



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: Äpfel.

Nro. 263 — 541.

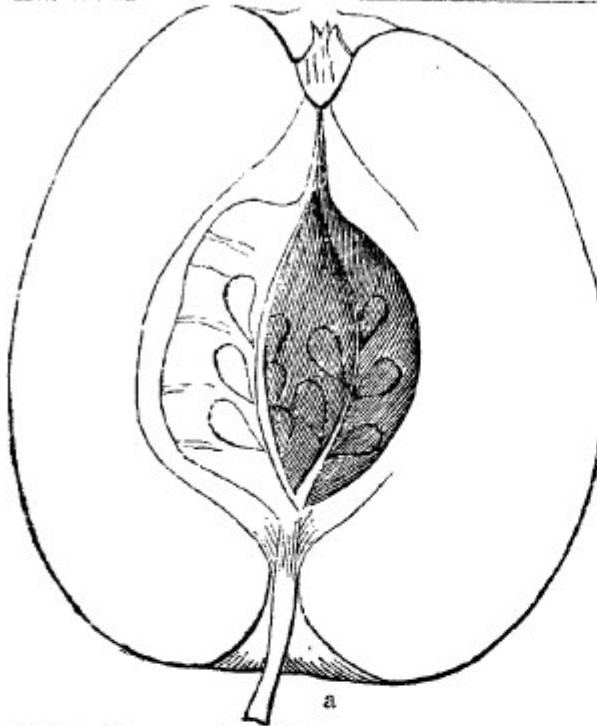
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



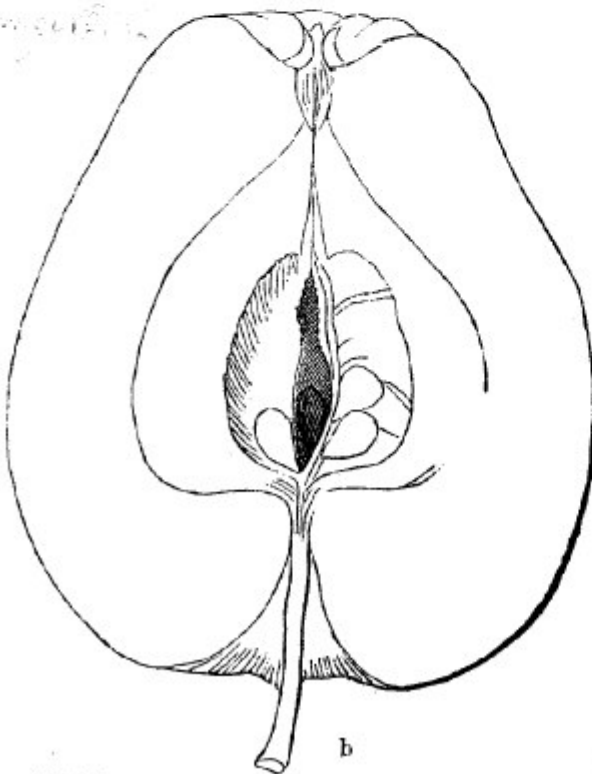
Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 295. Weißer Rosmarinapfel. II, 1. Diel; V, 1 b. Luc.; III, 2 A. Hogg.



Weißer Rosmarinapfel. Südl. ** †, nördl. * † W.



Illustrirtes Handbuch der Obstkunde. IV.

Heimath und Vorkommen:
Diese jetzt berühmte, schon bei Gallesio sich findende Frucht, ist bei uns erst durch Christ bekannter geworden. Ihre wahre Heimath ist, wie Hr. Apotheker Zallinger zu Bozen berichtet, (Monatsschr. 1854 S. 23) Tyrol, und namentlich die Gegend um Bozen und Meran, wo er in großer Menge gebaut wird und einen bedeutenden Ausführartikel bildet, so daß 6 Florin für 100 Stück große und vollkommene Früchte ein mäßiger Preis ist, und oft 12 Florin gegeben werden. Man hat dort 3 Sorten geschätzter Rosmarinäpfel den Rothem, Halbweißen und Weißen, welcher am meisten geschätzt wird. Wie Letzterer aber nach Zallingers Bemerkung selbst südlicher und schon bei Trient nicht mehr gleiche Güte hat, so ist das noch weniger in nördlicheren Gegenden von Deutschland der Fall, wo die Frucht zwar gern trägt, aber fade bleibt. Selbst bei Dresden erfordert er (M.-Schr. 1855 S. 213) schon geschützte Lage in geschlossenen Gärten. Die oben dargestellte Frucht a erhielt ich auf der Ausstellung zu Berlin aus einer südlichen Collection; sie hatte gewürzreichen, sehr edlen Geschmack. Die Figur b ist nach Früchten gezeichnet, die ich 1861 direct aus Bozen erhielt. Mein Reis erhielt ich von Diel, und Diel bekam seine Frucht von Christ, dann nochmals von Hrn. Dechant Rößler zu Podiebrad und von Professor Märter in Hernals bei Wien.

