



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

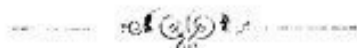
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

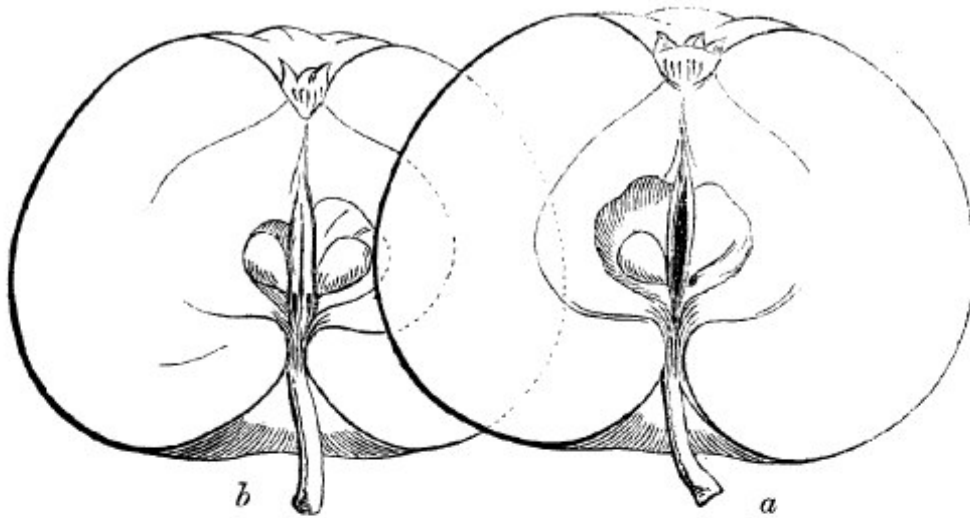
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Russet-Nonpareil. \*\*†. Nov.—Febr.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate Frucht erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft durch Herrn Pfarrer Urbanek in Najthéus unter obigem Namen. Er kann nur der im Lond. Catal. S. 39 Nr. 743 vorkommende Morris Russet Nonpareil sein, da dessen Gestalt als flach gedrückt bezeichnet wird und ein anderer Russet Nonpareil im Lond. Catal. nicht vorkommt. — Hogg hat unter dem Namen Morris Russet Nonpareil S. 140 nach Figur und Beschreibung eine andere Frucht, äußert selbst Zweifel, ob der Morris Russet Nonpareil des Lond. Catal. dieselbe Frucht sein könne, da er als flach gedrückt bezeichnet werde, behauptet aber, daß seine Frucht der rechte, unlängst von dem Marktgärtner Morris zu Brentford unweit London erzeugene Russet Nonpareil sei, da er sein Reis von einem Freunde besitze, der es direct von Herrn Morris empfangen habe. Hogg hat daneben auf derselben Seite noch einen Morris Russet, von demselben Herrn Morris erzeugen, mit dessen Beschreibung meine Frucht recht gut stimmt bis auf den Umstand, daß Hogg die Frucht als rund und regelmäßig geformt und nicht flachgedrückt, sondern  $2\frac{1}{2}$ " breit und  $2\frac{1}{4}$ " hoch angibt. Irre ich nicht, so habe ich auch schon in Jahren, wo mein Baum nicht voll saß, Früchte gehabt, die weniger flachgedrückt waren, als gewöhnlich und könnte also der Morris Russet Nonpareil des Lond. Catal. etwa durch eine Verwechslung der ähnlichen Namen der Morris Russet sein. Ich habe den Morris Russet des Herrn Hogg bisher noch nicht erhalten können, sondern bezog nur nochmal von der Hort. Soc. den Morris Russet Nonpareil, der die Vegetation des Obigen hat und wahrscheinlich derselbe ist. Da ich indes Reiser von Obigem schon viel versandt und eine Beschreibung nicht zurückhalten mag, bis die hier dargelegte Ungevißheit sich aufklärt, schlage ich vor, daß wir den Obigen vorerst bloß Russet Nonpareil nennen und vorerst von dem Morris Russet Nonpareil und Morris Russet unterscheiden.

