



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

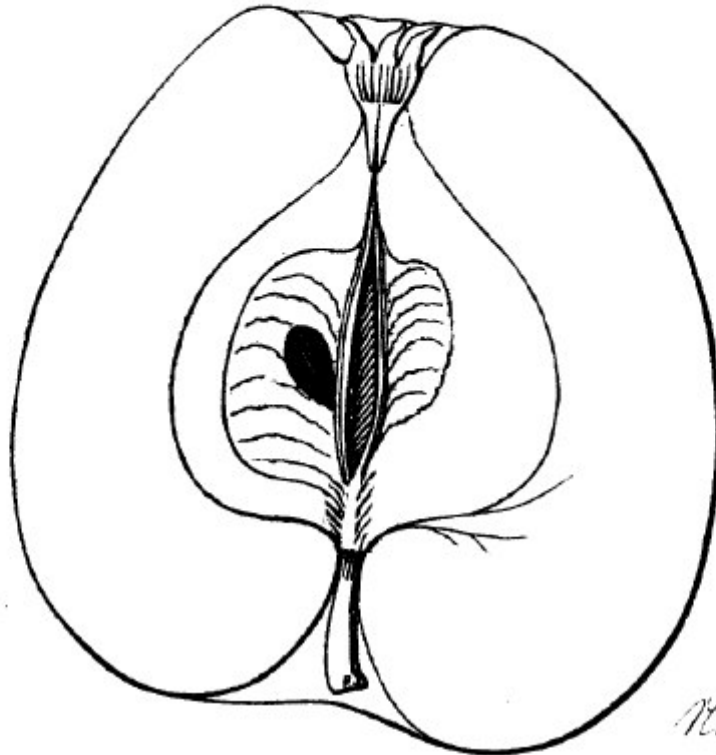
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Gelber Richard. v. Flot. ** †† November, Dezember.

Heimath und Vorkommen: In Mecklenburg allgemein unter dem Namen Großer Richard verbreitet; außerhalb Mecklenburg noch wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: Noch in keinem pomologischen Werke beschrieben und von dem holsteinischen Grand Richard, welchen Hirschfeld I, 198, und nach ihm Ehrst im Wtb., Schröder, Dittrich III, 13 u. a. beschrieben, schon durch die Färbung (grün mit roth gestreift) verschieden. Auch Müschen No. 217 scheint nur den Hirschfeld'schen zu beschreiben. Vgl. besonders Behrens Catalog der Travemünder Baumschule 1854, welcher beide Äpfel enthält. — Bei den ausländischen mir bekannten Pomologen finde ich keinen Grand Richard, auch nicht in den Baumschulencatalogen.

Gestalt: 3" breit, 3" hoch; eine vollkommene Frucht vom Hochstamm zeigt der Abriß und kommt zuweilen noch etwas höher vor.

Kelch: lang, grün, etwas wollig, halboffen, in einer engen etwas faltigen Vertiefung, von welcher aus auch sich fünf flache Ranten, ohne eigentliche hervorstehende Rippen zu bilden, über die Frucht verbreiten und die Rundung im Querdurchschnitt benachtheiligen.

Stiel: grün, etwas wollig, in einer engen, etwas rostigen Höhle.

Schale: sehr fein, glatt, geschmeidig, blaß citrongelb, auf der Sonnenseite zuweilen blaß carmoisinroth angelaufen, was aber meistens ganz fehlt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, fein und braun und im Rothen gelb umflossen, wodurch das Rothe zuweilen gefleckt erscheint. Bei ungünstiger Jahreswitterung schwarze Regenflecke.

Fleisch: sehr weiß, fein, mürbe, saftig, von weinsäuerlichem, rosenartigem Geschmack, für die Tafel und Deconomie vom ersten Rang. Geruch: schwach rosen- oder violenartig.

Kernhaus: nur fein angedeutet; groß, die Kernfächer, deren nicht selten als Mißbildung nur vier vorkommen, sind offen, geräumig und enthalten wenige, kleine vollkommene Kerne. Die Axt ist hohl.

Kelchhöhle: kegelförmig mit kurzer Röhre.

Reife und Nutzung: November und Dezember, dann geht die Frucht bald im Geschmack zurück. Andere haben ihn früher schon sehr gut genießbar gefunden. — Bei vorsichtiger Behandlung gewiß eine gute Marktfurcht.

Baum: soll gut tragen, wenn er älter geworden ist, hat feines Holz und wächst ziemlich kräftig. — Verdient weitere Anpflanzung, ob- schon er meiner Ansicht nach an Feinheit des Geschmacks dem Weißen italienischen Rosmarin-Apfel, an Saftigkeit und Gewürz dem Gravensteiner nachsteht.

v. Flotow.