



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.

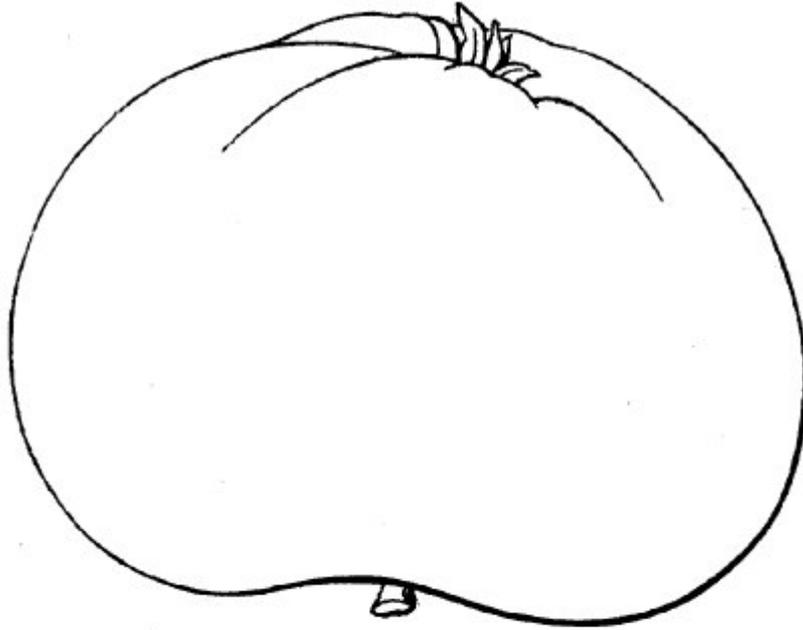
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Rother Cardinal. Diel. * † Oktober bis Dezember.

Rother

Heimath und Vorkommen: Ein sehr verbreiteter und namentlich als Rother Backapfel und unter dem Namen „Breitling“ vielfach von den Landleuten in Württemberg cultivirter Apfel. Er ist auch in Norddeutschland hier und da auf dem Lande anzutreffen, ist ferner sehr häufig in der Bodenseegegend und in dem Thurgau.

Literatur und Synonyme: Diel 3, 94. Ich habe diesen Apfel als Schlotterapfel in den Kernobstf. Württemb. aufgeführt und im Hohenb. Verz. von Walter steht er auch unter diesem, wohin auch Diel den sehr nahe verwandten Gestreiften Backapfel rechnete (1, 78); nach genauer Vergleichung ist der Rother Cardinal (Diel, 3, 94) und wahrscheinlich auch dessen Rother Sommer-Rambour (Diel 2, 49) mit unserer Frucht identisch, wenigstens stimmen die Beschreibungen in den wesentlichen Punkten überein. Dieser Rother Cardinal ist jedoch nicht mit dem Thüringer Rothem Cardinal zu verwechseln, letzterer ist der Danziger Kantapfel.

Gestalt: ein schöner, großer, breiter Apfel. Der Bauch unter der Mitte, gegen den Stiel plattrund abgerundet, gegen den Kelch abnehmend, und mit unregelmäßig kleiner von rippenartigen Erhabenheiten durchbrochener Kelchfläche endigend. Breite flache Erhabenheiten ziehen sich über die Rundung.

Kelch: geschlossen, in ziemlich enger, oft nur wenig tiefer von Falten und Höckern eingeschlossener Einsenkung, lange grün bleibend, fein wollig, ziemlich breitblättrig.

Stiel: kurz, stark, holzig, in tiefer trichterförmiger, meist platter Höhle, manchmal durch eine Fleischwulst verengt, mitunter auch mit strahligem Rost bekleidet.

Schale: glänzend, ziemlich fein, geschmeidig, am Baum stark beduftet, die Grundfarbe vom Baum hellgrün, später gelblich grün. Mit einem schönen Carmoisin blutroth überzogen, auf der Schattenseite fast unmerkbar gestreift. Punkte fein, sehr vereinzelt und nicht ins Auge fallend. Einzelne schwarze braune Baumsflecken nicht selten.

Fleisch: grünlich weiß, sehr saftreich, locker, von süß weinsaurem, bei voller Reife violenartig gewürztem Geschmack.

Reife und Nutzung: Oktober bis Dezember. Von dem Landmann zum Rohgenuß sehr geschätzt; ausgezeichnet zum Kochen und Dörren, aber auch gesucht zur Mostbereitung.

Kernhaus: offen, engkammerig mit wenigen guten Samen; Kelchröhre weit und tief herabgehend.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wird sehr groß und ist äußerst dauerhaft und auch in ungeschützten Lagen recht fruchtbar und liefert bei seinem beträchtlichen Umfang oft sehr bedeutende Erträge. Die Krone ist breit gewölbt, die Aeste stark abstehend; in der Baumschule ist der Wuchs kräftig, jedoch sind die Stämme nur mit Hilfe des Pfahls ganz gerade zu ziehen. Holz und Blatt ist wollig, die Tragknospen sind sehr dick und stark besetzt.

Zur Anpflanzung auf Wiesen, Waiden und in Grasgärten sehr geeigneter Baum, weniger auf Ackerland und an Straßen tauglich wegen seiner flachen Kronenbildung und großer Ausdehnung der blätterreichen Krone in die Breite. Auch für die höhern Lagen sehr schätzbar, soweit sich tiefgründiger, guter Boden findet.

Ed. Lucas.