



## 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 Neutlingen.      Superintendent in Zeinien bei Hannover.

---

**Erster Band: Äpfel.**

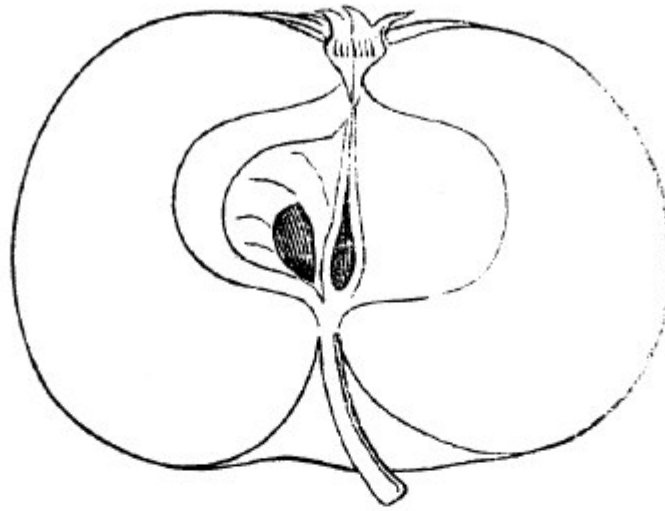
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Erzherzog Franz Calvill. Schmidb. \*\* † Winter.

Heimath und Vorkommen: von Schmidberger aus dem Kern eines weißen Wintercalvill erzogen und von demselben in seinen Beiträgen IV. 145 leider nur nach der ersten Frucht und überhaupt sehr unvollständig beschrieben. Ich habe meine Pfropfreiser von Schmidberger unter obigem Namen mit der Bezeichnung Calvill, welche a. a. D. fehlt, erhalten, wahrscheinlich um ihn von einer andern Frucht, die ich unter dem Namen Erzherzog Franz ReINETTE aus Wien erhalten habe, zu unterscheiden (vgl. unten).

Literatur: ich finde die Frucht weiter nicht erwähnt, als in Dittrich III. 6, wo aber nur kurz das Wenige, was Schmidb. a. a. D. davon sagt, wiederholt ist. — Ich halte aber dafür, daß die genauere Beschreibung derselben in vieler Hinsicht, zumal in Beziehung auf ihre Entstehung interessant sein dürfte.

Gestalt und Größe: mittelmäßig, etwas breitgedrückt, die beiden Abrundungen nach oben und unten wenig verschieden. Recht vollkommene Früchte sind etwa  $2\frac{2}{3}$ “ breit und höchstens 2“ hoch, wie die Abbildung zeigt.

Schale: sehr fein, glatt und geschmeidig. (Schmidberger sagt: „sehr zarte Schale, gleich dem Weißen Wintertaffetapfel, mit dem er auch einige Aehnlichkeit hat.“) Die Farbe beschreibt Schmidberger weiß, nur an der Sonnenseite etwas geröthet. Ich fand sie blaßgelb, ohne alle Röthe, auf der Sonnenseite nur etwas höher gefärbt, mit ganz feinen Punkten, die meist weißlich umflossen sind.

**Kelch:** grün, ziemlich lang wollig, geschlossen, die Vertiefung faltig und mit rippenartigen Erhöhungen versehen, die sich über die Frucht verbreiten und auch im Querschnitt, wenn auch nur flach, noch ersichtlich sind, wodurch der Apfel seine Abkunft nicht verleugnet, wenn er mir gleich mehr Aehnlichkeit mit dem Königsapfel von Jersey zu haben scheint.

**Stiel:** grün, wollig, Vertiefung rostig.

**Kernhaus:** deutlich bezeichnet, Achse hohl, Fächer geräumig, wie in der Zeichnung angedeutet, geöffnet. Schöne Kerne.

**Fleisch:** gelblichweiß (nach Schmidberger weiß), sehr fein, mürbe, saftig, von einem eigenthümlich gewürzig-süßen Geschmack, der weder etwas Calvillartiges, noch Meinettenartiges an sich hat. — Schmidberger sagt: „von einem weinsäuerlichen, sehr angenehmen Geschmack.“ — Geruch sehr schwach.

**Reifezeit und Nutzung:** Schmidberger sagt: „die erste Frucht wurde im November reif zum Genuße, hält aber dafür, daß sich die Apfelsorte späterhin bis tief in den Winter halten werde,“ was auch bei mir der Fall gewesen. — Als Tafel- und Wirthschaftsobst dürfte die Frucht in den ersten Rang zu setzen sein, muß aber jedenfalls beim Abnehmen sehr vorsichtig, wegen Feinheit der Schale, die jeden erlittenen Druck sichtlich macht, behandelt werden und dürfte zum Versenden u. s. w. schwerlich zu benützen sein.

v. Flotow.