



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 Neullugen. Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Achter Band.

Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

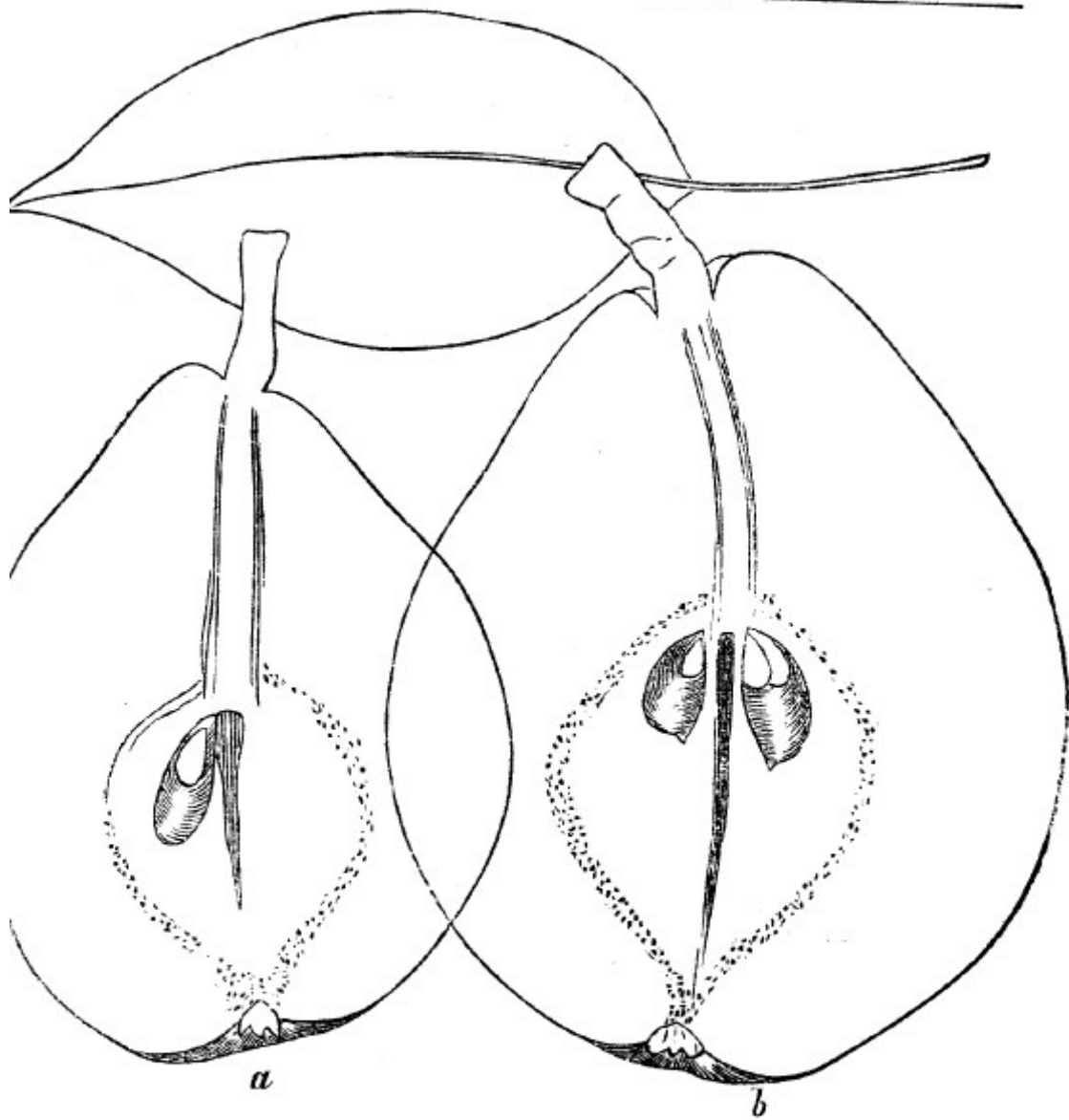
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.

..... 

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 655. Die Onondaga. Die I. 3, b; Luc. III, 1 (2), b; Zahn VI, 2.



Die Onondaga, je nach dem Boden **†, oder *†, Mitte Okt., 14 L.
Swans Orange.

Heimath und Vorkommen: Ueber die Herkunft dieser Amerikanerin gibt Hovey in *Fruits of America* S. 21 Nachricht nach dem *Magaz. of Horticulture* XIII, S. 243. Herr Henry Case zu Onondaga in N.-Y. brachte 1806 Reiser aus Farmington in Connecticut mit, verpflanzte den Baum nach Liverpool, wo er ausging, nachdem Reiser davon vertheilt worden waren. Einer der Empfänger war Herr Joseph Swan zu Onondaga. Die Gartenbaugesellschaft zu Rochester habe sie Swans Orange genannt, zumal damals ihr Ursprung noch unbekannt gewesen sei. — Ueber den Werth der Frucht ist schon in Amerika sehr verschieden geurtheilt worden. Hovey lobt ihre Güte gar sehr, als in Schönheit und delikatem Geschmacke unübertroffen.

