



## 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.

---

**Achter Band.**

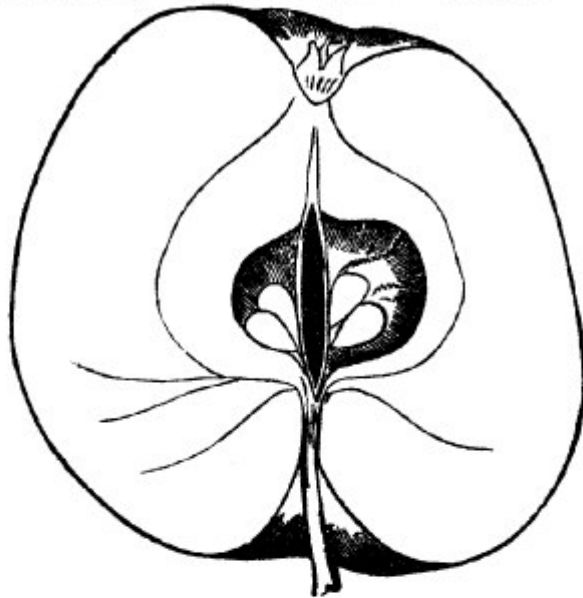
**Äpfel** No. 542 — 689.    **Birnen** No. 626 — 670.    **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



**Ebler Prinzessinapfel.** \*\*††, Herbst bis Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sowohl diese Frucht als den, Heft XI, S. 24, beschriebenen Großen edlen Prinzessinapfel, (Alantapfel unseres Hdb.), der nicht selten irrig auch bloß **Ebler Prinzessinapfel** genannt wird, unter dem Namen *Princesse noble*, den Obigen sogar aus mehreren Orten aus Holland und hielt die uns vorliegende Frucht Anfangs für den rechten *Princesse noble* Knoops, während er später, namentlich wegen der oft etwas viereckigen Gestalt und wohl auch wegen beträchtlicher Größe mehr geneigt war, den Großen edlen Prinzessinapfel für Knoops *Princesse noble* zu halten. Die Ähnlichkeit von beiden Sorten in Frucht und Vegetation ist auch in der That groß und unterscheidet ich den Obigen vom Alantapfel hauptsächlich nur durch mehr Kleinheit und zahlreichere Streifung. Auch Fleisch und Geschmack von beiden sind sehr ähnlich, bei dem Obigen noch etwas gewürzter, so daß, um leicht mögliche Verwechslungen zu vermeiden, der Obige, obgleich an sich sehr werthvoll, eigentlich eingehen möchte, wenn er sich nicht bei längerer Beobachtung noch reicher tragbarer zeigt, als der Alantapfel. Mein Reis erhielt ich direkt von Siegel.

Literatur und Synonyme: Diel III, S. 64, Der edle Prinzessinapfel. Diel allegirt den bei Knoop, Taf. VI, sich findenden *Princesse noble*, mit den Synonymen *Franche noble*, *Pomme noblesse*, meint aber bei Beschreibung des Großen edlen Prinzessinapfels wohl mit Recht, daß es sich etwas schwer werde entscheiden lassen, welcher von beiden die Knoopsche Frucht sei, wengleich auch ich mehr geneigt bin, Knoops Frucht im Großen edlen Prinzessinapfel zu suchen. — Dittrich führt beide Früchte, I, S. 173, und den Obigen, I, S. 203, mit Diels Beschreibungen auf. Bei Christ, S. W. B. S. 74, und Vollst. Pomol. S. 112, Nr. 84, kann, schon nach der Zeit der Herausgabe, wohl nur unser **Ebler Prinzessinapfel** gemeint sein, obwohl mehrere Angaben mehr auf den Alantapfel passen und findet sich ebenso auch wohl bei Hirschfeld Nr. 28 und Ranger. — Hogg hat den Großen edlen Prinzessinapfel, unter Verweisung auf Diels Be-

