



## 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 Zeinien bei Hannover.

---

**Erster Band: Äpfel.**

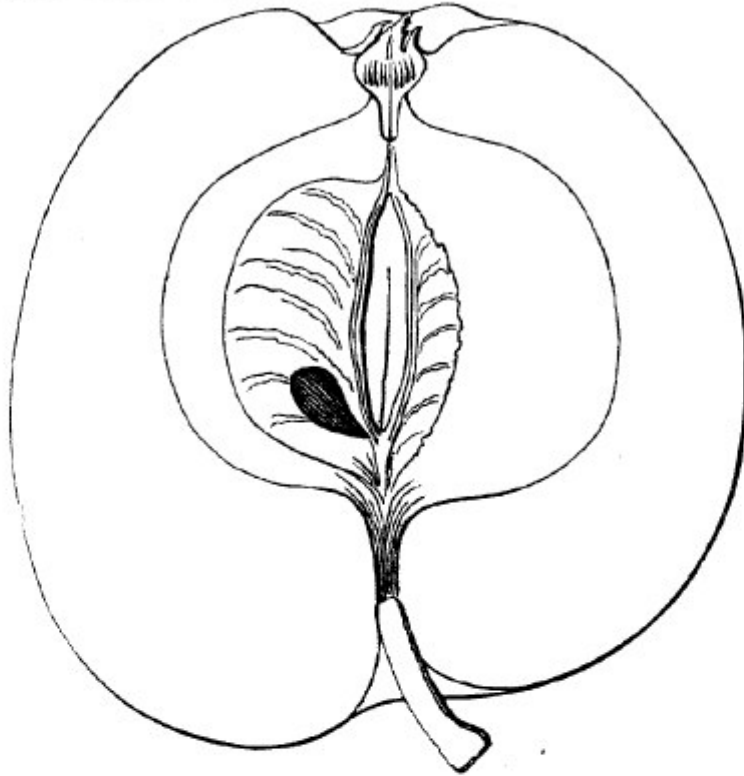
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Gestreifter Römer-Apfel. Müschen. \* †† Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen. — In Mecklenburg häufig. In Sachsen nur in einigen Baumschulen und Gärten. Sonst ist er mir nicht vorgekommen.

Literatur und Synonyme: Ich finde ihn unter diesem Namen nur in Müschen, 2, No. 224, und ist er mit dem ebendasselbst aufgeführten rothen Römer-A. No. 225, welche beide ich von M. selbst in Pfropfreisern erhalten habe, einerlei. — Er soll nach M. auch Jungfern-A. und Krummstengel heißen und nach Zühlke in der pom. Monatschr. 1856, S. 40 und in Menzel, landw. Schreibkalender v. 1858, 2 Thl., S. 95 in Pommern auch Krummstiel, und ist vielleicht auch mit dem Rheinischen Krummstiel, Diel 25, 12, Dittr. No. 58 III. einerlei, welcher in der Gegend von Köln, Bonn u. sehr verbreitet ist. Die Beschreibungen stimmen sehr überein. Nach Oberdieck 138 soll aber das Kernhaus des letztern geschlossen sein, während Diel dasselbe als groß und offen angibt.

Gestalt: wie sich aus dem Abriß ergibt (3'' breit, 3'' hoch), öfters aber kleiner. In den ersten Trachten weichen die Früchte bedeutend ab, laufen nach oben mehr zu zc. Im Querschnitt rund.

Kelch: breitblättrig, sehr ausgebildet, offen oder halb offen in ziemlich tiefer mit einigen Falten und flachen Erhabenheiten umgebener Einsenkung.

Stiel: braun, etwas wollig. Vertiefung etwas rostig.

Schale: glatt, fein, geschmeidig, schön glänzend; Grundfarbe lebergelb, aber fast ringsum mit Carmoisinroth schwach überzogen und darin mit starken lebhaften dergleichen kurz abgesetzten Streifen versehen und dabei noch verrieben. Punkte: wenig bemerkbar, fein braungrau.

Fleisch: weißlich, ziemlich fein, mürbe, angenehm säuerlich, ohne besonderes Gewürz. Geruch sehr angenehm.

Kernhaus: groß, melonenförmig. — Fächer groß, offen und geräumig; schöne Kerne. — Axenhöhle bis an die Kelchröhre heranreichend.

Kelchhöhle: trichterförmig mit kurzer Röhre.

Reife und Nutzung: Mitte Nov. und den December hindurch; guter und schöner Wirthschafts=Apfel, der aber auch recht wohl roh gegessen werden kann.

Baum: wächst stark, wird groß und dauerhaft und trägt reichlich. Zur Anpflanzung im Freien des schönen Ansehens der Frucht wegen, nicht wohl geeignet.

Den Namen Krummstiel (wenn er überhaupt mit diesem Apfel identisch ist) dürfte er wohl deshalb erhalten haben, weil der Stiel meistens etwas gebogen ist; doch ist dies keineswegs immer der Fall. Einen fleischigen Auswuchs am Stiel, von welchem Diel diesen Namen ableiten will, habe ich an dem Römer=Apfel nie bemerkt.

v. Flotow.

Nach der vorliegenden Zeichnung und Beschreibung halte ich diesen Apfel allerdings mit der von mir als Pommer'scher Krummstiel Zühlke beschriebenen Sorte übereinstimmend. Dieser in dem höchsten Norden verbreitete Apfel (ich erhielt ihn von Drontheim in Norwegen 63° nördl. Breite) ist auch in Mitteldeutschland nicht selten; er kommt als Römerapfel bei Coburg, als Liefblüthe bei Naumburg vor und ist überall als sehr dauerhafte gute Sorte von großer Fruchtbarkeit geschätzt. Vom Rheinischen Krummstiel Diels, so wie ich ihn von Oberdieck besitze, ist übrigens dieser Apfel durchaus verschieden.

Ed. Lucas.