



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.

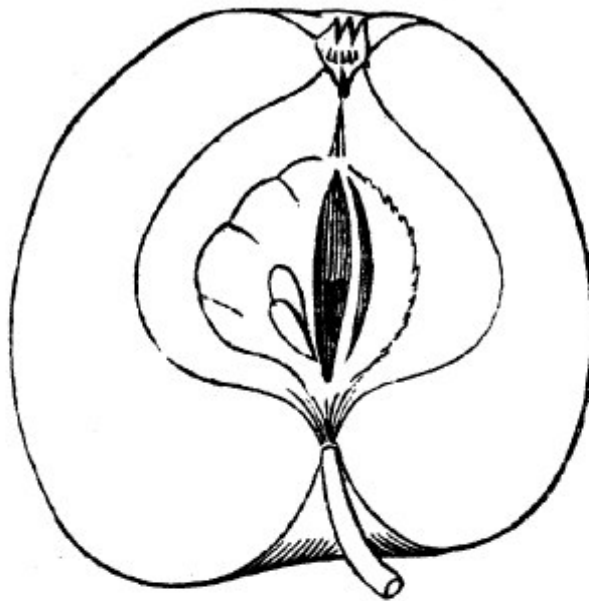
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Weißer Winter-Taubenapfel. Christ ** † B.

Heimath und Vorkommen: über diese schon alte und doch noch sehr wenig gekannte Sorte, die ganz das Pendant zu dem Rothem Taubenapfel ist, sich von diesem aber durch weißere Färbung leicht unterscheidet, scheint viele Verwirrung zu herrschen. Mein Reis erhielt ich zuerst von dem verstorbenen Hofmeister Witter zu Celle, dessen Baumschule mit Diel'schen Sorten versehen war, finde in seinem Cataloge aber nur einen großen weißen Taubenapfel (Pigeon blanc le gros), den er, da dieser bei Diel nicht vorkommt, aus hiesigen Früchten wird aufgenommen haben, da obiger als Pigeon blanc bei uns sich nicht selten findet. Nachher erhielt ich dieselbe Sorte nochmals von weiland Magister Schröder zu Hamburg durch Verwechslung als Weißen Sommer-Taubenapfel. Diese Sorte habe ich noch, während die Witter'sche durch den Umzug nach Nienburg mir einging, und habe häufig Reiser unter obigem Namen versandt.

Literatur und Synonyme: unter obigem Namen findet sich die Frucht richtig nur bei Christ nach Ranger, Handbuch S. 451, S.W.B. S. 110; vollst. Pomol. Nr. 71, wo sie auch als Pendant zu dem Pigeon rouge beschrieben wird. Der L.D.G. XIII. S. 351 Taf. 17 hat einen Weißen Winter-Taubenapfel, der nicht der obige ist, da er nur selten an der Sonnenseite etwas schwachroth angelauten sein soll und der Geschmack nur als angenehm süßsauerlich bezeichnet wird; auch das Blatt seine größte Breite in der Mitte haben soll. Sidler deutet auch selbst die Verschiedenheit unter den Vergleichen an. Vielleicht ist dieser identisch mit Donauers weißem Winter-

Taubenapfel, den Dittrich I. S. 214, meungleich als von dem Sidler'schen verschieden, aufführt; wenigstens darf auch dieser mit obigem nicht verwechselt werden und mögen beide als Sidlers und Donauers Weißer Winter-Taubenapfel bezeichnet bleiben. — Diel hat den obigen wohl ungezweifelt VII. S. 61 als Weißen Winter-Taubling, Pigeonnet blanc d'hyver, da die Beschreibung der Frucht recht gut und noch mehr die der Vegetation paßt, und wie Diel seinen königlichen Taubling mit Unrecht vom Pigeon rouge trennt, so wird man auch in Frankreich die Namen Pigeon und Pigeonnet nicht wesentlich unterschieden haben. Magister Schröder, der fast alles von Diel hatte, hat wahrscheinlich die statt des Weißen Sommer-Taubenapfels neu gesandte Frucht als Weißen Winter-Taubling von Diel bezogen und ist es auffallend, daß Diel diese schätzbare Frucht im Cataloge nicht aufführt, deren angemessenste Benennung die obige ist. — Auch Zinks Pigeon blanc gros wird nicht der obige sein, so wie auch der Weiße Winter-Taubenapfel der Pomona Franconica ein anderer ist, der schon von Diel als Mayers Weißer Winter-Taubenapfel bezeichnet und in unserem Handbuche 3. Lieferung S. 257 beschrieben ist. Der Londoner Catalog hat den obigen nicht, sondern nur den von Mayer und mit dem Hauptnamen Pigeonnet und den Synonymen Pigeonnet blanc, Pigeonnet blanc d'été den Weißen Sommer-Tauben-A.

