



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.

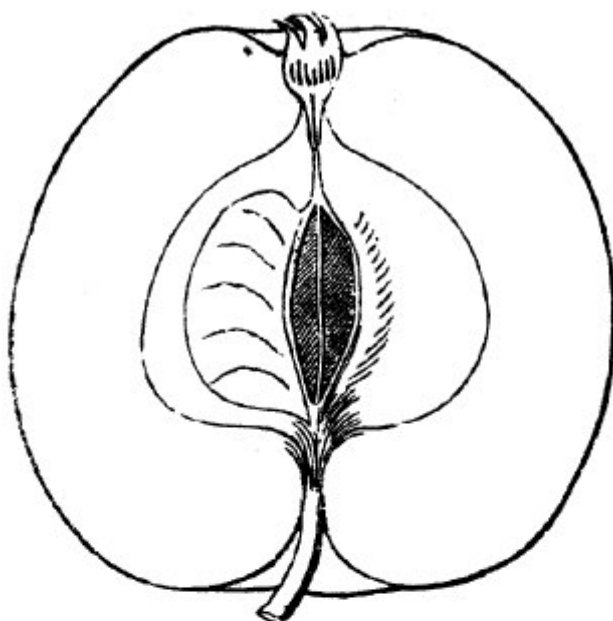
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Hilliard's Rosmarinapfel. v. Flotow. * † October.

Heimath und Vorkommen: ich erhielt diesen Apfel im J. 1842 von Dittrich in Gotha unter dem Namen Hilliard's großer gelber Rosmarinapfel, als eine neue gute Frucht, welche bei uns den Weißen italienischen Rosmarinapfel ersetzen könne, ohne weitere Angabe.

Literatur und Synonyme: unter obigem Namen finde ich ihn bei keinem pomologischen Schriftsteller. Dittrich selbst führt zwar I, 510, unter No. 680, unter den noch nicht beschriebenen Äpfeln einen großen gelben Rosmarinapfel auf, der wahrscheinlich der vorliegende ist; allein er gedenkt dessen in der Fortsetzung seines Handb. Thl. III. nicht weiter. Der Apfel verdient aber weitere Verbreitung und ist von mir in Pfropfreisern mehrere Male versendet worden.

Gestalt: eine vollkommene Frucht mittlerer Größe vom Hochstamm zeigt der Abriß, $2\frac{5}{12}$ " breit und ebenso hoch, öfters aber größer. Querschnitt rund.

Relch: grün, ziemlich langblättrig, wollig, geschlossen, mit schönen, feinen Falten umgeben, von denen sich fünf bis über den Rand etwas erheben, so daß man sie über die Frucht flach hinlaufen sieht, wodurch aber die Rundung selten gestört wird.

Stiel: grün, wenig wollig, Vertiefung lange grün und zuweilen etwas rostig.

Schale: fein, glatt, sehr geschmeidig, von Farbe blaßgelb, auf der Sonnenseite etwas höher gelb angelaufen, ohne Röthe, nur selten an der Sonnenseite um den Stiel herum etwas rötlich gestreift, mit vielen feinen, braunen, meist noch grünlich umflossenen Punkten.

Fleisch: gelblich weiß, fein, würbe, markig, saftig, von wenig süß gewürztem, mehr Parmänen- als Rosmarinapfel-artigem Geschmack. Geruch schwach.

Kernhaus: schwach angedeutet, groß, Kammern geräumig, offen, mit vielen Kernen.

Reife und Nutzung: ist öfters schon Ende October eßbar, hält sich dann nicht lang; in der Regel aber wird die Frucht erst im December und später reif. Gut für die Tafel und zum wirthschaftlichen Gebrauch. Ist aber in keiner Hinsicht mit dem Weißen italienischen Rosmarinapfel (welchem sie auch bei mir hinsichtlich der Fruchtbarkeit nachsteht) zu vergleichen.

Baum: wächst gut, wird aber auch bald fruchtbar und reichlich. Scheint wenig empfindlich.

v. Floto w.

Anmerk. d. Red. Der hier beschriebene Apfel zeigte sich bereits auch in Zeinzen als ein Tafelapfel von besonderer Güte, so daß ich mir gleich einen Stamm davon pflanzte. In unsern nördlichen Gegenden übertrifft er den zu fade bleibenden Weißen italienischen Rosmarinapfel an Güte des Geschmacks beträchtlich, der freilich in seiner Vollkommenheit edler ist. D.