Literatur und Synonymie: Ist bei uns nur erst in meiner Anleitung S. 223 etwas näher beschrieben.

Gestalt:  $2\frac{1}{3}$  bis  $2\frac{1}{2}$ " breit und darnach fast oder wirklich 2" hoch, also flach gedrückt; Manche sind noch weniger hoch und ganz flach. Bei letzteren sitzt der Bauch ziemlich in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Seiten fast gleichmäßig. Bei den vollkommeneren Früchten sitzt der Bauch immer merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, und nimmt sie nach dem Kelche beträchtlich mehr ab, wo sie noch ziemlich stark, oft stark abgestumpft ist. 1856 notirte ich, daß an einzelnen Früchten eine Seite höher gewesen sei, als die andere, was jedoch gewöhnlich nicht der Fall ist.

Kelch: ziemlich langgespißt, mit dünnen und meist beschädigten Spitzen der Ausschnitte, halboffen oder geschlossen, selten, wie an obiger Figur, ganz offen, sitzt in flacher, ziemlich weiter, oft auch tieferer Senkung, von Falten und oft ziemlich feinrippigen Beulen umgeben, die auch flach und oft sehr sichtbar über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, seltener etwas fleischig, oft der Stielhöhle gleichstehend, gewöhnlich  $\frac{3}{4}$ —1" lang, sitzt in weiter, tiefer, mit feinem, grünlich zimmetfarbenem Roste ganz besetzter Höhle, der sich allermeistens über die ganze Stielwölbung verbreitet.

Schale: ziemlich fein, vom Baume schon fast gelb, in der Reife wenig stärker gelb. Die Sonnenseite zeigt eine matte, gelbröthliche Rötze, oft nur Anflug davon, oder es ist die Sonnenseite nur goldartiger. Anflüge und feine Ueberzüge von Rost sind an allen Früchten häufig, so daß die Rötze oft zwischen den Rostanflügen und Flecken nur herdurchsieht. Punkte rostig, ziemlich häufig, aber fein, nur auf der Sonnenseite zuweilen etwas stärker und häufig bei dem Roste wenig bemerklich. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich, fein, ziemlich saftreich, von delikatem, weinartigen, gewürzreichen Zuckergeschmacke, in dem ein merklich citronenartiges Gewürz, ähnlich wie bei Ribston-Pepping durchsieht, wodurch der Geschmack sehr erfrischend wird.

Das Kernhaus ist geschlossen, klein, die engen Kammern enthalten starke und dicke, schwarzbraune, ziemlich eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Muß nicht zu früh gebrochen werden; zeitigt im Nov. und hält sich mehrere Monate gut.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und gesund, macht später eine ziemlich kugelförmige, gut verzweigte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze, das früh und reich trägt. Die Frucht sitzt in Stürmen sehr fest, und selbst in dem Sturme am 24. Aug. 1860, der äußerst viel Obst abwarf, verlor mein sehr exponirt stehender, junger Hochstamm fast nichts. Sommertriebe schlank, etwas fein, nur nach oben wollig, violettbraun, oft mehr rothbraun, wenig silberhäutig, ziemlich reich punktiert. Blatt ziemlich groß, flach, breiteiförmig mit fast auslaufender, oder mehr rundlich mit aufgesetzter Spitze, unten am Triebe häufig recht groß und langoval, mit ziemlich starken, stumpfen Zähnen besetzt. Aftersblätter häufig, stark lanzettlich; Augen kurz, klein, etwas wollig, auf flachen Trägern.

Anm. Die Sorte paßt in nördlicher Gegend besonders für Zwerge auf Wildling, auf dem sie früh trägt.

Oberdieck.