



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

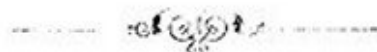
von

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

Achter Band.

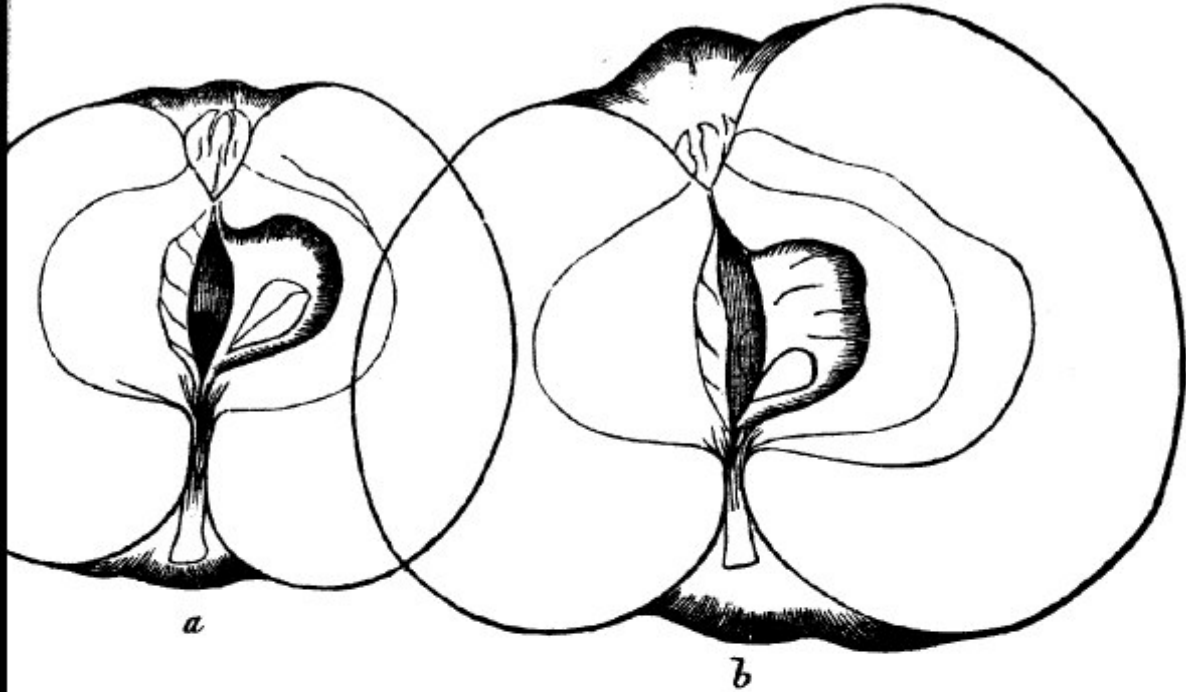
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Süßapfel von Angers, *††, November bis März.

Heimath und Vorkommen: Ist bei Angers in Frankreich als Tafelapfel verbreitet und geschätzt, und ist etwa dort auch entstanden. Ich erhielt die Sorte sowohl direkt von Hrn. Leroy zu Angers, als auch aus Pappeus Collection und nochmals unter dem Synonym Ostogate von der Société van Mons, ja in Frucht nochmals als Ostogate aus der zu Görlitz ausgestellten Collection der Gebrüder Simon Louis, (vergl. Monatschrift 1864 S. 30), und kann mithin nicht zweifeln die rechte Sorte zu besitzen. Ist als Tafelapfel recht angenehm, und wird auch für die Küche gut brauchbar sein, wenn gleich ich für die hiesige Gegend eine Bereicherung der Pomol. in ihm nicht gefunden habe, da der Zuckergeschmack ein wenig fade bleibt und nicht stark genug ist; die Frucht aus der Coll. der Gebr. Simon Louis hatte schon merklich mehr Güte und war wirklich **††.

Literatur und Synonyme: Leroy im Cataloge von 1863 hat ihn als Doux d'argent (etwa von der weißen Farbe so genannt), mit dem Synon. Doux d'Angers und gibt als Kennzeichen an: mittelgroße, saftreiche, sehr volltragende Tafelfrucht ersten Ranges, mit festem Fleische, reifend December bis März. Dietrich III, S. 87, Süßer Apfel von Angers, Pomme doux d'Angers, gibt bereits, doch zu ungenügende Beschreibung, die auf meine Frucht paßt, und aus Noisettes Handb. II, S. 329, Nr. 89, entnommen sein wird, welche Stelle er allegirt. Daß Ostogate Synonym von Doux d'Angers sei, sagt schon Jamin Durand im Cataloge, wo er Ostogate schreibt. Auch Davay im Bilsborber Cataloge von 1853 setzt bereits beide Namen als Synonyme zusammen. Die Annales geben V, S. 23, von Ostogate Beschreibung und Abbildung, nur größer und schöner gefärbt, als ich hier Obigen hatte, während ich sonst meine Frucht, die oben Fig. a dargestellt ist, in ihr völlig wiedererkenne. Hennaun, der die Beschreibung gibt, gebent die Synonymen mit Doux d'Angers nicht, die er nicht gekannt haben wird, sagt aber, sie scheine bestimmt aus Frankreich abzustammen und sei wohl ein Abkömmling von Calville blanc, gehörte auch unter die Calvillen. — Zahn im Handbuche

