



Deutsche Obstbauzeitung

59. Jahrgang der Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben

vom

Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins

in Eisenach

.....

Jahrgang 1913



STUTTGART 1913

Verlagsbuchhandlung von Eugen Ulmer

Verlag für Landwirtschaft, Obst- und Gartenbau

Nordhannoversche Daueräpfel.

Von Heeschen in Hausbruch, früher Neuenfelde.

Auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftlichen Gesellschaft in Hamburg, Juni 1910, und schon früher auf der Ausstellung in Hannover haben nordhannoversche, insbesondere Altländer Äpfel ihren alten, guten

Korb seiner Glockenäpfel aus der Ernte 1908 also 1½jährige Früchte. Wenn auch solche alten Früchte an sich Handelswert nicht mehr haben, so bezeugte die Frische und das wenig Eingeschrumpftsein jener 1½jährigen Früchte



Altländer oder weißer Glocken-Apfel.

Ruf aufs neue bestätigt. Zu der Haltbarkeit dieser Sorten an sich kommt, daß der Altländer sein Obst in zweckdienlichen Obsthäusern aufzubewahren versteht. Ein solches vorzügliches Obstaufbewahrungshaus ist das des Hofbesitzers J. Rieper in Wisch (altes Land). Jetzt (Mitte April) ist wieder die Zeit, wo gute deutsche Daueräpfel rar werden. Da möchte ich von unsern nordhannoverschen Daueräpfeln einige Sorten, die sicher weiterer Verbreitung, wenigstens eines Anbauversuches, wert sind, vorführen. Manche haben ja auch schon weiteste Verbreitung gefunden.

1. Der Glockenapfel. Von diesem gibt es Abarten: den Altländer, den Ladecoyer, den Neuhäuser Glocken und noch andere mehr. Sie alle sind vorzüglich in Haltbarkeit und Verwertung. Ich glaube, es war 1909, da zeigte mir ein Gutsbesitzer aus Neuhaus a. Oste auf der Obstausstellung in Harburg (Elbe) einen

doch die vorzügliche Haltbarkeit der Sorte. Wer also Neuernte solcher Früchte kauft, hat bei einigermaßen richtiger Aufbewahrung seiner Früchte die Bürgschaft, vor schnellem Verderben seiner Äpfel geschützt zu sein, und wer solche Sorten baut, wird durch die lange Haltbarkeit seines Lagerobstes einen guten Groschen verdienen.

Hinsichtlich ihrer Verwertung sind diese Glockenäpfel in erster Linie Wirtschaftsf Früchte, aber sie sind als solche von so vorzüglicher Güte — ich möchte sagen — unübertrefflich — gleich, ob in Ansehen, in Verwertungsform und auch im Geschmack.

Die Frucht ist gut mittelgroß bis groß, konisch, abgestumpft, kegelförmig, schon auf dem Baume lachend gelb. Sie ist gesund. Baum ist auch wie die Frucht gesund. Er trägt früh und bald sehr reich, meistens alle zwei Jahre. Die Krone ist etwas hochgehend

und bildet sich bei dem lebendigen Wachstum in der Jugend rasch und schön. Wie kaum eine andere Sorte hat der Baum ein überreiches Wurzelsystem von feinen Nährwurzeln, da-

Glocken, selbst wenn er gar nicht so kühl aufbewahrt, selten ein.

Der Baum ist gleichfalls sehr gesund, trägt früh und reich. Bei zu reichem Behang bleiben



Altländer Pfannkuchen-Apfel.

gegen weniger Verankerungswurzeln und er bedarf deshalb in windigen Lagen eines Pfahles.

2. Der Pfannkuchenapfel. Auch davon gibt es Spielarten. Ich habe den Altländer im Auge. Der ist ein mittelgroßer, etwas glatter, gerippter Apfel, der, gut aufbewahrt, sich bis in den Juni hält. Von gelber Grundfarbe ist die Sonnenseite teils rot geflammt, teils rot verwaschen, mit noch dunkler roten Streifen durchzogen. Die gelbe Seite hat oft zahlreiche tiefdunkel-

die Früchte unter Mittelgröße. Leider leidet die Frucht an Fusikladium. Doch sollte dies nicht abhalten, diese einträgliche Sorte anzubauen, wenn sie anders den Verhältnissen sich anpaßt, denn die heutige Spritztechnik hat bewährte Mittel und vorzügliche Spritzen, um dies Übel zu bekämpfen.

