



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.

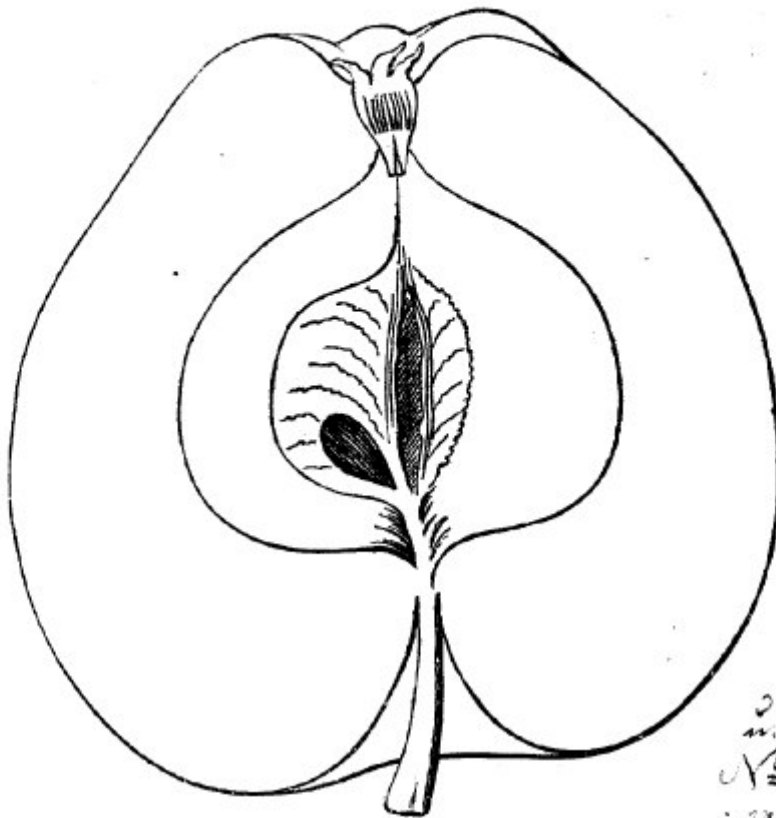
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Gelber Belleseur. Thomp. *) ** ++ W.

*in Lond N Brit 1997
N^o 360. —
= M. J. L. L. L. L. L.*

Heimath und Vorkommen: stammt nach Downing 100 aus Burlington in Neu-Jersey und hat seinen Namen von der schönen Blüthe. In den Vereinststaaten soll er sehr geschätzt und auf den Märkten in Philadelphia sehr häufig sein. — In England scheint er noch wenig bekannt, doch hat ihn Hogg 283. — In Deutschland erst in einigen Baumschulen und Gärten.

Literatur und Synonyme: Die Amerikaner und Engländer nennen ihn Yellow Belleseur oder y. Belle flower, auch bloß Bellflower (die obigen und London Cat. No. 46. Down. gibt a. a. O. auch einen Umriss der Frucht). — In französischen Werken habe ich ihn noch nicht gefunden, er müßte denn unter Belleseur anglaise im Catalog v. Bavay gemeint sein. — In deutschen pomolog. Werken finde ich ihn noch nicht beschrieben. In Hamms agronom. Zeitschr. 1854. S. 695 habe ich eine Beschreibung und Zeichnung desselben geliefert.

*) Der Name war ursprünglich „Gelber englischer Schönblühender“. Downing nennt ihn aber selbst Yellow Belleseur; ich glaube daher, daß der obige kürzere und wohlklingendere Name wohl geeigneter ist, zumal er genau den Originalnamen wiedergibt.

Luc.

von Kahlberg zu Lond I n N ...

Gestalt: der beigedruckte Abriss gibt die Form und Größe der Frucht ($3\frac{1}{4}$ " breit, 3" hoch) zu erkennen, und ist besonders durch die etwas hervorgezogene stumpfe Spitze nach dem Kelch zu kenntlich. — Der Querdurchschnitt nach der größten Breite der Frucht ist fast ganz rund.

Kelch: grünlich, etwas wollig, lang und fein blättrig, geschlossen, in einer Vertiefung, mit feinen Falten und deutlichen regelmäßigen, rippenartigen Erhabenheiten am Rande derselben umgeben, welche sich bald über die Frucht hin verlieren.

Stiel: grünlich braun und etwas wollig.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, bei vollständiger Reife citrongelb, selten auf der Schattenseite ein wenig röthlich angelauten, mit starken, weitläufig vertheilten, braunen, meist weißlich umflossenen, nach dem Kelch zu überhaupt nur weißlich durchschimmernden Punkten. Selten einige, vom Stiel ausgehende Rostfiguren.

Fleisch: gelblich, mit gelbgrünen Adern durchzogen, fein, mürbe, saftig und von gewürzig weinigem, reinettenartigem Geschmack; Geruch des Fleisches angenehm süßlich.

Kernhaus: groß, zwiebförmig; die Fächer groß, geräumig, weit offen; Aze hohl.

Kelchhöhle: kegelförmig mit kurzer Röhre.

Reife und Nutzung: November und hält sich den Winter hindurch; 1858 bis in den März. Dürfte unter den hiesigen Verhältnissen zu den Tafel-Äpfeln ersten Ranges zu rechnen sein, ist aber auch in der Wirthschaft gut zu brauchen. Der Londoner Katalog bezeichnet ihn allerdings im dortigen Klima nur als Küchen-Äpfel.

Baum: von mittelmäßig starkem Wuchs, sehr tragbar. Die Aeste senken sich etwas durch die Last der Früchte.

Mit Vorstehendem stimmt Downings Beschreibung und Abbildung überein und er bemerkt noch, daß er auf dem Sandboden von Neu-Jersey besonders gut gedeihe, regelmäßig trage und einen Platz in jedem Garten verdiene. — Unter den wahren Gulderlingen dürfte er nahe Verwandte finden.

v. Flotow.