



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

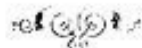
von

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

Vierter Band: Äpfel.

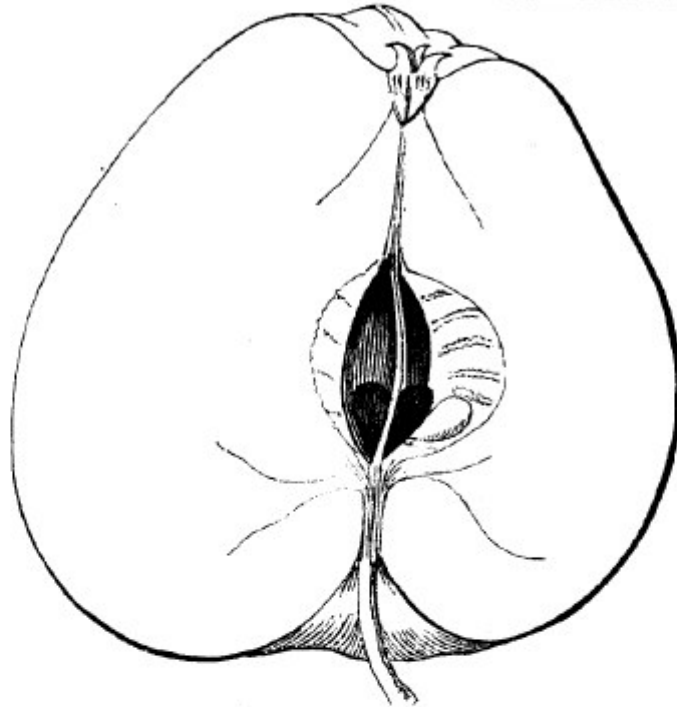
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Rosenfarbiger Cousinot *). Saft **††. Sept. bis Winter.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr gute Herbstfrucht erhielt Diel von Herrn Senator Sicherer in Heilbronn und hält sie für eine fränkische Originalfrucht, die bei keinem Pomologen vorkomme. Ich habe sie nach Diels Tode vergeblich zu erlangen gesucht und erhielt sie zweimal falsch, so daß ich in meiner Anleitung geneigt war, die Sorte als identisch mit dem Danziger Kantapfel anzusehen, wenn auch die von Diel angegebene Gestalt damit nicht ganz stimme, erkannte dies aber als irrig, als ich sie 1862 in Herrnhäusen, wohin die Sorte von Diel noch vor dessen Tode gekommen ist, und woher ich gleichfalls sie in der Baumschule habe, jedoch ohne bisher Früchte gesehen zu haben, eine tragende unbeschnittene Pyramide fand, und an dem wirklich rosenfarbigen Ansehen der mit Duft belauenen Frucht die Richtigkeit sogleich abnahm. Die Frucht verdient gar sehr, weiter bekannt zu werden; Diel setzt sie in den ersten Rang.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 38 Rosenfarbiger gestreifter Herbstcousinot. Der Name kann wie oben abgekürzt werden, und werden die bei Diel weiter vorkommenden Cousinotten im Namen genug unterschieden, wenn man sie Purpurrother Cousinot, Gestamnter Cousinot, Gestreifter Cousinot, Brandenburger Cousinot, Weißer Cousinot, Kleiner gelber Cousinot nennt. Der Seiden-

*) Ueber den Namen Cousinot bemerkt die Pom. Franc.: Einige leiteten ihn her von Coussin, Kissen, Polster, woher auch der Name Polsterapfel stamme. Andere, wie Manger, von Cousin, wegen der nahen Verwandtschaft dieser Früchte mit den Strichäpfeln (die doch bei Wintercousinotten sich nicht findet); in Obst-catalogen hießen sie auch Quisinottes, Cuisinottes, also Küchenapfel. Dieser letztere Sinn ist wohl der richtige.

apfel (Diel Heft II.) hat dann noch den Beinamen *Cousinotte rouge d'été*. Obiger kommt weiter nicht vor. Die auch im Handbuche I, S. 81 angenommene Identität mit dem Danziger Kantapfel galt nur von meiner falschen Sorte.

Gestalt: Diel vergleicht ihn in Gestalt, nicht unpassend, mit einem etwas bauchigten Rothem Wintertaubenapfel, und ist er meistens hochaussehend, nach dem Kelche zugespitzt. Der Bauch sitzt meistens mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich nach Diel kugelförmig wölbt, und wie ich sie in Herrnhausen sah und daher erhielt, auch noch stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt er weit stärker ab und ist noch ziemlich stark abgestumpft. Er ist nach Diel selten so hoch als breit, $2\frac{1}{2}$ " breit und $\frac{1}{8}$ " weniger hoch. Die Früchte, die ich in Herrnhausen sah, waren jedoch so hoch als breit, mehrere wirklich etwas höher als breit.

Kelch: ziemlich stark, meist halboffen, sitzt in ziemlich geräumiger und tiefer Senkung, die mit vielen feinen Rippen besetzt ist, die auch sanft und gegen den Kelch hin ziemlich rippig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: meistens dünn, holzig, $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in schöner tiefer, mit zimtfarbigem Koste belegter Höhle.

Schale: dünn, glänzend, am Baume mit rosenröthlichem Dufte ziemlich stark überlaufen, nach Diel gar nicht fettig, während sie bei mir doch stark geschmeidig wurde. Die Grundfarbe ist vom Baume ein helles Strohgelb, später citronengelb, wovon aber bei frei hängenden Früchten selten Stellen rein zu sehen sind, indem nach Diel die Sonnenseite mit einer hellen, angenehmen blutartigen Farbe verwaschen ist, in welcher man mehrere noch stärker gefärbte kurzabgesetzte kleine Streifen bemerkt, die sich um die ganze Stielwölbung hinziehen, während die Rötthe nach der Schattenseite blasser wird und die Streifen undeutlicher erscheinen. Die Früchte, welche ich sah und vor mir habe, sind fast rundherum meistens kurzabgesetzt, mit manchen längeren Streifen, schön dunkelkarmoisinroth gestreift und dazwischen zahlreich, etwas matter punktiert, und nur an den stärksten Sonnenstellen zeigte die Rötthe sich zwischen den Streifen mehr verwaschen als punktiert. Punkte sind zerstreut und wenig bemerkbar, der Geruch schwach.

Das Fleisch ist nach Diel ins Gelbliche spielend, fein, markicht, voll Saft, von erhabenem zuckerartigen Weingeschmacke. Bei mir war es sehr gelb, hinreichend saftreich, und der Geschmack mehr ein edler, weinartiger Zuckergeschmack.

Das Kernhaus ist groß, ziemlich offen, die geräumigen, auf den Wänden mit weißlichen Ausschüßungen ziemlich zahlreich gestreiften Kammern enthalten nur wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kelch.

Reife und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren schon Ende Sept., meist im Oct. und hält sich mehrere Monate. Für die Tafel recht angenehm und sehr gut für die Küche.

Der Baum wächst lebhaft, breitet nach Diel die Aeste etwas stark aus und wird bald und recht fruchtbar. Sommertriebe stark, steif, violettbraun, etwas silberhäutig, mit zerstreuten, doch ziemlich starken Punkten. Blatt stark, rinnenförmig, nach Diel länglich herzförmig, während ich es mir im Allgemeinen als lang und schmal, an den Fruchttaugen und unten am Zweige lanzettlich, weiter herauf lang und schmal herzförmig, nach oben mehr breit eibal und stumpf und nicht tief gezahnt notirte. Aftersblätter pfriemensförmig, oft lanzettlich. Augen lang, geschwollen, weißwollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.