne daß eine Röhre auf die hohle Achse herabgeht.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahr, ohne zu welken. — Auch Diel gibt ihr I. Rang und bezeichnet sie sowohl für die Tafel, wie für jeden andern Gebrauch in der Küche gleich brauchbar. — Wahrscheinlich aus einem Versehen hat Dittrich dem Apfel III. Rang beigelegt.

Eigenschaften des Baumes: Die mit der Sorte veredelten Probezweige zeigen ein schwaches Wachsthum und litten in dem kalten Winter 1855 auf 1856 stark, so daß hiernach, und auch nach dem feinen Wuchse eines davon angefertigten selbstständigen jungen Baumes derselbe zärtlich zu sein scheint. Doch beweist die Sorte sich hier sehr tragbar und sie verdient schon als interessante, nebenbei auch schöne und gute Frucht weitere Fortpflanzung, nur möge man wegen der geringen Wüchsigkeit nicht den Johannisstamm, sondern den gewöhnlichen Wildling zur Unterlage nehmen.

Jahn.