



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

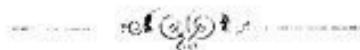
von

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

Vierter Band: Äpfel.

Nro. 263 — 541.

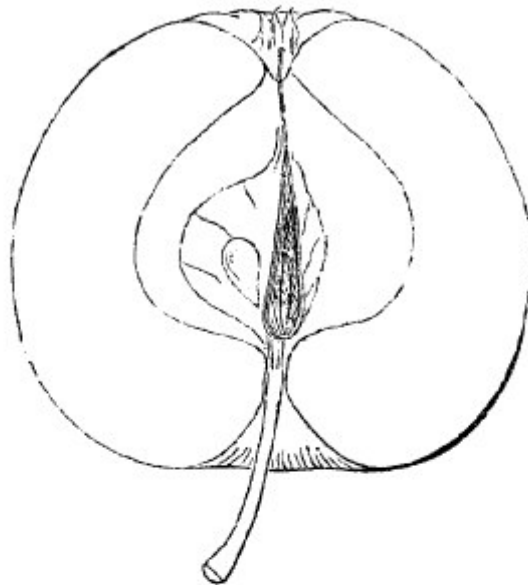
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 332. **Gestreifter Böhmischer Borsdorfer.** *Diel* IV, 2.; *Enc.* IX, 3b.; *G.* III, 1 B.



Gestreifter Böhmischer Borsdorfer. * ††. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schätzbare, recht häufige Anpflanzung verdienende Frucht aus Meissen, durch einen Herrn Beyer, der viele Beschreibungen von Meißner Obstsorten im Deutschen Obstgärtner geliefert hat. Ist wohl noch sehr wenig bekannt. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 135 unter obigem Namen; Dittr. I, S. 338, das Allgem. Teut. Garten-Mag. 1807 S. 295, Taf. 18 gibt gute, nur etwas helle Abbildung. Christ Handwb. S. 24 und Vollst. Pomol. Nr. 149 hat einen Böhmischen Borsdorfer, der aber wie schon Diel annimmt, von Obigem wohl sicher verschieden ist. Auch der Edelborsdorfer wird in England und Amerika als Grand Bohemian Borsdorfer bezeichnet, und Diel gedenkt in einer Note zu Obigem eines aus Stuttgart erhaltenen Großen Böhmischen Borsdorfers, der bis 16 Loth schwer werden solle, weshalb das Beiwort Gestreifter oben im Namen nicht fehlen darf. Nach Dochnahls Führer I. S. 208 würde auch die Reinette von Orleans Großer Böhmischer Borsdorfer genannt, jedoch führt er nicht an wo? oder in welcher Schrift.

Gestalt: mittelgroß, nach Diel Breite $2\frac{1}{2}$ " , Höhe auf der höchsten Seite, (da er oft auf einer Seite höher sei) $2\frac{1}{4}$ " ; Form etwas hochaussehend und würde sich fast einer Kugelform nähern, wenn die Wölbung um den Kelch nicht abnehmender wäre, als nach dem Stiele, indem der Bauch etwas nach dem Stiele hin sige, um den er sich schön und platt zurunde, während er nach dem Kelche stärker abnehme. Ich muß dazu bemerken, daß ich derartige Früchte auch hatte, nur ein wenig kleiner, als Diel angiebt, (wenngleich ich dennoch die Diel'sche Vergleichung der

Form mit der der Carmeliter-Reinette, wenig passend finde,) daß indeß vollkommene Früchte bei mir meistens ziemlich kugelförmig waren, wie obige Zeichnung und auch die Abbildung im Garten-Magaz. die Frucht darstellt. Die Frucht ist aber in der Gestalt etwas veränderlich.

Kelch: fein gespitzt, geschlossen, sitzt in geräumiger Senkung, die nach Dieb eben ist, oder nur auf ihrem oberen Rande Erhöhungen hat, wobei denn auch die Rundung der Frucht gern etwas verschoben ist, während ich Falten und feine Beulen auch in der Kelchsenkung fand, die sich jedoch über die Frucht nicht hinziehen.

Stiel: nach Dieb ziemlich stark, der Stielwölbung gleichstehend oder nur etwas über dieselbe hervorragend, war bei mir (wegen etwas weniger Größe der Frucht) meistens $\frac{3}{4}$ —1" lang, und sitzt in ziemlich tiefer, meistens glatter oder nur im Grunde etwas rostiger Höhle.

Schale: fein, abgerieben glänzend, vom Baume blaßgrün oder strohweiß, später ziemlich hochgelb, wobei besonnte Früchte auf der ganzen Sonnenseite vom Kelch bis in die Stielhöhle hinein mit vielen, ziemlich kurz abgesetzten, dunklen Karmoisinstreifen besetzt, und zwischen diesen noch leicht roth punktirt oder selbst getuscht sind, so daß die Färbung ziemlich verwaschen aussieht. Diese Färbung ist an der Schattenseite blässer, bloß gestreift (oft verloschen gestreift) und punktirt, und beschattete Früchte sind auf der Schattenseite ziemlich rein; Punkte sehr fein, in der starken Röthe der Sonnenseite oft mit einem ganz feinen blaßrothen Fleckchen umgeben, fallen überhaupt wenig ins Auge. Geruch violenartig.

Das Fleisch ist fein gelblich, markicht, saftvoll, von angenehmem gewürzten, nur fein weinigen Zudergeschmack, der dem des Edelbersdorfers ähnlich ist.

Kernhaus: geschlossen, sitzt mehr nach dem Stiele; die flachen Kammern enthalten vollkommene, an der Luft granbraune, langeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, breiter Kelch.

Reife und Nutzung: Zeitigt im December, fällt schwer und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Sommer. Zum Rohgenuß angenehm und für die Wirthschaft sehr brauchbar, läßt sich bei der feinen Schale wahrscheinlich auch, wie der Edelbersdorfer, mit der Schale schmoren, was ich leider bisher noch nicht versuchte, wenn gerade zahlreichere Früchte da waren.

Der Baum wird mittelmäßig groß, treibt rasch, doch fein, und ist schon früh und recht reich fruchtbar. Die Aeste mit feinem, etwas langen Fruchtholze hängen sich etwas. Sommertriebe schlank, mit feiner Welle besetzt, nach unten silberhäutig, glänzend braunroth, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt klein, eiförmig mit kurzer, scharfer Spitze, am Rande leicht, nach dem Stiel hin gerundet, nach der Spitze hin scharf und fein gezahnt. Aestblätter pfriemensförmig. Augen klein, weißwollig.

Oberdieck.