Seit alt: meistens die des Pigeon rouge, ziemlich konisch, hochaussehend, meist so breit, als hoch, in vollkommenen Exemplaren 2 1/2", oft wirklich etwas höher als breit, oder auch etwas breiter als hoch, und dann mehr zur Kugelform neigend. Bauch immer etwas, bei den konischen aber merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abgestumpft wölbt. Nach dem Kelch nimmt sie stärker und mehr oder weniger abgestumpft ab. Einige Erhabenheiten laufen meistens über die Frucht hin, sind aber oft nur flach und unbedeutend, machen jedoch die Seiten der Frucht öfter etwas ungleich.

Kelch: langblättrig, geschlossen, sitzt in ziemlich flacher Sentung, die mit feinen Rippen (meist 5) und dazwischen liegenden Fleischperlen geziert ist (was Diel bei dem Weißen Winter-Taubling als charakteristisch bezeichnet).

Stiel: dünn, holzig, meist 3/4" lang, sitzt in tiefer, etwas rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, vom Baume fast wachsartig weiß, im Liegen hellgelb. Die Sonnenseite ist bei besonnten mit kurz abgekehrten Carmoisinstreifen und zwischen diesen punktiert, allermeist nur sanft und nicht grell gezeichnet; doch finden sich einzelne matte Streifen oft auch noch auf der Schattenseite. (Diel sagt beim Weißen Winter-Taubling: ein Teil der Sonnenseite ist mit einem etwas blaffen Carmoisinroth nur punktiert, in welchem man noch kleine Anfänge von etwas Streifenartigem bemerkt; bei mir traten die Streifen immer deutlich hervor.) Punkte fein und zerstreut; in einigen Jahren fand ich auch stärkere, einzelne ziemlich sternförmig. Geruch stark, gewürzreich.

Fleisch: sehr weiß, fein, saftreich, gewürzt riechend, von demselben rosenartigen, etwas flüchtig alant- oder calmusartigen, weinartigen Zudergeschmacke, als beim Rothen Taubenapfel, ja noch etwas feiner.

Kernhaus: länger als breit, meist geschlossen, doch einzelne Kammern auch ziemlich offen; Kerne schwarzbraun, zugespitzt eiförmig, etwas kantig, ähnlich denen des Pigeon rouge (nach Diel hätte der Weiße Winter-Taubling meist taube, oft gar keine Kerne).

Kelchröhre: geht als Cylinder oder feiner Regel nur etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Ende November oder im December und hält sich den Winter hindurch. Hat, wie der Rothe Taubenapfel, für die Tafel vielen und für die Küche geringen Werth, wo er hauptsächlich nur zum Schmoren mit Wein taugt.

Der Baum hat ganz ähnliche Vegetation, als der Rothe Taubenapfel (nur die Zweige und Blätter noch etwas mehr wollig), wird wie dieser nicht groß, aber recht fruchtbar und giebt auch auf Wildling schöne Zwerge. Sommertriebe dünn, schlank, mit feiner Wolle belegt, nur fein punktiert, unten meist etwas silberhäutig, an der Sonnenseite matt braunroth. Blatt eiförmig, unten am Zweige und an den Fruchtaugen lang und elliptisch, unten stark, im Sommer selbst oben etwas wollig und dadurch düster; mäsig tief und stumpfpitz gezahnt. Augen stark, dick und länglich, etwas weißwollig.

Oberdieck.