



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 Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

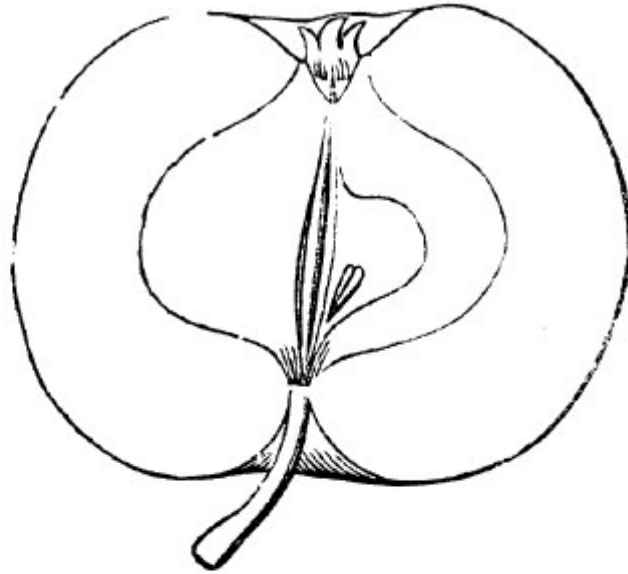
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Tiroler Schmelzling. Oberb. * †† Winter.
Bogener Rosmarinapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt die Frucht aus Wien. Ob sie bei Bogen wirklich gebaut wird, bleibt ungewiß, da Lucas mir meldete, daß diese Frucht dort unbekannt sei. Von Diel erhielt ich die Sorte falsch, habe sie aber von Bödiker, Bornmüller und Dittrich über- ein, und somit sicher ächt.

Literatur und Synonyme: kommt wohl nur bei Diel in der 2ten Fort- setzung des Catalogs S. 25 vor, sowie bei Dittrich I. S. 235 unter bloßer Wieder- holung der Angaben Diels. Um der so oft vorkommenden Verwechslung vorzu- beugen, welche durch den Diel'schen Namen gegenüber den wahren Rosmarinäpfeln, die gerade in und bei Bogen am meisten gebaut werden, entstanden und welche Anfänger oft irre führen mußte, wurde der Name wie oben abgeändert.

Gestalt: flachrund, $2\frac{1}{2}$ " breit, 2" hoch. Bauch ziemlich in der Mitte und nach beiden Seiten fast gleichmäßig abnehmend.

Kelch: langgespitzt, fast geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, sitzt in weiter, ziemlich flacher Senkung, mit feinen Falten und flachen Beulen umgeben, welche meist nur sehr flach über die Frucht hinlaufen, zuweilen jedoch auch merklicher hervortreten.

Stiel: bald holzig und gegen 1" lang, bald ein Fleischbus, sitzt in geräumiger, tiefer, allermeist mit Rost bekleideter Höhle, der sich nicht selten strahlig selbst noch über die Stielschwübelung verbreitet.

Schale: fein, im Liegen etwas fein fettig, vom Baume gelblichgrün, später schön gelb. Die Sonnenseite ist mit Carmoisinstreifen etwas sanft gezeichnet und dazwischen ebenso etwas blässer punktiert, oft fast getuscht, wodurch die Röthe dann ziemlich stark wird. Bei recht besonnenen ziehen die Streifen sich blässer rund um den Stiel. Punkte fein, zerstreut, fallen nicht ins Auge, sind jedoch im Roth oft mit helleren Dupfen umgeben. Geruch fein, ziemlich stark.

Fleisch: gelblich, mürbe, fein, saftreich, von recht angenehmen, süßen Weingeschmack, der in voller Reife mehr blos zuckerartig wird.

Kernhaus: klein, in die Breite gehend, bald geschlossen mit hohler Achse, bald auch etwas offen. Kammern flach und Kerne meist unvollkommen.

Kelchröhre: nicht weit herabgehender Kelch.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt früh im November und hält sich bis in den Winter. Scheint hier nördlich an Geschmack geringer zu sein als in Diez, hatte auch in den warmen Jahren 1857 und 1858 etwas loses Fleisch. Für die Küche ist er auch nördlicher sehr brauchbar und für die Tafel immer noch angenehm.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und war bei mir bisher in allerlei Boden gesund. Die Probezweige und ein Zwergbaum setzten früh kurzes Fruchtholz an und trugen reichlich. Einen größeren Baum davon sah ich noch nicht. Die Sommertriebe sind schlank, nach oben feinwollig, silberhäutig, dunkelbraunroth, meist häufig punktiert. Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, unten feinwollig, unten am Triebe elliptisch, nach der Mitte eiförmig, stumpfspitz gezahnt. Astenblätter lanzettförmig; Augen stark und lang, schmutzig dunkelbraun und etwas mit Wolle besetzt.

Oberdieck.