



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: Apfel.

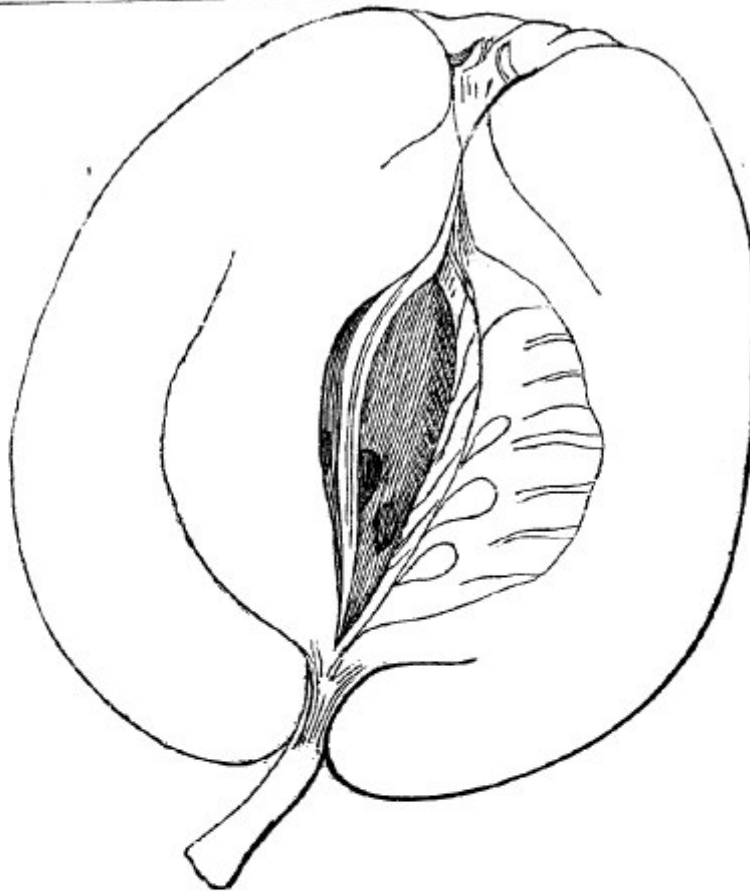
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Holländischer Küchenapfel (**Dutch Codlin**). Fast ††. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Dieser gute und schöne Küchenapfel, welcher nur den Fehler hat, daß er ziemlich schnell passirt, ist wohl hauptsächlich nur in England zu Hause, jedoch auch in Amerika schon bekannt. Ob die Sorte Holländischen Ursprungs ist, steht dahin. Der Name scheint dahin zu weisen; denn so viel mir bekannt ist, bedeutet the Dutches im Englischen nicht Deutsche, sondern Holländer, weshalb ich glaubte, wie oben übersetzen zu müssen; wie denn auch die Frucht in Deutschland noch ganz unbekannt ist. Mein Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und stimmt die Sorte mit Hogg's Beschreibung.

Literatur und Synonyme: Hogg p. 73, Dutch Codlin; Lond. Catal. Nr. 155; Lindl. Guide 29; Abbildung Ronald Pyrus malus Taf. 37; Downing p. 82. Als Synonyme werden angegeben Chalmers Large und in Schottland White Codlin. Nach Lindley wird die Frucht est auch irrig Glory of the West genannt, welche vielmehr der Engl. Pralrambour ist.

**Gestalt:** theils unregelmäßig gerundet, meistens jedoch höher als breit, zwischen walzenförmig und konisch stehend, und wie ich die Frucht anbaute, 3" breit und 3½" hoch. Nach Hogg ist sie oft 4" breit und 3½" hoch, roundish und inclining tho oblong. Auch nach Downing ist der Apfel mehr lang als breit. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den sich die Frucht allmählig zurundet und wenig abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist meist mit schief stehender Fläche abgestumpft.

**Kelch:** feingespitzt, klein und geschlossen, sitzt in enger tiefer Senkung mit Falten umgeben, die auf der Kelchfläche zu feinen Rippen sich erheben, die bald nur sehr flach und mehr wie etwas beulig, bald stärker rippenartig über die Frucht hinlaufen.

**Stiel:** dick, häufig fleischig, ½ bis ¾" lang, sitzt in flacher, glatter Senkung, oft fast oben auf.

**Schale:** fein, fast geschmeidig, vom Baume strohweiß, später hellgelb. Die Sonnenseite ist meistens nur goldartiger, hat jedoch zuweilen einen Anflug rosenartiger Röthe, die Spuren von Streifen zeigt. Hogg gibt solche Röthe als Regel an. Punkte fein, nicht ins Auge fallend.

Das Fleisch ist weiß, fein, etwas lose, ziemlich saftreich, von etwas weinsäuerlich gezuckertem, nicht eigentlich edlem Geschmacke.

**Kernhaus** offen in die Länge gehend, nach dem Kelche oft breiter, als nach dem Stiele. Kammern geräumig; Kerne zahlreich, braun, eiförmig, schlotternd, meistens unvollkommen. Kelchröhre breiter Regel.

**Reife und Nutzung:** Hogg gibt die Reifezeit im August und September an. In dem kühlen Jahre 1860 zeitigte er bei mir erst Ende September und hielt sich 4—5 Wochen. Nur Küchenfrucht. Als solcher legt ihr Hogg den ersten Rang bei.

Der Baum wächst stark, ist gesund und trägt nach Hogg reichlich, welche Tragbarkeit meine Probezweige bestätigten. Sommertriebe stark, mit feiner Wolle belegt, violett braunroth, stark silberhäutig, mit zerstreuten großen Punkten gezeichnet. Blatt groß, flach, eiförmig, oft auch eioval oder selbst oval mit starken scharfen Sägezähnen besetzt, Austerblätter klein, pfriemensförmig; Augen breit und stark, Augenträger ziemlich hoch, nach oben merklich gerippt.

Oberdieck.