



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 Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

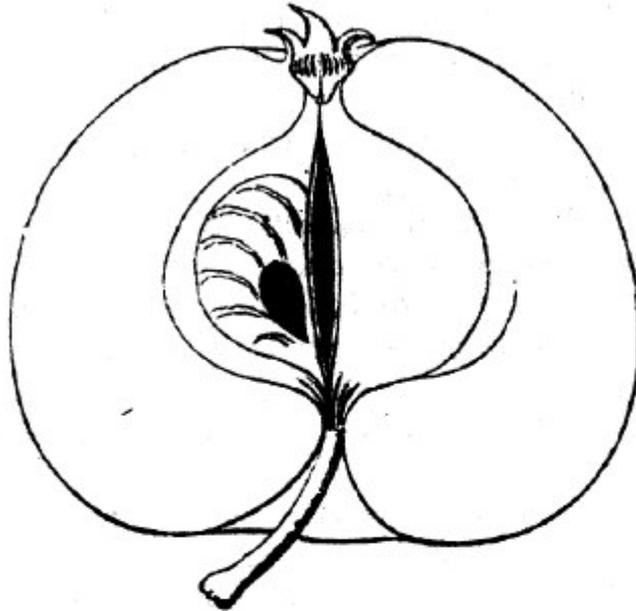
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Baldwin. Ken. *†† Winter.

Heimath und Vorkommen: stammt aus Massachusetts in Nordamerika, wo er auch besonders stark gebaut und auf den Markt in Boston gebracht wird. — Meine Reiser stammen von Baumann in Bollwiler.

Literatur und Synonyme: Downing 98 beschreibt ihn unter obigem Namen und gibt einen schönen Abriß desselben. Als Synonyme gibt er die Namen Pecker und Woodpecker an. Der Londoner Catalog hat ihn unter No. 20 und fügt als Synon. bei: Red Baldwin und Batters. — Ob Dittrichs: Balduins rother Pepping III. 53 hieher gehöre, muß ich unentschieden lassen; die Beziehung auf den Lond. Cat. Nr. 40 ist jedenfalls irrig. Die Beschreibung weicht auch nicht unwesentlich ab. — In Behrens Cat. No. 478 sehr empfohlen. Die belgischen Annalen III. S. 47 geben Beschreibung und Abbildung

Gestalt und Größe: mittelmäßig, etwa $2\frac{2}{3}$ " breit und $2\frac{1}{3}$ " hoch (nach Downing $3\frac{1}{4}$ " breit und $2\frac{2}{3}$ " hoch), zuweilen und unter recht günstigen Umständen wohl größer; nach oben etwas zulaufend.

Schale: fein, glatt, wenig geschmeidig, Grundfarbe blaßgelb, wovon aber wenig rein zu sehen, denn sie ist fast ganz mit schwachem, trübem Gelbroth überlaufen und darauf mit lebhaftem Carmoisinroth verrieben, gefleckt und fein gestreift, was meist nur nach der Schattenseite deutlich hervortritt, auf der Sonnenseite aber oft dunkel und blutroth erscheint und der Frucht ein ausgezeichnetes Ansehen gibt. Uebrigens ist die Schale mit hellbraungrauen, deutlichen Punkten versehen, die

sich besonders auf dem dunkeln Grunde nach dem Stiele zu gut auszeichnen.

Kelch: grün, lang, etwas wollig, geschlossen, mit feinen Falten umgeben, die sich aber nicht über den Rand der Vertiefung erstrecken. — Querdurchschnitt rund.

Stiel: grünlich und röthlich, etwas wollig, ziemlich lang und knospig. Vertiefung etwas rostig.

Kernhaus: nur schwach angedeutet; Fächer sehr groß, offen, geräumig, meist 2 schöne Kerne enthaltend.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, saftig, angenehm fein, süß, weinig säuerlich, fast etwas calvill- oder rosenartig gewürzt, von sehr angenehmem Geschmack. — Downing sagt: mit einer angenehmen Mischung von Zuckerhaftem und Säuerlichen; von hohem Wohlgeschmack. — Geruch sehr angenehm.

Reife und Nutzung: November und den Winter hindurch; als Tafel- und Wirthschaftsfrucht sehr zu empfehlen. Scheint auch bei uns, sowie in Amerika häufigeren Anbau zu verdienen. Nach Downing steht er an der Spitze aller Aepfel Neu-Englands. — Hogg bezeichnet ihn nur als Küchenapfel, obschon er ihn wie Downing beschreibt, fügt aber auch hinzu: aber wie die meisten amerikanischen Sorten, erreicht er bei uns nicht die Größe und den Geschmack, welche er auf seinem vaterländischen Boden erhält.

Der Baum soll kräftig sein und reichlich tragen.

v. Flotow.