



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.

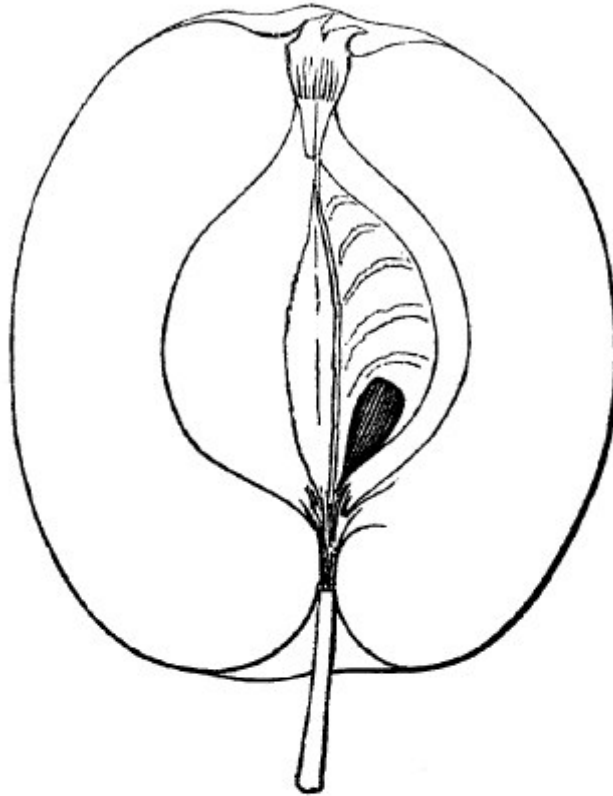
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Delicatesse von Monbijou. Kochol. * † G. Wtr.

Heimath und Vorkommen: der Apfel stammt wahrscheinlich aus dem Garten des Lustschlosses Monbijou in Hannover, und wurde zuerst im allgemeinen deutschen Garten-Magazin Jahrg. 1805, 25 von Kochol beschrieben und T. 2 abgebildet, scheint aber wenig bekannt geworden zu sein.

Literatur und Synonyme: Ich finde ihn sonst nirgends. Dittr. hat ihn nur nach Obigem I, No. 381., setzt ihn aber mit Unrecht unter die Reinetten, während der A., wie er selbst vermutet, offenbar zu den Schlotter-A. gehört — Auf dem hiesigen Markt habe ich ihn unter dem Namen Langer Zeisig-A. gefunden. — In Form und Farbe hat er viel Aehnlichkeit mit dem gestreiften, walzenförmigen Schlotter-A., wie ihn Siekler im deut. Obstg. XX. 28, T. 19 beschreibt und abbildet.

Gestalt und Größe: walzenförmig, $2\frac{1}{2}$ " br. und fast $2\frac{3}{4}$ " h., wie der Abriß zeigt.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, blaß grünlich, gelb, auf der Sonnenseite carmoisinroth verrieben und gestreift, mehr oder weniger, je nachdem die Frucht besonnt worden. Man bemerkt nur wenig grau bräun-

liche Punkte. — In der Färbung hat die Frucht allerdings einige Aehnlichkeit mit der Carmeliter-Reinette.

Kelch: langblättrig, grün, wollig, geschlossen, (nach Kochol offen) mit Fältchen umgeben, die zwar am Rande zuweilen einige Erhöhungen aber keine Rippen bilden. Querdurchschnitt ziemlich rund.

Stiel: dünn (Kochol sagt: kurz, fleischig, was wahrscheinlich nur bei ersten unvollkommenen Früchten der Fall ist), grün und hellbraun, in einer etwas rostigen Vertiefung.

Kelchhöhle: mit der kurzen Röhre einen etwas eingebogenen Kelch bildend.

Kernhaus: citronförmig (öfters unregelmäßig, vierfächerig oder aufgerissen); Fächer sehr offen; Aze sehr hohl.

Fleisch: weiß, fein, locker, marzig, wenig saftig, süßweinsäuerlich mit eigenthümlichem, feinem Gewürz, was aber wahrscheinlich sehr vom Boden abhängig ist. — Geruch schwach.

Reifzeit und Benutzung: Mitte Oktober, dauert etwa bis Ende des Jahres. Nach den von mir erbauten Früchten ein guter Wirthschaftsapfel, der hie und da seines eigenthümlichen Gewürzes wegen besonders beliebt zu sein scheint. Verlangt aber zu seiner vollkommenen Güte schweren bebauten Boden. — Nach Kochol reift der Apfel erst im Januar, soll sich bis in den Mai halten und wird als ein vortrefflicher Apfel empfohlen.

v. Kletow.