



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.

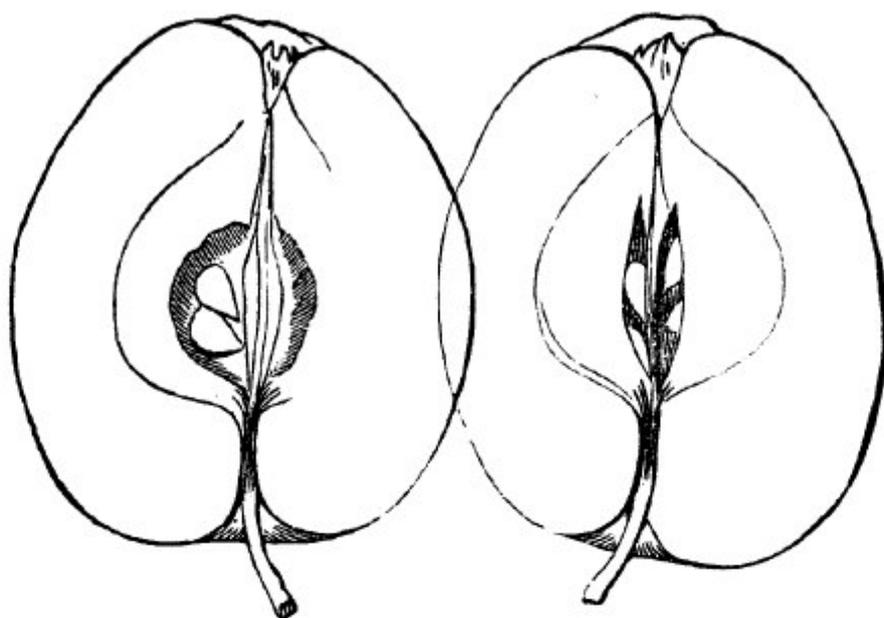
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 483. Moldauer Taubenapfel. Die I II, 1.; Luc. V, 3 a. (b.); Pogg III, 2 B.



Moldauer Taubenapfel, in warmen Gegenden **†. Nördlich nur *†, W.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus der Moldau, wo die Sorte geschätzt wird. Die erhielt das Reis von Herrn v. Hartwiß, Direktor der Kaiserlichen Gärten zu Nikita in der Krim, führt die Sorte nur erst in der 2. Fortsetzung des Catalogs auf, setzt sie in den ersten Rang und empfiehlt sie als schöner Dessertapfel, was sie in Süddeutschland auch sein wird. In meiner nördlicheren Gegend blieb das Fleisch etwas fade und der Geschmack nicht edel genug. Mein Reis erhielt ich von DieI durch Bödiker in Meppen, und zeigte die Sorte sich ganz ächt.

Literatur und Synonyme: DieI Catal. 2. Fortf. S. 22 unter obigem Namen. Sonst finde ich die Frucht nirgends.

Gestalt: hochaussehend, oft wirklich höher als breit und dann zur Walzenform neigend, 2" breit und 2 $\frac{1}{4}$ " hoch, wie ich wiederholt Früchte hatte, während DieI die Größe nur zu 2" Höhe und Breite angibt. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; nach dem Stiele nimmt die Frucht allmählig ab und stumpft sich etwas ab; nach dem Kelche nimmt sie oft kaum bemerklich stärker ab und ist bald nur etwas, bald auch stärker und oft mit schiefstehender Kelchfläche abgestumpft.

Kelch: kurzgespißt, halboffen, bald in flacher und enger, bald in tieferer und weiterer Senkung mit Falten und oft etwas rippenartigen

Erhöhungen umgeben, welche aber über den schön gerundeten und ebenen Bauch nicht weglaufen.

Stiel: holzig, dünn, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in enger, nicht tiefer Höhle, die halb glatt, halb mit feinem Roste bekleidet ist.

Schale: fein, glatt, glänzend; Grundfarbe vom Baume wachsartig grünlich weiß, in der Reife Citronengelb. Die Sonnenseite ist bald nur matt röthlich verwaschen oder wie angespritzt roth überlaufen, bald ziehen sich in der Röthe vom Stiel heraufwärts deutlich bräunlich rothe Streifen bis gegen die Mitte des Bauches hin. Punkte fein, wenig bemerklich, in der Röthe oft mit rothen Kreischen umgeben; Geruch schwach.

Das Fleisch ist fein, mürbe, saftvoll, nach viel von angenehmem, weinhaftem Zuckergeschmacke, den ich in meiner Gegend schwach weinartig gezuckert, doch nicht eigentlich edel finde.

Das Kernhaus ist etwas offen und unregelmäßig, oft nur mit 4 Fächern, die weiten Kammern enthalten zahlreiche, vollkommene, braune, kulpige Kerne, oft 3 Stück in einer Kammer. Die Kelchröhre geht als Regel etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis zum Frühlinge. Fault nicht leicht. Kann hauptsächlich nur als Tafelapfel dienen.

Der Baum wächst rasch und gesund, und zeichnet sich dadurch aus, daß seine einzeln und zerstreut ansetzenden Aeste in sehr spitzen Winkeln rasch in die Luft streben, die in ihrer ganzen Länge viel sehr kurzes Fruchtholz ansetzen, das früh fruchtbar wird. Sommertriebe gerade, steif, unansehnlich violettbraun, nach oben wollig, fein punkirt.

Blatt fast klein, fast flach ausgebreitet, elliptisch, etwas stumpf gesägt=gezahnt. Aesterblätter klein, pfriemensförmig. Augen etwas geschwollen, wollig, auf flachen Trägern.

Num. Im Holzschnitte in der Figur links hätten ein paar in der Zeichnung dunkel dargestellte Kernhauskammern eben so, wie bei der Fig. rechts, dunkel dargestellt werden sollen.

Oberdieck.