



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 Zeinichen bei Hannover.

Achter Band.

Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

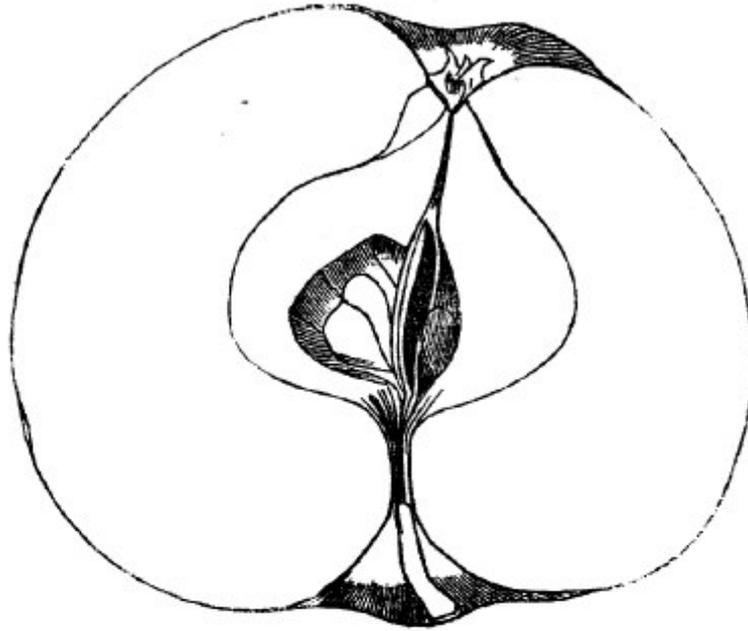
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 615. Amerik. Melonenapfel. Dief IV, 2; Lucas X, 2. b; Hogg III, 1. B.



Amerikanischer Melonenapfel, **††, November bis Februar.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Amerikanische Frucht, deren Ursprung nach Elliott theils aus Neuyork, theils aus Connecticut abgeleitet wird. — Das Reis erhielt ich durch Herrn Rechtsanwalt Adam zu Altenburg, der mir als ein sorgfältig forschender Pomologe bekannt wurde und dem ich noch mehrere andere schätzbare Sorten verdanke. Er erhielt, nach der gegebenen Nachricht, das Reis aus England, (etwa von Rivers) und kann ich, nach der von der Sorte gegebenen, kurzen Beschreibung, wohl annehmen, die rechte Sorte erhalten zu haben. Herr Adam äußerte die Ansicht, daß die Frucht mit der Goldreinette von Blenheim identisch sein möchte; doch ist diese Ansicht etwa durch eine vorliegende, hochgebaute Frucht veranlaßt worden und waren die hier erbauten Früchte von der Goldreinette von Blenheim unschwer zu unterscheiden, hatten auch anderen Geschmack. Der Zweig trug schon im 3ten Sommer, was immer auf frühe und besondere Fruchtbarkeit hinweist, auch gleich im nächsten Jahre wieder und verdient die werthvolle Frucht sehr, weiter bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Elliott, S. 90, Melon Apple, mit den Synonymen Norton's Melon und Watermelon. Die von ihm gegebene Figur ist etwas hochaussehend, stark $2\frac{3}{4}$ " breit und stark $2\frac{1}{2}$ " hoch, mittelbauchig, nach dem Kelche nicht stärker abnehmend, als nach dem Stiele, welche Figur etwa den Namen Melon erklären könnte. Diese Form wird aber leicht auch flacher und nach dem Kelche mehr abnehmend vorkommen und wie man den Namen recht gut auch vom Geschmade herleiten kann, so sagt auch Hogg, der sie im Manuale auch aufführt, daß sie nach dem Kelche etwas stärker abnehme. (Seine

2te Ausgabe des Manuals hat keine Seitenzahl und muß man nach dem Alphabet aufschlagen). Die Voslooper Fruchtforten, 3te Reeks, S. 180, Nr. 173, haben die Sorte unter dem obigen Namen und mit meiner Frucht stimmend. Kommt sonst nicht vor und hat auch Downing sie erst Ausgabe von 1866, S. 87, so daß die Frucht neueren Ursprunges sein muß.

Gestalt: rundlich, oft flachrund. Elliott gibt, wie schon gedacht, eine hochaussehende, mittelbauchige, nach beiden Seiten gleich abnehmende Figur. Wie indeß Hogg sagt, daß die Frucht nach dem Kelche stärker abnehme, so saß auch bei meinen bisher erbauten Früchten der Bauch mehr nach dem Stiele hin, um den sie sich flachrund wölbten und nahmen sie nach dem Kelche bemerklich stärker ab und waren nur mäßig abgestumpft.

Kelch: grünbleibend, kurzgespißt, fast oder wirklich geschlossen, sitzt in enger, mäßig tiefer Senkung, von einigen Falten und breiten Beulen umgeben, die flachkantig, einzeln auch wohl stärker vordrängend und die Rundung etwas verschiebend über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, dünn, $\frac{2}{3}$ " lang, bei kleineren Exemplaren oft auch länger, sitzt in weiter, tiefer, mit feinem, strahlig verlaufenden Roste belegter Höhle.

Schale: mattglänzend, glatt, mitunter etwas geschmeidig. Die Grundfarbe ist vom Baume hellgrün oder schon gelbgrün und später gelb. Die ganze Sonnenseite und oft selbst noch ein Theil der Schattenseite ist mit bald etwas düsteren, in anderen Jahren auch freundlicheren, bald kurz-, bald lang abgesetzten Carmosinstreifen besetzt und zwischen denselben an der Sonnenseite noch leichter roth überlaufen oder nur mehr punktiert. Hogg bezeichnet die Farbe nur als light crimson an der Sonnenseite; Elliott gibt aber ausdrücklich zahlreiche Streifen an. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, aber fein und fallen oft sehr wenig ins Auge. Der Geruch ist merklich.

Das **Fleisch** riecht gewürzt, ist gelblich, fein, saftreich, von eigenthümlich gewürzten, schwach weinartigen Zuckergeschmacke, in dem man wohl etwas Melonenartiges finden mag.

Das **Kernhaus** ist etwas unregelmäßig, etwas offen, oder hat eine kurze, hohle Achse, in die die Kammern sich herzförmig etwas öffnen. Die mäßig geräumigen, oft selbst kleinen Kammern enthalten starke, vollkommene, breiteiförmige, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt nach Elliott von Oktober bis Dezember, nach Hogg im Dezember und Januar. Meine Früchte waren Mitte November schon mürbe und hielten sich bis Ende Januar; ja würden sich wohl noch länger gehalten haben.

Der **Baum** wächst nach Elliott kräftig, macht eine breite Krone und fordert schweren, tiefen Boden. Er wächst in meiner Baumschule gesund und hat die Nebenzweige in etwas stumpfen Winkeln angesetzt. Sommertriebe ziemlich stark und lang, nach oben wenig abnehmend, nur nach oben wollig, olive, mit einem unansehnlichen und schmutzigen Violettbraun, bald leicht, bald etwas stärker überlaufen, silberhäutig, an starken Trieben wie mit einem schmutzigen, stellenweise etwas gelblichen Silberhäutchen überlaufen, mit ziemlich vielen, theils auch starken, aber matten Punkten gezeichnet. Blatt elliptisch, oft mehr eiförmig. Nagen klein, wollig, sitzen auf recht flachen, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.