



## 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.

---

**Achter Band.**

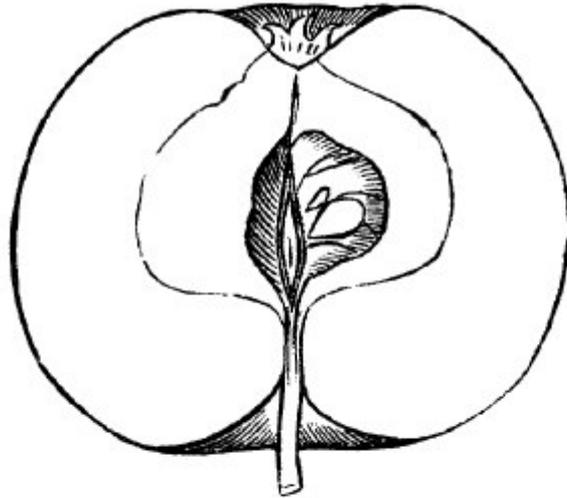
**Äpfel** No. 542 — 689.    **Birnen** No. 626 — 670.    **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



**Köstlicher von Kew**, je nach dem Boden \*† oder \*\*††, Dezember—April.  
Kew's Admirable.

Heimath und Vorkommen: Durch einen mit Diel befreundeten Herr Goedeke kam diese Frucht aus London 1811 an Diel, unter dem Namen Kew's Admirable, wobei Diel muthmaßt, die Frucht möge aus dem berühmten Garten zu Kew bei London abstammen. Durch Urbanek erhielt ich, wieder aus London stammend, dieselbe Frucht als Kew's Pippin. Auffallend ist es, daß Hogg weder einen Kew's Admirable noch einen Kew's Pippin aufführt. Der Londoner Catalog hat allerdings Seite 22 unter Nr. 381 einen Kew's Admirable, doch ohne irgend weitere Beisätze. War die Frucht in England um 1842 noch nicht näher bekannt geworden? oder zeigte sie sich, ähnlich wie bei uns, in verschiedenem Boden von sehr verschiedenem Werthe? Diel bezeichnet die Frucht als eine wahrhaft köstliche. In meinen Gärten zu Bardowick, Sulingen, Nienburg und Zeinsen blieb sie klein und hatte keinen rechten Geschmack, welkte auch. In Herrnhäusen (hinlänglich feuchter, leichter Boden, in dem Birnen ausgezeichnet gedeihen,) war er schon größer und besser, und Herr Oberamtsrichter von Hinüber zu Moringen, unweit Göttingen (genügend feuchter Lehmboden), der die Frucht von mir erhielt und sie sehr lobte, sandte mir im Januar 1868 sehr schöne, große, recht vollkommen gewachsene Früchte, die man als werthvoll bezeichnen mochte, wenn gleich der Geschmack etwas gewürzter hätte sein können, während neue, in dem sehr warmen Sommer 1868 in Moringen erwachsene Früchte, die ich erhielt, ganz den von Diel bezeichneten, edlen Geschmack hatten. Aber Erfahrungen dieser Art werden ja mit jedem Jahre häufiger und läßt sich kaum von irgend einer Frucht streng sagen, daß sie wirklich überall gedeihe. — Mein Reis erhielt ich direkt von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. II. S. 83, unter obigem Namen Dittrich I. S. 292, nach Diel. von Lehrenthal gibt Taf. 24 Abbildung nach recht großer Frucht. Das Jenaer deutsche Obstkabinet gibt unter Nr. 30 ganz gute Ab-

bildung. Auch Arnoldi's Obstcabinet hat Lief. 15 Nr. 41, Nachbildung von einer in südlicher Gegend erwachsenen Frucht gegeben.

**Gestalt:** Meist flachrund, manche Exemplare auch hochaussehend. In schönster Größe ist er nach Diel  $2\frac{3}{4}$ " breit und nur stark 2" hoch. Größer als obige Figur hatte ich ihn in nördlicher Gegend noch nicht, doch erlangten in dem sehr warmen Jahre 1868 in Moringen manche Exemplare ganz die von Diel angegebene Größe. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht sich meist nach beiden Enden ziemlich gleich und ist an beiden Enden ziemlich stark abgestumpft.

**Kelch:** ziemlich lang- und starkblättrig, mit den Ausschnitten aufliegend, aber häufig beschädigt und der Spitzen beraubt, ist offen und sitzt in weiter, flacher, selten etwas tieferer Senkung, nach Diel mit 5 perlenartigen Rippen umgeben, die gleichsam einen Stern um den Kelch bilden, — deren ich aber auch öfter 6—8 fand und in einzelnen Exemplaren umgekehrt selbst nur wenige Faltten. Ueber die Frucht laufen nur sehr breite, meist unbedeutende Erhabenheiten hin und ist die Form gewöhnlich schön gerundet.

**Stiel:** holzig, bald kurz, oder selbst nur ein Buß, bald 1" lang, sitzt in schöner, tiefer Höhle, die lange grün bleibt, und bald glatt, bald mit feinem Roste bekleidet ist.

**Schale:** glatt, glänzend, zart, nicht fettig, vom Baume strohgelb, in der Reife schönes, hohes Citronengelb, wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe und selbst keine Carmosinflecken bemerkt, (die ich ebenso wenig bisher fand, als Diel). Deters zeigen sich schwarz eingefaßte Rostflecken, von denen wieder die in Moringen erwachsenen Früchte ganz frei waren. Punkte weitläufig vertheilt, fein, nach Diel meistens nur auf der Sonnenseite bemerklich und braun, (welcher letzte oft in gleichem Sinne vorkommende Ausdruck so viel als rostfarben bezeichnen soll). An meinen Früchten fanden die Punkte sich rundum, waren sehr fein, aber durch einen sie umgebenden, etwas helleren Dupfen leicht bemerkbar. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, fest, nach Diel voll Saft von erhabenem, gewürzhaften, vortrefflichen, weinartigen Zuckergeschmacke. Ich fand das Fleisch selbst in den in Moringen gewachsenen Früchten nur ziemlich saftreich und den zuckerartigen Geschmack durch Säure nicht hinlänglich und angenehm genug gewürzt, während Früchte aus meinen Gärten fast fade waren. In dem warmen Jahre 1868 hatten indeß in Moringen erwachsene Früchte ganz den von Diel bezeichneten, edlen Geschmack.

Das Kernhaus ist klein, geschlossen. Die engen Kammern enthalten nicht viele eiförmige, theils auch taube Kerne; die Kelchröhre ist breit und kurz, oft ein kurzer, abgestumpfter Trichter, nach Diel dagegen spitz.

**Reifezeit und Nutzung:** Zeitigt im Dezember und hält sich bis zum Frühlinge. Der Baum wächst sehr lebhaft, geht, nach Diel, mit seiner holzreichen Krone kugelförmig in die Luft und hat im ganzen Ansehen etwas Aehnliches mit dem Engl. Goldpepping, aus dessen Kernen er entstanden sein mag, setzt viele Fruchtspieße an und wird ungemein fruchtbar. Sommertriebe lang und ziemlich stark mit feiner Wolle belegt, leicht silberhäutig, beschattet grün oder olive, besonnt braunroth überlaufen, nur wenig und fein punktiert. Blatt klein, rundeiförmig mit starker, scharfer Spitze, mit vielen schönen Zähnen besetzt. Akerblätter stark, lanzettlich. Augen klein, mollig, sitzen auf flachen, flachgerippten Trägern. D e r b i e d.