

Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band 1: Äpfel.

52 Sorten in naturgetreuer Darstellung mit beschreibendem Text.

6. Auflage.



Verlag Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

1000. 1929.

Geflammerter Kardinal.

Tafel Nr. 14

Reifezeit: Ende Oktober bis Dezember.

Name und Heimat: Er führt auch die Namen: „Geflammerter weisser Kardinal, Pleisner Rambour, Posamoner, Falscher Gravensteiner“. Gewiss eine uralte und ausserordentlich verbreitete Sorte. Kommt z. B. in sehr grossen Mengen aus Ungarn, Kroatien und ist in jedem Dorfe in preuss. Schlesien zu finden. Kaum eine Sorte wechselt bei vollkommener, normaler Ausbildung so in Form und Farbe ab, wie obiger Apfel, so dass es begreiflich ist, dass diese Sorte von verschiedenen Pomologen unter verschiedenen Namen beschrieben wurde.

Gestalt: Wie angedeutet, ist diese Sorte ausserordentlich veränderlich und kommt besonders in zwei verschiedenen Formen vor: 1. ausgesprochen dreikantig und dann oft hochgebaut; 2. fünfrippig und dann bis breitkugelförmig abgerundet bis fast flach. Der Bauch meist nur wenig nach dem Stiele hin und nach dem Kelche etwas mehr abnehmend, oft auch der Bauch in der Mitte. Stets unregelmässig gebaut und in der Rundung stark verschoben. In Form und Färbung dem „Gravensteiner“ sehr ähnlich. Der Gravensteiner hat einen starken Geruch, ist sehr leicht, hat offenen Kelch und kürzere Haltbarkeit, während der Kardinal über den Winter hält. — **Kelch:** Offen oder halboffen. Kelchblättchen breit, kurz gespitzt, wollig, sitzen in geräumiger, tiefer, mit Falten und rippenartigen Erhabenheiten unregelmässiger Kelchsenkung. — **Stiel:** Kurz, holzig, zuweilen fleischig oder knospig, sitzt in tiefer, weiter, zuweilen unregelmässiger, mit strahligem Roste bekleideter Stielhöhle. — **Schale:** Glänzend, geschmeidig, in der Reife oft fettig, leicht beduftet, in der Grundfarbe weissgelb mit sehr veränderlicher Färbung; bald ist der Apfel nur an der Sonnenseite leicht gestreift oder verwaschen, bald über und über mit lang und kurz abgesetzten, oft breiten (geflammeten) Streifen überzogen und dazwischen punktiert — bald, und das tritt besonders bei den breitkugelförmig abgerundeten Früchten häufiger auf, mit durchsichtiger, etwas bräunlicher Röte verwaschen. Punkte wenig bemerkbar. Rostfiguren zuweilen. Geruch schwach. — **Fleisch:** Gelblichweiss, zuweilen etwas grünlich, fest, grob, saftreich und erfrischend, süss weinsäuerlich, mit ganz eigenartigem, etwas rohem Beigeschmack, der diesen Apfel leicht kenntlich macht, wenn auch die Form ihn nicht verrät. — **Kernhaus:** Hohlschsig; Kernhauskammern sehr geräumig, oft weit offen, enthalten meist taube Kerne; Kelchröhre ein breiter, stumpfer Kegel. Staubfadenreste mittelständig. Kernhausadern nach dem Kelche und nach dem Stiele steil verlaufend (dies markiert diese Sorte).

Eigenschaften der Frucht.

Hält sich bis in den Winter, oft bis zum Frühjahr, fault dann gern von innen heraus. Als Küchenapfel sehr wertvoll, auch zur Obstweinbereitung brauchbar, ist diese Frucht ein sehr verbreiteter und gesuchter Marktapfel, der bei der fast alljährlichen Tragbarkeit die weiteste Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine charakteristische, sehr flache Baumkrone, ohne aber zu hängen. Trägt bald und alljährlich in trockenem, schwerem Boden. Die Tragbarkeit erhöht sich in feuchtem, leichtem, selbst sandigem Boden. Leidet in rauhen Gegenden zuweilen vom Winterfrost, blüht zeitig, zuerst dunkelrosa, später heller. Auf den Wiener Markt kommen schon Mitte August die ersten Früchte aus Nordungarn und Kroatien.