



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 Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

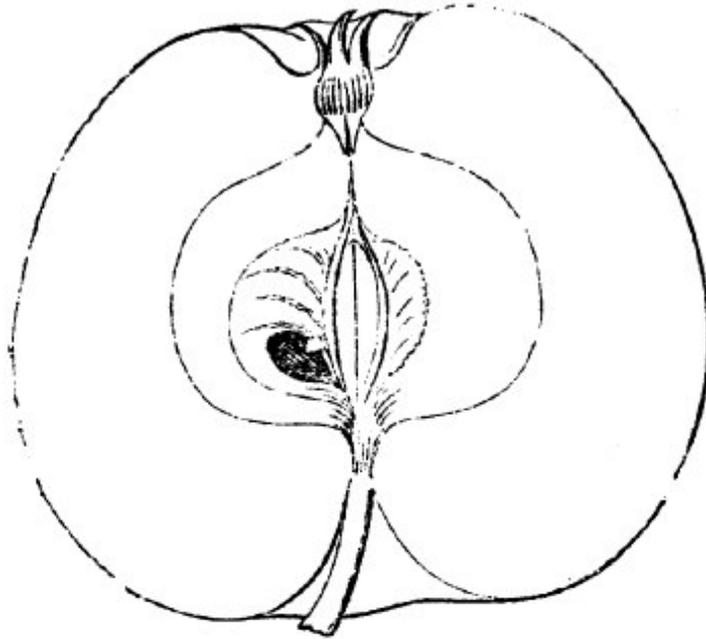
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Weißner Citronenapfel. * †† Winter.

Weißner Winter-Citronenapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: dieser wahrscheinlich in Sachsen erzogene und hier häufig vorkommende Apfel scheint außerhalb wenig bekannt zu sein, obgleich er wegen Güte und Schönheit weitere Verbreitung verdient.

Literatur: zuerst in deut. Obstg. (von Beyer) XIX. 84, und dann von Diel S. XIV. 196 beschrieben, auch am erstern Orte T. 6 ziemlich gut abgebildet. Darnach in Dittr. III, No. 115. Metzger 130. Andere Beschreibungen und Abbildungen sind mir nicht bekannt. Ob Christ's W. Citronenapfel, Handb. 4. Ausg. 344. Pom. 224. hierher gehört, wage ich nicht zu entscheiden.

Gestalt und Größe: ($2\frac{3}{4}$ " breit und $2\frac{1}{2}$ " hoch) zeigt die Abbildung einer mittelmäßigen Frucht vom Hochstamm, welche als Normalfrucht gelten kann. Zuweilen nur sind die Früchte nach dem Kelch zu etwas spitzer.

Schale: fein, sehr glatt, geschmeidig, am Baum weißlich beduftet,* abgerieben glänzend, schön citrongelb. Recht besonnte Früchte laufen auf der Sonnenseite goldgelb an und sind darin, jedoch nur wenig mit etwas Roth verrieben. Bei beschatteten Früchten fehlt diese Färbung auf der Sonnenseite gänzlich und man sieht meist noch etwas weißlich

* Die Classe der Spitzäpfel soll aber eigentlich nach Diel's Classification nicht beduftet sein.

Marmorirtes (oder wie sich Beyer ausdrückt: „es scheint ein weißlicher Friesel unter der Haut zu stecken“). — Punkte sind wenig bemerkbar, fein, theils hellbraun und weißlich umflossen, theils schimmern sie nur weißlich durch; im Goldgelben und Rothen aber weißgrau oder braun und roth umflossen.

Kelch: grün, langgespitzt, wenig wollig, geschlossen oder halb offen, in einer etwas faltigen Vertiefung, welche sich lange grün erhält und gewöhnlich mit rostfarbigen kurzen Strichen versehen ist. Flache Erhabenheiten laufen, vom Kelch aus, über den Bauch der Frucht weg, ohne die Rundung des Querdurchschnitts wesentlich zu beeinträchtigen.

Stiel: braun, wenig wollig, zuweilen fleischig, in einer rostigen Einsenkung.

Kernhaus: zwiebel förmig, die Kammern mehr oder weniger offen, geräumig, mit schönen Kernen.

Kelchhöhle und Röhre: etwas eingezogen, kegelförmig.

Fleisch: gelblich weiß, fein, mürbe, wenig saftig, aber von sehr angenehmem, wenig säuerlichen, eigenthümlich pikanten, erhabenen (nach Diel alantartigen) Geschmack.

Reifzeit und Nutzung: die Frucht muß lange am Baum bleiben, wenn sie ihre vollkommene Güte erlangen soll, auch auf trockenem Boden erwachsen sein; reift dann im November, hält sich aber lange auf dem Lager. Angenehm zum rohen Genuß, besonders aber zum Wirthschaftsgebrauch vortreflich.

Baum: wird nur mittelmäßig groß, aber bald und sehr fruchtbar und ist zur Anpflanzung für den Landmann zu empfehlen.

Die vorstehend beschriebene Frucht ist weder mit Diel's Winter-Citronenapfel VI. 264, noch mit dem in Christ Wtb. S. 118 angeführten zu verwechseln. — Nahe verwandt scheint mir dieselbe mit Diel's Engl. Winter-Quittenapfel S. XXIII. 21., doch habe ich letzteren nicht genau genug beobachten können. — Besonders charakteristisch ist für die obige Frucht die sehr glatte, duftige Schale und der eigenthümliche Geschmack. Diel rechnet ihn, wie oben bemerkt, zu den Spitzäpfeln; nach meinem Dafürhalten mit Unrecht. Ich würde ihn nach Diel's Classification eher unter den Gulderlingen suchen.

v. Flotow.