



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.

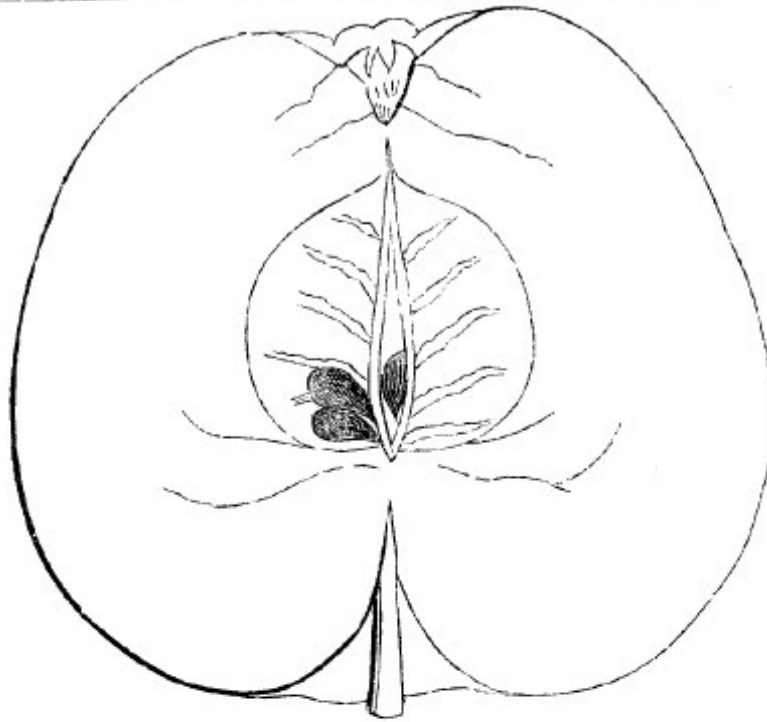
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Mecklenburger Königsapfel. * † Winter.

Heimath und Vorkommen: diese nach ihrem Kernhause und Fleische und nach den oft stark an ihr ausgeprägten Rippen zu den Calvillen zu stellende Frucht ist in Mecklenburg unter dem Namen Königsapfel sehr verbreitet und beliebt und wird von mehreren für den besten von allen Äpfeln gehalten. — Die Frucht hat unter den mir bekannten rothen Früchten Aehnlichkeit theils mit dem rothen Herbstcalvill (Edelkönig) doch ist dieser früher reif und hat rothes Fleisch, theils mit dem großen rothen Winter-Paradiesapfel (wie ich ihn von Siegel unter dem Namen Gestreifter Winter-Paradiesapfel erhielt und im Jenaer Obstkabinet Neue Aufl. I. Sect. 17. Taf. unter letzterem Namen zur Abbildung brachte,) der letztere reift aber später und hat bei weitem mehr hartes und säuerliches Fleisch, und weitere Unterschiede von beiden werden sich auch noch aus Folgendem ergeben.

Literatur und Synonyme: Königsapfel gibt es mehrere, einen Englischen, einen Süßen (wahrscheinlich aus Holland stammenden), auch einen Fränkischen (aus Nürnberg), die Diel sämmtlich beschrieb und zwar die ersteren als zu den Schlotteräpfeln, den letzteren zu den Plattäpfeln gehörig, doch stimmt keiner mit dem vorliegenden, auch kann es nicht Müschens Königin Apfel, eine in Mecklenburg vorkommende, gelblichgrüne, oft rothgestreifte, ebenfalls zu den Calvillen zu zählende Frucht sein, denn Müschen selbst, dem der Apfel vorgelegt wurde,

hat ihn nicht als solchen erkannt. — Der Name Königsapfel wird übrigens mehreren anderen Früchten, wie selbst der Englischen Königsparmäne, der Pariser Rameur-reinette, der Deutschen Schaafsnafe u. s. w. hie und da beigelegt, die aber sämmtlich zu der obigen in keiner Beziehung stehen. Es muß deßhalb diese Letztere als eine z. B. noch nicht beschriebene betrachtet werden. — Ob es die von Zink neben drei anderen Calvilles rouges d'hiver noch beschriebene Frucht des gleichen Namens Nr. 81 ist, die weißes Fleisch hat und vom Oct. bis Weihnachten dauert, ist schwer zu entscheiden, doch stimmt die Form ziemlich gut.

