



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

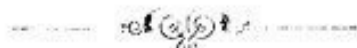
von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdieck,
Director des Pomol. Instituts in Neullingen, Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

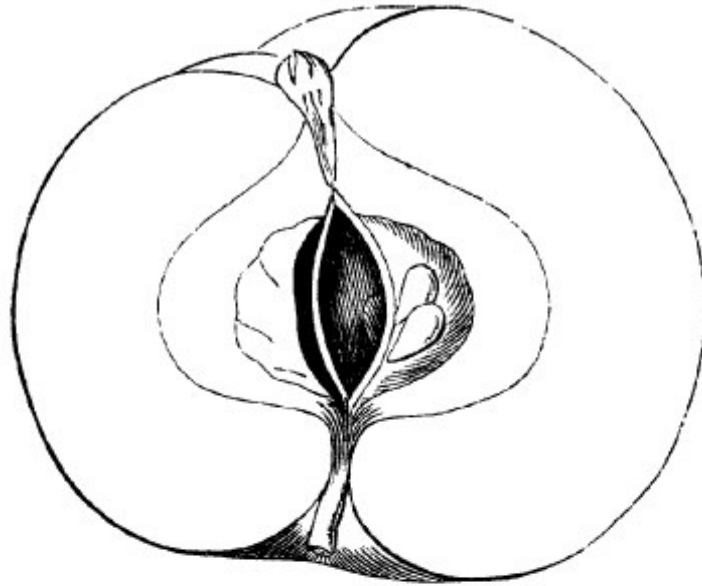
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Lucombe's Sämling. ††. Oct. bis Jan.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere Englische Frucht, die, nach der von Hogg gegebenen Nachricht, in der Baumschule der Herren Lucombe, Pince u. Comp. in Exeter erzogen wurde. Empfiehlt sich besonders durch frühe und sehr reiche Tragbarkeit, die sich auch bei mir bereits bewährte, und gilt in England für einen Küchenapfel ersten Ranges, scheint indeß etwas leicht anzufaulen. Mein Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und durch Herrn Bengien zu Kopenhagen, gleichfalls aus London stammend, überein. Von Herrn Rechtsanwalt Adam zu Altenburg erhielt ich unter obigem Namen eine ähnliche, aber doch verschiedene, vom Baume weit grünere und später zeitigende Frucht, die nicht die rechte sein kann.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 130 Lucombe's Seedling ohne Figur; Lond. Catal. Nr. 416; Lindley Guide 52; Roger Fruit. Cultiv. 49. Abbildung geben Pomol. Mag. III, Nr. 109, Ronald Pyrus Malus Taf. 14 Fig. 3. (größer und breiter als ich ihn hier hatte). — Dittrich III, S. 67 mit denselben Angaben, die sich bei Hogg finden.

Gestalt: kugelartig, nicht schön und unregelmäßig von Gestalt, meist etwas flachrund, zuweilen selbst hochaussehend; die beiden Hälften sind häufig ungleich und die Frucht in der Rundung verschoben. Nach Hogg ist sie $3\frac{1}{2}$ " breit und $2\frac{3}{4}$ " hoch, welche Größe bei mir jedoch nur einzelne Früchte erlangten, indem die meisten 3" breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch waren.

Kelch: kurzgespißt, nach Hogg offen, bei mir seit mehreren Jahren völlig geschlossen, sitzt in flacher, oft recht flacher, häufig auch enger Senkung, mit Falten und Fleischperlen umgeben und dadurch oft wie etwas geschnürt. Aus der Kelchsenkung ziehen sich flache unregelmäßige Erhabenheiten über die Frucht hin, unter denen einzelne sich häufig stark vordrängen.

Stiel: recht kurz, oft ein fleischiger Bug, sitzt in mäßig weiter und tiefer, oft selbst flacher Höhle, die meistens mit feinem zimmtfarbigem Roste belegt ist.

Schale: ziemlich fein, im Liegen oft etwas geschmeidig, vom Baume grünlich gelb, in warmen Jahren schön gelb, in der Reife ziemlich hochgelb, wovon aber fast nichts rein zu sehen ist, indem die Frucht rundum mit schönen, meistens langabgesetzten Karmoisinstreifen reich gezeichnet, und zwischen diesen nach der Schattenseite hin noch leicht roth punktiert, an der Sonnenseite aber etwas leichter roth überlaufen ist. Punkte fein, zerstreut, bilden an der Sonnenseite oft graue, schwärzlich umringelte Fleckchen. Geruch stark.

Das Fleisch ist gelblich, ziemlich fein, fest, doch mürbe, von gutem, gezuckertem, mit etwas Säure versehenen Geschmache.

Kernhaus: etwas unregelmäßig, hat eine starke hohle Achse, in die die Kammern sich mehr oder weniger öffnen. Die geräumigen Kammern enthalten schwarzbraune, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als schmaler Kelch ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im October, ja ist in warmen Jahren schon im September brauchbar, hält sich, wenn er an den schwärzlichen Flecken in der Schale in feuchten Jahren nicht anfault, mehrere Monate, und ist dann nach Beschaffenheit des Fleisches eine sehr gute Küchenfrucht.

Der Baum wächst stark, wird nach Hogg groß und ist früh und äußerst fruchtbar. Die Sommertriebe sind mäßig stark, schlank, nach oben abnehmend, violettbraun, oft mehr olive, nach oben fein wollig, stark silberhäutig, fein und nicht in die Augen fallend punktiert. Blatt klein, flach ausgebreitet, ziemlich eiförmig, nicht tief und etwas gerundet gezähnt. Astenblätter lang elliptisch, oft mehr fadenförmig. Augen klein, ziemlich weißwollig.

Oberdieß.