



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: Äpfel.

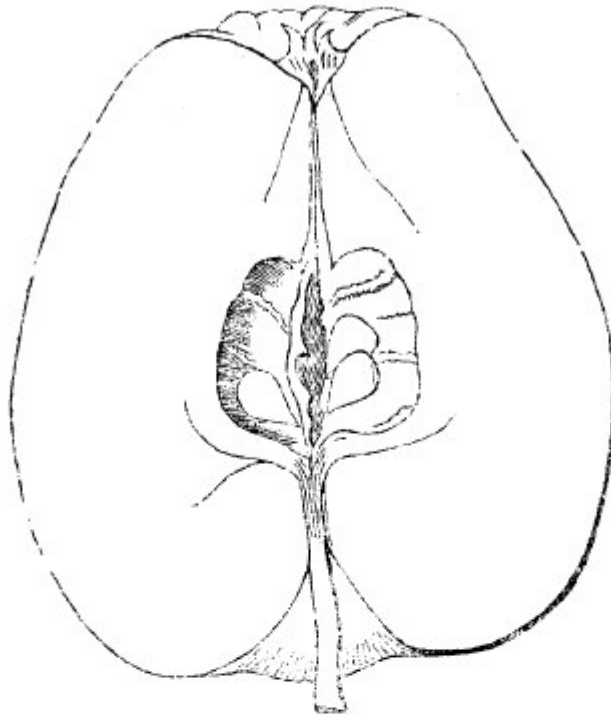
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Rother Rosmarinapfel. ** † Dec.—März.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne und schätzbare Frucht stammt vielleicht nebst dem weißen Rosmarinapfel aus Italien, wird aber, ebenso wie der weiße Rosmarinapfel, besonders bei Bogen und Meran viel gebaut und weithin ausgeführt, während, Monatschrift I. S. 23 ff. Herr von Zallinger aus Bogen berichtet, daß südlicher und schon im südlichen Tyrol die Rosmarinäpfel nicht mehr dieselbe Güte haben. Ist in Deutschland noch sehr wenig bekannt, dürfte auch wohl, ebenso wie der Bruder, nur für südlichere Gegenden Deutschlands werthvoll sein, wiewohl noch keine Erfahrungen vorliegen, ob er nördlich sein Gewürz mehr behält, als der Weiße Rosmarinapfel. Er unterscheidet sich von diesem, dem er in Gestalt völlig gleicht, durch seine schöne Röthe, nicht völlig so zartes Fleisch, etwas spätere Zeitigung und längere Dauer, auch durch ein mehr zimmtartig hervortretendes Gewürz. Mein Reis erhielt ich durch Lucas aus Bogen, sah auch 1861 schöne Frucht aus Bogen selbst, nach denen obige Zeichnung und diese Beschreibung gefertigt ist.

Literatur und Synonyme: Die hat ihn noch nicht; Dittrich charakterisirt ihn kurz, aber richtig I, S. 208 als Rothen Italienischen Rosmarinapfel, und hat ihn Nr. 681 unter den ihm noch unbekanntem Sorten nochmals. Die Annales IV. S. 43 geben ganz gute Abbildung, und wird erwähnt, daß in einigen Gegenden von Deutschland auch der in Belgien gängige Rothe Sommercalvill Rother Rosmarinapfel genannt werde. In wie weit dies gegründet ist, ist mir nicht bekannt. In der Monatschrift I, S. 25 hat Herr v. Zallinger einige Notizen über ihn gegeben.

Gestalt: Gleicht an Form und Größe ganz dem Weißen Rosmarinapfel. Gute Früchte haben die Größe obiger Figur. Da die Bäume aber meistens sehr voll tragen, so bleiben viele kleiner. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich sanft zurundet und noch merklich abstumpft. Nach dem Kelche nimmt er stärker, und entweder ziemlich konisch ab, oder noch öfter machen recht vollkommene Früchte nach dem Kelche hin erst eine starke Einbiegung und erbreitern sich dann etwas wieder zu einer dicken stark abgestumpften Spitze. 1862 hatte ich auch ein paar walzenförmige Früchte am Probezweige.