Gestalt: wie vorliegend, stumpfkegelförmig, sehr oft aber auch plattrund, in der ersteren Form zuweilen sogar wie etwas walzenförmig, in der anderen aber auch oft sehr zusammengedrückt, immer ein wenig mehr nach dem Kelche als nach dem Stiele zu abnehmend, meist sehr regelmäßig abgerundet und schön, $2\frac{1}{2}$ " bis $2\frac{3}{4}$ " hoch und 3" breit.

Kelch: grün oder grau, meist großblättrig, halb offen oder geschlossen, in ziemlich tiefer und enger, schlüsselförmiger, oft mit starken, oft aber auch nur mit sehr schwachen Falten besetzter Einsenkung. Im ersteren Falle setzen sich die Falten auch auf der übrigen Oberfläche bis zum Stiele herab fort und sind als flache Erhabenheiten sehr deutlich zu bemerken.

Stiel: kurz und dick oder auch dünner und etwas länger, in ebenfalls tiefer und enger, oft mit gelbbraunem Roste belegter Höhle.

Schale: etwas stark, glatt, nur wenig fettig, hellgrün, später gelblichgrün, doch fast ringsum hellcarminroth geröthet und mit vielen gedrängtstehenden, länger oder kürzer abgesetzten gröberen und feineren dunkelblutrothen Streifen überzogen, die an der S. E. zusammenlaufen, so daß daselbst der Apfel meist gänzlich dunkel-purpurroth erscheint. Dabei ist derselbe am Baume stark bläulich beduftet. In dem dunkeln Roth sind stets viele Punkte und Fleckchen des helleren Rothes bemerklich, am meisten auf der Schattenseite, die bisweilen auch noch stellenweise an einzelnen Früchten die grünliche oder gelbliche Grundfarbe zeigt.

Fleisch: gelblichweiß, mit einer grünlichgelben Ader ums Kernhaus, fein, Anfangs fest, in der eigentlichen Reife aber sehr locker und mürbe, hinlänglich saftig, und von gutem, süßweinigen, himbeerartig gewürzten Geschmack. Auch riecht der Apfel angenehm, wenn auch nicht stark.

Kernhaus: verhältnißmäßig, Achse hohl, Kammern oft weit, oft auch flacher, nach der Achse zu mehr oder weniger offen, mit nicht vielen und nicht großen, vollkommenen, gelbbraunen, eirund zugespitzten auch oben seitwärts etwas spitzen Kernen.

Kelchröhre: kurz, sitzt auf dem Kernhause auf, ohne Fortsatz derselben nach dem Mittelpunkte der Achsenhöhle.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im Dezember und Januar, ist von da bis durch den Februar am besten. Sie hält sich aber auch bei guter Aufbewahrung länger, verliert aber zuletzt den Saft und wird mehlig. Ist sowohl zum frischen Genuß wie zu allen häuslichen Zwecken sehr gut verwendbar und eine Zierde der Obstschale, wird auch auf den Märkten gerne gekauft.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gut, wird groß und ist reichlich tragbar. Sommerzweige nach oben etwas wollig, dunkelrothbraun mit einzelnen schmutzigweißen Punkten, die Augen daran sind klein, angedrückt, die Augenträger dreifantig. Fruchtholz grauröthlich von Farbe. — Blütenknospen länglich eirund, wollig, ziemlich groß. — Blätter oval und oft ziemlich rundlich, auch verkehrt eirund, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, $1\frac{3}{4}$ — $2\frac{1}{4}$ " lang, nach dem Stiele zu oft etwas keilsförmig, nicht sehr scharfgeägt und meist stumpfspitz. Blattstiele 1" lang.

Mit dieser schönen und guten Frucht machte mich Hr. Dr. Rudolphi in Mirow bekannt. Derselbe sandte die Frucht bereits auch an Oberdieck und v. Klotow, um ihre Namen zu erfahren, da sie ihm von einer andern Seite in seiner Nähe als Rother Winter-Calvill bestimmt worden war, mit welchem sie indeß in der Form noch in ihrem Fleische die geringste Aehnlichkeit hat. Jahn.