



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

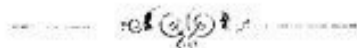
von

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

Vierter Band: Äpfel.

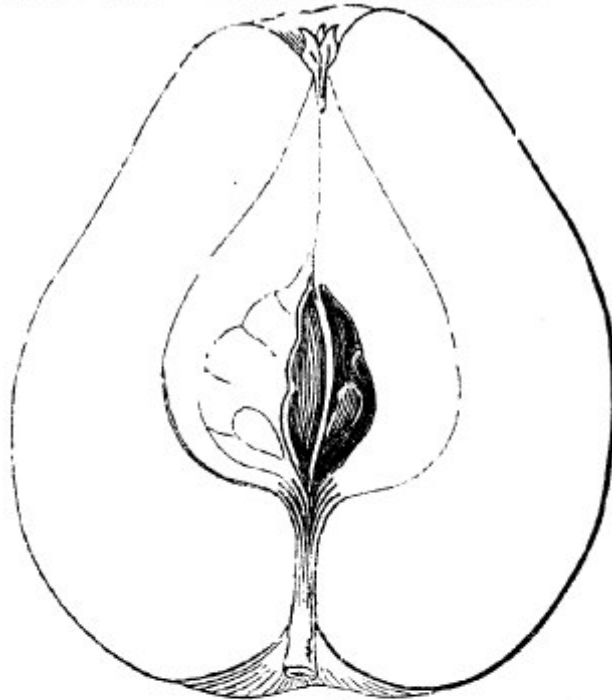
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Schieblers Taubenapfel. **†. Nov. — Febr.

Heimath und Vorkommen: Ist ganz neue, von Herrn Gartenmeister Schiebler zu Zelle erzeugene Frucht, der mir das Reis und bereits auch schon zweimal schöne Früchte mittheilte und dessen langjährige Verdienste um die Obstbaumzucht ich mit der Benennung ehrte. Der Baum ist noch jung, trug aber schon mehrmals voll, und hat die Sorte besonders für Diejenigen Werth, die den kalmusartigen Geschmack des Rothen und Weißen Taubenapfels lieben, denen sich der obige an die Seite stellt und noch etwas früher zeitigt. Verdient als Tafelapfel alle Beachtung und ist sein Gedeihen auch an andern Orten nicht zu bezweifeln. Die Frucht ist daneben sehr kenntlich.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Gehört nach Form und Fleisch zu den Taubenäpfeln. Gute Früchte sind $2\frac{1}{2}$ " breit und 3" hoch, doch hatte ich 1861 auch Früchte von $2\frac{2}{3}$ " Breite und $3\frac{1}{2}$ " Höhe, also merklich lang. Der geschwollene etwas kugelförmige Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den sich die Frucht sanft zurundet und noch merklich abstumpft. Nach dem Kelche macht sie schöne schlanke Einbiegungen und erbreitert sich dann ein Weniges zu einer dicken, noch ziemlich abgestumpften Spitze.

Kelch: geschlossen oder halboffen, grünbleibend, bedeckt mit feinen kurzen, fast horizontal liegenden Ausschnitten die Kelchhöhle oft nicht ganz und sitzt in ziemlich enger, meist auch flacher Senkung von Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen nur unmerkliche Erhabenheiten hin, doch ist die eine Seite des Bauches häufig stärker geschwollen, als die andere.

Stiel: dünn, holzig, sehr kurz, selten $\frac{1}{2}$ " lang oder etwas länger, sitzt in enger, nicht tiefer Höhle, die mit zimmtscharbenem Koste belegt ist, der sich in einzelnen starken Streifen oft bis zum Bauche hinzieht.

Schale: fein, mattglänzend, vom Baume etwas grünlichgelb, in der Reife hellgelb, dem immer noch grünliche Stellen beigemischt bleiben. Stark besonnte Früchte zeigen an der Sonnenseite einen leichten Anflug von undeutlich streifiger matter Röthe. Punkte zerstreut, einzeln ziemlich stark, häufig fein grün umringelt. Auch einzelne Kostonflüge finden sich.

Das Fleisch riecht stark gewürzt, ist sehr weiß, doch in voller Reife mit gelblichem Schimmer, fein, zart, saftreich, von etwas weinartigem, fein kalmusartig gewürzten, gezuckerten, delikaten Geschmache, ähnlich dem des Rothen Taubenapfels, durch die beigemischte Säure wohl noch feiner.

Das Kernhaus ist einzeln fast geschlossen, meistens ziemlich offen, unregelmäßig; die geräumigen Kammern enthalten vollkommene braune, nur auf einer Seite eiförmig begrenzte Kerne. Die Kelchhöhle ist kurzer Trichter.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich mehrere Monate. Ist feiner Tafelapfel und auch für die Küche brauchbar.

Der Baum wächst nach der mir gegebenen Nachricht gemäßigt und bildet eine schön in die Höhe gehende, gut belaubte und verzweigte flachrunde Krone. Die Sommertriebe sind mäßig stark, schlank, matt braunroth, mit feiner Wolle stark belegt, nur nach unten etwas punktirt. Das Blatt ist groß, flach ausgebreitet, lang- und spizeiförmig mit auslaufender schöner Spitze, oder mehr eioval mit halbauslaufender Spitze, stark und tief gesägt-gezahnt. Astenblätter stark, lanzettlich, Nagen geschwollen, ziemlich weißwollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.