



Obstsortendatenbank

Textquelle:

# Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

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

---

Vierter Band: Apfel.

Nro. 263 — 541.

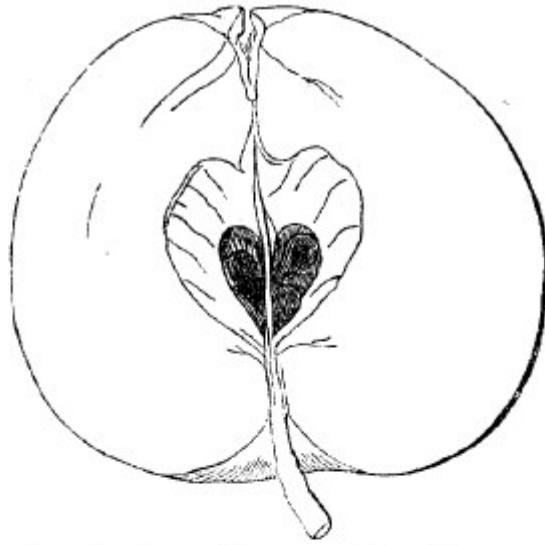
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 293. **Zimmtartiger Kronenapfel.** Diel II, 2.; Luc. IV, 3a (b); Hogg III, 1 B.



**Zimmtartiger Kronenapfel.** \*\* †† W.

**Heimath und Vorkommen:** Gehört zu den sehr feinen Tafeläpfeln und schätze ich ihn noch etwas mehr als den ähnlichen Rothem Kronenapfel. Lohnt auch sehr die Anzucht in Zwergform. Diel erhielt diese Sorte, die holländischen Ursprungs sein mag, von Stein in Harlem als Kaneel soete Aagt Apple. Mein Reis bezog ich von Diel. Diese in Deutschland noch sehr wenig verbreitete Sorte verdient allgemeiner bekannt zu werden.

**Literatur und Synonyme:** Diel A—B. 1 S. 32, Zimmtartiger Winter-Kronenapfel, Kaneel soete Aagt Apple. Dittrich I, S. 239 nach Diel. Ich weiß sonst keinen Schriftsteller für diese Frucht anzuführen.

**Gestalt:** Größe mittelmäßig, fast klein, 2 $\frac{1}{2}$ " breit, 2 $\frac{1}{4}$ " hoch. Manche waren bei mir nicht viel über 2" breit und etwas weniger hoch. Gestalt ziemlich kugelförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, doch wölbt sich die Frucht nach dem Kelche etwas abnehmender als nach dem Stiele, oft aber ist auch die Wölbung nach beiden Seiten gleich.

**Kelch:** schmalblättrig, ziemlich lang und spitz, ist halb offen, bei kleineren Exemplaren auch geschlossen und sitzt in enger, nach Diel meistens tiefer, bei mir häufig auch flacher Senkung, die mit feinen Falten besetzt ist. Auch über die Frucht laufen flache, bei kleineren Früchten jedoch oft wenig bemerkliche Erhabenheiten hin.

**Stiel:** holzig,  $\frac{1}{2}$ " lang, sitzt in enger tiefer, nach Diel meistens glatter Höhle, die ich jedoch öfter auch fein rostfarbig fand.

**Schale:** zart, glatt, abgerieben glänzend, nicht fettig werdend; von Grundfarbe hellgrün, in der Zeitigung schön citronengelb, über den größeren Theil des Umfangs, oft fast rund herum, mit ziemlich vielen kleinen abgesetzten Carmoisinstreifen geziert und zwischen diesen noch leicht punkirt oder fast getuscht, an der rechten Sonnenseite so stark, daß man kaum die Streifen bemerkt. Nach Diel läuft zuweilen auch ein breiter Bandstreifen über die Frucht, was ich hier noch nicht sah, dagegen bemerkte, daß die Frucht am Baum mit etwas bläulich-röthlichem Dufte überlaufen ist. Punkte sind an der Sonnenseite ziemlich häufig, gelblich, doch matt, nicht in die Augen fallend, auf der Schattenseite meistens undeutlich. Geruch gewürzreich.

**Fleisch:** fein, nach Diel gelblich, bei mir wirklich gelb, markig zart, von delikatem, merklich zimmtartigen, durch hinreichende Säure gehobenen Zuckergeschmacke.

**Kernhaus:** häufig offen und unregelmäßig, oft auch fast geschlossen. Die flachen Kammern enthalten ziemlich viele schwarzbraune, eiförmige oder kulpige Kerne; die Kelchröhre geht als schmaler Stiel bis auf die Spitze des Kernhauses ziemlich tief herab. Die Adern ums Kernhaus sind undeutlich.

**Reife und Nutzung:** Zeitigt im December und hält sich bis zum Frühlinge. Ist für die Küche so brauchbar als für die Tafel. Muß nicht zu früh gebrochen werden.

Der Baum wächst lebhaft, wird nach Diel ziemlich groß, bildet eine holzreiche, etwas breit gewölbte Krone, und ist recht fruchtbar. Sommertriebe lang, mit vieler feiner Wolle besetzt, nur wenig punkirt, nach Diel rund herum etwas violett dunkel braunroth, während ich sie als matt braunroth notirte. Blatt mittelgroß, flach ausgebreitet, matt glänzend, auch auf der Oberfläche etwas wollig, nach Diel eiförmig, oft etwas herzförmig, während ich es als kurz oval oder eioval mit starker, oft langer Spitze notirte, mit starken Sägezähnen besetzt. Aftersblätter lanzettförmig. Augen geschwollen, stark wollig, sitzen auf breiten, wenig vorstehenden Trägern.

**Ann.** Durch sein zimmtartiges Gewürz unterscheidet er sich sowohl vom Rothem Kronenapfel, als auch vom Purpurrothen Agatapfel, welcher Letztere auch noch gelberes, etwas röthlich gelbes Fleisch hat und stärker bandirt ist.

**Oberdieck.**