



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.

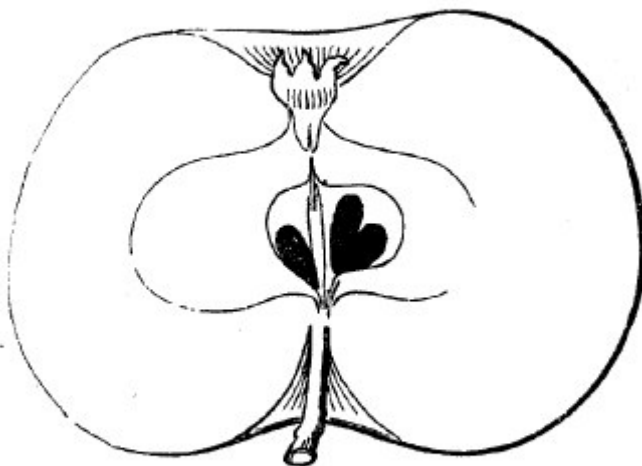
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Königlicher Kurzstiel. Diel. ** † W.

Harle.

Heimath und Vorkommen: Wahrscheinlich ein holländischer Apfel; Diel erhielt ihn dorthier und er ist auch dort und in Belgien sehr verbreitet; auch in England und Amerika kommt er häufig vor und findet sich in den meisten pomologischen Sammlungen Frankreichs und Deutschlands.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb diesen Apfel als **Königlicher rother Kurzstiel**, Courtpendu rouge royal, VI, 146, welcher Name in obigem abgekürzt wurde. Der Belgische Kurzstiel von Oberdieck ist dieselbe Frucht. Hogg und Downing führten nach Thompson zahlreiche Synonyme an: Courtpendu (Lindl., Nois.), Courtpendu plat, Garnons Apple, Courtpendu musquée, Coriandra Rose, Wollaton Pippin, Princesse noble zoete, Wise Apple. Hogg verwechselt ihn mit Diels Rosenfarbigem Kurzstiel, gibt aber die richtige Beschreibung und Abbildung.

Gestalt: mittel- oder ziemlich großer, sehr wohlgebildeter plattgedrückter, fast käseförmiger, schöner Apfel, der nur selten rundlich erscheint. Der Bauch in der Mitte und beide Wölbungen breitrund und gewöhnlich vollkommen eben, oder nur selten durch eine flache Hervorragung unterbrochen.

Kelch: offen und halboffen, in sehr tiefer, weit ausgeschweifeter Einsenkung, in deren Umgebung sich mehrere feine Falten zeigen. Die Kelchspitzen sind zurückgeschlagen.

Stiel: kurz, dick, selten über die Wölbung hervorragend, in tiefer trichterförmiger fein rostiger Höhle.

Schale: glatt, oder fein rauh, matt glänzend, am Baum blaßgrün, später goldgelb; der größte Theil der Schale mit meist sehr intensivem Carmoisin gestreift und dazwischen punkirt. Gelbgrauer feiner Krost erscheint ziemlich häufig auf der Schattenseite und macht auch das Rothe der Sonnenseite unrein. Punkte zeigen sich nur in starker Röthe einzeln.

Fleisch: gelblich weiß, fein, marfig, sehr delicat von sehr edlem wenigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlarig, kleinkammerig, vollsamig.

Kelchröhre: spitzkegelförmig.

Reife und Nutzung: Dezember bis März und länger, oft bis Juli. Ein vortrefflicher und sehr schöner Tafel-Apfel allerersten Ranges, der zu jeder ökonomischen Benutzung, namentlich auch zu Obstwein sehr vorzüglich ist.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs in der Jugend lebhaft, Krone von mittlerer Größe, gedrückt kugelförmig. Sommertriebe wollig, lang und stark. Das sehr charakteristische Blatt ist an den Rändern aufgebogen, wodurch es ein schiffähnliches Ansehen erhält. Der Baum blüht sehr spät und gehört zu den fruchtbarsten Sorten.

Die vermehrte Anpflanzung dieses sehr werthvollen und ziemlich am spätesten blühenden Apfels an Straßen und exponirten Baumgütern, kann sehr empfohlen werden, besonders da die Frucht am Baum gar nicht anlockend erscheint und erst nach längerem Liegen ihren edlen Geschmack erlangt.

E d. L u c a s.