IV, S. 127, bei Beschreibung des Süßen Ranzhäufers gedenkt schon der Synonyme von Doux d'Angers und Ostogate, welche Frucht er von Papeau (etwa cor-rumpirt benannt), als Astogold erhalten habe, und ist er der Meinung, der Doux d'Angers werde wohl mit unserem Süßen Ranzhäufers identisch sein. Dem stehen aber mehrere Angaben in Diels Beschreibung, namentlich der merklich alantartige Geschmack und die weniger calvillartige Form, auch die spätere Reife und Dauer von 2 Jahren entgegen, und was ich unter dem Namen direkt von Diel und ächt erhielt, und gerade gleichzeitig vergleichen konnte, zeitigte erst im December, hatte auch, wenn auch hier nicht starkes, doch erkenntlich alantartiges Gewürz, andere Form und viel härteres Fleisch. Ich möchte daneben einen kleinen Zweifel hegen, ob Zahn auch bei Beschreibung des Süßen Ranzhäufers die rechte Frucht vorgelegen habe. Die Bezugsquelle von Dittrich ist, nach meinen Erfahrungen eine trübe, indem ich gut den dritten Theil der daher bezogenen Sorten falsch fand; die Frucht ist auch größer dargestellt, als Diel selbst in seiner günstigen Gegend sie angibt, und eine Frucht seines Süßen Ranzhäufers, die Zahn 1865 mir sandte (indef etwa abweichend gebildet sein konnte), wick in mehreren Punkten von Diels Beschreibung ab, war 3" breit, 2" hoch, mit stark ungleichen Hälften; das Kernhaus offen, Kelch auch offen, nicht geschlossen und nicht kraußförmig in die Höhe stehend, und liefen nur sehr wenig bemerkliche Erhabenheiten über die Frucht, deren Stielhöhle rostig, nicht glatt, das Fleisch sehr mürbe, und der Geschmack wohl gezuckert aber nicht zimmtartig war. — Die Annales VIII, S. 45, haben einen Pomme de Jaune mit dem Synonym Pomme d'argent, welcher mit dem Obigen nicht verwechselt werden darf.

Gestalt: Etwas flachrund, in gut gewachsenen Exemplaren einem kleinen Weißen Wintercalville ähnlich. Gute Exemplare messen bei mir 2½" Breite und 2" Höhe. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist mäßig abgestumpft. Die Frucht aus der Collection der Gebrüder Simon Louis (Fig. b oben) war beträchtlich größer, 3½" breit und 2¾" hoch.

Kelch: wollig, langgespißt, meistens geschlossen, einzeln halb offen, sitzt in mäßig tiefer Senkung mit rippenartigen Falten oder feinen Rippen umgeben, die auch calvillartig, theils kantig, einzeln flachkantig, bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: holzig, meist ganz kurz, einzeln ¾" lang oder auch bloß ein Buß und fleischig, sitzt in weitgeschweifter, tiefer, meistens mit strahlig verlaufendem Roste ausgekleideter, oft auch glatter Höhle.

Schale: fein, glatt, im Liegen geschmeidig, etwas glänzend, vom Baume grüngelb, später schön hellgelb, wobei besonnte Exemplare an der Sonnenseite leichten Anflug gelblich bräunlicher Rötthe zeigen, die beschatteten Exemplaren fehlt. Punkte fein, fallen nicht ins Auge, sind in der Grundfarbe als fein erhobene Schalendupfen bemerklich, an der Sonnenseite durch mäßig, viele, feine, rothe, sie umgebende Kringe markirt. (Die Annales stellen zahlreiche, feine, rothe Punkte über die ganze Sonnenseite verbreitet, und eine leicht aufgetragene, gelbliche Rötthe noch etwas weiter verbreitet dar.) Etwas Rost fand sich nur an sehr einzelnen Exemplaren. Geruch schwach.

Das Fleisch ist ziemlich weiß, fein, mürbe, selbst zart, ziemlich saftreich, von sehr angenehmem, etwas rosenartig gewürzten, fast reinen Zuckergeschmacke, der in hiesiger Gegend etwas stärker prononcirt sein könnte.

Das Kernhaus sitzt mehr nach dem Kelche hin, ist mäßig groß, etwas unregelmäßig, ziemlich offen; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten nicht viele und nicht gehörig ausgebildete, große, theils auch taube Kerne. Kelchröhre breiter, nur etwas herabgehender, doch die Spitze des Kernhauses noch erreichender Regel.

Reifzeit und Nutzung: Meine Früchte waren bereits Mitte November völlig mürbe, und hielten sich bis gegen den März.

Der Baum wächst in der Baumschule gut, doch bisher nicht stark. Genau bezeichnet ihn als genügend triebig und sehr fruchtbar. Sommertriebe ziemlich lang und stark, nach oben wollig, nur sehr leicht oder nicht silberhäutig, violettbraun, nach unten zahlreich, etwas fein punkirt. Blatt mittelgroß, fast flach, elliptisch, ziemlich tief, doch stumpf gezähnt. Aftersblätter pfriemenförmig. Augen klein, wollig, sitzen auf etwas vorstehenden, flach und kurz gerippten Trägern.

Ober die d.