



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 Zeinichen bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

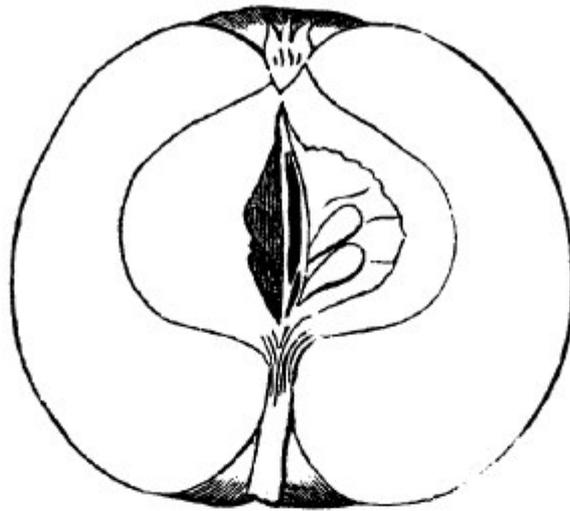
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Ritters Himbeerapfel. †† Dec.—März.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese gute Haushaltsfrucht von einem Herrn Ritter zu Marburg, und hält sie, da er in pomologischen Werken nichts ihr Entsprechendes fand, für einen Sämling der neueren Zeit. Er empfiehlt sie besonders für die Küche und nannte sie Ritters süßer Himbeerapfel, welcher Name nicht passend ist, da die Frucht gar kein eigentlicher Süßapfel und nicht einmal stark gezuckert ist, vielmehr einen etwas saßen, nur schwach säuerlichen gezuckerten Geschmack hat. Für die Küche ist sie immer gut, ist sehr haltbar und der Baum tragbar. In Fleisch und Geschmack ist sie dem wohl noch besseren, purpurrothen Cousinot ziemlich ähnlich, und daher bei diesem eigentlich entbehrlich. Das Reis erhielt ich von Diel und zeigte die Sorte sich völlig ächt.

Literatur und Synonyme: Diel A.—B. II. S. 59, Ritters süßer Himbeerapfel. Findet sich sonst nur noch in Dochnahls Führer.

Gestalt: neigt sich zur Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig; 1864 hatte ich jedoch Früchte, die noch bemerklich stärker nach dem Kelche abnahmen und am Kelche nur sehr wenig, am Stiele stärker abgestumpft waren. In ihrer Vollkommenheit ist die Frucht nach Diel $2\frac{3}{4}$ " breit und etwas über $2\frac{1}{4}$ " hoch. Meine Früchte erreichten diese Größe nicht völlig.

Kelch: kurzblättrig, geschlossen, sitzt in etwas enger nicht tiefer Senkung, mit Falten und zuweilen auch feinen Fleischperlen umgeben.

Auf dem Rande der Kelchsenkung bilden sich einige starke Erhabenheiten, und laufen deutlich über die ganze Frucht hin.

Stiel: holzig, stark, bald sehr kurz, bald sehr lang, stets in geräumiger, ziemlich tiefer Höhle, welche meistens glatt ist.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, im Liegen etwas geschmeidig. Von der gelben Grundfarbe ist meist nichts rein zu sehen, indem ein dunkles, blutartiges Carmosinroth die ganze Schale überdeckt, so daß nur auf der Schattenseite die Grundfarbe durch das hellere Roth durchscheint. Die Punkte sind zerstreut und fein. Geruch schwach.

Das Fleisch ist nach Viel schneeweiß, fein, markig, sehr saftreich, von angenehmem, feinem, etwas rosenartigen, gewürzten Zuckergeschmacke. Ich fand es mattweiß mit röthlichen Adern ums Kernhaus und auch nach der Schale hin schwachröthlich, den Geschmack etwas rosenartig gewürzt, gezuckert mit nur wenig beigemengter Säure und nicht einmal merklich gezuckert, weshalb er zu den Süßäpfeln nicht zählen kann.

Das Kernhaus ist groß, etwas offen, die geräumigen, glattwandigen Kammern enthalten viele starke, eiförmige, meist lang- und spitz-eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als Regel fast bis auf's Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt im Dezember und hält sich den Winter hindurch geschmackvoll.

Der Baum wächst stark, wird nach Viel groß und trägt reichlich. Mein junger Baum macht eine kugelförmige, reich verzweigte Krone. Sommertriebe ziemlich lang, nach oben wenig abnehmend, steif, fein wollig, wenig silberhäutig, etwas hell erdartig braunroth, oft olive mit braun überlaufen, zahlreich, doch fein, nicht sehr in's Auge fallend, punktiert. Blatt mittelgroß, flachrinnig, lang und spitz-eiförmig, einzeln mehr elliptisch, (besonders am Tragholze so,) nicht tief und etwas stumpf gezahnt. Austerblätter finden sich selten. Augen klein, auf flachen, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.