



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

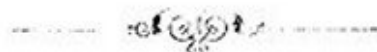
von

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

Achter Band.

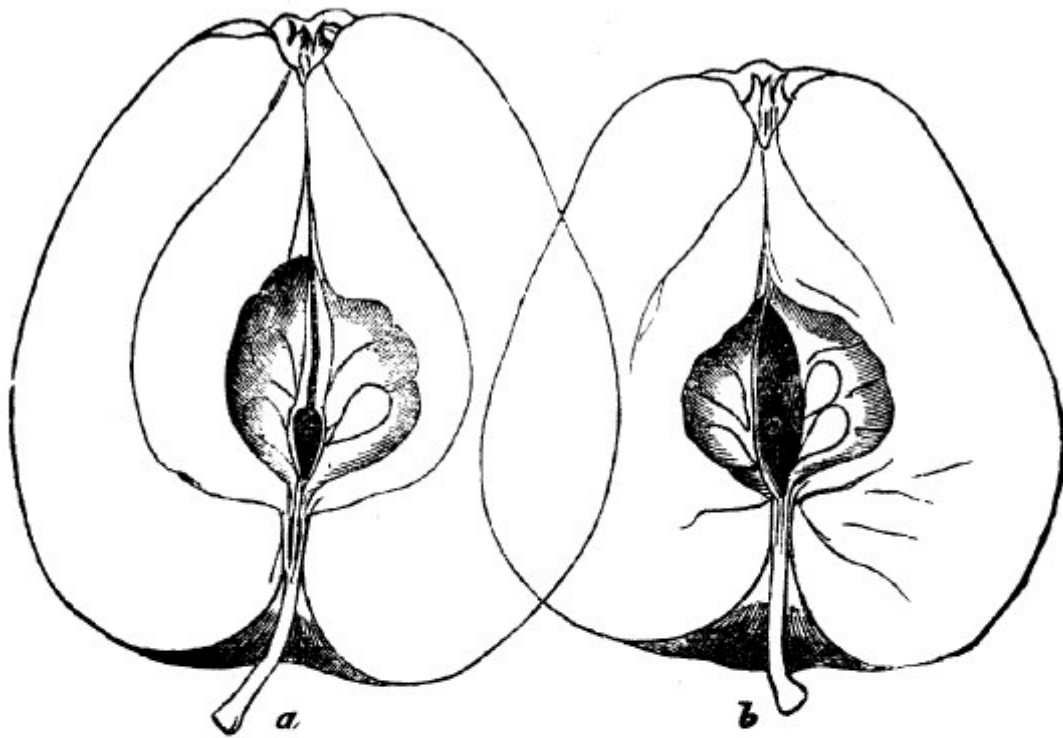
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Hans Ulerich. * ††, Januar bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Mit dieser in der Schweiz sehr geschätzten Frucht machte uns zuerst auf der Ausstellung zu Görlitz Herr Lehrer Kohler aus Rüfnacht bei Zürich bekannt, von dem ich ein paar schöne Früchte und das Reis erhielt und wurde damals auch gleich eine Abbildung der Frucht vertheilt, wobei Herr Kohler die Nachricht gab, daß sie aus einem Kerne des gleichfalls mit ausgelegten Spitzweißer (Spitzwieseler), entstanden sei. Die Schweizerischen Obstsorten geben dagegen diese Abstammung nur als eine muthmaßliche an und wird gesagt, daß der Stammbaum in den zwanziger Jahren in Oberrieden, Kanton Zürich, gestanden habe und dessen Eigenthümer Hans Ulerich Staub hieß. Ob er von demselben erzogen, oder vom Kanton Zug herübergekommen sei, habe sich nicht ermitteln lassen, doch sei der betreffende Baum jedenfalls ein unveredelter gewesen. Sie hat einige Aehnlichkeit und selbst etwas in Gestalt mit den Tyroler Rosmarinäpfeln und möchte der Vater etwa der Rothe Rosmarinapfel gewesen sein. Er ist aber um so mehr noch weiter zu erforschen, ob die Frucht in Norddeutschland nicht zu hart und gewürzlos wird und zu bloßer Haushaltsfrucht herabsinkt.

