



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 Zeinichen bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

Nro. 263 — 541.

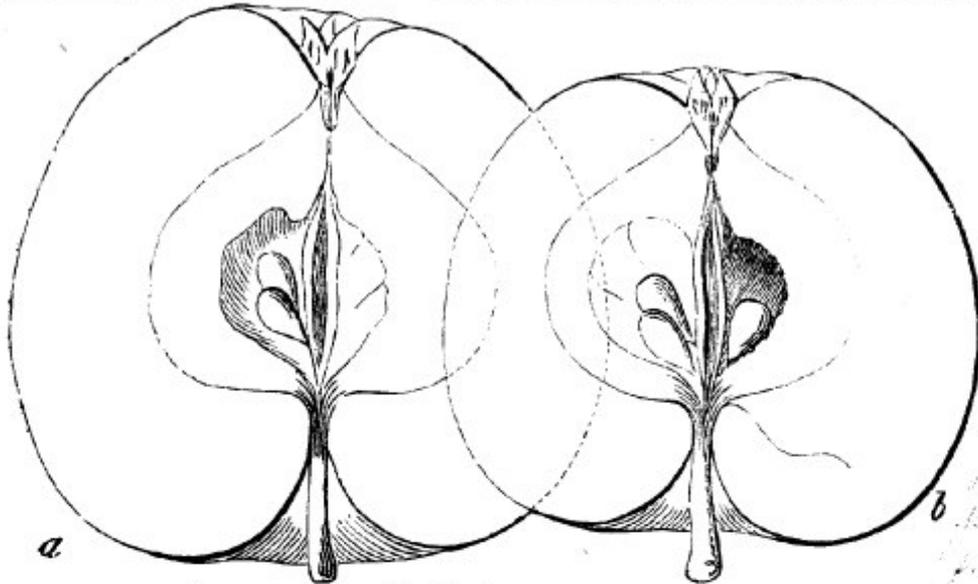
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 283. **Purpurrother Cousinot.** Diel II, 2.; Luc. IV, 3 b.; Pogg III, 1 B.



Purpurrother Cousinot. ††. Nov. bis Juni. L.

Heimath und Vorkommen: Ist alte, wohl deutsche Frucht, die allgemeine Anpflanzung verdient und mit dem ähnlichen Blutapfel, als Haushaltsfrucht, um die Aufnahme ins engste Sortiment streitet. Der Baum wächst in der Baumschule prächtig und kernengerade, wird trotz früher und außerordentlicher Fruchtbarkeit doch groß und fault die sehr lange haltbare Frucht fast gar nicht, die beim Landmanne auch zum rohen Genuße beliebt ist und gegen den Sommer hin als Tafelfrucht dienen kann. Der Baum kommt im Hannover'schen (gewöhnlich unter dem Namen Eisenapfel, der freilich manchen haltbaren Äpfeln gegeben wird) sehr häufig vor und findet sich besonders auch an den Chaussees. Er ist unter mancherlei andern Namen vielleicht ziemlich durch Deutschland verbreitet. Diel erhielt ihn als Rothe ReINETTE von Burchardt zu Landsberg, von dem ich auch mein Reis bekam.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. V, S. 30, Purpurrother Winter-Cousinot. Diel benannte ihn so, weil er ein wahrer Cousinot sei. Es zeigt sich jedoch hier wieder die Schwäche des Systems, denn Diel beschrieb diese Frucht auch als Englische BüschelreINETTE (XI, S. 103) in der Classe der ReINETTEN, welche mit Obigem in Frucht und Wuchs durchaus identisch ist. Letztere bekam Diel von Loddiger in London falsch als Cluster Apple, da dieser in England keine rothe Frucht ist. Wahrscheinlich ist auch Diel's Rhoner (A—B. V, S. 20) mit Obigem identisch, doch konnte ich noch nicht genau gleichzeitig vergleichen. Ich erhielt Obigen noch von Lucas als Jagdapfel mit dem Synonym Rother Heuscher (Kernobstsorten Württemberg's S. 119); ferner aus Prag als Dorener rothe ReINETTE, von Siegel als Rother Laffapfel und von Bornmüller zu Suhl als Pretiosa. Der Apfel mag wohl in manchen Gegenden Deutschlands als Rothe ReINETTE vorkommen (und fand sich so auch in Görlitz 1863 in verschiedenen Collectionen), mit welchem Namen, wie man in Dochnahls Führer nachsehen kann, irrig gar manche Früchte benannt werden, und der in der Pomologie nichts mehr bezeichnet. Vielleicht findet er sich in Dochnahls Führer S. 287 als Gemeine ReINETTE, Rothe ReINETTE, wo man dann noch eine Menge meistens völlig verkehrter Synonyme nachlesen kann, unter