Downing und Elliot sagen, daß sie, je nach Boden bald schmelzend und delikat etwas süßweinig, bald fade und selbst säuerlich sei. Eine merklliche Verschiedenheit in der Güte fand auch ich 1867 unter Früchten, die ich von Herrn Generalconsul Labé in Geisenheim am Rhein erhielt (Sandboden, für Birnen höchst günstig) und in Feisen in meinem Garten beim Hause (Calenberger Lehm, durchschnittlich zu trocken) auf Probezweige erbaute. Jene (Fig. b oben) waren größer als meine Früchte (von Zwergbaum), aber weniger saftreich und gewürzt, nur a †. Meine Früchte, etwas kleiner (Fig. a oben) schmelzend, gewürzt und nahezu **†. Man mag ihren Anbau um so mehr in ähnlichen Bodenarten versuchen, wo besonders das Fleisch der Birnen etwas körnig ist. — Das Reis erhielt ich als Onondaga von Herrn Behrens zu Travemünde, weiter wohl von Downing bezogen und als Swans Orange von Herrn Baltet zu Troyes.

Literatur und Synonyme: Hovey Fruits of Amerika S. 21. Swans Orange, in ähnlicher Größe und Gestalt als b oben; Synon. Onondaga (Horticulturist I, S. 322) und Onondaga Seedling. Downing, Ausgabe von 1866, S. 528, Onondaga; Synon. Swans Orange; ohne Figur. Elliott S. 401, Onondaga, mit den von Hovey angeführten Synonymen, in Größe wie Fig. b oben. Annales VIII, S. 27, Abbildung gut, die eine sehr eiförmig, die andere zwischen Birnform und Kreisform. Das Fleisch wird als demi fine, fordante, eau abondante sucrée, vineuse, d'une saveur très agreable bezeichnet. Liron III, S. 14, Tafel 33, Fig. 2. Auch der Verger des Herrn Mas gibt unter Herbstfrüchte No. 88 gelungene Abbildung und lobt die Güte der Frucht, auch Leroy im Diet. II, S. 486 hat sie als Onondaga.

Gestalt: meist umgekehrt eiförmig, halb etwas zur Birnform neigend. Der Bauch sitzt meistens in Mitte, nach dem Kelch wölbt sie sich eiförmig zu, nur etwas abgestumpft. Nach dem Stiele nimmt sie mit sanften Einbiegungen, oft auch mit flach erhabenen Linien etwas stärker ab und ist wenig, oft gar nicht abgestumpft.

Kelch: kurz gespitzt, mit hartschaligen, rinnigen, divergirend in die Höhe stehenden Ausschnitten, halboffen (ist aber nach Elliot auch ganz geschlossen), und sitzt in flacher, mäsig weiter Senkung, aus der nur einzelne breite Erhabenheiten über die Frucht sich hinziehen, die eine Hälfte aber meist stärker machen als die andere.

Stiel: fleischig, recht stark, fast oder wirklich gerade, sitzt bald wie eingebogen, $\frac{3}{4}$ —1" lang (in der Figur der Annales $1\frac{1}{2}$ " lang), sitzt bald wie eingesteckt, ja aus der Frucht fast herausgehend, bald flach vertieft zwischen einigen Beulen.

Schale: glatt, oft auch durch Rost etwas rau, matt glänzend, vom Baume gelblich grün, in der Reife hochgelb. Die Sonnenseite zeigt nur schwache Spuren von etwas streifiger Röthe, die nach Andern stärker, doch nicht weit verbreitet ist. Rostanflüge und Figuren sind ziemlich häufig; der Rost ist dünn und zimmitfarbig und bildet um Kelch und Stiel etwas Ueberzug. Punkte fein, sehr zahlreich, durch den Rost oft etwas maskirt. Geruch war bei meinen Früchten schwach, bei den Exemplaren aus Geisenheim stark.

Das Fleisch ist gelblich weiß, war bei meinen Früchten fein, saftreich, schmelzend, um's Kernhaus fein körnig, von etwas zimmitartig gewürztem, süßen, durch merkliche angenehme Säure gehobenen Geschmacks. An den Früchten aus Geisenheim war es halbschmelzend, von ähnlichem, doch weniger edlen Geschmacks.

Das Kernhaus hat mäsig starke, hohle Achse; die mittelgroßen Kammern enthalten kurze, schwarzbraune, eiförmige, theils auch taube Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Mitte Oktober und dauert die Reife 14 Tage hindurch. Die Annales geben die Reifzeit von September bis in den November an. Hovey im Oktober, 3—4 Wochen.

Der Baum wächst gesund und stark und wird seine Fruchtbarkeit sehr gerühmt. Er wächst in meiner Baumschule rasch, setzt die Zweige in etwas stumpfen Winkeln an und macht bald viel kurzes Fruchtholz, was meist auf besondere Fruchtbarkeit hindeutet. Sommertriebe stark, steif, nach oben wenig abnehmend, wenig gekniet, olivenfarbig, nach oben etwas wollig, unten etwas silberhäutig, zerstreut mit ziemlich großen Punkten gezeichnet. Blatt mittelgroß, rinnig, glänzend, in der Mitte elliptisch, oft lanzettlich, leicht gezahnt oder nur stark gerändelt. Blatt des Fruchtholzes elliptisch, meist schön lanzettlich, nur stark gerändelt. Asterblätter fein, fehlen meist. Augen dickbauchig, konisch, unten stark abstehend, auf nur etwas vorstehenden, mehr wulstigen, als gerippten Trägern. Oberdieck.