3. Der Altländer Schurapfel. Dieser schlägt die beiden vorigen durch seine Einträglichkeit, weil er mit ihnen gleichfrüh und gleich reich



Altländer Schur-Apfel.

grüne Punkte. Der Apfel ist in erster Linie Wirtschaftsfrucht, schmeckt aber, wenn die Äpfel schon rar sind und der Geschmack nicht mehr so anspruchsvoll ist, auch recht gut. Auch der Pfannkuchen schrumpft wie der

fruchtbar ist, der Baum aber in Lebensdauer dieselben überragt. Er trägt, wenn nicht gar zu starke Nachfröste die Blüte zerstören, alle zwei Jahre s e h r reich. Der gut mittelgroße Apfel von gelber Grundfarbe, roter Backe und



Ladecoper Glocken-Apfel.

etwas gerippter Form gilt im allgemeinen nur als Wirtschaftsapfel, ist aber im Spätfrühling auch ein recht gut schmeckender EBapfel. Schade ist, daß die Frucht von Fusikladium stark befällt und deshalb gespritzt werden muß. Der Altländer scheut aber die Spritzkosten und alle Arbeit nicht, er weiß, was ihm seine Schuräpfel einbringen.

4. Der Rote Prinzen, eine Lokalsorte von Prinzenform, -farbe und -geschmack; sie ist aber nicht gleich mit dem hier gleichfalls angebauten Winterprinzen; sie ist entschieden wertvoller als dieser, weil vielseitiger in der Verwertung. Haltbarkeit bis Ende Februar, Anfang — Mitte März. Der stark und gesund wachsende Baum trägt sehr bald, und alle zwei Jahre seine lachend hübschen Tafel Früchte von Mittelgröße reichlich, von gutem Geschmack, sie sind nur nicht recht saftig genug. Frucht leidet hier nie oder doch sehr selten an Flecken oder Stippen.

5. Der Schmalzprinz ist ebenfalls nicht der Winterprinzen. Er ist ein Sämling des Alten Landes. Der Apfel ist sehr hübsch in Farbe und hat Prinzenform. Im Geschmack ist er recht saftig, sonst nicht sonderlich gewürzt. Größe: gut mittelgroß. Frucht und Baum sind durchaus gesund. Baum trägt mittelfrüh, wächst rasch und bildet große, schöne Kronen. Auf dem Marke wird der Apfel reißend gekauft. Ein Nachteil der Sorte ist, daß die Frucht von starken Winden leicht heruntergestoßen wird, der Baum muß deshalb etwas geschützt stehen. Wenn irgend eine Sorte, möchte ich gerade diese zum Versuch für Erwerbsobstzüchter als Handelsapfel (für Wirtschaft) warm empfehlen. Frucht hält bis Ende März.

6. Rotfransch oder jetzt

auch wohl Zinszahler genannt, ist eine kleine, aber sehr feine, in der Gegend von Neuhaus a. Oste und Umgegend viel angebaute und schon lange dort eingebürgerte Tafelsorte. Als Marktapfel ist die Frucht zu klein und zu edel. Die kleine, kaum mittelgroße Frucht hat graugelbe Grundfarbe und dunklere Backe. Der Baum wächst kräftig und trägt wenigstens in genügendem Alter reich. Als Apfel in herrschaftlichem Garten oder für Edelobstplantagen mit feiner Kundschaft dürfte dieser Apfel sich wohl empfehlen. Ob dieser Apfel aber wirklich der Zinszahler ist, kann ich nicht bestimmt behaupten.

