



## 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 Neustlgen.      Superintendent in Zeinien bei Hannover.

---

Erster Band: Äpfel.

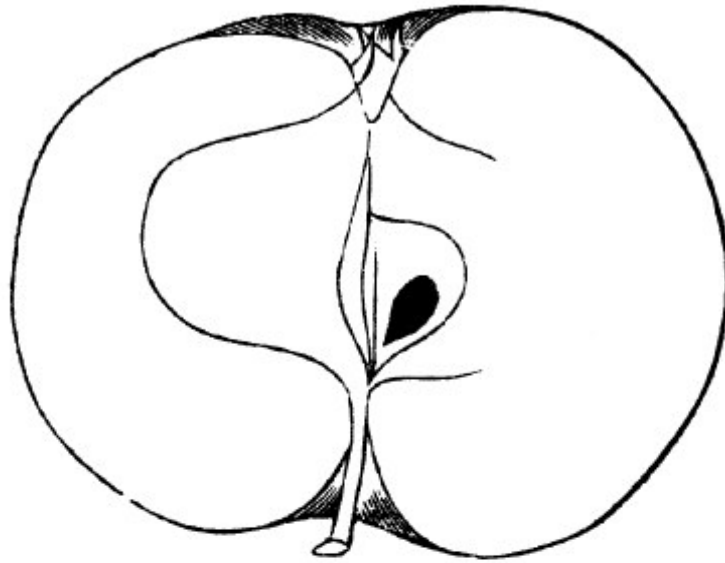
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Hohenheimer Schmelzling. Luc. \* † † Herbst.

Heimath und Vorkommen: ein in Württemberg sehr verbreiteter Apfel, der sowohl in den wärmeren, als rauheren Gegenden des Landes zu finden ist; er kam in den Ausstellungen in Württemberg unter folgenden Namen vor: Rosmarinapfel, Veilchenapfel, Rosenapfel, Jakobacher, Bamberger, Mostapfel, Apfelmüser, Pfaffenapfel, Citronenapfel, Göppinger. Ich glaubte früher, daß diese Sorte in Württemberg heimisch wäre, fand sie aber sowohl auf den norddeutschen, als französischen Ausstellungen vor, weshalb sie doch wohl nur als eingewandert zu betrachten ist.

Literatur und Synonyme: Kernobst. Württemb. S. 53. Dittrich führt als *Rambour franco* unter 515 einen Apfel auf, der höchst wahrscheinlich unser Schmelzling ist. Auf der Pariser Ausstellung kam unsere Sorte mehrfach vor unter dem Namen *Rambourg*. Ich glaubte eine Zeit lang, daß der sogenannte *Bohener Rosmarinapfel* Diels nichts Anderes als unsere Sorte sei, zumal letztere auch hier als *Rosmarinapfel* vorkam, allein eine an Oberdieck zur Vergleichung gesendete Frucht wurde von diesem als verschieden von dem *Tiroler Schmelzling* = *Bohener Rosmarinapfel* Diels erkannt.

Gestalt: die Abbildung zeigt die Mittelform; einzelne Früchte finden sich größer; auf Zwergbaum erlangen sie einen  $\frac{1}{4}$ , beträchtlicheren Umfang. Der Bauch ist in der Mitte der Frucht und beide Wölbungen sind nur wenig verschieden, doch ist die Form stets plattrund und die Rundung fast vollständig eben, doch nicht selten eine Hälfte etwas höher

als die andere; auch mitunter sind einige sehr flache Erhabenheiten auf dem Bauch bemerklich; doch dies nur bei sehr großen Exemplaren.

**Kelch:** klein, spitzblättrig, geschlossen, in einer fast ganz ebenen, ziemlich weiten, doch auch mitunter durch breite Hervorragungen beengten Einsenkung.

**Stiel:** kurz,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, dick, etwas fleischig, selten die Stielhöhle überragend, welche trichterförmig, mitteltief und mit zimmtgelbem Moß strahlig bekleidet ist.

**Schale:** glänzend, glatt, mitunter geschmeidig und auch wie fettig werdend. Grundfarbe: helles Goldgelb, wovon aber wenig zu sehen, indem fast die ganze Schale mit dem schönsten Carmoisin lavirt und wie marmorirt, punkirt und bandartig gestreift ist; in dem Brennpunkt der Sonne ist die Röthe intensiv blutroth. Punkte einzeln, sehr sichtbar, grau und unregelmäßig. Eisenmale finden sich an jeder Frucht; auch häufig ein bandartiger, zimmtgelber Moßstreifen von der Stielwölbung heraufgehend.

**Fleisch:** mürb, locker, sehr saftig, von angenehmem süß weinsäuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** etwas hohlachsig; Kammern ziemlich weit, vollkommene Samen enthaltend.

**Kelchröhre:** ziemlich weit und tief, kegelförmig.

**Reife und Nutzung:** October, November, hält bis Mitte December. Tafelapfel vom 2ten Rang, zum Welken, Kochen und auch zu Moß sehr zu schätzen. Gesuchte Marktfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** der Baum bildet eine umfangreiche, breitgewölbte Krone, die Aeste sind stark abstehend, locker gestellt und von unten bis oben mit kurzem Fruchtholz dicht besetzt. Sommertriebe braunroth, glänzend, an der Spitze wollig, wenig punkirt; die Blätter breit herzförmig, mit aufgesetzter, kurzer Spitze, ziemlich regelmäßig doppelt gezahnt. In der Baumschule wächst der Baum zwar kräftig, bildet aber doch ohne Beihülfe des Pfahles keine schönen Hochstämme. Die Tragbarkeit dieser Sorte ist keine sehr reichliche. Die Frucht ist am Baume sehr einladend, weshalb er an Straßen nicht gesetzt werden darf.

Ed. Lucas.