



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band 1: Äpfel.

52 Sorten in naturgetreuer Darstellung mit beschreibendem Text.

6. Auflage.



Verlag Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

Apfel aus Croncels.

Tafel Nr. 9

Reifezeit: Ende August bis Oktober.

Name und Heimat: Joh. Müller, Diemitz und Bißmann, Gotha sagen in Deutschlands Obstsorten, dass die Sorte aus Frankreich stammt und von der Firma Baltet père gezogen, 1869 kam sie unter dem Namen Transparent von Croncels oder Durchsichtiger aus Croncels in den Handel. In der Pfalz nennt man ihn Glasapfel, in der Rheinprovinz Eisapfel aus Croncels und in Bayern fälschlich Klarapfel. Der Name Apfel aus Croncels wurde 1906 in Frankfurt a. M. auf dem Kongress des Deutschen Pomologen-Vereins festgesetzt.

Gestalt: Gross bis sehr gross, etwa 85—95 mm breit und 65—75 mm hoch, von regelmässiger, rundlicher, meist mittelbauchiger Form, nach dem Kelch etwas abnehmend, nach dem Stiele zu abgerundet. — Kelch: Halb offen, meist grün, locker, wollig. Blättchen ziemlich breit, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkungen tief, mässig weit, zwischen flachen, nicht weit laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund. — Stiel: Holzig, grün, mitteldick, etwa 14 mm lang, meistens bräunlich und behaart. Höhle tief, mittelweit, meistens oben, zuweilen mit Fleischwulst, strahlig berostet. — Schale: Glatt, beduftet, grünlichweiss, später weissgelb, sonnenwärts oft leicht rötlich angeflogen. Weisse Punkte sind zahlreich auf der ganzen Frucht, am Stiel und Kelch besonders bemerkbar. Geruch schwach. — Fleisch: Locker und saftreich, gelblichrosa angehaucht, von angenehm süssweinigem Aroma, gibt dem Druck leicht nach. — Kernhaus: Breit und geschlossen, nach dem Stiele und Kelche fast gleichförmig verlaufend. Kammern geräumig, mit 1—2 grossen, vollkommenen, breit-eiförmigen, kurz zugespitzten, kaffeebraunen Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Für die heutigen Marktverhältnisse ist der Apfel aus Croncels wie geschaffen, weil helle Aepfel eben gern gekauft werden. Man kann ihn schon Ende August bis Anfang September auf den Markt bringen, also zu einer Zeit, in der noch wenig gute Aepfel vorhanden sind. Da das Fleisch etwas weich ist, so soll man die Früchte nicht lange lagern, sondern gleich vom Baum verschicken. Nimmt man eine gute Sortierung vor, so zahlen Delikatessen-Handlungen hohe Preise dafür. Die Früchte hängen fest am Baum und leiden daher durch Stürme keine Gefahr. Wird nicht von Fusikladium befallen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Wuchs des Baumes ist ein kräftiger, so dass die Baumschulbesitzer ihn vielfach als Stammbildner benutzen. Da die Krone hoch geht, so kann er als ein guter Strassenbaum empfohlen werden. Von dem lästigen Mehltau wird er nicht befallen. Den kalten Winter 1879/80 hat er ohne Schaden ausgehalten. Die Blüte tritt früh ein, ist aber nicht empfindlich gegen Nässe. In zu trockenem Boden bleiben die Früchte klein, sonst stellt der Baum keine besonderen Ansprüche an den Boden.
