



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Hllustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

Unter Milmirhung mehrerer Bomologen heransgegeben

von

Dr. Ed. Lucas,

นแบ

3. G. C. Oberdick,

Director te3 Romol, Inftitute in Reutlingen. Cuperintenbent in Jeinfen bei Sannover.

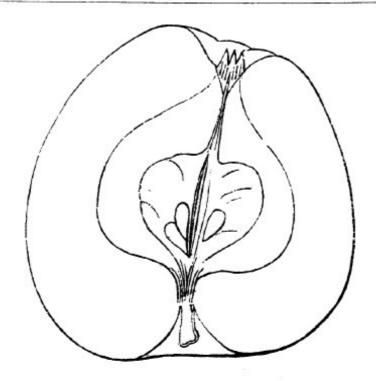
Erfter Band: Acpfel.

Aro. 1 -- 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbilbungen.

Stuttgart. 1875.

Berlag von Eugen Ulmer.



Rodapfel. Diel. Faft † Binter.

Heimath und Vorkommen: wird häufig in der Gegend von Kirberg im Naffauischen unter obigem Namen gezogen, woher Diel ihn erhielt. Ift eine gute, jedoch immerhin entbehrliche Haushaltsfrucht.

Literatur und Synonyme: findet fich nur bei Diel IV. G. 182 unter obigem Namen.

Geftalt: stumpf zugespitt; nach Diel 31/2" breit und 3" hoch; ich hatte ihn nicht größer, als obige Figur. Der Banch sitt mehr nach bem Stiele hin, um ben er sich flach zurundet. Nach dem Kelche nimmt er stärker ab, und bilbet eine stark abgestumpste Spite.

Relch: klein, geschlossen, bleibt lange grün, und sitt in schöner, oft wirklich tiefer Sinsenkung, umgeben von Falten und Rippchen, wie auch über die Frucht deutlich flache Erhabenheiten hinlaufen, die sich zuweilen einzeln vordrängen und die gewöhnlich schöne Form verderben.

Stiel: sehr furz, oft nur Fleischbut, steht selten ber Stielwölbung gleich und sitt in geräumiger, tiefer, trichterförmiger Höhle, die bei mir theils wenig Rost hatte, nach Diel aber mit Rost besetzt ist, der sich theils sternsörmig noch über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: geschmeibig, nicht fettig werdend, hellgrün, in der Zeitigung schön citronengelb. Die Sonnenseite ist nach Diel kaum zur Hälfte ihrer Breite mit einem etwas blutartigen Roth schwach und oft undeutlich gestreift, so daß die Streifen oft nur in punktirter Manier angegeben sind. Zwischen den Streisen sind stark besonnte Früchte auf einem nicht großen Fleck noch leicht verwaschen. Auch bei mir war die Färbung meistens so, doch hatte ich 1858 Früchte, die fast rund herum etwas dunkel carmoisinroth gestreift und dazwischen an der Sonnenseite getuscht waren, so daß man von der Grundsarbe wenig rein sah (das Jahr war heiß). Punkte ziemlich häusig, im Roth sein und gelblich, in der Grundsarbe oft sein grün umringelt. Oft sinden sich auch seine Rostanslüge. Geruch schwach.

Fleisch: nach Diel weiß, ziemlich fein, saftvoll, von fein weinfäuerlichem, bem Rothen Stettiner ähnlichen Geschmacke. Ich fand es ein paar Mal grünlichgelb, überhaupt mehr gelblich, und immer mehr etwas grob als fein, ben Seschmack etwas gemein und weniger weinsäuerlich, als bei dem Rothen Stettiner, gezuckert mit etwas Säure.

Rernhaus: geschloffen, manchmal auch etwas offen und unregels mäßig. Die geräumigen Rammern enthalten meift unvollfommene Kerne.

Reichröhre: ein furger Regel.

Reifzeit und Rutung: December bis burch ben Binter, für

ben Saushalt brauchbar.

Der Baum wächst stark, wölbt sich nach Diel zu einer breiten, schön und bicht belaubten Krone, und wird frühzeitig und recht fruchtsbar. Sommertriebe stark und lang, mit Wolle bekleibet, bunkel rothsbraun, fast gar nicht punktirt. Blatt recht groß, ziemlich stach ausgesbreitet, theils eirund, häusig aber am Stiel herzförmig eingezogen mit schöner Spiße, unten stark wollig, stark und grob stumpfspiß gezahnt. Afterblätter stark, lanzettsörmig, an schwächern Trieben fabensörmig. Augen ziemlich stark, etwas wollig.

Dberbied.