Kelch langgespitzt, geschlossen, steht in ziemlich, oft wirklich weiter und tiefer Senkung mit starken, fein rippigen Falten reich umgeben, die meistens auch auf der Kelchwölbung noch merklich hervortreten, aber nur bis zum Bauche bemerkbar sind, der ziemlich schön gerundet erscheint.

Stiel helzig, dünn, meist 1" lang, steht in tiefer, mäßig weiter, mit zimtfarbigem Roste besetzter Höhle.

Schale fein, sehr glänzend, etwas geschmeidig. Grundfarbe in der Reife hellgelb, wovon jedoch bei besonnenen Früchten wenig rein zu sehen ist, indem über die ganze Sonnenseite und klaffer noch über einen Theil der Schattenseite, besonders um den Stiel herum, sich eine schöne, an der Sonnenseite ganz verwischene, nach den mehr beschatteten Stellen hin undeutlich streifige Carmoisinröthe hinzieht, die durch Auf liegendes scharf abgeschnitten wird. Punkte zahlreich, in der Grundfarbe nur bei genauerer Betrachtung als etwas hellere Stippchen merklich, in der Röthe jedoch entweder als feine gelbliche Stippchen schon bemerkbarer, oder noch öfter mit einem etwas größeren helleren, gelblichen Dupfen umgeben, wodurch die Frucht, wie beim Weißen Rosmarin, sanft gedüpfelt erscheint. Geruch schwach.

Fleisch weiß, stellenweise etwas unansehnlich grüngelblich, fein, in der Reife zart, ziemlich saftreich, von gezuckertem, merklich zimmtartig gewürztem edlen Geschmacke. Ich fand den Geschmack selbst gewürzreicher, als den des weißen Rosmarins, der, wenn er gleich nach Obigem gekostet wurde, sader schmeckte; jedoch schien Mitte December der Weiße Rosmarin schon hochzeitig.

Kernhaus etwas offen, nähert dem Oval; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten ziemlich viel starke, vollkommene, braune Kerne, die fast trichterförmige Kelchröhre geht nur etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt erst im December und hält sich bis zum März und April. Wird eben so wie der Weiße Rosmarin aus Troi viel und weithin ausgeführt.

Der Baum geht nach der von Herrn v. Zallinger gegebenen Nachricht gerade in die Höhe, wird sehr groß und ist äußerst fruchtbar, mehr als der Weiße Rosmarinapfel, dem der Obige im Preise jedoch nicht ganz gleich steht. Auch der Probezweig wächst bei mir stark und setzt nach hinten kurzes Fruchtholz an. Sommertriebe gerade, stark, fleis, nur nach oben etwas wollig, violettbraun, stellenweise und oft über den größern Theil der Oberfläche stark silberhäutig, nur nach unten bemerkbarer, doch matt punktiert. Blatt ziemlich groß eiförmig, oft lang und spitz eiförmig, unten am Zweige elliptisch, fast flach, scharf gezahnt. Nagen stark, geschwellen, lang, etwas wollig.

Anm. Ziemlich in der Mitte zwischen dem Rothem und Weißen Rosmarinapfel steht der Halbweiße Rosmarinapfel, der vielleicht ein Bastard von beiden ist, neben dem Weißen bei Bogen am meisten gebaut wird, und wenn der Weiße nicht trägt, der zuweilen in der Blüthe leidet, nicht selten für diesen verkauft wird. Er ist weniger auch etwas unansehnlicher geröthet und etwas mehr gestammt als der Rother Rosmarinapfel, aber stärker als der Weiße, der bei Bogen meistens gar keine Röthe hat, hat ähnliche Dupfen in der Röthe, als der Rother Rosmarinapfel, und nach den aus Bogen mir vorliegenden Früchten ein etwas mürberes Fleisch als dieser, aber bloßen Zuckergeschmack, ohne das zimmtartige Gewürz. In der Reifezeit steht er zwischen den beiden andern. Ich hatte davon in meiner Gegend Früchte, die von guter Größe, aber nicht recht mürbe und nicht vorzüglich von Geschmack waren. Der Baum ist nach Hr. v. Zallinger dem des Weißen Rosmarinapfel sehr ähnlich, strebt hoch, hat wenig Seitentriebe und trägt äußerst voll, so daß die Früchte oft klein bleiben.

Oberdieß.