7. Der doppelte Boiken soll der letzte meiner Guten sein,

aber er ist auch noch einer der besten. Er ist jetzt im ganzen Gebiete der Unterelbe verbreitet. Er hat ausgeprägte Kalvillform, gute Mittelgröße, hübsche grüngelbe Grundfarbe und rote Backe oder doch rötlichen Anflug. Die Frucht ist besonders Wirtschafts- und Marktfrucht, schmeckt aber in Lagerreife auch ganz gut; sie ist saftig genug und erfrischend. Der recht kräftig wachsende, mehr in die Breite gehende Baum ist, wie seine Frucht, gesund, trägt bald und wenn auch nie reich, so doch meist alljährlich seine verlockenden Früchte, die, gut aufbewahrt, ziemlich ins Frühjahr hineinreichen.

Der Ladecoper Glockenapfel weicht in Form etwas vom Altl. Glocken ab. Er wird besonders in der Ortschaft Ladecop (II. Meile des Altenlandes) und deren Umgegend angebaut. In letzten Jahren verbreitet er sich aber auch schon mehr über das Alte Land. Der Baum ist gesund, trägt früh,



Winter Prinzen-Apfel.

reich und meistens sicher, wie der Altl. Glocken-A. Von manchem Züchter wird er letzterem im Anbauwert vorgezogen; dies wird in dem so verschiedenen Wert des Bodens im Alten Lande seine Ursache haben. In Ladekop, der Heimat des Ladeoper Glocken ist der Boden etwas leichter als in manchen Gegenden des Alten Landes. Daraus dürfte hervorgehen, daß er etwas weniger schweren Boden als der Altl. Glocken-A. liebt.

Der Winterprinzenapfel wird im ganzen Gebiete der Unterelbe, insbesondere dort auf Marschboden angebaut. Es gibt recht alte Bäume davon. Vielfach wird er zur Aufveredlung auf ältere, gesunde, nicht gut tragende Bäume verwendet. Diese zwingt er bald zur Fruchtbarkeit, denn die Sorte ist früh und äußerst reichtragend. Am allermeisten und am liebsten wird diese Sorte auf der fetten Marsch-Elbinsel Finkenwärder angebaut.

Der Apfel ist kein Tafel-, ja nicht einmal Küchenapfel I. Ranges, weil er sich nicht gut kocht. Aber als Frucht für die Konditor ist sie hochgeschätzt. Ein Finkenwärder größerer Züchter erzählte mir wieder im letzten Herbst, daß kein Apfel ihm mehr Geld bringe als der Winterprinzen, denn der Baum trage sicher, wie kaum eine andere Wirtschaftssorte, und die Konditor verwendeten, wenn nur irgend erhältlich, nur diesen Apfel und zahlten folgedessen gute Preise. So dürfte dieser Apfel insbesondere in der Nähe von Großstädten das beste Anbaufeld finden.

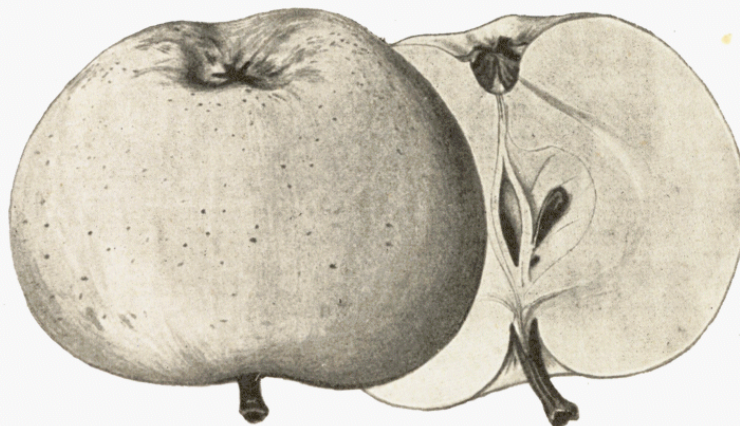
Der Altländer Klunsterapfel ein kleiner bis kaum mittelgroßer Apfel, der in Baum und Frucht durchaus gesund ist. Die Sorte würde sicher die allergrößte Verbreitung haben, wenn die Frucht neben ihrem inneren Wert auch gute Mittelgröße hätte. Die Tragbarkeit des Baumes ist sehr reich und die Tragsicherheit gut, weil die Blüte ziemlich frostsicher ist. Die Frucht wiegt trotz ihrer Mindestgröße schwer, denn sie hat festes Fleisch. Sie leidet, soweit ich beobachtet, nie an Stippe, nie an Fusikladium und hält sich bis ins späteste Frühjahr, dabei welkt der Apfel nicht, falls der Aufbewahrungsort nicht durchaus ungenügend, also zu warm und zu trocken ist.

