



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

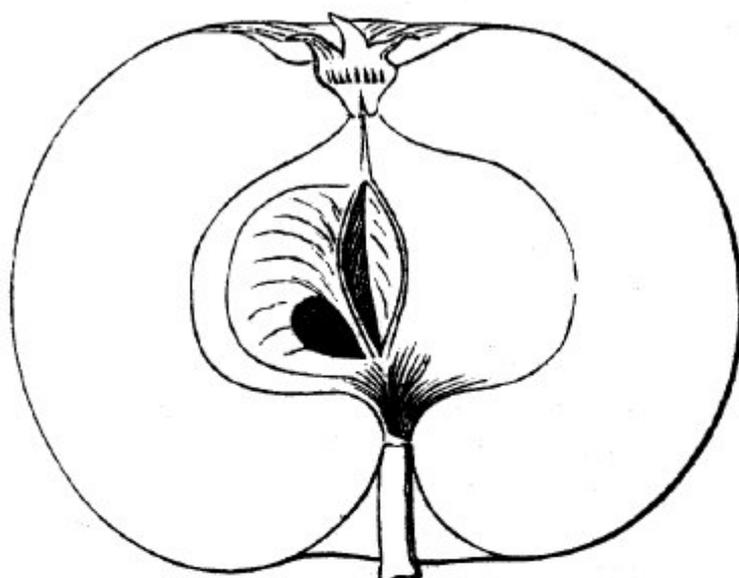
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Kirkes Nelson. v. Flot. *†† Winter.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich ein neuer englischer Apfel, welcher dem berühmten Admiral Nelson zu Ehren seinen Namen erhalten hat. — Ich habe die Pflanzfreier mit der Bezeichnung Kirkes Lord Nelson von Metzger in Heidelberg erhalten, welcher denselben wahrscheinlich aus der bekannten Baumschule von Kirke erhalten hat

Literatur und Synonyme: nur in Lindley Guide Nr. 96 finde ich einen Kirkes Lord Nelson, von dem er aber weiter nichts angibt, als „ein sehr schöner, großer Dessert- und Küchenapfel vom November bis Januar.“ — Außerdem hat auch Lindley a. a. O. unter Nr. 60 einen Nelsons Codlin, welcher auch im Lond. Catalog unter 163 und von Hogg S. 141 aufgeführt und dabei als Synonym Backhouser Lord Nelson angegeben wird. Die gegebene kurze Beschreibung paßt zu der hier vorliegenden Frucht nicht. Der Londoner Catalog führt S. 24 auf: 1) Backhouses Lord Nelson als Synonym von Nelson Codlin, 2) Dredges Lord Nelson, ohne alle weitere Angaben, 3) Kirkes Lord Nelson.

Gestalt und Größe: ziemlich groß, öfters noch etwas größer als der Abriß zeigt, 3" breit und $2\frac{1}{3}$ " hoch, nach oben nur wenig zulaufend.

Schale: die Grundfarbe der feinen, glatten, geschmeidigen Schale ist schön blaßgelb, strohgelb, in anderen Jahren auch hochgelb, doch meist wenig davon zu sehen, denn die Frucht ist auf der Sonnenseite und oft

ringsherum mehr oder weniger mit Carmoisinroth, welches zuweilen in Blutroth übergeht, überlaufen oder fein verrieben und mit kurzen, dergleichen Streifen versehen. Die Punkte sind fein und hellbraun, weißlich umflossen und dadurch auf der Sonnenseite im Rothen besonders deutlich, werden auch zum Theil eckig.

Kelch: gelblichgrün, wollig, zurückgeschlagen, halb oder ganz offen, mit Falten umgeben. Der Querdurchschnitt der Frucht ist aber rund; über die Frucht hin sind keine Rippen zu bemerken.

Stiel: gelbgrün oder braun, wollig, bald kürzer, bald länger, knospig, Vertiefung strahlig rostig.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, groß, Achse hohl, Fächer sehr geräumig, sehr offen, mit größtentheils guten Kernen.

Fleisch: ziemlich fein, gelblichweiß, mürbe, saftig, von angenehmem, milden, weinigsäuerlichen Reinettengeschmack.

Reifzeit und Benutzung: November und den Winter hindurch. Als Tafelobst in den 2ten, vielleicht auch unter günstigen Verhältnissen in den ersten Rang, als Wirtschaftsobst aber jedenfalls in den ersten Rang zu setzen.

Der Baum scheint lebhaft zu wachsen und dauerhaft und diese Sorte besonders empfehlenswerth für den Landmann zu sein. Sie trägt reichlich und dürfte auf dem Obstmarkt Beifall finden.

v. Flotow.

Anm. Ich kann nicht zweifeln, daß ich die hier beschriebene Frucht gleichfalls als Kirkes Lord Nelson von der Londoner Gartenbaugesellschaft habe. Der Nelson Codlin reift früher und wird anders beschrieben. Die Sorte war auch bei mir tragbar und als Haushaltsfrucht gut (*††), und beschrieb ich sie fast ebenso, nur daß ich den Bauch öfter durch breite Erhabenheiten verschoben fand. Ich setze noch die Vegetation von meinem Zwerge auf Johannisstamm her. Sommertriebe schlank, nach oben etwas wollig, violett schwarzbraun, häufig, doch fein punktiert. Blatt fast flach ausgebreitet, eiförmig, unten wollig, düster von Ansehen, mit kurzer Spitze und starken, bogensförmigen Zähnen. Akerblätter fadensförmig. Augen klein, herzförmig.

Oberdied.