



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.

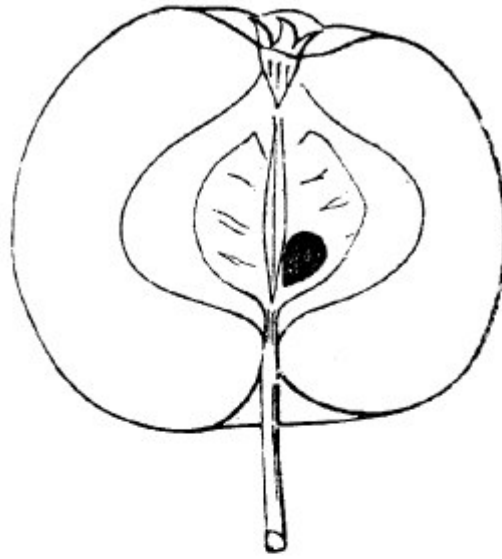
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 218. Fair's Vortrefflicher. IV, 1 Diel; VIII, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Fair's Vortrefflicher. Diel. ** † Winter.
Fair's Nonpareil. Hort. Soc.

Heimath und Vorkommen: Diel bezog diese schätzbare Tafelfrucht aus London und erhielt ich sie durch Herrn Obergerichtsdirektor Bödiker zu Meppen von Diel ächt. Sie scheint selbst in England noch nicht weit verbreitet zu sein und ist es auf dem Festlande noch weniger, verdient aber als feiner Tafelapfel in größeren Gärten eine Stelle, zumal der Baum auch auf Johannisstamm schöne Zwerge gibt. Ist wahrscheinlich eine englische Kernfrucht, wengleich Hogg den Erzieher nicht näher angibt.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2. Fortsetzung S. 49 unter obigem Namen. Hogg S. 81 Fair's Nonpareil; Lond. Catal. Nr. 469. Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: zwischen konisch und kugelartig, meist mehr zu letzter Form neigend. Die Größe geben Diel und Hogg zu $2\frac{1}{4}$ " Breite und 2" Höhe an; meine Früchte waren bisher ein Geringses kleiner. Diel bemerkt, daß die Frucht dem Englischen Goldpepping sehr ähnlich sei, und ist dies in voller Reife richtig, und hat sie dann auch mit mehreren andern Goldpeppings, namentlich dem Hughes und Franklins Goldpepping Aehnlichkeit, doch unterscheidet sie sich dadurch, daß, wenigstens in den nicht sehr heißen Jahren, sie vom Baume (was auch Hogg angibt) weit mehr grünlich ist und glattere zartere Schale hat.

Kelch: nach Diel und Hogg geschlossen (doch sah ich ihn zweimal auch ziemlich offen), in ziemlich weiter, gewöhnlich seichter Senkung, mit feinen Falten umgeben. Aus der Kelchsenkung ziehen sich vier sehr flache Erhabenheiten über die Frucht hin.

Stiel: holzig, in ziemlich tiefer Höhle, die (was auch Hogg angibt) häufig durch einen Fleischwulst verengt wird und meist rostfrei ist.

Schale: zart, glänzend, vom Baume hellgrün, im Winter hellgelb, oft mehr goldgelb, ohne Röthe; doch fand ich mehrmals manche Punkte, schwärzlich blutroth umringelt. Punkte fein, nur deutlich auf der Sonnenseite. Geruch schwach.

Fleisch: sehr fein, gelblich, fest, saftvoll, von angenehmem, erfrischenden, zuckerhaften Weingeschmacke. Die feine Säure darin ist eine sehr milde und angenehme

Kernhaus: geschlossen, die flachen Kammern enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kelch.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt mit dem December und hält sich lange. Hauptsächlich für die Tafel.

Der Baum wächst bisher bei mir in allerlei Boden sehr gesund, setzt früh Fruchtholz an, trägt reichlich und scheint nicht groß zu werden. Triebe schlank, braunröthlich, etwas zum Gelbröthlichen neigend, mit feiner Wolle bedeckt, mäßig punktiert. Blatt ziemlich groß, etwas gekräuselt und mit den Rändern ein wenig aufwärts gebogen, unten fein wollig, ziemlich elliptisch, stark und etwas grob gezahnt. Aftblätter lanzettförmig. Augen herzförmig, etwas weißwollig. Augenträger flach.

Oberdieck.