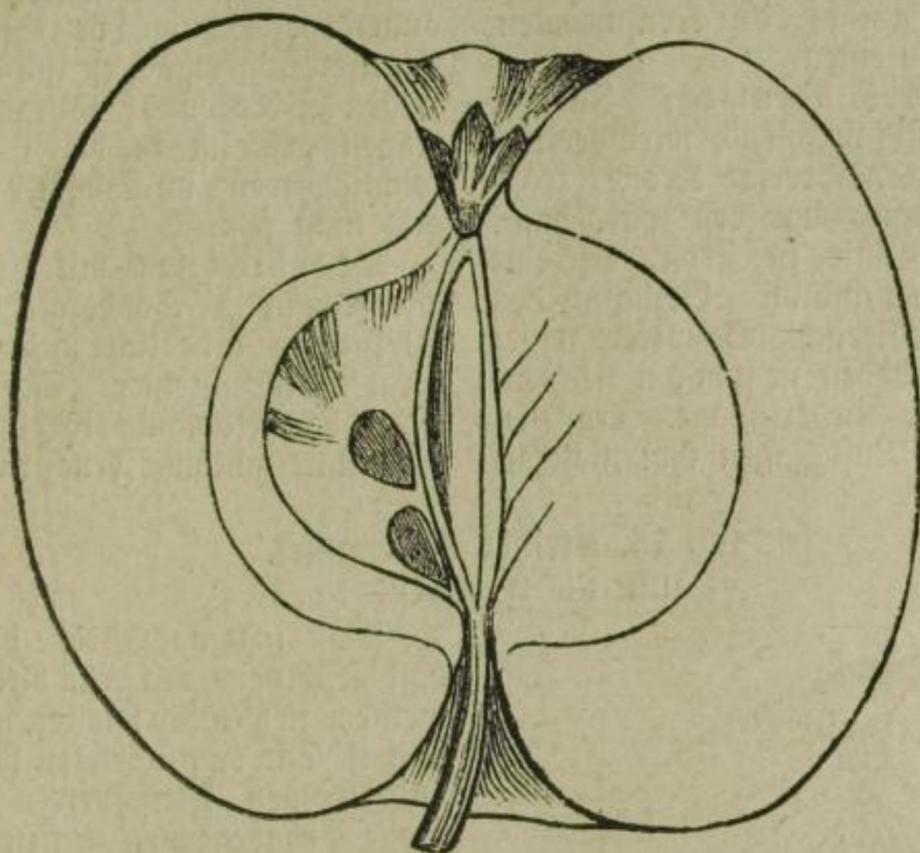


15. Gravensteiner.

DeP. No. 14 B. 1, IIIH. 8, D'sOK. No. 11.



Gravensteiner.

Kalvillen, V. (VI.) 3a. **!††.

Heimat: Aus Gravenstein in Schleswig stammend, ist derselbe in ganz Deutschland, Böhmen, Tirol u. s. w. verbreitet und ebenso in Schweden und Norwegen anzutreffen. Er ist einer der verbreitetsten und beliebtesten Äpfel und wurde bereits auf der ersten Versammlung Deutscher Pomologen und Obstzüchter zu Raumburg 1853 zum allgemeinen Anbau empfohlen, wie seine Vorzüge hervorgehoben.

Synonyme: In Süddeutschland: Grafen-Apfel, in der Schweiz: Strömling, auch häufig Prinzessin-Apfel — Gräfensteiner. — Kalvill-Gravenstein. — Sommerkönig.

Gestalt: In seiner Form abweichender, großer, ca. 75 mm breiter, 75 mm hoher, meist hoch — aber oft auch flach kugelförmiger Apfel. Der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, nach dem Kelche zu stärker abnehmend und wird die Wölbung durch einzelne breite hervortretende Rippen, welche über die Frucht sich hinziehen, unterbrochen.

Kelch: Offen, groß, selten halb geschlossen; Blüten lange grünbleibend, wollig, mehr breit und lang, mit nach außen gebogenen Spitzen, in geräumiger, tiefer, mit Falten und kleinen Rippen umgebener Einsenkung.

Stiel: Kurz, oft holzig, stark, selten über die weite trichterförmige, meist berostete, öfters durch eine Fleischwulst verengte Stieleinsenkung hervortretend.

Schale: Fein, glatt, glänzend, fettig sich anfühlend, lagerreif fast goldgelb, auf der Sonnen- seite mehr oder weniger karminrot gestreift, marmoriert, gefleckt und punktiert. Beschattete Früchte sind oft ohne alle Streifen. Punkte wenig sichtbar, dagegen finden sich oft schwärzliche Rostflecken, aber selten Rost im Stiel und Kelch.

Fleisch: Gelb, locker, sehr saftvoll, von stark gewürzhaftem, ananasartigem, ausgezeichnetem Geschmack und sehr starkem gewürzhaftem Geruch.

Kernhaus: Sehr groß, offen, Kammern geräumig, mit zahlreichen rundlich ovalen, lang zugespitzten, braunen Samen.

Reife und Nutzung: Ende September bis Mitte Oktober reifend, hält sich diese ausgezeichnete Frucht für die Tafel, bei guter Aufbewahrung in Papier gewickelt, und in Tonnen verpackt, bis Neujahr. Auf dem Obstmarkt stets gesucht und gut bezahlt, wird der Gravensteiner als Tafel-Frucht ersten Ranges überall, besonders

behafteten Stellen werden zunächst gleichfalls mit den genannten Mischungen mittelst einer scharfen Bürste behandelt, dann aber in der Voraussetzung, daß hier nicht alle Läuse vom Anstrich getroffen worden sind, schneidet man die Unebenheiten ab, sammelt und verbrennt den Abraum sorgfältig und überzieht