



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

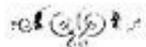
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

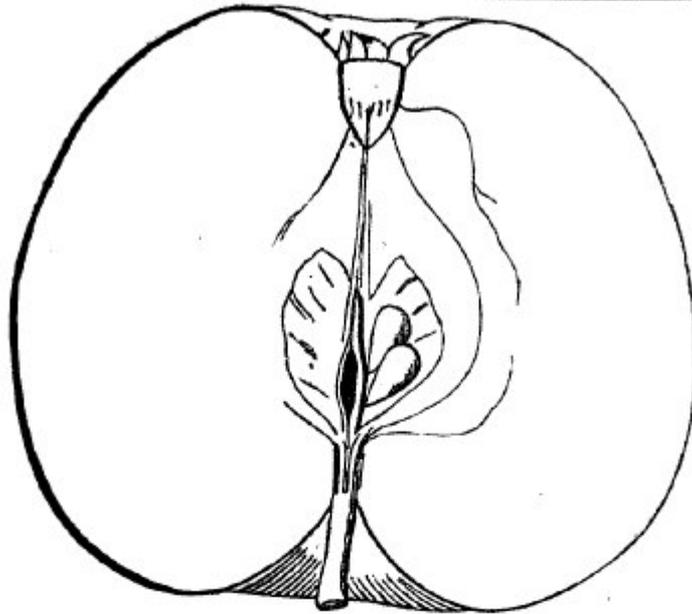
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Königin Louisensapfel. \*††. Oct., Nov. 6—8 B.

Heimath und Vorkommen: Diesen schätzbaren, häufigen Anbau verdienenden Herbstapfel erhielt Diel aus Herrnhäusen bei Hannover unter dem Namen Pomme de Reine, was durch Königin Apfel zu übersetzen ihm etwas beschwerlich für die Aussprache schien, weshalb er ihn Königin Louisensapfel nannte, wobei, wenn er das auch nicht bemerkt, ohne allen Zweifel die Louise von Preußen gemeint ist. Der Name findet sich in früheren Herrnhäuser Catalogen allerdings als Pomme de Reine, doch meine ich, ihn in alten Herrnhäuser Catalogen auch Pomme Reine gelesen zu haben, wie ich ihn noch in einem alten Bückeburger Cataloge finde, und wie man ihn mir auch jetzt in Herrnhäusen nannte, und ist das wohl richtiger, da es sonst P. de la Reine heißen müßte, und bedeutet etwa Königin der Äpfel, ähnlich dem Reine des Reinettes der Belgier oder dem Pomme roy. Wir lassen der Frucht gern den von Diel ihr gegebenen, jedem Deutschen ehrwürdigen Namen, zumal bei Müschen auch noch ein rothgestreifter Königin Apfel vorkommt (siehe Dittrich III, S. 5). Mein Reis erhielt ich von Diel, und hatte nicht nur früher selbst oft Früchte, fand auch die Sorte hin und wieder in unserem Lande, sondern sah auch 1862 in Herrnhäusen eine voll tragende unbeschnittene Pyramide des von Diel wieder bezogenen Königin Louisensapfels, wornach obige Figur gezeichnet ist.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 229. Dittrich I, S. 468. Kommt sonst nicht vor. Die Monatschr. 1857, S. 161 gibt ganz kenntliche Abbildung, die von der rechten Frucht genommen sein wird.

