



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.

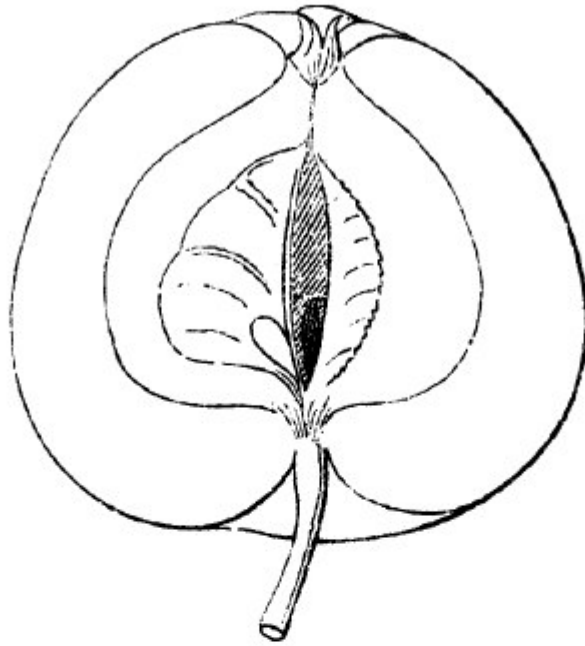
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Kentischer Küchenapfel. Oberd. * † Aug.

Kentish Codlin Hort. Soc.

Heimath und Vorkommen: ein englischer Apfel, unserem Weissen Sommercalvill ähnlich und von ihm vielleicht ein Sämling. Ist bei uns noch unbekannt. Das Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft. Empfiehlt sich besonders durch frühe und reiche Tragbarkeit, da der Probezweig mir schon im dritten Sommer voll trug, gilt in England als für die Küche vom 1. Range, dürfte jedoch bei uns wegen zu merklicher Säure andern nachstehen.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal. S 10, Nr. 157 mit den Angaben, daß die Frucht grüngelb, konisch und groß sei und im August reife, wornach ich sie ächt habe. Auch Sogg führt sie S. 243 nur sehr kurz nach dem Lond. Catal. auf.

Gestalt: war bei mir nur in der Minderzahl konisch, fast walzenförmig, allermeist mehr zur Kugelform neigend, auch die Größe nur mittelmäßig, 2 $\frac{1}{2}$ " Breite, 2—2 $\frac{1}{4}$ " Höhe, Beides vielleicht Folge meines trockenen Bodens. Bauch theils in der Mitte und die Frucht um den Stiel gerundet, theils mehr nach dem Stiele hin und dann am Stiele stärker abgestumpft. Mehr stielbauchige Exemplare nehmen nach dem Kelche stärker und in der Mehrzahl der Exemplare, die ich hatte, ge-

rundet ab. Form meistens nicht schön, unregelmäßig, eine Hälfte häufig stärker als die andere.

Kelch: breit und langgespitzt, grün bleibend, steht in die Höhe und sitzt in flacher, weiter, einzeln selbst enger Senkung, die feinere und stärkere Fleischbeulen und scharf vortretende Rippen zeigt, welche calvill-artig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, theils $\frac{1}{2}$ " , theils 1" lang, sitzt in weiter, nicht tiefer, oft selbst flacher oder durch einen Fleischwulst verengerter Höhle, die theils rostfrei ist, theils etwas strahligen Kost zeigt.

Schale: fein, ziemlich glänzend, vor der Reife hell grasgrün, in voller Reife schön hellgelb. Von Röthe nur Anflüge, oder die Sonnenseite ist goldartiger. Punkte ziemlich zahlreich mit weißlichen Dupfen, an der Sonnenseite auch wohl einzeln mit feinem, rothem Kreise umgeben. Geruch schwach.

Das Fleisch ist schwach gelblichweiß, ähnlich wie bei unserem Weißen Sommercalvill, ziemlich fein, saftreich, von fein einschneidender Weinsäure, die weiter südlich wahrscheinlich merklich gezuckerter sein wird.

Kernhaus: theils geschlossen, meist etwas offen. Kammern flach, Kerne hellbraun, ziemlich zahlreich, spitz-eiförmig.

Kelchröhre: nicht tief herabgehender Kelch.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt etwa Mitte August, wird, wie mehrere ähnliche englische Sommeräpfel, sich einige Wochen halten. Die Früchte fielen mir zum Theil vor voller Reife ohne starke Winde schon im ersten Drittel des August 1859 ab, woran vielleicht das dürre, heiße Jahr schuld war.

Der Baum wächst in der Baumschule stark und ist gesund. Sommertriebe schlank, mit feiner Wolle belegt, olivengrün mit Braunroth überlaufen, ziemlich zahlreich und besonders nach unten stark punktiert. Blatt unten und an Fruchtaugen elliptisch, in der Mitte mehr kurzoval mit aufgesetzter Spitze oder zur Eiform neigend, fast flach ausgebreitet, unten wollig, mäßig tief stumpfspitz gezahnt. Asterblätter lanzettförmig. Augen stark und lang, herzförmig, ziemlich wollig.

Oberdieck.