



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

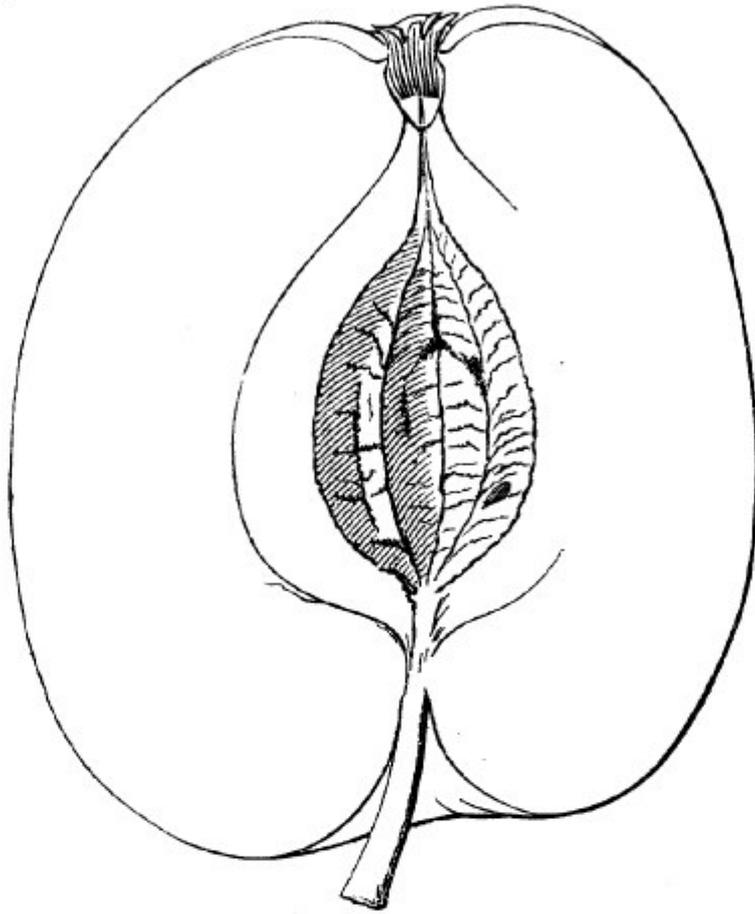
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Rothe Walze. Diel. + G. Stob.

Heimath und Vorkommen: Scheint nach Diel aus Holland zu stammen; ist in Sachsen, besonders in der Oberlausitz, ziemlich verbreitet, auch einzeln in Obstgärten um Stuttgart.

Literatur und Synonyme: Diel S. IV. 33., nach ihm Christ Wörterb. 114., Lucas 35.; ferner ist er mir nicht vorgekommen. — Diel nennt ihn noch le Rouleau, doch finde ich diesen Namen bei keinem französischen Pomologen. Eine Abbildung desselben ist mir nicht bekannt.

Gestalt und Größe: Die beigelegte Zeichnung zeigt die ausgezeichnet walzenförmige, d. h. oben und unten gleich abgerundet zulaufende, zuweilen sogar nach dem Stiel etwas mehr abnehmende Form, 3—3 $\frac{1}{2}$ '' hoch und 2 $\frac{1}{2}$ —3 $\frac{1}{4}$ '' breit, vom Hochstamm.

Kelch: halb offen, zuweilen geschlossen, langblättrig, spitzig, wollig, in einer flachen Vertiefung mit feinen Falten und flachen Rippen um-

geben, von denen sich fünf auch auf dem Rande der Vertiefung auszeichnen und als flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, zuweilen sehr kurz, stark, braun, wollig, etwas fleischig. — Stielhöhle, zuweilen seichter, als die Zeichnung darstellt, etwas grün und rostig.

Schale: Die Grundfarbe der feinen, glatten und fettigen, am Baume mit bläulichem Duft belaufenen Schale, ist ein blasses Gelb, von dem aber bei besonnten Früchten wenig rein zu sehen ist, sondern das Ganze ist mit einem schönen, doch etwas trüben Roth überdeckt. Auf der Sonnenseite wird aber das Roth stärker und geht in Blutroth über; dabei bemerkt man noch im Roth angespritzte oder verriebene Fleckchen von stärkerem Roth, auch zuweilen etwas Streifenartiges. Punkte sind nicht häufig, gelblich weiß, besonders im dunkeln Roth bemerkbar.

Fleisch gelblich, locker, mürbe, grobkörnig, saftig und von weinsäuerlichem Geschmack. Der Geruch der Früchte und des Fleisches schwach

Kernhaus recht in der Mitte stehend, verhältnißmäßig, sehr lang, nach oben spitz zulaufend, kreiselförmig und dadurch charakteristisch; die Kapsel verhältnißmäßig klein oder schmal; die Kernfächer weit offen und fast ohne alle Kerne. Die Fachwände sehr zerrissen. (Diel sagt dagegen: „Das Kernhaus sitzt hoch oben nach dem Kelch und ist bald offen, bald geschlossen.“ Das Letztere habe ich nie gefunden.)

Die Kelchhöhle kegelförmig mit ganz kurzer Röhre.

Reife und Nutzung: gegen Ende des Oktobers, muß aber bei der Abnahme und dem Transport gut behandelt werden; hält sich nicht lange. In der Wirthschaft ziemlich gut zu gebrauchen, vielleicht auch zu Most brauchbar.

Der Baum geht gut in die Luft, wächst lebhaft und wird bald fruchtbar. Er scheint auch in kälteren Gegenden dauerhaft und trägt gut. Das Kernhaus ist vor allen andern mir bekannten durch die Form ausgezeichnet.

v. Flotow.

