



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.

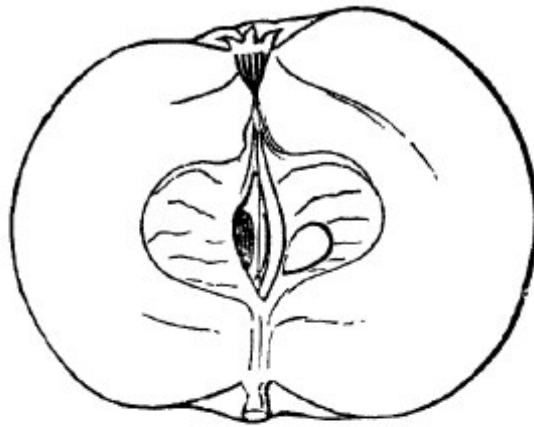
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Bomjers Russet. Hort. Soc. * † Herbst.

Heimath und Vorkommen: wird englischen Ursprungs sein und findet sich in Deutschland wohl noch kaum, ist auch vorerst nicht zu verbreiten, da mir die Früchte stets bald beträchtlich welkten, selbst wenn sie bis zum Abfallen am Baume blieben, was immer schon um Michaelis der Fall war. Bei der reichen Tragbarkeit der Sorte, die in England als vorzüglicher Tafelapfel gilt, sind indeß weitere Anbauversuche zu machen. Das Reis erhielt ich durch Pfarrer Urbanek von der Londoner Gartenbaugesellschaft.

Literatur und Synonyme: Dittrich III. S. 54 hat meine Frucht, wenn gleich meine Früchte nicht länglichrund waren, welcher Unterschied ungenau, oder nicht wesentlich sein wird, Hogg S. 42, ohne Figur; Lond. Catal. S. 38 mit dem Synonyme *Bomjers Golden Pipin*. Abbildung *Pomol. Magaz.* Taf. 121.

Gestalt: nach Hogg $2\frac{1}{2}$ " breit, 2" hoch, bei mir von der Größe des Englischen Goldpeppings 2" breit, $1\frac{1}{2}$ " hoch, ziemlich plattrund. Hogg und der Lond. Catal. geben die Form als roundish ovate an. Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich etwas plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie nur etwas stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: geschlossen, in fast enger, mäßig tiefer, ebener Senkung. Auch über die Frucht laufen nur sehr flache Erhabenheiten, und ist der Bauch schön gerundet, die Hälften aber oft ungleich.

Stiel: holzig, 1" lang, in tiefer, trichterförmiger Höhle.

Schale: Grundfarbe gelb, doch ist davon wenig rein zu sehen, indem die Frucht meist überall mit zimtfarbigem Roste, ähnlich wie Parkers grauer Pepping überlaufen ist, durch den die Grundfarbe nur durchscheint. Röthe fehlt, Geruch desgleichen. Der Rost wird auf der Sonnenseite oft etwas silberfarbig schuppig.

Fleisch: gelb, fein, saftreich, von weinartigem, etwas merklich säuerlichen Zuckergeschmacke, ähnlich wie manche andere graue Reinette. Der Geschmack würde sicher noch edler sein, wenn die Frucht nicht stets abfiel, was sowohl bei einem Zwerge auf Johannisstamm, als bei jungen Bäumen, die stets schon in der Baumschule bald tragen, bereits in 4 Jahren der Fall war.

Kernhaus: offen oder mit weiter hohler Achse, geht in die Breite. Die geräumigen Kammern enthalten viele, etwas unförmliche Kerne.

Kelchröhre: geht kegelförmig bis zur Spitze des Kernhauses.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach Hogg und dem Lond. Cat. im September und hält sich den October hindurch. Hier wurde die Frucht immer erst um Michaelis eßbar, und welkte bald stark. An sich ein guter Tafelapfel.

Der Baum wird nach Hogg ziemlich groß und trägt sehr reich. Der Lond. Catal. gibt an, daß er an Krebs leide, was ich in Nienburg und hier nicht fand, auch Hogg in Abrede stellt. — Die Sommertriebe sind lang und schlank, mit feiner Wolle belegt, etwas silberhäutig, schmutzig braunroth, reich punktirt. Blatt oval, zur Eiform neigend, unten wollig mit schöner, meist halbaufgesetzter Spitze, am Rande mit bogenförmigen, meist doppelt gekerbten Zähnen besetzt. Akerblätter lanzettförmig. Augen engstehend, herzförmig, anliegend.

D e r b i e d.