denen diese Frucht in Deutschland vorkomme. — Außer bei Diel finde ich die Frucht bei keinem Pomologen, selbst bei Dittrich nicht, als nur Garten-Magaz. 1807 Taf. 7.

Gestalt: nähert sich meistens einer Kugelform, jedoch nach dem Kelche immer stärker abnehmend, als nach dem Stiele, ist aber eben so oft auch hochaussehend, 2½" breit und fast so hoch und dann meistens nach dem Kelche merklich zugespitzt, so daß die Form dem Konischen sich nähert.

Kelch: ziemlich stark, grünbleibend, geschlossen oder halb offen, sitzt in ziemlich tiefer, bei zugespitzten Früchten flacher und enger Senkung, mit Falten, oft auch einigen feinen Rippschen umgeben, die meistens auch über die Frucht als flache Erhabenheiten hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, nach Diel fast 1" lang, während ich ihn häufig auch nur der Stieltwölbung gleichstehend und kurz fand, sitzt in weiter tiefer, meistens etwas rostiger und fast immer sehr grün aussehender Höhle.

Schale: glatt, glänzend, oft, jedoch nicht immer, etwas geschmeidig; die vom Baume strohweiße, häufig noch etwas grünlich gelbe Grundfarbe wird im Liegen citronengelb, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem die Frucht rundum mit vielen dunkeln Karmoisinstreifen besetzt und zwischen diesen an der Schattenseite noch punktiert, an der Sonnenseite aber roth überlaufen ist, oft so dunkel, daß die Röthe als verwaschen erscheint und man die Streifen kaum noch sieht. 1862 fand ich auch viele Früchte mit Figuren, theils etwas nekartigen Figuren eines gelblichen Rostes stellenweise besetzt. Punkte sieht man wenig, oft fast gar nicht. Der Geruch ist schwach violenartig.

Das Fleisch ist gelblich weiß, zuweilen stellenweise und besonders nach der Schale hin röthlich, fein, saftvoll, markicht, nach Diel von angenehmem fein zimmtartigen weinichten Zuckergeschmacke, den ich hier nicht zimmtartig, sondern nur etwas weinartig gezuckert finde und für meine Gegend den Apfel nicht unter die Rosenäpfel setzen würde.

Kernhaus: geschlossen, oft auch mit hohler Achse, in die die Kammern sich etwas öffnen; die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, eiförmige, spitze Kerne, aus denen ich gern Wildlinge für die Baumschule ziehe. Die Kelchröhre geht trichterförmig etwas herab.

Reife und Nutzung: Ist schon im November brauchbar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst rasch und gesund, bedarf in der Baumschule nie eines Pfahles, geht mit den Zweigen rasch in die Luft und breitet sich erst später mehr aus. Er setzt äußerst viel kurzes Fruchtholz an, das bald und fast jährlich, ja schon in der Baumschule voll trägt. Sommertriebe stark, mit Wolle belegt, wenig oder nicht silberhäutig, braunroth, im Schatten olive, sparsam und nicht in die Augen fallend punktiert. Blatt mittelgroß, eibal (nach Diel herzförmig), stumpf gesägt gezahnt. Das Blatt der Fruchttaugen ist größer und lang. Austerblätter fein lanzettlich, oft pfriemenförmig; Augen stark, weißwollig.

Anm. Einen mit Worten gehörig zu bezeichnenden Unterschied gegen den Blutapfel konnte ich noch nicht finden. Dieser war größer, hatte etwas mehr reinettartiges Fleisch und wenige vollkommene Kerne; auch wuchs mir der Baum in der Baumschule nicht ganz so schön pyramidal. Doch bin ich nach Früchten von 1863 auf den Gedanken gekommen, ob die bemerkten Unterschiede nicht vielleicht lokale waren.

Oberdieck.