Literatur und Synonymc:
Diel IX, S. 41 Weißer Italienscher Rosmarinapfel, Mela di Rosmarino. Das Beiwort „Italienscher,“ welches auch Zallinger und die Annales weglassen, wird weglassen können. Diel bemerkt zwar, daß Rößler mit Recht erinnere, daß der Weiße Italienische Rosmarinapfel von dem in Tyrol sich findenden Weißen Rosmarinapfel verschieden sei,

und wenn ich den merklich gewürzten Geschmack der Frucht a nebst deren stark offenem Kernhause ins Auge fasse, könnte man der Vermuthung Raum geben, daß es zweierlei Weiße Rosmarinäpfel gebe, doch ist diese Verschiedenheit etwa nur lokal, und gab zu Köpflers Urtheilen etwa der Halbweiße Rosmarinapfel, Anl. — Dietrich I, S. 207; Christ Handb. S. 447, Nr. 22, Handw.-B. S. 99, Bollst. Pomol. Nr. 74, L. D.-G. XIX. S. 27, Taf. 4, L. Fr.-G. VI, Taf. 42; Köpfler S. 10 Nr. 27; v. Nehrenthal Taf. 17 gut; Annales IV, S. 43 sehr kernlich. Dieß hält Zink's Weißen Schlotterapfel Taf. 6 wohl für Obigen. In England und Amerika scheint er noch unbekannt; Downing hat ihn nicht; der Lond. Cat. hat Nr. 726 nur den Namen, und auch Hogg gedenkt seiner nur kurz, nach Diel, S. 279. Selbst die Abbildung der Annales ist nach Früchten aus Böhmen gemacht.

Gestalt: nach Diel kegelförmig oder länglich oval; der Bauch stets etwas nach dem Stiele hin sitzend, wie auch ebige Figuren die Frucht darstellen und ich sie hatte, nur kleiner, als die Figur b. Doch Zallinger bemerkt (a. a. D.) ausdrücklich, daß die wahre edle Frucht sehr oval sei (also wie die Fig. a). Um den Stiel wölbt sie sich kugelförmig und nimmt nach dem Kelche allermeist stärker ab. Größe vom Zwergbaum nach Diel 3" breit, $3\frac{1}{4}$ " hoch; auf Hochstamm oft $\frac{1}{2}$ " höher, als breit.

Kelch fein und langgespitzt, nach Diel halbgeschlossen, bei mir und an den aus Tyrol erhaltenen Früchten geschlossen, bleibt lange grün, steht traufsförmig in die Höhe und sitzt in etwas enger, oft ziemlich tiefer Senkung mit einigen feinen Falten umgeben; doch läuft bei großen, schönen Exemplaren über die Frucht nichts Rippenartiges hin und sind sie eben, jedoch oft nicht ganz rund.

Stiel bald stark und fleischig, bald fein, $\frac{3}{4}$ —1" lang, in tiefer, etwas enger, mit gelblichem feinem Koste bekleideter Höhle, von dem sich oft noch Strahlen auf der Stielwölbung verbreiten. (Bei der Frucht a eben war jedoch die Stielhöhle von Koste frei.)

Schale glatt, zart, glänzend, vom Baume weißlich strohgelb, in voller Zeitigung etwas hellgelb. Ganz frei hängende Früchte haben zuweilen einen Anflug flammenartiger oder etwas streifiger, blasser Rosenröthe, die sich bei Einzelnen noch etwas über die Stielwölbung verbreitet. Punkte feine, gelblich weiße Durfen, meist nur in der Nöthe sichtbar. Auch Carmoisinflecken finden sich zuweilen an der S.S. Geruch violenartig.

Fleisch weiß, fein, markig, saftvoll nach Diel von sehr angenehmem, weinartigen Zudergeschmacke. Die eben unter a dargestellte Frucht hatte zugleich ein edles, feines, rosmarinartiges Gewürz, was den Namen rechtfertigte. Die Früchte aus Bogen selbst hatten sehr zartes, doch nur schwach gewürztes Fleisch, mit leichtem kalmusartigen Gewürze und nach dem Rethen Rosmarinapfel gezeffen, waren sie zwar zartfleischiger, aber weniger gewürzt, als dieser. 1862 hatte ich aus Italien stärker und kalmusartig gewürzte Früchte.

Kernhaus groß, nach Diel nur wenig offen, und so auch bei den von mir erhaltenen und aus Bogen erhaltenen Früchten; die eben unter a dargestellte Frucht hatte weit offenes Kernhaus und auch Christ und der L. D.-G. bezeichnen das Kernhaus als sehr groß, calvillartig, bisweilen mit 20, meist mit 10 Kernen. Die langen geräumigen Kammern enthalten nach Diel viele schöne zimtbraune Kerne. Die Wände des Kernhauses haben häufige Risse.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Nov., hält bis Febr., im Dec. am besten.

Der Baum, welcher schöne Zwerge gibt, aber nach Diel keine Elbwände ver trägt, wo die Frucht sippig und melbig werde, wächst gesund, geht schön in die Luft und ist früh und recht fruchtbar. Bei der aus Bogen gesandten Frucht schrieb indes Hr. Bauer daselbst, daß der Baum dort im Vergleich zu dem Böhmer doch nicht reutire, da er keine lange Lebensdauer habe. — Sommertriebe lang, nicht stark, nur nach der Spitze etwas wollig, dunkelroth, merklich silberhäutig, nur zerstreut und fein punktiert. Blatt groß, lanzettförmig, oft etwas elliptisch, fast flach, mit kurzer halbaufgesetzter Spitze, mit großen und kleinen sumpsförmigen nicht tief gehenden Zähnen. Austerblätter lanzettförmig, Augen groß, länglich, schmutzig wollig.

Oberdiel.