



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 Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

Nro. 1 — 262.

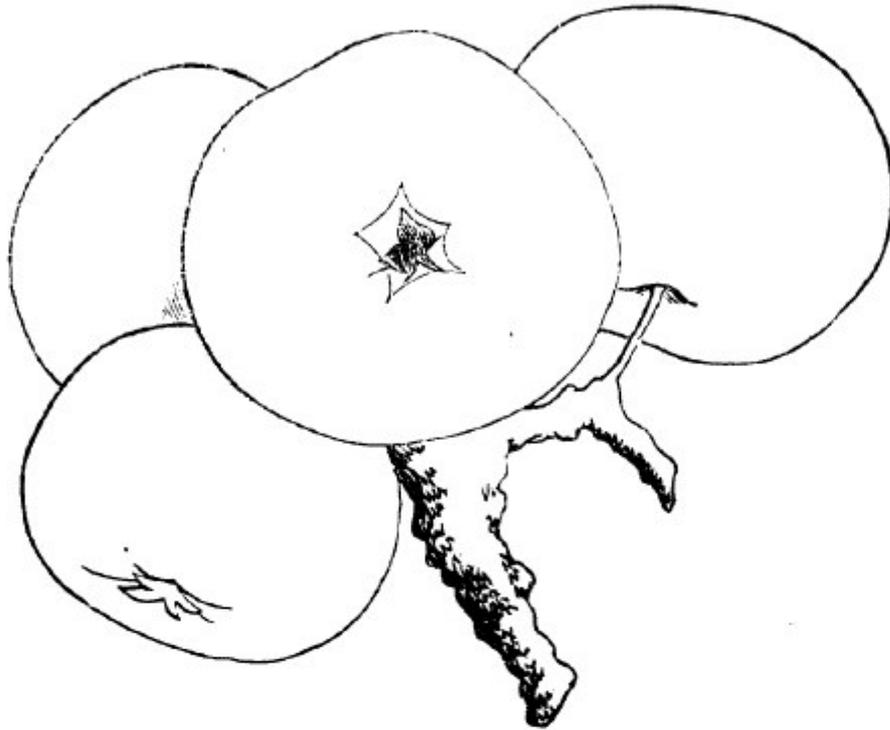
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 262. Kleiner Api. VII, 1. Diel; XV, 2 b. Lucas; III, 1 C. Hogg.



Kleiner Api. * † Winter bis Sommer.

Der Api, Pomme d'Api. Diel.

Heimath und Vorkommen: eine sehr alte Frucht, deren Name schon bei den Römern als *Malum Appianum* vorkommen soll. Man könnte den Namen Api auch von *apis*, die Biene, ableiten, zumal Zink, Siedler u. A. den Apfel *Apis* nannten. Merlet und Quintinye führen diese Frucht schon als *Pomme d'Api* auf. In Deutschland wird der Api seltener als Tafel- oder Wirthschaftsobst, sondern mehr zur Zierde kultivirt. In Tirol ist er dagegen ein geschätzter Handelsapfel.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 247, Christ No. 105. Abb. finden sich in Duhamel T. XI. Deutsch. Obstgärtn. No. XII; Hogg S. 23 als Api; Downing führt ihn als *Lady apple* No. 111 an. Hogg gibt folgende Synonyme: *Pomme Appaise*, *Api rouge*, *Pomme Rose*, *Pomme Dieu* und *Long Bois* (in manchen Gegenden von Frankreich). Sonst heißt er auch *Krippele* in Tirol, *Bombabinchen* in der Pfalz.

Gestalt: ein kleiner, zierlicher, plattrunder Apfel; der Bauch ist in der Mitte; beide Wölbungen sind nur wenig verschieden; die Rundung ist durch sanfte Erhabenheiten unterbrochen. Der Apfel erreicht eine

Breite von $2\frac{1}{2}$ " und ist dann $1\frac{3}{4}$ " hoch; gewöhnlich ist er aber um $\frac{1}{3}$ kleiner.

Relch: klein, geschlossen, in einer engen, ziemlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung stehend.

Stiel: kurz, nicht aus der Stielhöhle hervorstehend; letztere ist trichterförmig, tief und glatt.

Schale: sehr glänzend, fein und glatt; die Grundfarbe Anfangs hellgrün, später bläugelb; die Sonnenseite, und oft die Hälfte des Apfels ist mit einem prachtvollen, hellen Blutroth wie lackirt; ganz beschattete Früchte zeigen nur kleine, rothe Backen oder auch nur carmoisirthe Punkte auf der Lichtseite. Punkte fein, bald grün, bald schwärzlich.

Fleisch: weiß, saftreich, aber zu fest, um als Tafelobst zu dienen. Den Geschmack bezeichnet Diel als süßlich, rosenartig.

Kernhaus: geschlossen, vollsamig.

Reife und Nutzung: November bis Mai. Downing nennt ihn einen ausgezeichneten, kleinen Dessertapfel, welchem auch Hogg beistimmt. Nach dem Gefrieren, was dieser Apfel gut verträgt, scheint er sogar schmackhafter zu sein.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird nur mittelgroß, wächst in der Baumschule wunderschön, bildet spitzwinklich abstehende, dicht mit kurzem Fruchtholz bekleidete Aeste, die oft ganz dick mit Früchten vollhängen. Die Sommertriebe sind glänzend, schwarzbräunlich und sehr reichlich weißlich punkirt. Das Blatt ist eilanzettförmig und auf fallend lang.

Dieser kleine, schöne und sehr haltbare Apfel eignet sich ganz besonders zur Cultur in Töpfen oder kleinen Kübeln, worin man allerliebste Bäumchen, mit Hunderten von Früchten behangen, ziehen kann, die den ganzen Winter durch zur Zierde dienen.

Ed. Lucas.