



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

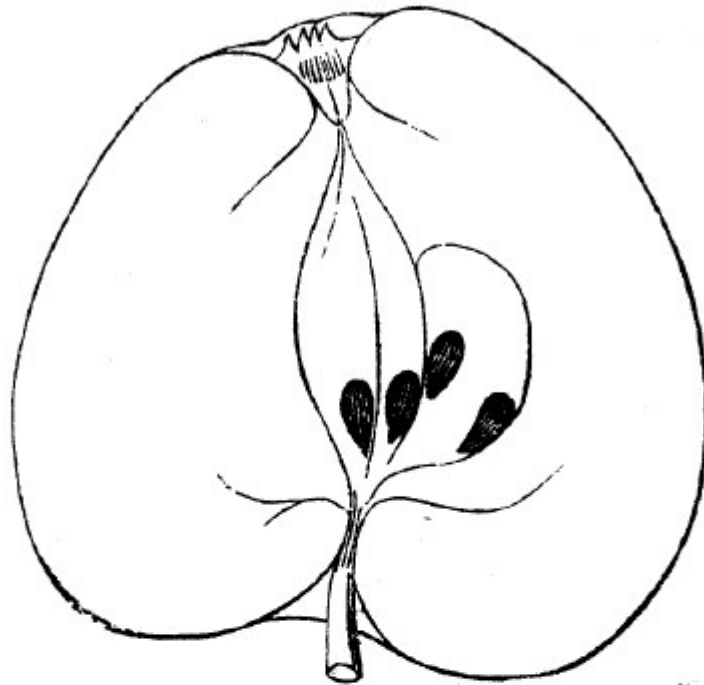
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Taubenapfel von St. Louis. ** † Herbst.

Heimath und Literatur: diese wohl noch nicht genauer beschriebene Sorte stammt aus Mex von Gebr. Simon Louis; ich erhielt die Frucht aus dem Hofgarten Sr. K. Hoheit des Kronprinzen zu Berg bei Stuttgart durch Hofgärtner Neuner und habe in den Kernobstf. Württembergs diesen Apfel als Taubenapfel von St. Louis aufgeführt.

Gestalt: ein sehr schöner mittelgroßer Apfel, hochaussehend, beide Durchmesser 3" betragend; Stielwölbung platt, breit, Bauch unter der Mitte, von wo die Frucht sanft abnimmt und mit einer unregelmäßigen kleinen Kelchfläche endigt. Von der Kelchhöhle aus 4—5 breite, theils kantig erhabene, theils flache Rippen bis zur Stielfläche.

Kelch: halb offen oder offen mit großen breiten grün bleibenden Kelchblättchen eine auffallend tiefe Kelchhöhle zeigend — umgeben von Rippchen und einzelnen Einschnürungen. Kelchfläche sehr unregelmäßig.

Stiel: kurz, fleischig, in weiter aber wenig tiefer Höhle, in der nur feiner Krost sich zeigt.

Schale: glatt, etwas geschmeidig, glänzend, herb. Grundfarbe grünlich und weiß, wovon indeß wenig sichtbar; die Schale ganz mit einem carmoisinartigen Blutroth verwaschen und gestreift, in dem noch dunklere Punkte bemerkbar, die Schattenseite blässer roth, wie marmorirt. Fast an jeder Frucht findet sich ein flammenartiger, breiter rother Bandstreifen. Punkte: sehr vereinzelt, weißgrau, einzelne Kostmale mit rissiger Einfassung, sowie schwarze Kostflecken fast an jeder Frucht.

Fleisch: weiß, unter der Schale grünlich, sehr locker von gewürzhaftem, gutem, süß weinsäuerlichem Geschmacke, sehr saftreich.

Kernhaus: sehr groß, weit offen, mit nur einzelnen dicken Kernen, die klappern.

Relchröhre: ein sehr tiefer, weiter und stumpfer Kelch.

Reife und Nutzung: Ende September und Anfang October, hält sich 2—3 Wochen. Recht gut zum Rohgenuß, eine wahre Zierde für die Tafel, zum Kochen und wohl auch zum Dörren vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: der Baum treibt stark, ist aber jung schon recht fruchtbar; sein Holz ist dunkelbraunroth mit weißlichen, länglichen, fühlbaren Punkten versehen und gegen die obere Hälfte hin mit feiner Wolle leicht überzogen. Die Blätter sind breit eiförmig, langgespitzt, doppeltgesägt, unterseits wollig.

Eine empfehlenswerthe Obstsorte.

Ed. Lucas.