Gestalt: mittelmäßig groß, nach Diel  $2\frac{1}{2}$ " breit und hoch, und hatte auch ich früher Früchte von dieser Größe, sowie die Herrnhäuser noch ein Weniges größer waren. Von Form ist die Frucht hochaussehend, und neigt zum abgestumpft konischen, kleinere Früchte sind aber auch breiter als hoch, und muß man sich über-

haupt die Dielschen Spitzäpfel nur ja nicht zu lang und spitz denken, da ich schon mehrere derselben öfters breiter als hoch fand. Daß der Apfel, wie Diel will, oft auch walzenförmig sei, und dann einem Großen Bohnapfel ungemein ähnlich sehe, fand ich bisher nicht, und scheint dieser Vergleich mir höchst unpassend. Weit mehr sieht unsere Frucht einer gut gewachsenen Goldgelben Sommerreinette ähnlich, die man mit ihr leicht verwechseln kann. — Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich etwas plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie bald beträchtlich mehr, bald auch nur wenig stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: Klein, ziemlich lang gespißt, grün bleibend, halboffen, sitzt in tiefer, meist auch ziemlich weiter Senkung mit vielen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen nur flache, oft kaum bemerkbare Erhabenheiten hin.

Stiel: holzig, nach Diel  $\frac{3}{4}$  bis  $1\frac{1}{4}$ " lang, nach meinen Wahrnehmungen an guten Früchten kaum  $\frac{3}{4}$ " lang und nicht über die Stielwölbung hinausgehend, sitzt in weiter und tiefer, theilweise oder auch ganz mit etwas strahlig verlaufendem Roste besetzter Höhle.

Schale: fein, gegen Druck ziemlich empfindlich, im Liegen fein fettig, vom Baume strohweiß, in der Zeitigung hell citronengelb. Die Sonnenseite ist nur goldartiger. Punkte fein, etwas zerstreut, an der Sonnenseite jedoch auch oft häufig. Geruch ziemlich stark.

Das Fleisch ist nach Diel schneeweiß, war auch bei mir nur schwach gelblich, ist fein, mürbe, ziemlich saftreich, von angenehmem, weinartigen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist unregelmäßig, bald geschlossen, bald ganz offen, verhältnismäßig nicht groß; die geräumigen Kammern enthalten nach Diel nur wenig vollkommene Kerne, die ich jedoch meistens vollkommen und eiförmig fand. Die Kelchröhre ist bei großen Früchten ein breiter Kelch.

Reife und Nutzung: zeitigt im October oder Anfangs November (in dem frühen Jahre 1862 schon Anf. Oct.), und hält sich 6—8 Wochen gut.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine schöne, kugelförmige Krone und ist äußerst fruchtbar. Sommertriebe lang und schlank, nach oben fein wollig, nicht silberhäutig, matt dunkelbraun, mäßig zahlreich punktiert. Blatt ziemlich groß, flach, elliptisch, auch eioval, stumpfspitz gezähnt. Asterblätter häufig, pfriemenförmig, an starken Trieben auch lanzettlich; Augen klein, sitzen auf flachen Trägern.

Anm. Unterschiede gegen die Goldgelbe Sommerreinette sind: daß diese eine nicht ganz so feine, gegen Druck weniger empfindliche Schale hat, etwas matte Röthe annimmt und das etwas gelbere und festere reinettenartige Fleisch etwas mehr Weiniges im Geschmacke hat, hauptsächlich aber kann man beide Früchte sogleich dadurch unterscheiden, daß nach dem Durchschneiden der Frucht das Fleisch der Goldgelben Sommerreinette rasch braun anläuft, während das des Obigen weiß bleibt und selbst nach Stunden kaum etwas gelblicher geworden ist, was sich am raschesten beim Durchschneiden der Früchte bei Wärme oder in warmer Stube zeigt und ich sowohl Anfangs October, als bei Wiederholung des Versuchs am 20. Oct. fand. Nach diesem durchschlagenden Kennzeichen ist übrigens die jetzige Pomme Reine in Herrnhäusen nicht der Obige, sondern die Goldgelbe Sommerreinette, die vielleicht immer Pomme Reine genannt ist und ist es die Frage, ob Diel die rechte Frucht des Namens aus Herrnhäusen erhalten hat. — Die Goldgelbe Sommerreinette ist im Ganzen noch besser und werthvoller, als der Obige.

Oberdieck.