Literatur und Synonyme: Kommt bei früheren Pomologen nicht vor; es ist aber in den Schweizerischen Obstsorten, herausgegeben vom Schweizerischen landwirthschaftl. Centralverein (St. Gallen 1863), gute Abbildung und Beschreibung davon gegeben worden. Er ist dort in Lucas Classe XIV, Spitzapfel gesetzt.

Gestalt: schön konisch, nur mäßig abgestumpft, $2\frac{1}{2}$ " breit und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt beträchtlich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich schön, oft rasch zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie, zugespitzt, weit stärker ab und ist noch ziemlich abgestumpft. In den Schweizerischen Obstsorten wird die Größe mittelgroßer Frucht zu $2\frac{1}{4}$ " Breite und Höhe, doch im Allgemeinen auch etwas weniger breit als hoch angegeben.

Kelch: feingespitzt, in die Höhe stehend, geschlossen, sitzt in flacher, bald etwas weiterer, bald auch enger Senkung, mit feinrippigen Falten und einzelnen Fleischperlen reich umgeben, wie auch auf der Kelchwölbung und bis zum Bauche hin etwas feinkantige, sanfte Erhabenheiten sich finden, während jedoch Bauch und Stielwölbung schön rund und eben sind.

Stiel: gegen 1" lang, holzig, dünn, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle, die mit strahlig verlaufendem Roste bekleidet ist, der meist fein, oft stark und ziemlich rauh ist.

Schale: fein und glatt, glänzend, im Liegen etwas fettig, vom Baume strohweiß, in der Reife schön citronengelb. Die Sonnenseite ist mit einer sanften Carmosinröthe, oft nicht weit ausgebreitet, gezeichnet, in der man noch deutlich lange Streifen bemerkt. Bei etwas Beschatteten ist die Röthe unbedeutend oder fehlt ganz. Punkte fein, etwas zerstreut, manche sind in der Grundfarbe mattgrünlich, in der Röthe gelblich umflossen. Geruch ziemlich stark.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, ziemlich mürbe, von angenehmem, gewürzten, etwas weinartigen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist etwas unregelmäßig; manche Kammern sind ganz offen, andere fest geschlossen. Die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, braune Kerne. Die Kelchröhre ist sehr klein und kurz.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer, nach Angabe der Schweizer Obstsorten selbst ein volles Jahr. War im Januar noch nicht einmal gehörig mürbe. Für die Tafel könnte die Frucht noch edler im Geschmacke sein. Es wird aber selbst in den Schweizerischen Obstsorten bemerkt, daß der Apfel erst im Januar für die Tafel brauchbar werde, überhaupt für die Tafel nicht ersten Ranges sei, dagegen aber für die Wirthschaft von keiner andern Sorte übertroffen werde. Von ihm gewonnener Saft schmecke ausgezeichnet; man mochte nur die kleinen Exemplare, die größeren würden im Sommer für die Tafel theuer verkauft.

Der Baum wächst auch bei mir lebhaft und gesund. Nach der Beschreibung in den Schweizerischen Obstsorten ist er gesund und dauerhaft, wächst stark und hat eine kugelige, regelmäßige, dichte Krone, die sich durch die kandelaberartig aufsteigenden, starken Zweige auszeichnet. Sommertriebe ziemlich stark, fein wollig, schmutzig braunroth überlaufen, wenig und fein punktirt. Blatt groß, flach, unten am Zweige oval mit aufgesetzter Spitze, weiter hinauf eioval, selbst eiförmig. Astenblätter schmal lanzettlich. Augen klein, etwas wollig, sitzen auf flachen, flach und kurz gerippten Trägern.

D e r b i e d.