



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.

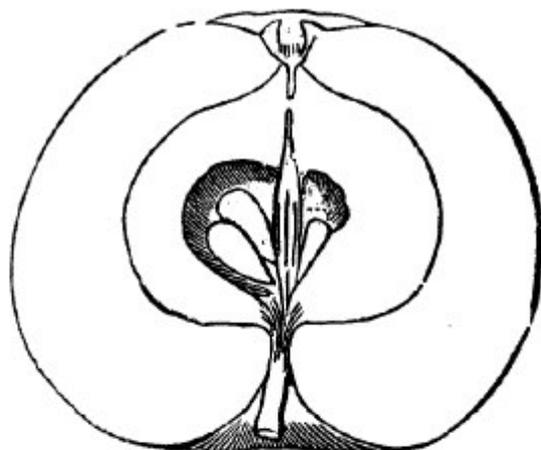
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Brickley's Sämling. *++ Januar bis Mai.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser in England erzeugten Frucht empfing ich von der Londoner Gartenbau-Gesellschaft, und zeigte die erbauten Früchte, daß ich die rechte Sorte erhalten habe. Sie wird in England als vorzüglicher und lange haltbarer Tafelapfel und wegen großer Fruchtbarkeit des Baumes, sowohl nach Hogg's, als Lindley's Angabe sehr geschätzt und ist nach ihrem Erzieher benannt. Ueber die Herkunft gibt Hogg Näheres nicht an. Die Sorte ist auch bei uns gut und tragbar, und hat als eine lange haltbare, schwer faulende Frucht besonders für die Küche Werth. Für den frischen Genuß ist das Fleisch im Winter etwas hart. Sie hat in Fleisch und Haltbarkeit manche Ähnlichkeit mit dem Purpurrothen Cousinot, und hat mit diesem etwa gleichen Werth.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 44, Brickley's Seedling, Lond. Cat. S. 8, Nr. 86. Lindley Guide S. 39, Roger Fruit Cultiv. S. 62. Abbildung geben Pomol. Mag., Taf. 124, und Lindley Pomol. Britann. III, Taf. 124. Auch Dittr. III, S. 87 gibt Beschreibung.

Gestalt: Flachrund, nach Hogg 2 $\frac{1}{2}$ " breit, 2" hoch. Meine Früchte erreichten diese Größe nicht ganz und bildet Lindley sie auch nur in der Größe der obigen Figur ab, etwas über 2" breit, 1 $\frac{3}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie mit erhobenen Linien zugerundet ab, und ist wenig abgestumpft.

Kelch: breit und kurzgespitzt, grün bleibend, wollig, ziemlich offen, nur etwas in die Höhe stehend, sitzt in flacher, enger Senkung,

die fast eben ist. Auch über die Frucht laufen nur sehr breite, flache Erhabenheiten hin, und ist sie häufig sehr schön gerundet.

Stiel: kurz, oft sehr kurz, sitzt in weiter, tiefer, mit feinem Roste besetzter Höhle, die in der Reife noch lange eine grüne Farbe zeigt.

Schale: glatt, etwas glänzend; von der vom Baume hellgrünen, später gelben Grundfarbe ist nur an der Schattenseite etwas, oft fast nichts rein zu sehen, indem schöne, vom Baume noch düstere, später freundlich carmosinrothe, etwas lang abgesetzte Streifen sich fast um die ganze Frucht herumziehen, zwischen denen die Schale an der Sonnenseite noch roth verwaschen ist, an den stark besonnten Stellen so stark, daß die Streifen oft undeutlich werden. Punkte ziemlich zahlreich, fein, erscheinen in der Röthe als ganz feine, gelbliche Stippchen. Einige schwarzgraue Regenflecken finden sich. Geruch schwach.

Das **Fleisch** ist gelblich, nach der Schale hin stark geröthet, fein, fest, von etwas weinartigem, gewürzten Zuckergeschmacke.

Das **Kernhaus** ist geschlossen mit feiner, hohler Achse, in welche einzelne Kammern sich spaltförmig fein öffnen. Die mäßig geräumigen, glattwandigen Kammern enthalten große, braune, lange Kerne; die Kelchröhre geht als Trichter ziemlich herab.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt nach Hogg im Januar und hält sich bis Ende April. Meine Früchte conservirten sich noch länger und wird es in guten Obstgewölben nicht schwer halten, sie bis Johannis frisch zu erhalten.

Der Baum ist nach Lindley und Hogg gesund und hart, und trägt äußerst reich, scheidt sich auch sowohl zu Hochstämmen als Zwergen. Er wächst auch in meiner Baumschule gut, doch gemäßigt und trug der Probezweig bald. Die Sommertriebe sind ziemlich fein, etwas gekniet, nach oben wenig abnehmend, etwas schmutzig violettbraun, nur zerstreut und fein punktiert. Blatt klein, schwach rinnenförmig, lang und spitz eiförmig, scharf und schön gezahnt. Akerblätter schmal, lanzettlich. Augen klein, auf flachen, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.