



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

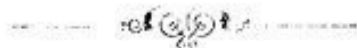
von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdieck,
Director des Pomol. Instituts in Neullingen, Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

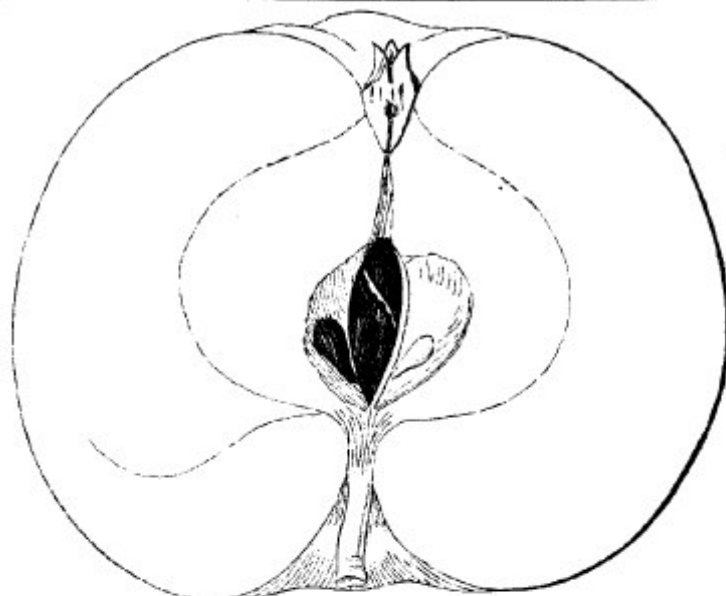
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Geflammtes Cousinot. Cousinot hatif rayé. *††. Sept. Oct. 4—6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Nachdem ich diese Frucht mehrmals unächst erhalten hatte, trägt mir endlich das von Burchardt bezogene Reis Früchte, die mit der Beschreibung Diels übereinstimmen, und sehe ich zugleich, daß ich von der Sorte einen schönen gefunden und großen Hochstamm in meinem jetzigen Garten habe. Früchte von diesem hatte ich bei der Pomologen-Versammlung zu Berlin aufgelegt, mit Bitte, ob Jemand den Namen angeben könne, und wollte Herr Garteninspector Lucas seinen Hohenheimer Schmelzling (Handbuch I, S. 421) darin erkennen. Die Beschreibung des Hohenheimer Schmelzlings paßt auch auf meine Frucht ganz gut bis auf die Reifzeit, da jener erst im October und November reift und bis Mitte Dezember sich hält, während Diel den Obigen schon Ende August reifen läßt, mit dem jedoch irrigen Zusatz, daß er sich nur 8 Tage gut halte, und auch ich fand, daß in warmen Jahren meine Frucht gegen Ende August bereits abgenommen werden mußte, in gewöhnlichen Jahren im Sept. schon zeitig wurde und sich bisher nicht über den halben Nov. hinaus hielt. Stellte sich, bei weiteren Beobachtungen, dennoch Identität heraus, so würde der obige Name, als der Diel'sche und ältere wohl bleiben müssen. — Die Sorte verdient häufigen Anbau und empfiehlt sich durch Schönheit und Fruchtbarkeit auch als Marktf Frucht. Diel erhielt sie von Herrn Regierungsrath von Günterode zu Darmstadt.

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 96 Geflammtter früher Sommer-Cousinot. Diel vermuthet mit einem ?, ob etwa Zinks Calville hative (Knoop II, Taf. I. Nr. 3) dieselbe Sorte sei (woran sehr zu zweifeln ist), und sagt, daß er sich bei keinem Pomologen finde. Auch Dittrichs Handbuch hat ihn nicht. Fände mit dem Hohenheimer Schmelzling Identität statt, so wären bei diesem die Trivialnamen nachzusehen, unter denen letzterer in Württemberg sehr verbreitet ist. Identität mit dem Schwäbischen Rosenapfel wäre jedoch nicht zu statuiren, da dieser seitdem sich genügend als mit dem Danziger Kantapfel identisch ausgewiesen hat.

Gestalt: stark mittelgroß, bald mehr kugelförmig, häufig aber, und namentlich bei den größeren Früchten auch merklich platt. Kugelförmige sind 3" breit und etwas weniger hoch, flache $\frac{1}{2}$ " weniger hoch als breit. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt die Frucht, deren Form meistens sehr gefällig ist, nach beiden Enden hin sich gleichmäßig und stark abgestumpft.

Kelch: klein, langgespitzt, geschlossen, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, mit einigen Beulen umgeben, die sich auf der Kelchwölbung häufig zu flachen Rippen erheben und bei manchen Früchten sehr sichtbar, fast kantig, bei anderen flach und breit über die Frucht hinlaufen.

Stiel: ziemlich stark, bald holzig und $\frac{3}{4}$ " lang, bald auch kürzer und etwas fleischig, sitzt bald in etwas enger und flacher, bald auch weiterer und tieferer Höhle, die gewöhnlich mit zimmtfarbigem Roste belegt ist, der etwas strahlig verläuft.

Schale: fein, glänzend, nach Diel nicht fettig, während meine Früchte im Liegen allerdings ziemlich fettig wurden. Grundfarbe in der Zeitigung schönes Gelb. Die Sonnenseite ist nach Diel mit einem schönen blassen Karmoisinroth von der Stielhöhle bis zur Kelchwölbung bergestalt besetzt, daß dieses Roth in großen, breiten, flammenartigen, etwas undeutlichen und wie verflochtenen Streifen besteht, zwischen denen die Schale oft noch blaßroth verwaschen ist. Diese Färbung ist indeß nicht, wie Diel will, charakteristisch, indem vielmehr bei frei hängenden Früchten die Röthe meistens ziemlich stark wird, in der man jedoch immer noch mehr oder weniger dunklere Streifen bemerkt. Die etwas weniger besonnten sind meistens so gefärbt, wie Diel angibt. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich; Geruch stark und violenartig.

Das Fleisch ist gelblichweiß, mürbe, etwas loder, doch fein, saftvoll, von recht angenehmem weinartigen Zuckergeschmacke, der dem des Danziger Kantapfels ähnlich ist.

Das Kernhaus ist etwas offen, die glattwandigen Kammern sind geräumig, etwas unregelmäßig und enthalten meistens unvollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als Regel etwas herab.

Reife und Nutzung: zeitigt, wie schon gedacht, nach Diel Ende August, meist erst im September. Findet Identität mit dem Hohenheimer Schmelzling statt, so wäre die Frucht nicht bloß für die Küche, sondern auch zum Mosten sehr tauglich.

Der Baum wächst rasch, ist gesund und sehr fruchtbar und macht eine lichte, nicht viel verzweigte Krone, deren Zweige mit vielem kurzen Fruchtholze besetzt sind. Die Sommertriebe sind stark, braunroth, ziemlich stark wollig, stark silberhäutig, zerstreut und fein punktirt. Blatt ziemlich groß, kurzoval, zum Gerundeten neigend (nach Diel herzförmig), mit starken gerundeten Zähnen besetzt, fast flach ausgebreitet. Astenblätter klein, fein lanzettlich, meist pfriemenförmig. Augen stark, lang, geschwollen, auf flachen Trägern. Dberdieck.