



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 Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

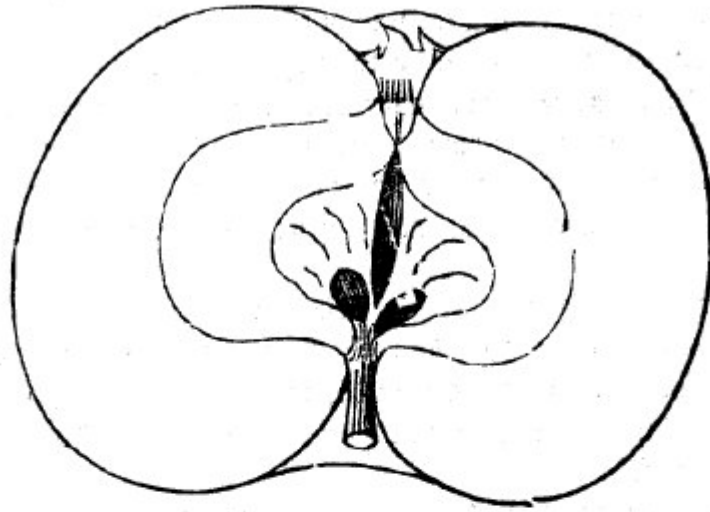
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Böhmischer Rosenapfel. * † † August.
Großer Böhmischer Sommer-Rosenapfel. Diel.

Marthausen

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen schönen Apfel von Kösl er aus Podiebrad in Böhmen, wo dieser im Gzaslauer Kreis diesen Apfel fand. Er ist in Böhmen, wie ich weiß, ziemlich häufig und war auf der Ausstellung in Prag 1854 sehr schön noch im September zu sehen. Auch in den deutschen Gärten ist er beliebt geworden und ziert hie und da die Obstmärkte.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb den Apfel als Großer böhmischer Sommer-Rosenapfel VI, 43, während Kösl er ihn bloß Großer Sommer-Rosenapfel nennt. Es scheint nicht, daß dieser sehr kenntliche, ausgezeichnete Apfel noch unter andern Namen vorkomme.

Gestalt: plattrund, oft wahrhaft käseförmig; der Bauch sitzt in der Mitte und beide Wölbungen sind nur wenig verschieden. Die Abbild. zeigt eine mittlere Frucht vom Hochstamm. Die Wölbung ist durch mehrere flache breite Erhabenheiten, die sich ansehnlich, aber nicht rippenartig erheben, unterbrochen.

Kelch: offen, ziemlich unbedeutend, in einer geräumigen schüsselförmigen Einsenkung, die uneben ist.

Stiel: stark, in sehr weiter, ausgeschweifeter Höhle, die mit hell zimmtfarbigem Moß sternförmig belleidet ist.

Schale: fein, etwas geschmeidig, am Baum beduftet, gelbgrün; von dieser Grundfarbe ist nur selten etwas zu sehen, da die ganze Schale

mit einem wunderschönen Roth von Rosenroth in Carmoisin übergehend, bedeckt ist. Einzelne flammenartige Streifen sind besonders auf der Schattenseite bemerklich. Punkte sind nur sehr wenige, feine, gelbe vorhanden, selten finden sich einige gelbliche Rostflecke.

Fleisch: weiß, saftvoll, locker und markig von angenehmem süßweinigem erquickendem Geschmack; oft ist das Fleisch unter der Schale geröthet und die Kernhausadern ebenfalls röthlich.

Kernhaus: groß, gewöhnlich offen; die Kammern sind weit und vollsamig.

Kelchröhre: ein sehr weiter tiefgehender Kelch.

Reife und Nutzung: August, hält einige Wochen. Einer der geschättesten und allereinträglichsten Marktäpfel, wenn auch nur 2. Ranges, der überall willige Käufer findet. Er ist auch zum Dörren und zu Compots vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: der Wuchs in der Baumschule nicht schön und auch der Baum erhält bald eine sehr abstehende flattrige Krone; er taugt nur in geschlossene Gärten, da die Frucht zu anlockend ist. Er ist sehr bald und reichlich tragbar. Das Holz ist gelbröthlich braun, mit feinen Punkten versehen, hat ein Silberhäutchen und ist an der Spitze bewollt. Das Blatt ist groß, breit, eiförmig, kurz gespißt, regelmäßig gezähnt.

Als Marktobst sehr zur Anpflanzung zu empfehlen.

Ed. Lucas.