



## 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 Zeinien bei Hannover.

---

**Erster Band: Äpfel.**

Nro. 1 — 262.

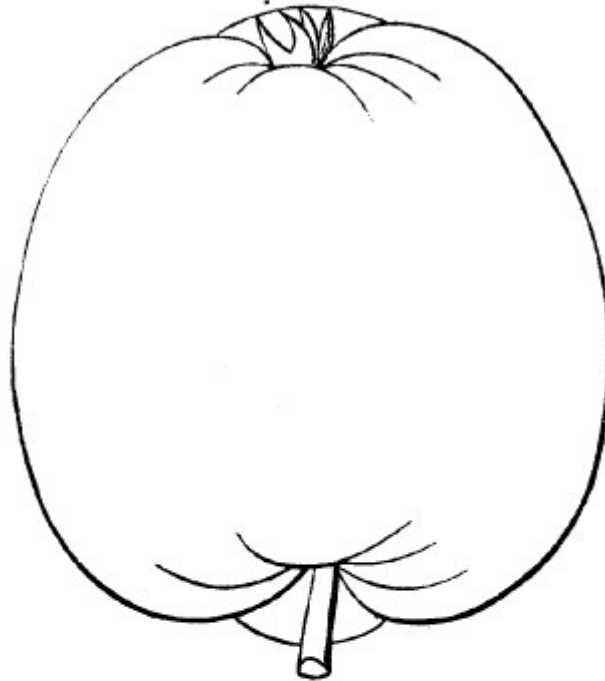
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 201. Marmorirte Rosette. II, 1. Diel; IV, 3. b. Suc.; II, 2 B. Hogg.



Marmorirte Rosette. Diel. \* †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: die Pyramide dieser guten Sorte, die in Nienburg öfter schon reich trug, kam mir bei dem Umzug hierher abhanden und eine zweite in Nienburg war ein Jahr nachher verpflanzt und ausgegangen. Der Schaden, wenn ich die Sorte nicht noch einmal von einem pomologischen Bekannten wieder erhalte, betrifft im Ganzen nur die Wissenschaft, da die Frucht dem (Gestreiften) Sommer-Zimmtapfel sehr ähnlich ist, der auch voll trägt, fast zugleich reift und obigen an Größe und Gewürz übertrifft. Ich setze die gute Figur aus den Pomona Franconica her, die nur etwas größer ist, als Diel angibt, mit dessen Beschreibung meine Früchte ganz übereinstimmen. Die Herkunft der Sorte ist unbekannt.

Literatur und Synonyme: Diel II. S. 40 Marmorirte Rosette, Rosette marbrée. Pomon. Francon. No. 63 mit guter Abbildung Taf. 35. Zint hat 3 Rosetten, worunter eine Rosette d'été marbrée, die jedoch nicht obige ist. Knoop II. Taf. 3 Rosette d'Automne ist vielleicht der Obige. Christ. vollst. Pom. No. 55.

**Gestalt:** hochaussehend, etwas länglich, von der Gestalt eines kleinen Taubenapfels; doch sind Breite und Höhe meist nur wenig verschieden und betragen gewöhnlich  $2\frac{1}{4}$ ". Manche laufen hochgespitzt aus und sind höher als breit, andere haben eine runde Kelchwölbung und sind breiter als hoch.

**Kelch:** stark, nicht lange grün bleibend, geschlossen, in seichter Senkung mit schönen und feinen Rippchen umgeben, die bald sehr wenig bemerkbar, bald bemerkbarer über die Frucht hinlaufen.

**Stiel:** dünn, meist  $\frac{3}{4}$ " lang, steht in ziemlich tiefer, durch einen Fleischwulst häufig verengter, fein rostfarbiger Höhle.

**Schale:** fein, am Baume mit bläulichem Dufte belaufen, nicht fettig werdend, vom Baume strohgelb, zuletzt citronengelb. Besonnte Früchte sind rundherum und vorzüglich auf der Sonnenseite, mit kurz abgesetzten, ziemlich breiten, dunklen Carmoisinstreifen lieblich und recht bunt geziert, und dazwischen noch punktiert, welche Färbung nach der Schattenseite blässer wird. Stark besonnte sind an der Sonnenseite oft fast roth getuschelt. Punkte wenig bemerkbar. Geruch angenehm violenartig.

Das Fleisch riecht melonenartig, ist gelblich weiß, locker, brüchig, ziemlich saftreich, um den Kelch und oft auch nach der Schale hin etwas röthlich; der Geschmack zuckerartig, mit einem leichten, im Rauhen bald verschwindenden ananaserdbeerartigen Gewürze.

**Kernhaus:** offen, geräumig, steht mit der Spitze nach dem Stiel; die Kammern sind unregelmäßig und enthalten wenige kleine Kerne.

Die Kelchröhre ist sehr flach, ohne alles Röhrenartige.

**Reifzeit und Nutzung:** zeitigt nach Obel Anfangs, hier Mitte September und hält sich fast 2 Monate. Ist für Tafel und Küche brauchbar.

Der Baum wird nur mäßig groß; die langen nicht starken Triebe setzen früh und reichlich Tragholz an, das früh und sehr voll trägt. Sommertriebe an der Sonnenseite bräunlich, wenig und fein punktiert. Blatt länglich oval, scharf gezahnt. Augen sehr klein.

Oberdief.