



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

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

Vierter Band: Apfel.

Nro. 263 — 541.

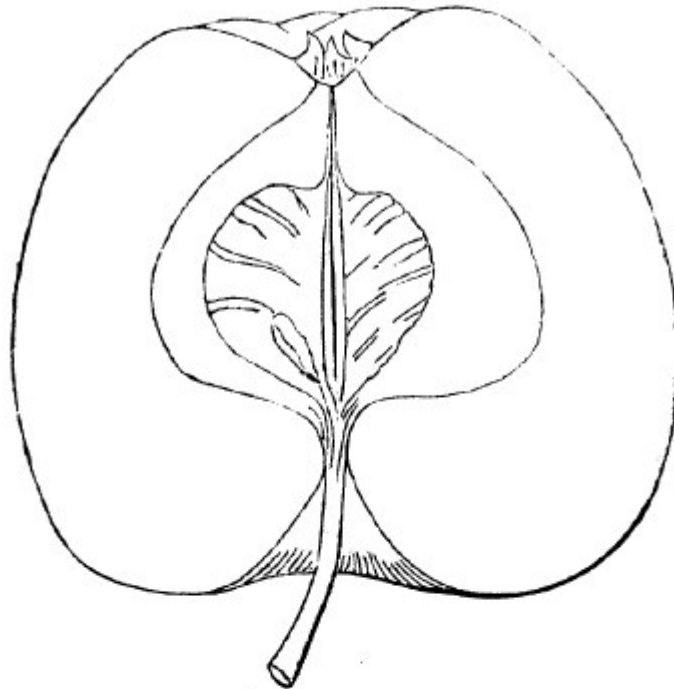
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 309. Fündling aus Bedfordshire. Die I IV, 1.; Enc. VII, 1 a (b.); G. III. 1 A.



Fündling aus Bedfordshire. †† Nov.—März. L.

Heimath und Vorkommen: Ein neuerlichst bekannt gewordener englischer Apfel, dessen Ursprung, über den Hogg nähere Nachrichten nicht gibt, sein Name anzeigt. Er ist, nach der Bemerkung der Annales, 1831 zuerst beschrieben, kam 1840 nach Belgien und wohl noch etwas früher nach Deutschland, wo er sporadisch verbreitet ist. Er gilt in England und Amerika als vorzüglich guter Küchenapfel und verdient als solcher auch bei uns recht häufige Anpflanzung. Eine große schöne Frucht, die ich auf der Ausstellung in Berlin aus südlicherer Gegend erhielt, war selbst für die Tafel sehr angenehm und gleich sehr den Reinetten. Ich besitze die Sorte von J. Booth zu Flottbeck und durch Urbanek von der Londoner Gartenbaugesellschaft überein und stimmen die Früchte mit der Beschreibung.

Literatur und Synonyme: Hogg p. 34 Bedfordshire Foundling, ohne Figur; Lond. Catal. S. 6, Nr. 42; Lindley Guide 63; Downing p. 107 nur kurz charakterisirt und auch ohne Figur. Abbildungen geben Ronald Pyr. Mal. T. 28, Fig. 2; Bivorts Album III, T. 35, Annales 1858, p. 69, von obiger Form, nur noch merklich größer; Emmons S. 86. Synonym ist nach dem Lond. Catal. Cambridge Pippin, und nach Frauendorfer Blättern 1849, S. 29 hieß er in Belgien auch Mignon de Bedford.

Gestalt: Er nimmt zweierlei Formen an. Am gewöhnlichsten ist er hochaussehend, ziemlich konisch, stark abgestumpft und Hogg gibt

ihn sogar höher als breit an, $3\frac{1}{4}$ " breit und $3\frac{1}{2}$ " hoch (wo indeß vielleicht beim Druck Höhe und Breite verwechselt sein könnten), die Annales zeichnen ihn $3\frac{3}{4}$ " breit und fast so hoch. Er ist aber oft auch beträchtlich breiter als hoch, und wie ich selbst mehrmals solche Exemplare hatte, so war die obgedachte in Berlin erhaltene Frucht $3\frac{3}{4}$ " breit und $2\frac{3}{4}$ " hoch (vielleicht von einem Zwergbaum). Der Bauch sitzt stets merklich nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, und nimmt er nach dem Kelche merklich stärker ab. Durch die breiten über die Frucht hinlaufenden Erhabenheiten ist die Rundung oft verschoben.

Kelch: langgespitzt, ziemlich wollig, nach Hogg und den Annales offen, an meinen großen Früchten halboffen, an kleineren geschlossen, sitzt in etwas enger, oft aber tiefer, häufig ziemlich ebener Senkung, aus der breite Erhabenheiten entspringen und breitrippig, oft auch nur flach bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: holzig, bald kurz und nicht über die Stielwölbung hinausreichend, bald $\frac{3}{4}$ bis 1" lang, sitzt in weiter tiefer, meistens rostfreier oder nur wenig Rost zeigender Höhle.

Schale: ziemlich fein, glatt, mattglänzend, vom Baume etwas gelblich grün, oft noch grasgrün, im Liegen hellgelb, lange noch mit grünen Stellen gemischt; freihängende sind an der Sonnenseite goldartiger. Die Annales, welche auch die Grundfarbe als dunkler gelb bezeichnen, geben an der Sonnenseite auch Karmoisinflecken an. Punkte ziemlich häufig, fein, meist mit feinen grünlichen oder weißlichen Dimpfen umgeben. Rostansflüge bald wenig, bald etwas mehr, und hatte die in Berlin erhaltene Frucht um den Kelch vollkommenen Rostüberzug, was auch die Annales als oft vorkommend angeben. Auch Rostwarzen finden sich. Geruch angenehm, nicht stark.

Fleisch: gelblich weiß, oft auch etwas grünlich-gelb oder mit grünen Adern ums Kernhaus, saftreich, ziemlich fein, mürbe, von recht angenehmem, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmacke, der bei der in Berlin erhaltenen Frucht noch ein citronenartiges Gewürz hatte.

Kernhaus: geschlossen oder nur wenig offen; die flachen Kammern, deren Wände allermeist viele Risse zeigen, enthalten größtentheils taube, in ihrer Vollkommenheit spät eiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter oft ganz flacher, oft etwas herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich, ohne leicht zu faulen, bis zum März, wo er den Saft verliert. Ist am besten im December und Januar. Verträgt frühes Pflücken.

Der Baum wächst gesund und stark, und bewährte sich auch bei mir die in England und Belgien gerühmte Fruchtbarkeit. Sommertriebe stark, schlank, nur fein wollig, kaum etwas silberhäutig, olivenfarbig, an der Sonne braunroth, etwas zerstreut mit ziemlich starken Punkten gezeichnet. Blatt recht groß, flach, glänzend, oval, mit schöner aufgesetzter Spitze, (unten am Triebe oft 5—6" lang und $3\frac{1}{2}$ " breit,) mit starken tiefgehenden scharfen Sägezähnen besetzt. Austerblätter lanzettförmig. Augen groß, dreieckig, weißwollig, Augenträger ziemlich hoch.

Oberdieck.