Außer diesen beschriebenen nenne ich noch kurz, weil sonst die Arbeit zu umfangreich würde: Jakobsapfel, Hundertmarksapfel (Weißer Fransch) und den Advokatenapfel. Es sind dies alle mehr oder weniger hiesige Lokalsorten. Manche sind aber längst über ihre Heimat hinausgewandert, so verschiedene nach Böhmen, und sie haben auch dort den Anbauwert der Heimat gut bewährt und andere werden es auch sicher tun, falls damit Versuche gemacht werden. Soviel steht fest, lokal sind sie den Züchtern hier von hohem Wert.

Im Anschluß hieran muß ich aber gleich bemerken, daß mit Vermittlung von Edelreisern oder Bäumen nach Veröffentlichung

dieses Artikelchens für die Allgemeinheit ich mich nicht befassen kann; ich bitte sich deshalb an Züchter oder Baumschulen des Alten Landes, bzw. der Unterelbe zu wenden.

Alljährlich wandern sehr große Summen für späte Winter- und Wirtschafts-Apfelsorten in das Ausland und zwar eben so wohl nach Frankreich und Italien als auch nach Belgien und teilweise nach Holland. Wenn es sich auch als nicht lohnend erwiesen hat, unsere besseren Apfelsorten deren Haltbarkeit in den gemeinhin zur Verfügung stehenden Obstlagerräumen um die Mitte Dezember ihr Ende erreicht hat, mit Vorteil länger als bis dahin aufzubewahren, so können doch eine Anzahl später Winter-Wirtschaftssorten, wie z. B. Roter Eiserafel, Trierscher Weinapfel, Große Kasseler Rtte., Großer Bohnapfel, Roter Bellefleur, sogen. Malmedier, manche gute Lokalsorten für den Handel noch länger vorteilhaft aufbewahrt werden. Bis jetzt sind die deutschen Obsthändler darauf angewiesen, im



Altländer Klunsterapfel.

Dezember, Januar und Februar das Obst in sehr großen Mengen, waggonweise aus dem Auslande zu beziehen. Sie zahlen dort verhältnismäßig hohe Preise und verdienen dabei noch tüchtig Geld, das sie sicher auch für gleichwertige deutsche Äpfel anlegen werden. Auch manche bessere, spätere Sorten, wie z. B. Boikenapfel, London Pepping, einige Renetten, Kgl. Kurzstiel werden dort wo sie gut gedeihen in den Monaten Januar bis März immer lohnenden Absatz finden und gute Preise einbringen. Allerdings darf es sich nicht etwa nur um einzelne Zentner sondern um waggonweise Lieferungen handeln und es müßten zu diesem Zweck, wie es schon so oft empfohlen ist, die Obstzüchter einzelner Bezirke derartige Sorten in größerem Maße anbauen, beziehungsweise unveredeln, um sie dann gemeinsam anbieten und abgeben zu können.

Ich habe anfangs April aus dem Alten Lande die heute abgebildeten und beschriebenen Altländer Apfelsorten kommen lassen und unser Künstler, Herr Otto Wilde in Magdeburg, hat sie in natürlicher Größe und in ausgezeichneter Weise dargestellt. Ich würde die Abbildungen in farbiger Darstellung veröffentlicht haben, wenn damit nicht zu große Kosten verknüpft gewesen

wären; die Herstellung farbiger Abbildungen nimmt auch immer eine Zeit von etwa 6 Monaten in Anspruch. In einem der nächsten Hefte werden noch andere ähnliche Sorten veröffentlicht werden.

Mitglieder, die von den angegebenen Sorten zum Herbst Früchte und zum Frühling Veredlungsreiser für Versuche zu haben wünschen, wollen dies dem Vorstand des D. P.-V. rechtzeitig mitteilen. **Lorgus.**