Schreibung in Heft XI, auf S. 238, hat aber S. 98 *Princesse noble* nur als Syn. seiner Golden Reinette, (unsere Reinette von Orleans), die jetzt ziemlich allgemein in Frankreich auch *Princesse noble des Chateaux* heißt. Der Lond. Cat. setzt daher S. 35, Nr. 661, bei dem schon gedachten Syn. der Golden Reinette auch hinzu *Princesse noble (of the French)* und hat dabei S. 32 ohne Nummer noch einen *Princ. noble zuure*, (zum Gegensatz von der *Princ. noble zoete*) mit dem Syn. *Princ. noble*, der dann unsere obige Frucht bezeichnen soll. Downing und Elliott haben nur erst den sicher aus London stammenden *Princ. noble zoete* und keine unserer edlen, hier fraglichen Früchte, wohl bloß deshalb, weil der Lond. Cat. bei dem *Princ. noble zoete*, mit dem Syn. *Princ.* (was daher wohl der Dielsche Prinzessinapfel schlechtweg wird sein sollen, da gleich nachher eine *Princ. noble zoete* mit den Syn. *Courtpendu plat* vorkommt, der der Königl. Kurzstiel sein wird), die Anmerkung hat: *The Princ. noble Apples are all very indifferent in this climate*; eine Bemerkung die so allgemein auch in England falsch ist. Selbst der wirkliche und den Namen verdienende *Princ. noble zoete*, der uns durch die Boskooper Pomologen bekannt wurde, ist eine werthvolle Haushaltsfrucht. (Monatsschr. 1864, S. 45.) Sehr ähnlich zeigte sich 1865 und 1866 der *Prince d'Orange* der *Annales*, ist jedoch nicht dieselbe Frucht.

Gestalt: mittelgroß, fast walzenförmig, oft jedoch auch nach dem Kelche merklich stärker abnehmend. Gute Exemplare sind stark 2", oft 2½" breit und hoch, einzelne noch 1—2" höher als breit. Der Bauch sitzt meistens noch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nehmen manche Exemplare kaum stärker ab und sind alle am Kelche stark abgestumpft. Eine Seite ist häufig höher als die andere und hat die Frucht selten ganz egale Form.

Kelch: grünbleibend, wollig, geschlossen, sitzt in weiter, nach Diele flacher, an meinen Früchten doch meist ziemlich tiefer Senkung, mit Falten und Rippen umgeben und auch über die Frucht laufen breite Erhabenheiten hin, die die Rundung verderben und der Frucht auch nicht selten eine etwas viereckige oder dreieckige Form geben.

Stiel: nach Diele stark, etwas fleischig, ¾" lang, an meinen Früchten stets holzig und bald noch etwas kürzer, bald auch 1" lang, steht in recht geräumiger, tiefer, glatter Höhle.

Schale: fein, am Baume mit etwas Duft belausen, im Liegen geschmeidig, anfänglich hellgrünlich gelb, später schön citronengelb, wobei noch hie und da Grünes durchschimmert. Die Sonnenseite ist nach Diele vom Kelche bis zum Stiele nicht sehr stark oder überhäuft mit schönen, schmalen, kurz abgesetzten Streifen besetzt und zwischen denselben leicht punktiert, nie oder selten etwas verwachsen und zeigten bei besonnten Exemplaren sich auch wohl noch einzelne Streifen auf der Schattenseite, während beschattete Früchte kaum einige Spuren von Streifen hätten. An meinen Früchten fand ich öfter und so auch in dem warmen Jahre 1865 die Streifen recht zahlreich, (während 1865 der Alantapfel nur zerstreute Streifen hatte ohne Punktirung dazwischen), ja bei stark besonnten gingen die Streifen fast um die ganze Frucht und waren zwischen den Streifen noch fein punktiert. Auf liegendes schneidet die Rinde fast ab. Wahre Punkte sind kaum bemerklich. Dagegen finden sich in nassen Jahren schwärzliche Regenflecke und 1865 hatten einzelne Früchte auch 1 oder 2 ziemlich lange Rostfiguren. Geruch violenartig.

Fleisch: gelblich, mürbe, saftreich, fein, von gezuckertem, wenig Säure zeigenden, etwas alantartigen, edlen Geschmacke.

Kernhaus: offen, Kammern meist geräumig, mit fein ausgeblühten, einzeln selbst rissigen Wänden, Kerne zahlreich, vollkommen. Kelchröhre kurzer Regel, oft noch etwas herabgehender Trichter.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigte bei Diele schon Mitte Oktober, bei mir etwas später, wenig früher als der Alantapfel und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst gut und gesund, wird nach Diele nur mittelmäßig groß, trägt die Zweige etwas verwirrt und abstehend, so daß er nicht gern eine schöne Krone bildet. Er ist früh und recht fruchtbar. Sommertriebe fein, mäßig lang, nach Diele hellziegelröthlich, auch bei mir etwas heller oder gelblicher röthlich als am Alantapfel, mit Wolle bekleidet, zahlreich punktiert. Blatt klein, fast flach, elliptisch, manche fast breitlanzettlich, fein und spitz gezähnt. Aftersblätter fehlen, oder sind nur Afterspißen. Augen bald klein, bald geschwollen, sitzen auf etwas vorstehenden Trägern.

Oberried.