



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.**

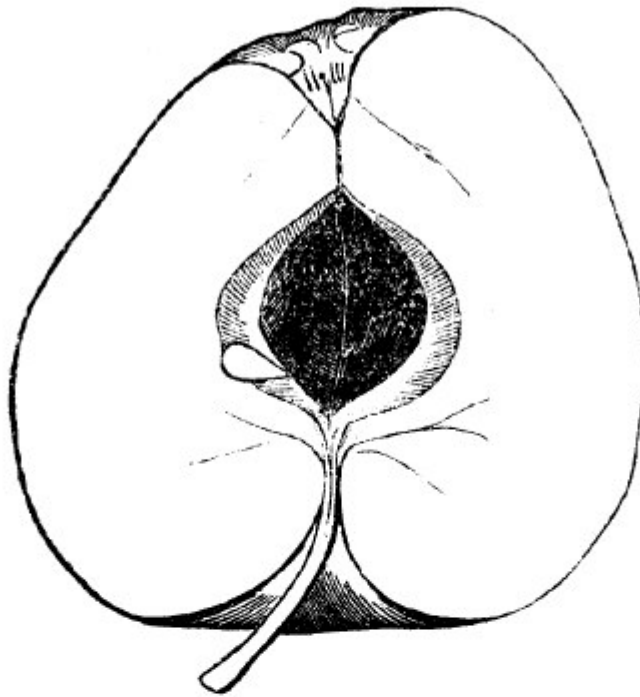
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 671. Loifels Osterapfel. Dieb IV, 2; Luc. X, 1. a; Sogg III, 2. A.



Loifels Osterapfel, *††, Januar—Sommer.

Pomme de Paques (Loifel).

Heimath und Vorkommen: Auch diese gute Frucht verdanken wir dem um die Pomologie verdienten Herrn Loifel zu Fauquemont (Falkenberg) im Holländischen Limburg, von dem ich sowohl Reis, als 1868 auch gute Früchte erhielt, nach denen obige Figur gezeichnet ist. Die Sorte ist für die Tafel sehr angenehm und für die Küche recht schätzbar und hat einige Aehnlichkeit mit der Rothen Winter-Barmäne, die jedoch noch vorzüglicheren Geschmack hat. Verdient vorerst sehr weitere Beachtung der Pomologen.

Literatur und Synonyme: Ist wohl noch nicht näher beschrieben.

Gestalt: Neigt stark zum Konischen. Gute Früchte sind $2\frac{3}{4}$ " breit und fast eben so hoch. Der Bauch sitzt stark nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie beträchtlich stärker ab und ist noch ziemlich stark abgestumpft, meist mit etwas oder selbst stärker schräg stehender Fläche.

Kelch: fein und langgespißt, liegt mit den dünnen Spitzen der Auschnitte fast auf, und sitzt in etwas enger, meist auch flacher Senkung

mit einigen, oft vielen rippenartigen, feinen Beulen umgeben, die aber nur sehr breit und flach über die schöngeformte Frucht hinlaufen, indeß die eine Hälfte der Frucht häufig stärker machen als die andere.

Stiel: holzig, 1—1 $\frac{1}{3}$ " lang, sitzt in weiter, tiefer, mit zimtfarbigem Roste oft ganz, oft nur auf einer Seite besetzter Höhle.

Schale: fein, glatt, mattglänzend. Die Grundfarbe ist vom Baume ein grünliches Gelb, das später ziemlich hohes Gelb wird. Die Sonnen- und noch ein Theil der Schattenseite ist mit schönem, sanft sich verlierenden und durch Aufstiegenes abgesehnittenen Carmosinroth überlaufen, in dem man nur undeutliche und schwache Spuren von Streifen wahrnimmt. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, theils stark und etwas sternartig; sonstiger Rost ist unbedeutend. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, saftreich, von etwas gewürztem, mit etwas süßer Säure versehenen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist groß, weit offen, die geräumigen Kammern enthalten schwarzbraune, starke, vollkommene, nicht häufige Kerne. Die Kelchröhre ist ein nicht weit herabgehender, abgerundeter Kelch.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst rasch und gesund und ist nach dem in Falkenberg stehenden Mutterstamme sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, etwas steif, nach oben wenig abnehmend und nach oben wollig, braunroth, fast violettbraun, nur fein und zerstreut punktiert. Blatt ziemlich groß, flachrinnig, elliptisch mit aufgesetzter oder halb auslaufender Spitze, leicht und scharf gezahnt. Asterblätter pfriemenförmig, oft kurz lanzettlich. Die Augen stehen auf nur etwas vorstehenden, flachgerippten Trägern.

Oberdieck.