



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

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

Vierter Band: Apfel.

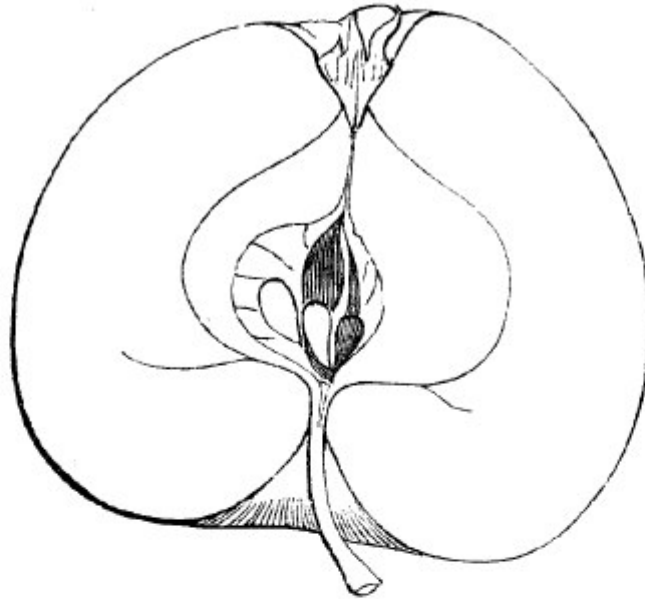
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Rother Augustiner. * †† W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr achtbare Frucht aus dem ehemaligen churfürstlichen Garten in Oberlahnstein und leitet den Namen, wie wahrscheinlich, von Herkunft der Frucht aus einem Augustinerkloster ab. Nach den unten angeführten Synonymen ist sie in einem Theile von Deutschland sehr verbreitet, in vielen andern Gegenden wohl noch ganz unbekannt. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel X, 13 unter obigem Namen, findet sich sonst bei keinem Pomologen. Von Herrn Garten-Inspector Lucas erhielt ich dessen *Rothen Herbst-Taftapfel* (Obstsorten Württembergs S. 44), der mit Obigem sich ganz identisch zeigte. Mezger beschreibt diesen *Rothen Herbst-Taftapfel* in seinen *Süddeutschen Obstsorten* S. 42, empfiehlt ihn dem Landmanne zu allgemeiner Anpflanzung und führt als Synonyme an: *Taft-Äpfel* (Franken), *Sammetapfel* und *Seidenroth* (Heidelberg und Umgegend) *Wollenschläger* (an der Bergstraße). — Sehr ähnlich, vielleicht mit Obigem identisch ist auch der *Lothringer bunte Gulberling Calville de Rose* (Diel A—B. IV. p. 16), den Diel aus Mez erhielt, und stimmen auch die Beschreibungen beider Früchte sehr überein. Ferner ist dem Obigen, wenn er nur roth marmorirt und gefleckt ist, sehr ähnlich der *Rothe Äpfel von Sedan* (Diel II, S. 189), der indeß etwas andere Gestalt hat, von Diel unter die *Plattäpfel* gerechnet wird und doch von Obigem verschieden sein wird. — Gleichzeitig vergleichen konnte ich die beiden letztgenannten Sorten mit Obigem noch nicht. — Unter obigem Namen wird die Sorte wohl am besten benannt, da es theils der kürzeste ist, theils als *Taftapfel*, *Seidenapfel* im Munde des Volks mancherlei feinschalige Äpfel benannt werden.

Gestalt: neigt sich zur Kugelform, 3" breit, 2³/₄" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich erst sanft zurundet und dann stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist oft nur wenig, oft auch ziemlich abgestumpft.

Kelch: sehr lang gespitzt, offen (bei wenig abgestumpften Früchten mit enger Kelchsenkung fand ich ihn auch halbgeschlossen) und sitzt meistens und bei Früchten mit gleichen Hälften in geräumiger, oft selbst tiefer Einseukung mit Falten und feinen Rippen umgeben, die deutlich und oft ziemlich kantig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, $\frac{3}{4}$ — 1" lang, sitzt in tiefer, mit Koft belegter Höhle, der sich strahlig oft über die ganze Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein glatt, vom Baume strohweiß, im Liegen hellgelb, welche Grundfarbe nach Diel bei freihängenden Früchten auf der Schattenseite mit einem blassen Roth wie marmorirt und gefleckt ist, oft mit angedeuteten Streifen, während die Sonnenseite mit einem abgerieben schön glänzenden blutartigen Carmoisinroth rein verwaschen ist. In feuchten kalten Jahren und überhaupt meistens hatten die Früchte bei mir auch auf der Sonnenseite die Färbung, welche Diel von der Schattenseite angibt, und die Schattenseite hatte manche Stellen mit fast reiner Grundfarbe. Die Punkte sind fein, wenig bemerklich, in der blasseren Röthe aber häufig mit einem kleineren oder größeren, nicht scharf abgegrenzten Fleck dunklerer Röthe umgeben, was das gefleckte und marmorirte Ansehen der Frucht bewirkt. Geruch angenehm.

Das Fleisch ist gelblich weiß, ziemlich fest, fein, saftvoll, hat nach Diel oft eine rothe Ader um das Kernhaus (die ich bisher nur gelblich grün sah) und ist von angenehmem, gewürzhaften, etwas weinartigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus ziemlich groß, etwas offen; sitzt mehr auf dem Stiele; die geräumigen oft unregelmäßigen Kammern enthalten nach Diel nur wenige, oft kaum einen Kern, was ich bei den von mir erbauten Früchten nicht fand, in denen sich immer eine Anzahl vollkommener brauner Kerne fand. Die Kelchröhre ist breit, oft kurz, oft geht sie als Regel noch etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis tief in den Winter gut und wohlschmeckend, für die Tafel recht angenehm, doch noch brauchbarer für die Küche.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nach Diel nur mittelmäßig groß, bildet eine Krone wie der Weiße Wintercalvill und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe nur nach oben etwas wollig, violettbraunroth, auf der Sonnenseite silberhäutig, nur wenig punkirt. Blatt mittelgroß, rundelförmig, mit kurzer aufgesetzter Spitze, am Rande mit starken und feinen spitzigen Zähnen besetzt. Der Blattstiel hat nur Asterspizen. Augen stark braunroth; Augenträger ziemlich stark vorstehend.

Oberdieck.