



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.

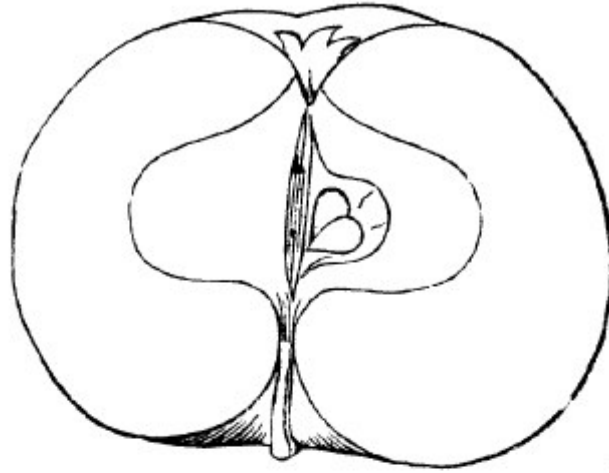
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Weißer Taffetapfel. * †† Winter.

Weißer Winter-Taffetapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: gehört zu den alten Sorten, deren Ursprung sich nicht mehr nachweisen läßt, und ist in Deutschland weit verbreitet, namentlich auch im Hannover'schen sehr häufig angebaut. Ich erhielt Früchte aus dem Braunschweigischen, aus Thüringen, Böhmen, Württemberg und von andern Orten, was für den Werth dieser sehr schätzbaren Sorte zeugt, die für die Tafel sehr angenehm und noch brauchbarer für den Haushalt ist. Verdient daher recht häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt 2 Früchte, den Wachsapfel, II. S. 180, und den Weißen Winter-Taffetapfel, Taffetas blanco d'hiver, II. S. 185, die nach seiner eigenen Erklärung sich sehr ähnlich seien, jedoch verschieden sein sollen, so daß der Unterschied hauptsächlich im Geschmacke und in der Färbung liegen solle, deren Beschreibung in Frucht und Vegetation aber gänzlich übereinstimmt, selbst im Geschmack, denn alantartig und kalmsusartig bedeutet bei Diel so ziemlich dasselbe und höchstens Modifikationen desselben Geschmacks, so daß kein Unterschied bleibt als die Färbung, wo dem Weißen Winter-Taffetapfel die Röthe fehlen soll. Diese habe ich aber nach Umständen auch an Diels Wachsapfel nicht gefunden. Wir sind es bei Diel schon gewohnt, daß er oft Unterschiede in unwesentlichen Merkmalen suchte, und stehe ich daher nicht an, die beiden Früchte für identisch zu betrachten, worüber ich durch eigene Erfahrung bisher nicht gewiß werden konnte, da ich den Weißen Winter-Taffet-Apple von Diel nicht erhalten konnte. Auch stehe ich nicht an, den obigen älteren und bezeichnenderen Namen wieder herzustellen. Die Frucht ist als Weißer Winter-Taffet-Apple schon von Christ beschrieben, Handb. Nr. 147, Volkst. Pomol. Nr. 81, welchen Diel selbst als mit seinem Wachsapfel identisch ansieht, und unter diesem Namen in v. Lehrenthals Werke Taf. 26 dem Wachsapfel ganz ähnlich abgebildet, heißt in Herrnhausen von Alters her Taffetas blanco, kommt in Lucas Kernobst. Württembergs als Oberländer Taffetapfel vor, von dem die eingesandten Früchte dem Wachsapfel gleich waren, und wird auch noch Diel Kostels gelber Weibling dieselbe Frucht sein, die Diel von Burchardt erhielt, von dem ich zwar nur erst zweimal Früchte sah, jedoch im Jahre 1834 ganz dieselbe Röthe, als an dem Wachsapfel fand,

während Diel angibt, daß alle Rötze fehle. Ob und unter welchem Namen etwa diese Frucht im Auslande vorkomme, ist mir noch nicht bekannt.

Gestalt: ziemlich platt, die Wölbung am Stiel und Kelch sind wenig verschieden. Gute Früchte sind nach Diel $2\frac{3}{4}$ " breit und $2-2\frac{1}{4}$ " hoch; Exemplare, die ich bisher sah, waren $\frac{1}{4}$ " weniger breit und 2" hoch.

Kelch: geschlossen, grünbleibend, steht in geräumiger, bald seichter, bald etwas tieferer Senkung, umgeben mit feinen Falten und schönen Fleischperlen, die sich oft als 5 Fleischwärtchen sehr regelmäßig umher gruppieren. Ueber die Frucht laufen auch etliche Erhabenheiten, doch nicht rippenartig, sondern breit und flach, und machen nur oft die Rundung ungleich.

Stiel: bald kurz, bald $\frac{3}{4}$ " lang, holzig, steht in weiter Höhle, die ziemlich lang mehr grün bleibt und häufig ganz fein mit Roß belegt ist.

Schale: sehr fein, glänzend, vom Baum schon ein helles Strohgelb oder Weißgelb, in der Zeitigung wachsartiges Weißgelb. Freihängende Früchte haben auf der Sonnenseite bald etwas verbreiteter, bald nur auf einer kleineren Stelle einen leichten Anflug einer blaffen, oft etwas rosenartigen Rötze, die die Schönheit der Frucht sehr erhebt und, wie Diel sich ausdrückt, Manchen an ein sanft geschminktes Mädchen erinnern möchte. Bei beschatteten Früchten fehlt diese Rötze und scheint es nach meinen Wahrnehmungen auch an den Jahren oder Boden, sowie an der vollkommenen Ausbildung der Frucht zu liegen, ob diese Rötze überhaupt oder wenigstens in ihrer rechten sanften Schönheit hervortritt. Die Punkte, Anfangs in der gelben Farbe als feine, weißliche Dupfen, sind später sehr wenig bemerklich, im Roth bilden sie zuweilen feine, dunkelcarmoisinrothe Punkte, sowie sich einzeln auch Warzen, oder in schlechtem Boden und nassen Jahren schwärzliche, eingesenkte Flecken finden. Geruch merklich, etwas quittenartig.

Fleisch: weiß, bei recht vollkommenen Früchten sehr weiß, fein, markig, saftreich, von flüchtig kalnusartigem, durch seine milde Weinsäure gehobenen Geschmack.

Kernhaus: nach Diel etwas offen, fand ich allermeist ganz geschlossen; es liegt mehr nach dem Kelche hin, läuft in die Breite, ist klein; die kleinen Kammern enthalten viele vollkommene, breitereiförmige, kurze Kerne. Die Keimröhre zieht sich spitz ziemlich tief herab.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich bis Ostern; daß sie bald mehlig wird, ist nicht gegründet und verliert sie den Saft erst gegen Ostern. Viele lieben den Geschmack besonders und muß die Frucht auch sehr guten Wein geben, worauf das eine Synonym schon hinweist.

Der Baum bleibt nicht, wie Diel meint, klein, sondern sah ich hier nicht wenig recht große Bäume, die eine schöngewölbte Krone machen, mit sich etwas hängendem Fruchtholze; er kommt in allerlei Boden gesund fort und ist sehr reichlich fruchtbar. Sommertriebe schlank, schmutzig braunroth, ziemlich wollig, wenig und fein punktiert. Blatt groß, länglich eiförmig, zuweilen etwas herzförmig, mit den Rändern aufwärts gebogen, glänzend, seicht und stumpfspitz gezahnt. Aftersblätter fein, lanzettförmig. Augen ziemlich stark, weißwollig; Augenträger flach.

Oberdieck.