



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.

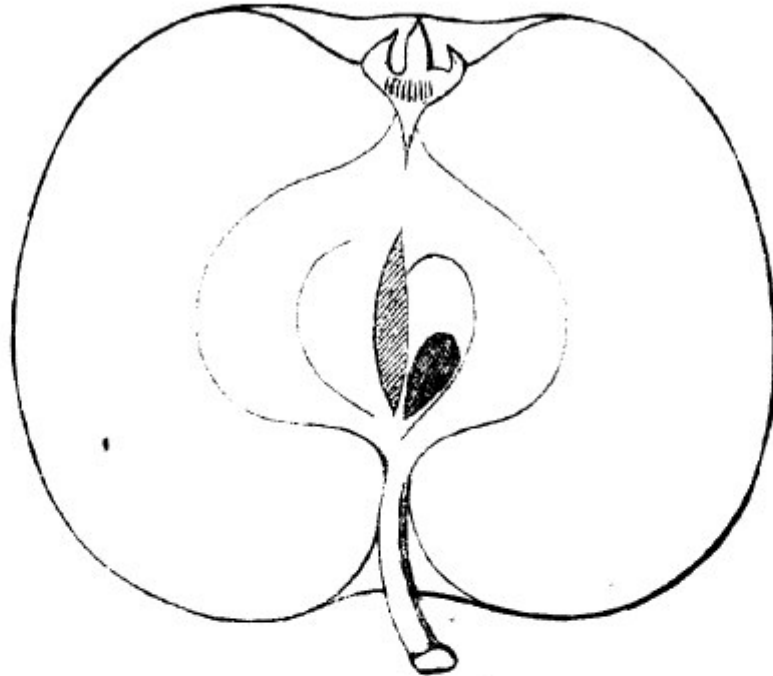
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Langtons Sondersgleichen. Diel * †† Herbst.

Langtons none such (Hanbury.)

Handwritten signature or note.

Heimath und Vorkommen: diesen schönen englischen Apfel erhielt Diel aus der Baumschule von Loddiges in London. Derselbe ist jetzt in Deutschland ziemlich verbreitet und findet sich auf fast allen Obstausstellungen.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel Bd. 10, S. 106. Hogg führt ihn als None such (Hort.) auf und nennt ihn einen ausgezeichneten Küchenapfel; Downing führt ihn auch als None such nur kurz an S. 91. Eine Abbildung ist enthalten in Lucas Württemb. Kernobstsorten. Prof. Lange in Altenburg hat die in Rebe stehende Frucht mit dem Engl. gestreiften Kurzstiel Diel's identisch gefunden, deren Holz allerdings auch nach Oberdieck sich als sehr ähnlich zeigt und es ist auf diese Identität weiter zu achten.

Gestalt: großer, sehr schöner und äußerst regelmäßig gebauter Apfel von plattrunder Gestalt. Der Bauch der vollkommen ebenen Wölbung sitzt in der Mitte; die Kelchwölbung ist nur sehr wenig kleiner als die Stielwölbung.

Kelch: offen, in einer geräumigen, ziemlich tiefen und fast glatten Einsenkung, die nur wenige feine Falten zeigt. Blättchen lange grünbleibend.

Stiel: holzig, dünn, $\frac{3}{4}$ " lang, in tiefer trichterförmiger, mit feinem Roste bekleideter Höhle.

Schale: glatt, etwas geschmeidig, glänzend und fein. Grundfarbe blaßgelb, später citronengelb, wovon fast nichts zu sehen ist, indem beinahe die ganze Schale mit schönen karmoisinrothen Streifen bedeckt und dazwischen noch marmorirt erscheint. Punkte sind kaum bemerkbar, dagegen nicht selten einzelne Warzen.

Fleisch: weiß, mürb, saftreich, von einem sehr erfrischenden etwas gewürzten weinsäuerlichen Geschmack, es ist unter der Schale geröthet.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern regelmäßig, vollsamig.

Kelchröhre: kegelförmig und nicht sehr lang.

Reife und Nutzung: October, hält oft bis Januar. Tafelfrucht 2. Ranges, dagegen höchst schätzbar zu Obstwein und auch wegen ihrer Schönheit auf dem Marke sehr gesucht.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs lebhaft, bildet sehr schöne Stämme in der Baumschule. Krone hochkuglich, holzreich; Fruchtholz kurz und wenig lange Fruchtruthen bildend; sehr bald und reichtragend; man erntet beinahe jährlich Früchte schon in der Baumschule. Der Baum ist in der Blüthe gar nicht empfindlich und gedeiht in den rauheren Obstkulturen noch recht gut. Sehr kenntlich ist der Baum schon in der Baumschule, wo seine wolligen Sommertriebe (Leitzweige) im 2ten Saft immer schon kurze abstehende Narbentriebe entwickeln.

Eine auch für den Landmann recht schätzbare Sorte, die eine häufige Anpflanzung, besonders auch in rauhen Obstkulturen, verdient, da der Apfel selbst bei 2000' ü. M. noch recht wohlgeschmeckend ist.

G. d. Lucas.