



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.**

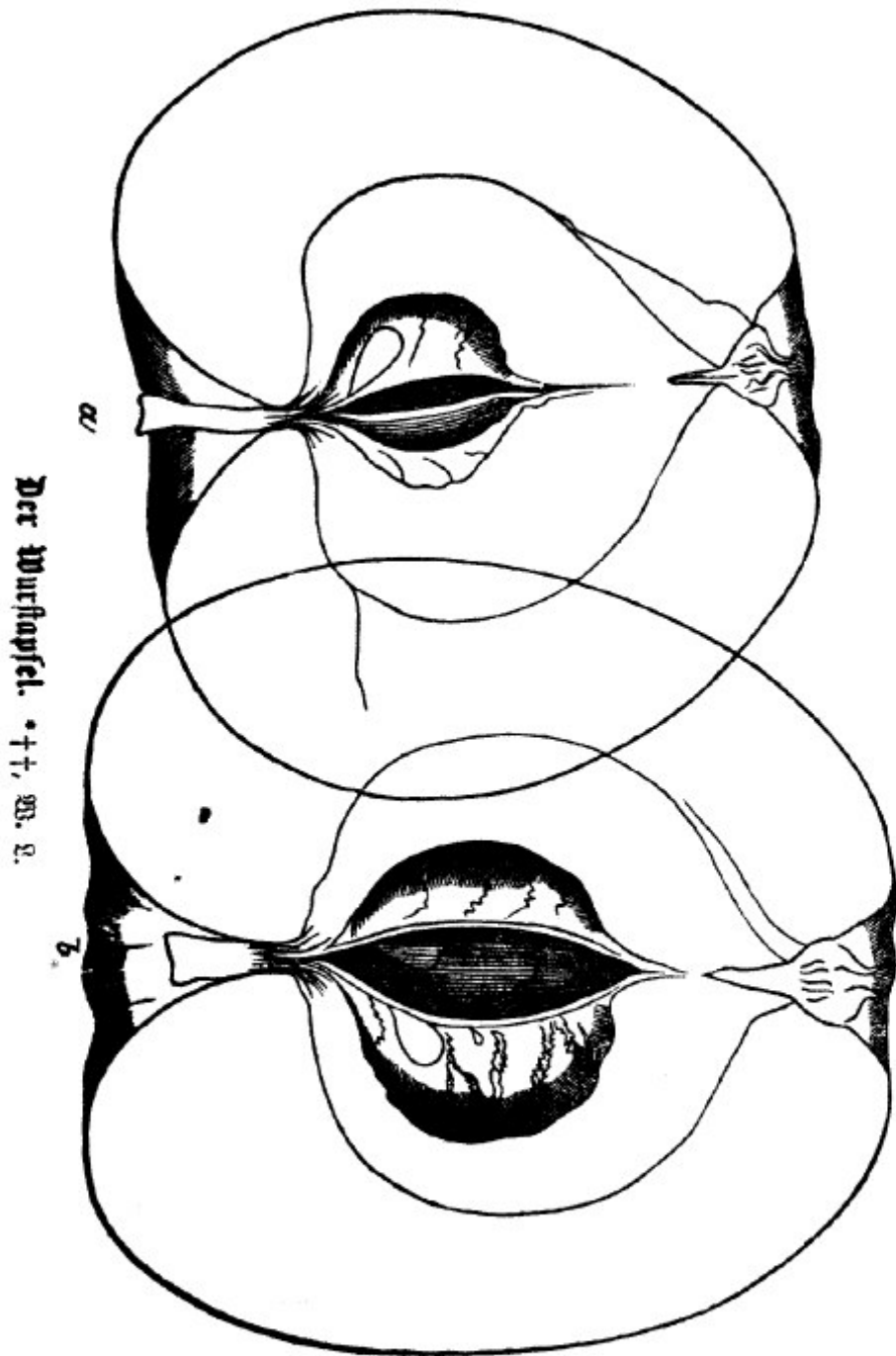
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 556. Der Wurstapfel. Diet I, 3; Lucas III, 3. b; Hogg III, 2, C.



Der Wurstapfel. •†, W. 2.

Heimath und Vorkommen: Ist eine unter dem Namen Dider Süßer oder Wurstapfel bei Veel unweit Ruhrort, Reg.-Bezirk Duisburg, sehr häufig angebaute und sehr geschätzte Frucht, die man namentlich zur Bereitung eines schönen, süßen Apfelkrautes (Apfelsyrup), sowie zum Dörren gern anwendet. Herr Lehrer Lehnhof daselbst, ein eifriger Pomologe, von dem ich auch den schon beschriebenen Großen Mönchsapfel erhielt (Handb. IV. S. 485.), hatte die Güte, mir Kelder und wiederholt, schöne Früchte zu senden. Der Baum ist dort nächst

der Wintergoldparmäne, vor allen andern tragbar, und verdient die Sorte, als einer der besten Süßäpfel, dessen Fleisch nicht ledertig, sondern mürbe ist und sich gut kocht, wohl weitere Verbreitung. Zur Erklärung des Namens weiß ich nichts zu sagen. Wie man den Geslammten weißen Cardinal bei Hamburg auch Pfannkuchenapfel nannte, weil man ihn besonders gern zu Apfelspfannkuchen benutzte, so mag man den obigen gern mit Würst, etwa mit Beutelwürst, gebraten und gegessen haben.

