



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.

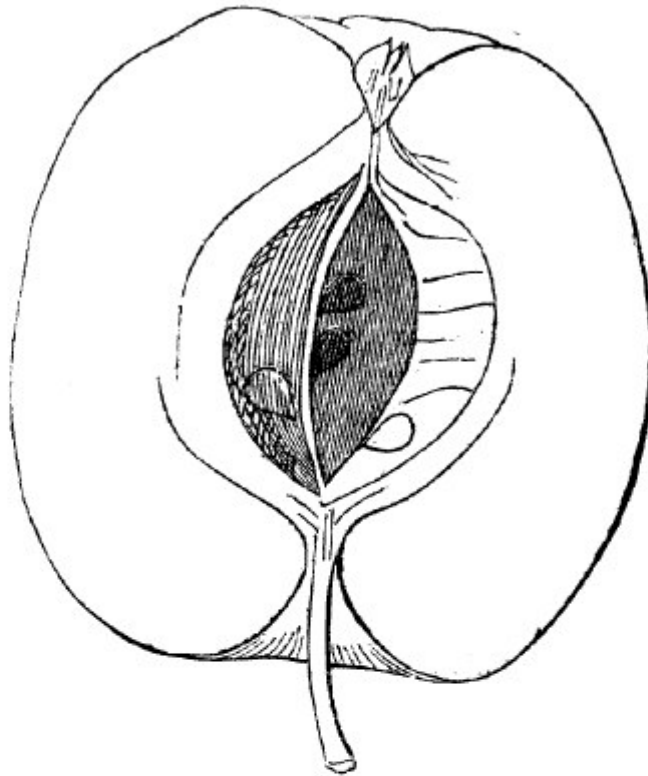
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Gestreifter Herbst-Süßapfel. * †† Sept. 6—8 Wochen. L.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche, noch wenig bekannte Frucht erhielt Diel vom Justizrath Burchardt zu Landsberg an der Warthe, der sie mit dem gestreiften Winter-Süßapfel des L. D.-G. II, p. 292, Taf. 14 überein hielt, was aber Diel mit Recht schon wegen der späten Reifzeit des Letzteren für irrig hielt, wozu man noch hinzufügen kann, daß auch der lange Stiel des obigen dagegen streitet. Woher Burchardt, von dem ich mein Reis erhielt, die Frucht hatte, constirt nicht. Gehört unter den Süßäpfeln zu den besten und verdient häufige Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. IV. p. 104 unter obigem Namen. Dittr. I. p. 462 nach Diel. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: Gute Früchte sind 3 bis 3 $\frac{1}{4}$ " breit und 3" hoch. Meistens hochaussehend, der Bauch ziemlich in der Mitte und nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig abnehmend; in Jahren, wo die Frucht nicht recht günstig auswächst, sind auch die Früchte nicht selten

nach dem Kelche merklich dicker, als nach dem Stiele und etwas birnförmig.

Kelch: geschlossen, langblättrig, steht straußförmig in die Höhe und sitzt in schöner, fast charakteristisch tiefer schlüsselförmiger Senkung, mit Falten umgeben, und auch über die Frucht ziehen sich flache Erhabenheiten hin.

Stiel: dünn, holzig, $\frac{3}{4}$ bis selbst $1\frac{1}{4}$ " lang, sitzt in recht tiefer, trichterförmiger, glatter Höhle, die nicht selten durch einen Fleischwulst verengt wird.

Schale: fein, geschmeidig, vom Baume gelblich grün, in der Reife hellgelb; die ganze Sonnenseite und vorzüglich die Stielwölbung, bei recht besonnten selbst noch ein großer Theil der Schattenseite, ist mit vielen starken Karmoisinstreifen gezeichnet und zwischen diesen an der Sonnenseite noch fein roth überlaufen oder punktiert. Wahre Punkte finden sich nur im Roth auf der Sonnenseite, die nicht ins Auge fallen.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, mürbe, saftreich, nicht lederartig, wie bei manchen anderen Süßäpfeln, fast reinettenartig, von sehr angenehmem, stark süßen Zuckergeschmacke, der ein schwaches zimmtartiges Gewürz hat.

Das Kernhaus ist groß und meistens ganz offen; die geräumigen Kammern enthalten viele dicke, kurz eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als starker Ke gel ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel schon im halben September und hält sich im Wohlgeschmack keine 4 Wochen. Bei mir zeitigte die Frucht meistens erst Anfangs, in kalten Jahren Mitte Oct. und hielt sich fast 6 Wochen mindestens gut. In Schleswig wird sie sicher bis in den Januar brauchbar sein, wie der Prinzenapfel, mit dem sie in Zeichnung und Form manche Aehnlichkeit hat. Für die Tafel angenehm und im Haushalte sehr brauchbar.

Der Baum wächst rasch, macht etwas abstehende Aeste und liefert bald und reichlich Früchte. Sommertriebe lang und schlank, etwas dünn, nur an der Spitze mit etwas Welle belegt, blutartig dunkelroth, mit feinem Silberhäutchen überzogen, nach Diel wenig und nicht in die Augen fallend punktiert, während ich an stärkeren Trieben, besonders nach unten, ziemlich zahlreiche Punkte wahrnahm. Blatt etwas klein, lang und spitz eiförmig, auch etwas herzförmig mit aufgesetzter Spitze, nicht tief und spitz gezahnt. Aesterblätter pfriemenförmig. Augen klein, wellig.

Anm. Diel setzt die Frucht unter die Streiflinge, was schon wegen des weit offenen Kernhauses gegen seine eigene Classification verläuft, weshalb sie eben angemessener eingereiht ist.

Oberdieck.