



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.

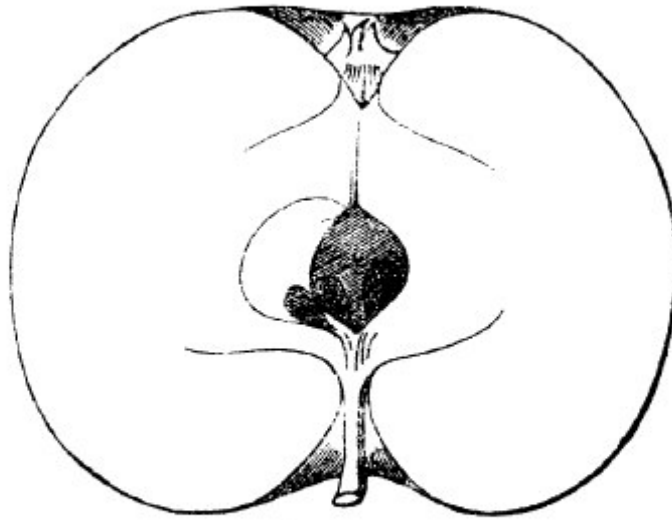
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Rother Stettiner. Diel. • †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel sagt: „es gibt vielleicht keinen Apfel, der in ganz Deutschland so allgemein bekannt ist, als der Rothe Stettiner, und dieses ist wohl ein großer Beweis für seine Güte und Brauchbarkeit in der Oekonomie.“ Diese 1799 geschriebenen Worte haben zwar jetzt noch ihre Gültigkeit, dürften aber in 50 Jahren zur Unwahrheit geworden sein. Der Baum dieses sehr schätzbaren und allgemein beliebten Apfels leidet an vielen Orten, wie schon Siegel es angibt, an wulstigen Auswüchsen, welche die Aeste verunstalten, sie unfruchtbar machen und häufig zum Absterben bringen. Dies ist der Grund, warum dieser Apfel in vielen Gegenden bereits jetzt auf den Obstmärkten selten zu werden anfängt und weniger mehr nachgepflanzt wird.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 243. Deutscher Obstgärtner 1796. F. XX. gute Abb. Christ No. 183. Hogg führt ihn S. 266 als *Rosstocker* auf und sagt, er gleiche sehr viel dem *Norfolk Bessing*. Er führt als Synonyme an: *Stetting rouge*, *Rothe Stettiner*; *Rother Herrenapfel*, *Annaberger*, *Berliner Glasapfel*, *Matapfel* (?), *Bödigheimer*, *Zwiebelapfel*. Von den sehr zahlreichen Synonymen dieses Apfels sind hervorzuheben: *Rother Bietigheimer*, fast durch ganz *Württemberg*, *Tragamoner* bei *Ulm*, *Rothapfel* am *Bodensee*, *Rother Zwiebelapfel* in *Baden*, *Tirol* und *Bayern*, *Malerapfel* in *Oestreich*, *Rothvogel* in der *Pfalz*, *Eisenapfel* in *Pommern*, was aber unrichtig ist, da der letzte Name einer ganz andern Sorte zukommt.

Gestalt: plattrund und plattkugelförmig; der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein und beide Wölbungen sind gewöhnlich nicht viel von einander unterschieden. Die Rundung ist in der Regel durch einige

breite, flache Erhabenheiten etwas uneben. Recht vollkommene Früchte sind $3\frac{1}{4}$ " breit und $2\frac{1}{2}$ " hoch.

Kelch: geschlossen, in einer geräumigen, gewöhnlich nur flachen, mit mehreren sanften Rippen umgebenen Einsenkung und von Falten eingeschlossen.

Stiel: kurz, in einer schönen, lebhaft grünen und nur wenig Rost zeigenden Höhle.

Schale: die Grundfarbe ist blaßgrün, welches später in Gelblichgrün übergeht; die Sonnenseite und gewöhnlich der größere Theil der Frucht ist mit einer glänzenden Blutröthe rein verwaschen, welche auf der Schattenseite sich allmählig verliert; im Roth sieht man feine, weißgraue Punkte, die besonders bei den aus Tirol kommenden Früchten sehr deutlich bemerkbar sind; auch findet man häufig schwärzliche Regeumale.

Fleisch: charakteristisch grünlichweiß, saftig, fein, ziemlich fest, von einem sehr angenehmen, süßweinigen Geschmack.

Kernhaus: klein, meistens offen, die Kammern geräumig und muschelförmig; von den Kernen sind viele taub.

Kelchröhre: weit und tief herabgehend, kegelförmig.

Reife und Nutzung: November, December; hält bis zum Sommer. Als Marktapfel sehr beliebt, besonders auch, da er sich so gut transportiren läßt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend nicht schön und bildet selten recht gerade Stämme; er wird sehr groß und erhält eine umfangreiche, flachkugelförmige Krone, deren Aeste oft stark herabhängen. Die Sommertriebe sind dunkelbraunroth, glänzend, sehr wenig bewollt, weiß punktirt; die Blätter sind eirund und doppelt gefägt. Der Baum ist nur in manchen Gegenden noch gesund und fruchtbar und verdient deshalb nur mit gehöriger Vorsicht weiter angepflanzt zu werden.

Ed. Lucas.