



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.

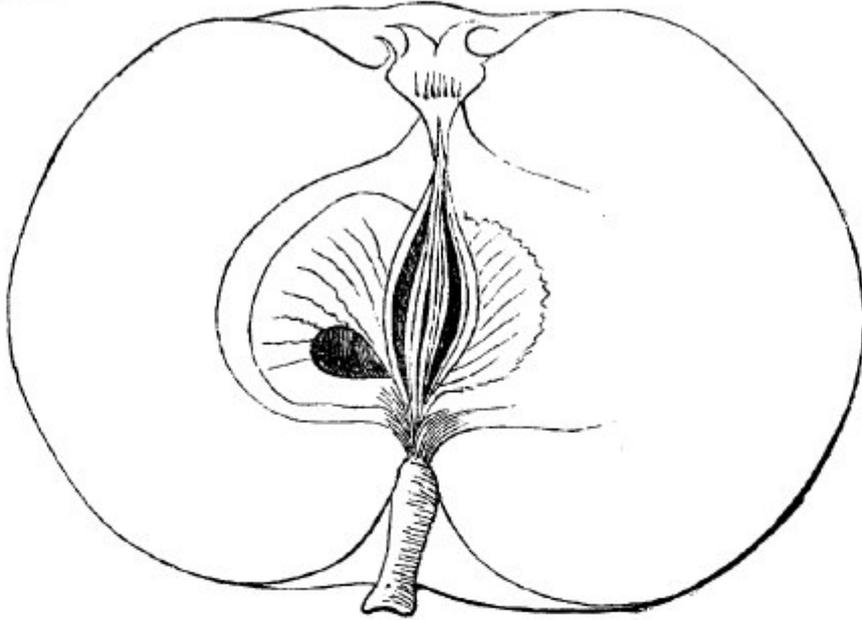
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 307. **Cambusnethan-Äpfel.** Die! III, 1.; Luc. VI, 3 b.; Hogg III, 1 B.



**Cambusnethan-Äpfel.** †† Winter.

**Heimath und Vorkommen:** Der Äpfel soll aus Schottland, aus den Gärten von Cambusnethan stammen und ist von dort aus in englische und deutsche Baumschulen verbreitet worden.

**Literatur und Synonyme:** Die Frucht ist zuerst in den Horticult. Transact. III, 25 kurz beschrieben und darnach in Hogg p. 221. — Hogg führt als Synonyme die Namen: Winter-Redstreak und Watch-Apple an. Ebenso der Lond. Catal.

**Gestalt und Größe** einer schönen Frucht aus meinem Garten ergibt sich aus dem Abriß. Die Breite beträgt  $3\frac{1}{4}$ " und die Höhe  $2\frac{1}{4}$ ". Hogg beschreibt ihn von mittelmäßiger Größe, rund, an beiden Enden platt, und trifft das letztere mit der Abbildung überein.

**Schale:** fein, glatt und geschmeidig, schön blasgelb gefärbt und auf der Sonnenseite etwas rothgelb angelauten und darin mit schwachem Carmoisinroth verrieben und etwas dunkler ziemlich breit und kurz abgesetzt gestreift, ohngefähr wie bei dem Pleißner Rambour. Ueberdies sind nur wenige bald braune, bald weißliche Punkte, letztere unter der Schale, zu bemerken, zuweilen auch warzige Flecke.

**Kelch:** grün, breitblättrig, wollig, wie auch die nächste Umgebung, halb offen, in einer weiten Vertiefung, nur mit wenigen Falten umgeben.

Stiel: grün und braun. Vertiefung strahlig, rostig.

Kernhaus: nur schwach bezeichnet. Die große Achsenhöhle öffnet sich öfters in die Kelchhöhle, die Fächer sind geräumig und stark geöffnet und enthalten schöne Kerne.

Fleisch: gelblich, nicht ganz fein, ziemlich trocken, von säuerlich-süßem Geschmack ohne Gewürz. Hogg beschreibt dasselbe schmelzend (melting, was mir wenigstens noch nie bei einem Apfel vorgekommen ist) und mit zuckerhaftem Saft.

Reife und Nutzung: Vom December an und hält sich den Winter hindurch bis in den März und empfiehlt sich daher als ein guter Wirtschaftsapfel zweiten Rangs. Der Lond. Cat. setzt ihn unter die Tafeläpfel ersten Rangs. Er muß also dort wohl besser werden.

v. Flotow.