



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

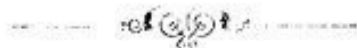
von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdieck,
Director des Pomol. Instituts in Neullingen, Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

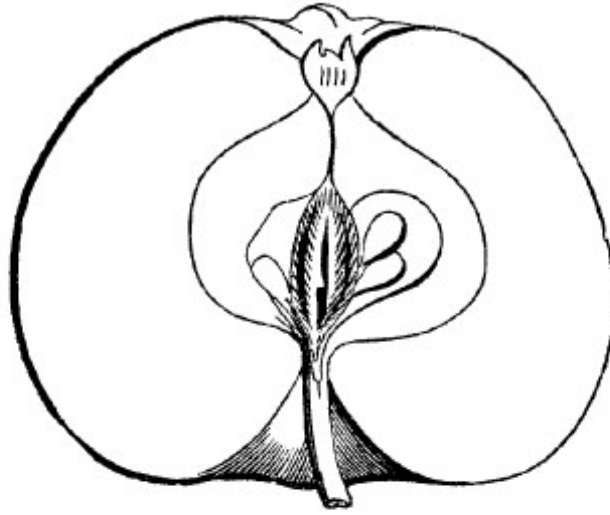
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Kaiser Franz Joseph. ** †† Decbr. — März.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate Frucht, die eine Bereicherung der Pomologie zu werden verspricht, und sicher aus einem Kerne des Weißen Wintercalvills entstanden ist, erhielt ich von Riegel, und weiß nicht anzugeben, ob sie möglich noch aus Schmidtbergers Sorten herkommt, oder von Riegel etwa selbst erzogen ist. Der Probeweig trug schon im 3. Jahre nach dem Aufsetzen, was auf frühe und reiche Tragbarkeit hindeutet, und finde ich den Geschmack delikater als den des Weißen Wintercalvills, der für mich eine etwas zu merkliche Säure hat und die Zähne stumpf macht. Ungezweifelt aber übertrifft die Sorte den wenn gleich guten Erzherzog Franz Calvill (Handbuch I. S. 385) an Geschmack und Güte beträchtlich.

Literatur und Synonyme: Ist noch nirgend beschrieben.

Gestalt: ist ganz die eines kleinen Weißen Wintercalvills, die Farbe etwas gelber, $2\frac{1}{2}$ " breit und 2" hoch. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flach rundet. Nach dem Kelche nimmt sie beträchtlich stärker ab und ist nur wenig oder gar nicht abgestumpft.

Kelch: grünbleibend, kurzblättrig, etwas offen, in enger, flacher Senkung, mit etwas feinen, calvillartigen Rippen reich umgeben, die auch calvillartig und fein bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, stark, holzig, sitzt in weiter und tiefer, nur etwas rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, vom Baume wachsartig weiß, in der Reife etwas hochgelb. Röthe sah ich an der Frucht noch nicht. Punkte sind fast nicht zu bemerken, und der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist fein, zart, saftreich, von delikatem, süßweinigen Geschmacke, der das Mittel zwischen dem Geschmacke des Weißen Wintercalvills und des Engl. Goldpeppings hält.

Das Kernhaus hat hohle Achse, in die die Kammern sich schmal öffnen. Die ziemlich weiten, glattwandigen Kammern enthalten braune vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, nur etwas herabgehender Kelch.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich bis tief in den Winter.

Der Baum wächst in meiner Baumschule bisher gemäßigt, doch gesund, und kann ich sonst über ihn noch nichts sagen. Die Sommertriebe sind mäßig lang, ein wenig gekniet, etwas schmutzig violett-schwarz, zahlreich, doch fein punktiert. Blatt mittelgroß, flach, elliptisch, am Fruchtholze langelliptisch oder langoval, flach gezahnt. Austerblätter pfriemenförmig, Augen ziemlich lang und stark, auf mäßig vorstehenden, schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.