



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

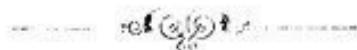
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

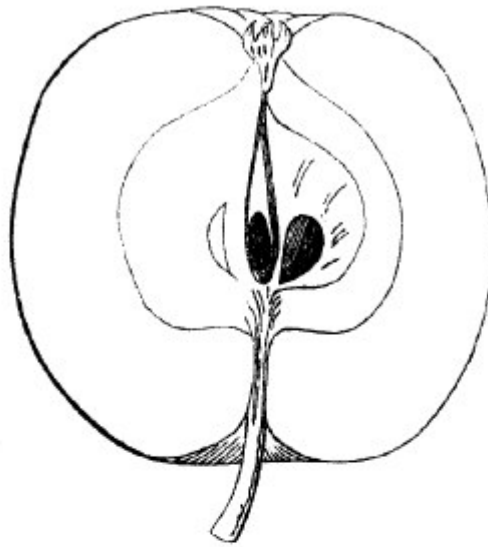
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



**Jakobs-Apple.** *Diel.* \*†. Ende Juli u. Aug.

**Heimat und Vorkommen:** Er findet sich mehrfach verbreitet, so beschrieben ihn vor *Diel* bereits schon *Sickler* und *Zink* und von letzterem mag auch die Frucht in hiesiger Gegend, wo sie sich öfters in Gärten findet, herrühren. Neben den neueren früheren Sommeräpfeln und besonders dem Weißen Astrachan und Virginischen Sommerapfel ist er eigentlich entbehrlich, doch mag er zur Abwechslung nebenbei immer noch gepflanzt werden.

**Literatur und Synonyme:** *Diel II, S. 220.* Er setzte ihn unter die Blattäpfel, obgleich er bei diesen voraussetzte „stets breiter wie hoch“. Die Form der Frucht ist indessen veränderlich, wie unten folgt; ich konnte mich jedoch nicht enthalten, den Apfel seiner Abbildung oben entsprechend bei *Hogg* unter die länglichen Früchte einzureihen. — *Sickler im L. D. G. I, S. 186 tab. XI,* und *Zink tab. I, Nr. 2* haben die Frucht, wie ich oben, abgebildet (beide citirt *Diel*). Nach *Sickler* heißt er in Thüringen auch Kleiner Kornapfel und nach *Christ's Handwb. S. 51* in Schwaben Ernte-Apple, aber aus *Dochnahl's Register* ist zu ersehen, daß außer den vorliegenden (bei *Dochnahl S. 290*) der Paradies- oder Johannisapfel, auch der Weiße Sommer-Taffelapfel (*Zürcher Transparent*) noch Jakobsapfel genannt werden, gleichwie auch *Diel VI, S. 267* noch einen im Sept. und Oct. zeitigen Späten Jakobsapfel beschrieben hat. — Vergl. noch *Luc. S. 134, Dittr. I, S. 474.* — Nach *Sickler* heißt er in Frankreich Pomme de St. Jacques und in England St. James, während er nach *Hogg, der ihn S. 79* als English Codlin, beschreibt, die Syn. Quodling, Codling, Old English Codlin, Common Codlin heißt und von August bis October verwendet wird.

**Gestalt:** wie oben gezeichnet. *Diel* vergleicht ihn einem mittelmäßigen Borstorfer, nur sei er noch etwas kugelig und sogar länglich aussehend, 2" breit und ebenso hoch, oder nur wenig niedriger; bei

Bolltragen nur 1¼". Auf einem starktriebigen jungen Baum erzog ich die Frucht auch plattrund, 2¼" breit und etwas über 1¾" hoch und so hat sie dann mit einem Borstorfer mehr Aehnlichkeit.

Kelch: geschlossen, grünlich, in flacher, mit feinen Falten umgebener Einlenkung, von welcher aus mehrere feine Rippen über die Frucht fortlaufen.

Stiel: dünn, ½—¾" lang, in schöner, bald glatter, bald etwas berosteter Höhle.

Schale: fein, nicht fettig, blaß strohgelb (auch hier wie bei Sidler mit etwas grünlichem Schimmer), auf der Sonnenseite oft sanft verwaschen geröthet, ohne Punkte, doch zuweilen mit etwas Warzen.

Fleisch: weiß, locker, weich, ziemlich saftig und in gehöriger Reife von gutem, süßsauerlichen Geschmack.

Kernhaus: oft hohlachsig, mit meist geschlossenen Kammern, die etwas weit sind und viele vollkommene Kerne enthalten. Die Kelchröhre setzt sich meist bis aufs Kernhaus herab fort.

Reife und Nutzung: die Frucht reift nur am Spaliere zu Ende Julius, hochstämmig im halben August (in Meiningen kam auch oft Ende August herbei) und hält sich bei kühler Aufbewahrung 14 Tage bis 3 Wochen, worauf sie mehlig wird. Sie dient noch zum Rohgenuss und ist vortrefflich zu Compots.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird nicht groß, und auf Johannisstamm gepropft bleibt er nach Dieb sehr klein, aber die Früchte werden darauf, bei scharfem Schutte, edler und größer. Er trägt seine Aeste meist horizontal, setzt bald Fruchtholz an und liefert viele Früchte. Dieb schildert die Sommerzweige (wahrscheinlich vom Zwergbaume) als fein, schmutzigbraun, auf der Schattenseite olivengrün, nicht punktiert. Auf meinem auf Wildling veredelten Baume sind sie mäßig stark und lang, graubraun, auf der Sonnenseite rothbraun, ziemlich stark silberhäutig, sehr fein, etwas undeutlich gelblichweiß punktiert. Blatt an der Spitze des Zweiges fast herzförmig, sonst meist oval, hier und da nach dem Stiele etwas keilsförmig, und, wie auch die Blätter des Fruchtholzes, ziemlich groß, fast flach, gröber und feiner gesägt-gezahnt. Aesterblätter pfriemen- oder fadenförmig.

Jahn.

Anm. Sollte Hoggs English Codlin der Obige sein? Dieb allegirt allerdings beim Jakobsapfel nach Rawe den Common Codlin und nach Hanbury den Codling, doch bezeichnet Hogg den English Codlin mehr als mittelgroß und konisch, gibt auch an, daß er bis October halte.

D.