



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

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

Vierter Band: Apfel.

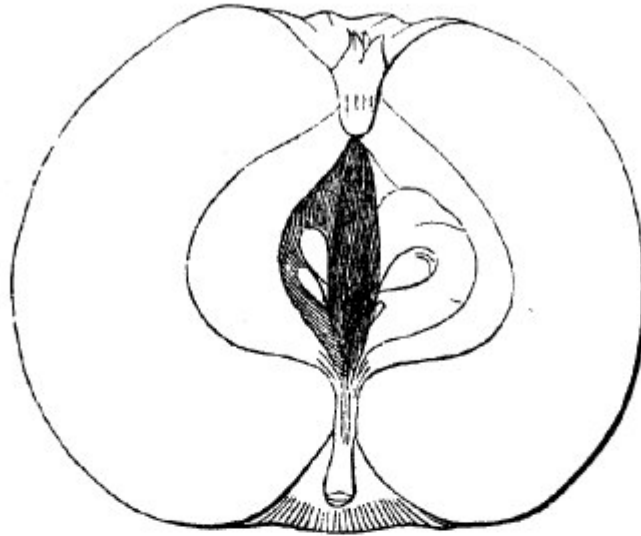
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Königl. Edelapfel. Franc real. In Süddeutschl. wohl ** † Febr. bis Som.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr haltbare und tragbare, in meiner nördlicheren Gegend aber zu einschneidend säuerliche, in Süddeutschland dagegen ohne Zweifel sehr edle, auch von Diel „zu allgemeinsten Anpflanzung“ empfohlene Frucht kam als Franc real aus Paris an Herrn Generaldirector Lenné zu Potsdam, von dem sie Diel erhielt. Scheint noch wenig bekannt zu sein und finde ich den Namen selbst in einigen Catalogen großer Etablissements in Frankreich, die ich besitze, nicht. Mein Reis erhielt ich von Diel. Diese Frucht sollte man zum Versuche besonders in Tyrol einmal anpflanzen.

Literatur und Synonyme: Diel A—B VI, p. 15 Französischer Königlicher Edelapfel. Das erste Beiwort wird wegfallen können. Dittrich I, p. 179. Das Deutsche Obst.-Cab. Nr. 21 gibt mindestens unkenntliche Abbildung. v. Aehrenthal Taf. 3 gibt bessere Abbildung, die indeß das Colorit des Apfels in voller Weise hat.

Gestalt: flachrund, kleinere neigen zur Kugelform. Der Bauch sitzt nach Diel in der Mitte, bei mir an den größeren Früchten fast stets etwas nach dem Stiele hin, um den sich die Frucht flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab. Größe 3" breit, 2¼ bis 2½" hoch. Ich hatte sie auch so groß, nur 1860, wie obige Figur, ein Geringses kleiner.

Kelch: lang und scharf gespitzt, geschlossen, sitzt in ziemlich geräumiger und tiefer Einsenkung, in der sich ziemlich viele Rippen bilden, die feinkantig über die Kelchwölbung und nachher einzeln breiter über die Frucht weglaufen, wodurch die Rundung oft verschoben wird.

Stiel: kurz, selten $\frac{1}{2}$ " lang, sitzt in geräumiger tiefer, mit Moth bekleideter Höhle, der sich häufig noch auf der Stielwölbung ziemlich verbreitet.

Schale: glatt glänzend, nicht fettig werdend, ist nach Diel vom Baume strohweiß oder gelblich grün, bei mir ganz grasgrün, und wird im Winter (bei mir erst im Frühling) hell citronengelb. Ganz frei hängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem matten, leicht aufgetragenen, nach Diel hellblutartigen, bei mir mehr mattbräunlichen Moth leicht verwaschen, welche Rötthe bei beschatteten allermeist fehlt. Geruch fehlt, auch die Punkte fehlen oft ganz.

Fleisch: nach Diel schön (d. h. bei Diel ziemlich) weiß, bei mir etwas grünlich gelb,*) fest, sehr saftreich, markicht, nach Diel von angenehmem, kräftigen feinen süßweinsäuerlichen Geschmacke, den ich hier als einschneidend bezeichnen muß.

Kernhaus: offen, die geräumigen Kammern enthalten nach Diel ziemlich viele starke Kerne, die bei mir allermeist unvollkommen oder taub sind. Die Kelchröhre geht als breiter Kegel bis zur Spitze des Kernhauses herab, was Diel als charakteristisch hervorhebt.

Reife und Nutzung: Zeitigt tief im Winter und hält sich bis tief in den Sommer. Welkt selbst in meiner Gegend nicht. Hauptsächlich wohl Tafelfrucht.

Der Baum wächst stark und wird nach Diel groß, macht kugelförmige Krone, treibt viele, etwas schlanke Aeste voller Fruchtspieße und wird früh fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, mit feiner Welle belegt, ziemlich stark silberhäutig, violettbraun, nach Diel mit nicht vielen runden Punkten besetzt, während ich (vielleicht an stärkeren Trieben, als Diel eben vor sich hatte) sie ziemlich reich punktiert fand. Blatt groß eioval, auch oval (Diel nennt es mehr ei- als herzförmig), fast flach ausgebreitet, sehr dunkelgrün, mit kurzer aufgesetzter Spitze, tief und etwas grob gezahnt. Astenblätter lanzettförmig, (nach Diel pfriemensförmig); Augen stark, dreieckig, oft auch ziemlich lang, stark wollig, sitzen auf stark vorstehenden Trägern.

Anm. Von andern grünen, lange haltbaren Äpfeln unterscheidet er sich leicht durch seine merkliche Säure und reichere Saftfülle.

Oberdieß.

*) Es ist auffallend, daß fast durchweg die Früchte in meiner Gegend gelberes Fleisch haben, als Diel bezeichnet.