Literatur und Synonyme: Ist bisher den Pomologen unbekannt geblieben.

Gestalt: theils mehr kugelig, häufig aber zum Konischen neigend und hochaussehend, $3\frac{1}{4}$ " breit und 3" hoch, manche Exemplare selbst $3\frac{1}{2}$ " breit und hoch. Die Form ist häufig nicht schön und etwas verschoben. Der Bauch sitzt bei den kugeligen fast in der Mitte, bei den hochaussehenden etwas mehr nach dem Stiele hin, um den dann die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie immer etwas und oft merklich stärker ab, und ist mehr oder weniger abgestumpft.

Kelch: an der Basis breit- nach oben fein gespitzt, doch fehlen häufig die oberen feinen Spitzen, und erscheint er dann als breit gespitzt, grün, wollig, fast oder wirklich geschlossen. Er sitzt bald in einer flachen, oft selbst engen, bald in ziemlich tiefer und weiter, meist nur wenige feine Beulen zeigender, fast ebener Senkung, doch laufen über die Frucht breite Erhabenheiten oft sehr sichtbar hin, drängen sich auch wohl einzeln vor und verschieben die Rundung oder machen die Hälften ungleich.

Stiel: holzig, ziemlich stark, sehr kurz, oft auch der Stielwölbung gleichstehend, sitzt in weiter, meist auch tiefer, fast immer mit strahlig verlaufendem Roste bekleideter Höhle, der indeß oft auch nur einen Theil der Stielhöhle einnimmt.

Schale: fein, glatt, ziemlich glänzend, geschmeidig. Die Grundfarbe ist in der Reife ein schönes, hohes Gelb, von dem bei stark besonnten oft nicht viel rein zu sehen ist, indem die Frucht mit zahlreichen, lang abgesetzten Carmoisinstreifen reich gezeichnet, und zwischen denselben noch fein punkirt und an den stärker besonnten Stellen etwas leichter roth überlaufen ist. Ausliegendes schneidet die Röthe ab. Die Punkte sind zerstreut, meist fein und fallen nur, da etwas mehr ins Auge, wo sie mit ganz feinen, ein wenig helleren Dupfen umgeben sind. Der Geruch ist merklich.

Das Fleisch ist gelblich, fein, mürbe, saftreich, von nur schwach mit Säure versehenem, etwas gewürzten Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist mehr oder weniger, oft stark offen; die ziemlich geräumigen Kammern mit oft stark ausgeblühten Wandungen enthalten nicht viele, ziemlich lange und spize, häufig nicht recht vollkommene oder selbst taube Kerne. Die Kelchröhre zieht sich trichterförmig etwas herab.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis tief in den Winter.

Der Baum wächst nach der gegebenen Nachricht stark, wird sehr groß und ist äußerst fruchtbar, kommt auch in allerlei Boden gut fort. Er zeigt in meiner Baumschule recht kräftigentrieb, geht mit den Ästen in ziemlich spitzen Winkeln rasch in die Luft, und gleicht im ganzen Triebe dem der Pariser Rambourreinette. Die Sommertriebe sind stark, nach oben wenig abnehmend, steif, mit feiner Wolle belegt, leicht silberhäutig, zerstreut mit gelblichen, ziemlich starken Punkten gezeichnet, von Farbe etwas schmutzig schwarzviolett. Blatt recht groß, flach, mit der Spitze meist etwas nach unten gebogen, oval mit aufgesetzter, schöner Spitze, grob, tief und scharf, meist doppelt gefeirt gezahnt. Austerblätter stark, lanzettlich. Augen ziemlich stark, flach gedrückt, wollig, sitzen auf nur wenig vorstehenden, doch deutlich gerippten Trägern.

Anmerkung. Wer unbekannte Früchte, vielleicht selbst ohne nähere Beobachtung der Vegetation, nach Uebereinstimmung einer vorliegenden Frucht mit der Beschreibung einer Sorte benennen zu können glaubt, wird leicht auf die Ansicht gerathen, daß die obige der Die'sche Gestreifte Rambour von Beel sei. Wie dieser indeß aus Beel bei Kapriacht stammt, so zeigt die Autopsie beider Sorten auch ganz verschiedene Früchte.

Wegen der Classification der Frucht kommt man in einige Verlegenheit. Am süglichsten gehörte sie zu den Streiflingen, doch ist das Kernhaus weit offen. Ich habe den Apfel daher lieber zu den Gulberlingen gesetzt, obgleich er vielleicht nur in der Winterzeit der Exemplare bemerklichere rippenartige Erhabenheiten zeigt.

Oberdieß.