



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

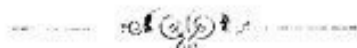
von

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

Vierter Band: Äpfel.

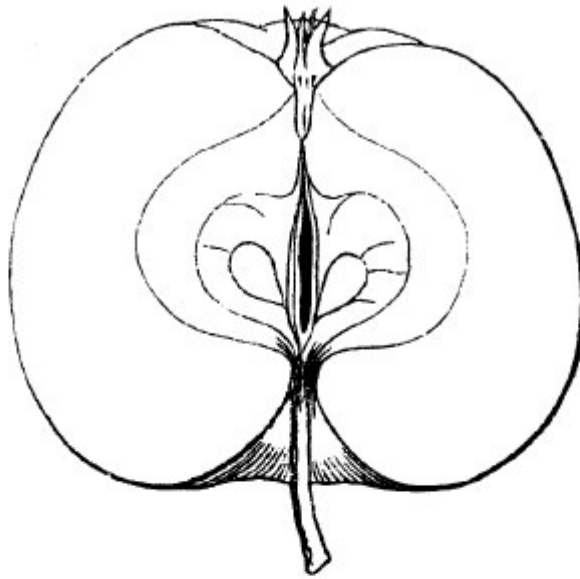
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

**Mac Lellan.** ** ††. W.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser trefflichen, den Goldpeppings sehr ähnlichen Frucht erhielt ich von Herrn Behrens zu Travemünde, der es weiter direct von Downing bezog. Muß ganz neuere Amerikanische Sorte sein, da ich sie weder bei Downing, noch bei Emmons, noch bei Hogg finde. Herr Behrens bezeichnet sie in seinem Cataloge als mittelgroße, schöne und vortreffliche Tafelfrucht, die auch in ungünstigen Obstjahren trage, welchem Urtheile ich bereits beistimmen kann und die Frucht zunächst den Pomologen angelegentlich empfehle.

Literatur und Synonyme: Wird wohl hier zuerst beschrieben.

Gestalt: ziemlich flach, $2\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ " hoch, manche etwas kleiner; der Bauch sitzt in der Mitte, doch wölbt die Frucht sich noch bemerklich abnehmender nach dem Kelche, als nach dem Stiele, an welchem sie flachrund ist.

Kelch: geschlossen, in seiner Vollkommenheit langgespitzt, steht in tiefer, weiter, schüsselförmiger Senkung, in der mehrere Falten und fünf feine Rippchen sich finden, die aber schon auf der Kelchwölbung flacher werden und über die Frucht nur sehr schwach hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, 1" lang, in weiter, tiefer, rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, nicht fettig, gelb, fast citronengelb, ohne Rötze, die Sonnenseite nur goldartiger, und nur einzelne Exemplare zeigen schwache

Spuren einer etwas streifigen Röthe und blutrothe Fleckchen um die Punkte, die meistens zerstreut, fein und nicht ins Auge fallend sind. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, saftreich, mürbe, von etwas süßweinigem, bemerklich citronenartig gewürzten, erhabenen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist etwas offen oder hat hohle Achse. Die geräumigen Kammern laufen etwas in die Breite und enthalten schwarze, vollkommene, große, breiteiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als schmaler Cylinder ziemlich herab.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich bis zum März.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und schön, und wird, nach Ausweis der Probeweige, früh fruchtbar. Er setzt die Nebenzweige in etwas spitzen Winkeln an. Sommertriebe schlank, mäßig stark, nach oben abnehmend, etwas gelblich braun, am zweijährigen Holze fast olive, zu Lebergelb neigend, nur fein punktiert. Blatt fast klein, etwas rinnenförmig, mit der Spitze meist rückwärts und abwärts gebogen, mattglänzend, meist eilanzettlich oder lang und spitz eiförmig, nicht tief und stumpf gezahnt. Austerblätter pfriemenförmig, einzeln fadenförmig; Augen flach, nicht groß, auf flachen Trägern. Oberdieck.

Spätere Anm. Während Vorstehendes gedruckt ist, geht mir noch Elliots pomologisches Werk aus Amerika zu. In demselben ist S. 90 ein *Mc Lellan* kurz aufgeführt mit dem Synon. *Martin* und der Nachricht, daß er aus Woodstock in Connecticut stamme. Die gegebenen Kennzeichen passen ganz gut, bis auf die Angabe, daß die Frucht sei *striped and murbled with lively red*. Vielleicht nimmt die Frucht in wärmerer Gegend mehr Röthe an, worauf bei uns zu achten sein wird. *Mac*, abgekürzt *Mc*, bedeutet im Schottischen Sohn und sagt der Name also *Lellansohn*, was Name des Erziehers der Frucht sein wird.