



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

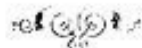
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

Nro. 263 — 541.

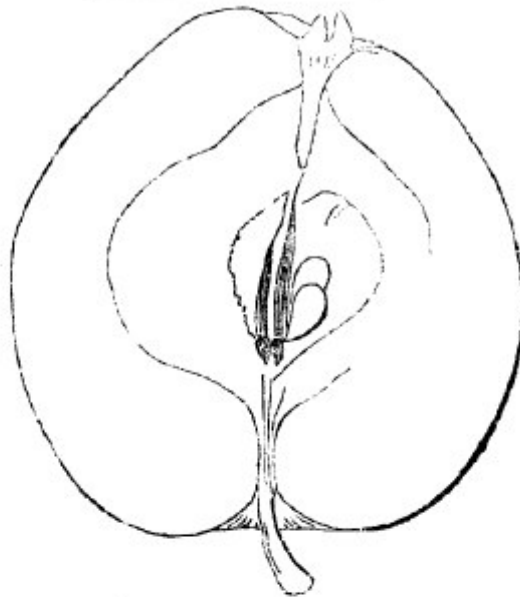
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 355. **Manks Küchenapfel.** *Dief. VI. 1.; Enc. XIV. 1 b; Hogg I. 2 A*



**Manks Küchenapfel. Manks Codlin.** \* ††. Ende Aug. 8 Wochen.

**Heimath und Vorkommen:** Ist ein in England sehr geschätzter früherer Küchenapfel, der nach seinen Synonymen aus Irland abstammt und etwa nach dem Erzieher benannt ist. Ist in Deutschland noch nicht bekannt. Mein Reis erhielt ich von der Londoner Societät, und kann nach Hogg's Beschreibung nicht zweifeln, daß ich die rechte Sorte habe, doch waren die Früchte nur mittelmäßig groß und reiften später, zeigten sich dagegen von sehr edlem Geschmacke, so daß die Frucht mit Recht unter die Tafeläpfel gehört.

**Literatur und Synonyme:** Hogg p. 131 ohne Figur, mit den Synonymen Irish Pisher, Irish Codlin, in Schottland Eve und nach Lindley Frith Pippin. Lond. Catal. p. 11 Nr. 161 mit den beiden ersten vorhin genannten Synonymen. Lond. Catal. Nachtrag Nr. 161, wo als Synonyme noch beigelegt werden Eve Apple of Scotland und Frith Pippin. Lindley Guide 32; Rog. Fruit Cultiv. 66; Abbildung gibt Ronald Pyrus Malus Taf. III. Fig. 1; Emmons p. 36.

**Gestalt:** Nach Hogg groß, konisch und schwach gerippt. Meine Früchte waren in 3 Jahren nur mittelgroß und wie obige Figur, öfter mittelbauchig, als recht konisch, nach dem Kelch nur etwas stärker abnehmend, als nach dem Stiele und am Kelche ziemlich abgestumpft. Flache Rippen ziehen aus der Kelchsenkung über die Frucht sich hin und verderben oft etwas die Gestalt.

**Kelch:** feingespitzt, geschlossen, sitzt in angemessener nicht tiefer Senkung, mit Falten und einigen flachen Fleischbeulen reich umgeben.

**Stiel:** nach Hogg  $\frac{3}{4}$ " lang, war bei mir nicht über  $\frac{1}{2}$ " lang, ist oft etwas fleischig und sitzt in flacher Höhle, die oft noch durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst verengert ist, und von Rost nur Spuren zeigt.

**Schale:** fein, glänzend, fast etwas geschmeidig, in der Reife wachsartig gelb. Besonnte haben an der Sonnenseite eine mattrothe Backe, oft ist die Sonnenseite auch nur goldartiger. Punkte sind wenig bemerklich, auch Rost nicht, doch finden sich einzelne karmoisinrothe oder bluthrothe Flecken, mitunter derartige größere Flecken mit schwarzem Mittelpunkte.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, sehr saftreich, von süßweinigem sehr angenehmem, edlen Zuckergeschmacke

Das Kernhaus ist fast geschlossen, meist mit hohler Achse, die Kammern sind flach und enthalten größtentheils vollkommene, eiförmige braune Kerne.

Die Kelchröhre geht als schmaler und flacher Cylinder bis auf das Kernhaus herab.

**Reife und Nutzung:** Zeitigt Ende August und hält nach Hogg's und des Londoner Catalogs Angaben sich bis zum November. Meine Früchte waren, Anfang September und Mitte September gebrochen, Ende October noch unverdorben.

Der Baum ist nach Hogg hart und gesund, wächst langsam und trägt sehr reichlich, was sich bei mir bestätigte. Hogg bemerkt, daß er meist schon zwei Jahre nach der Veredlung trage, in schlechtem Boden fortkomme und in freie Lagen passe. Auf Johannisstamm bilde er niedliche kleine Zwerge. Triebe ziemlich stark, mit ganz feiner Wolle belegt matt erdartig rothbraun, mit leichtem Silberhäutchen überzogen und ziemlich silbergrau, nur wenig, und zerstreut punktirt. Blatt ziemlich groß, flach ausgebreitet, eiförmig, auch ei-oval nicht tief gesägt gezahnt, Asterblätter klein, lanzettförmig, oft auch pfriemenförmig. Augen stark und lang, sehr weißwollig.

Oberdieck.