



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.

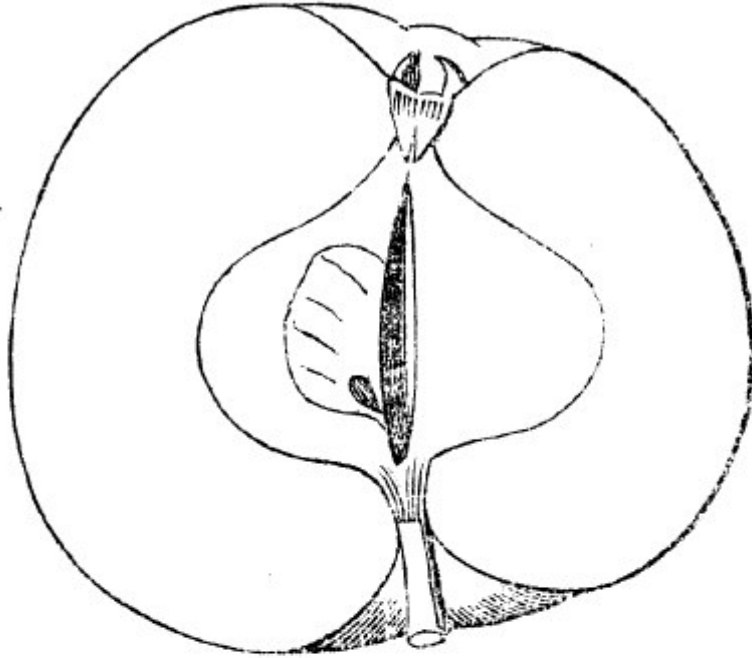
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

Gestreifter Muskatcalvill. Diel. * $\frac{1}{11}$ Herbst.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte kam aus dem Churfürstlich Mainzischen Hofgarten in Oberlahnstein an Diel und ist sonst nichts über sie bekannt. Ist wohl noch sehr wenig verbreitet. Diel bezeichnet sie als für die Tafel vortreflich und für die Küche ausgesucht gut. Nach meinen bisherigen Erfahrungen kann ich der Frucht so viel Lob nicht spenden und muß sie im Ganzen für entbehrlich halten. Trug nie voll, die Früchte fielen gern etwas vor der Zeit ab, litten vor andern an Wurmfisch und passirten in warmen Jahren schnell. Vielleicht ist das aber an andern Orten anders.

Literatur und Synonyme: Diel VI. S. 3, unter obigem Namen, mit dem Namen Calville musquée, wie er die Sorte erhielt. Diel fand sie als Muskatapfel auch in Coblenz und vermuthet mit sicher gegründetem Zweifel, ob sie vielleicht Zink's Calville royale d'hiver sei. — Dittr. I. S. 112 nach Diel.

Gestalt: ziemlich unregelmäßig und selten schön, mehr breit als hoch, und durch starke, unordentlich vorjpringende, breite Rippen sehr verschoben. Die Wölbung um den Stiel ist breit und flach, um den Kelch meist plattrund; der Bauch steht ziemlich in der Mitte, ist aber durch die verschobene Form oft etwas undeutlich zu erkennen. Diel gibt

die Breite zu $3\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ “ an und die Höhe zu 3“; ich hatte sie nicht größer vom Hochstamm, als obige Figur zeigt.

Kelch: lang- und spitzblättrig, grünbleibend, geschlossen, sitzt in ansehnlicher, oft wirklich tiefer Senkung, mit Fleischwarzen und Falten eingeschnürt und erheben sich aus der Kelchsenkung viele, oft 6—7, bald starke, bald sanfte Rippen, die bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: stark, oft fleischig, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ “ lang, sitzt in weiter, tiefer, gewöhnlich rostfreier Höhle.

Schale: wird im Liegen geschmeidig; Grundfarbe gelblichgrün, später hellgelb mit stellenweise zurückbleibendem grünlichen Schimmer. Die Sonnenseite ist vom Kelche bis zum Stiele mit vielen, etwas lang abgesetzten, oft breiten Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen punktiert, welche Färbung in manchen Jahren an den stärksten Sonnenstellen fast wie getuschelt wird. Die Streifen ziehen sich blasser auch auf der Schattenseite um die Stielwölbung herum. Punkte sieht man nur einzelne feine in der Grundfarbe, die oft nur Stippchen unter der Haut sind.

Das Fleisch ist gelblichweiß, locker, vor der Ueberzeitigung hinreichend saftreich, marzig, nach Diel von äußerst gewürzhaftem, wahrhaft zimmt- und alantartigen Geschmacke, welches Gewürz ich wohl bemerkbar, aber nicht stark, das Fleisch etwas grob und überhaupt die Frucht nur mittelmäßig gut fand.

Das Kernhaus ist sehr groß, nach Diel ganz offen, auch jede Kammer sehr weit und oben an die Kelchröhre stoßend. Ich habe es mehrmals, und so auch bei der oben dargestellten vollkommenen Frucht, fast geschlossen und die Kammern ziemlich flach gefunden. Es enthält allermeistens taube Kerne.

Die Kelchröhre geht als starker Regel bis auf das Kernhaus herab.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt auch nach Diel im halben September oder Ende September und hält sich nicht über 6 Wochen, wo sie den Saft verliert. Dies fand ich bestätigt.

Der Baum wächst auch nach meinen Erfahrungen meist stark, wird nach Diel ansehnlich groß und bildet eine breitgewölbte Krone mit stark abstehenden Aesten, erfordert aber warmen Stand und tiefen guten Boden, weil sonst die Frucht das Gewürzhafte nicht bekommt und der Baum leicht brandig wird. Von letzterem Fehler nahm ich wenigstens an den Baumschulenstämmen nichts wahr, dagegen war auch in tiefem, gutem Boden das Gewürz schwach. Sommertiebe nach oben fein wollig, bräunlichroth, etwas silberhäutig, fein und nicht zahlreich punktiert. Blatt groß, lang herzförmig, wenig glänzend, unten wollig, mit starken, oft fein wiedergezahnten, scharfen Zähnen besetzt. Asterblätter fadenförmig; fehlen meist. Augen klein, platt, braunroth, herzförmig.

Dberdieck.