



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

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

Vierter Band: Apfel.

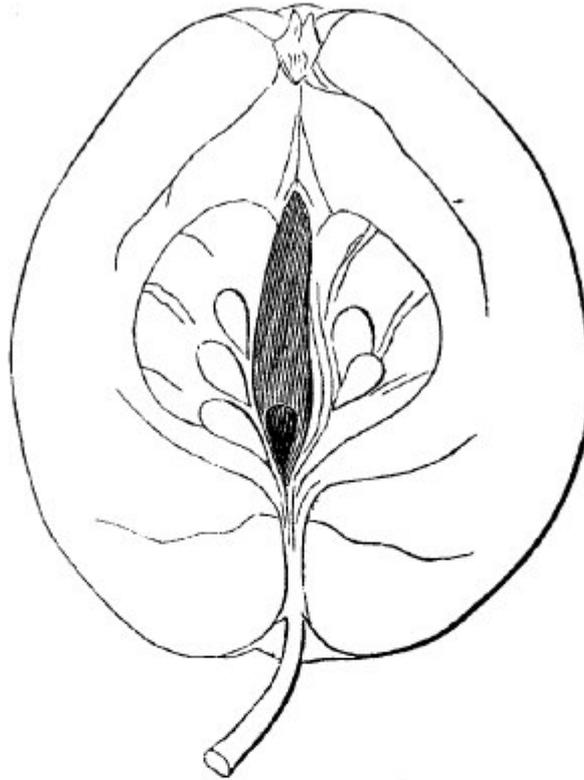
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Braunauer Rosmarinapfel. * †† W.

Heimath und Vorkommen: Dieser schätzbare Apfel, der sich durch sehr reiche Tragbarkeit und Haltbarkeit empfiehlt, findet sich nach der von Herrn Dr. Siegel gegebenen Nachricht, um Braunau sehr häufig angebaut und wird dort, was jedoch irrig ist, für den ächten Tyroler Rosmarinapfel gehalten. Er ist erst durch Siegel bekannt geworden und findet man bei den Pomologen nichts ihm Aehnliches. Mein Reis erhielt ich von Urbanek und dieser von Siegel und stimmten die öfter erbauten Früchte mit der Beschreibung überein.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst in Siegels „Beschreibung neuer Obstsorten“ Heft 2, p. 12 aufgeführt und beschrieben. Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: neigt stark zum Eiförmigen und kommt er in Gestalt dem Weißen Rosmarinapfel nahe; Größe nach Siegel $2\frac{1}{3}$ " Breite und $2\frac{3}{4}$ " Höhe; ich hatte die Frucht öfter noch etwas größer, wie obige Figur ergibt, manche auch etwas kürzer gebaut, wenig höher als breit und dann meistens der Bauch noch etwas sichtbarer nach dem Stiele

hin liegend und die Frucht um den Stiel etwas flacher gerundet und stärker abgestumpft. Nach dem Kelche nehmen auch die Exemplare, bei denen der Bauch ziemlich in der Mitte liegt, bemerklich stärker und etwas zugespitzt ab.

Kelch: ziemlich langgespitzt, häufig dürr, geschlossen, sitzt in enger mäßig tiefer, oft schief stehender Einsenkung, mit Falten und feinen Beulen oder Rippen umgeben und auch über die Frucht laufen bald feinere, bald breitere Erhabenheiten bemerkbar hin, verschoben auch öfter die Rundung und machen die eine Seite höher als die andere.

Stiel: dünn, holzig, $\frac{3}{4}$ bis 1" lang, sitzt in mäßig tiefer, oft selbst enger und flacher, mit feinem zimmarfarbigem Koste bekleideter Höhle.

Schale: ziemlich fein, nicht fettig werdend. Grundfarbe vom Baume weißlich grün, im Liegen schön gelb, wovon aber bei frei hängenden Früchten nichts ganz rein zu sehen ist, indem die Frucht mit theils kurzen, theils etwas länger abgesetzten, ziemlich zahlreichen Carmoisinstreifen gezeichnet und zwischen diesen an der Sonnenseite noch so punktiert und bei recht besonnten getuschelt etwas blasser roth überlaufen ist. Punkte etwas zerstreut, in der Grundfarbe wenig bemerklich, in der getuschten Röthe jedoch meist mit einem helleren, gelblichen Dupfen umgeben, aber auch dadurch nicht grell hervortretend. Geruch nicht stark.

Fleisch: etwas gelblich-weiß, fein, mürbe, hinlänglich saftreich, von angenehmem, süßweinsäuerlichen Geschmacke.

Kernhaus: groß, offen, etwas unregelmäßig; die geräumigen Kammern enthalten zahlreiche braune, etwas kleine, spizeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel nicht weit herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich, ohne leicht zu faulen, den Winter hindurch. Verträgt frühes Pflücken. Für den Haushalt sehr brauchbar; um eigentlich seiner Tafelapfel zu sein, müßte er noch etwas mehr Gewürz haben, was in Gegenden, wo es wärmer ist als in Braunau und meiner Gegend, er wahrscheinlich haben und dann seinem Namen ganz entsprechen wird.

Der Baum wächst rasch und gesund, wird nach Liegel mittelgroß und ist fast jährlich frogend tragbar, welche reiche Tragbarkeit sich auch bei mir bewährte. Sommerzweige schlank, mittelstark, nach oben etwas wollig, violettbraun, ziemlich reich mit großen Punkten gezeichnet. Blatt groß, flach, langeiförmig auch eioval, nicht tief gesägt gezahnt. Austerblätter klein, lanzettförmig. Nagen stark, sehr weißwollig, Augenträger flach, leicht gerippt.

Oberdieck.