



## **Obstsortendatenbank**

Textquelle:

## Hllustrirtes

## Handbuch der Obstkunde.

Anter Mitwirhung mehrerer Bomologen herausgegeben

non

Dr. Ed. Lucas, und 3. G. C. Oberdied,

Director bed Bemol, Inftitule in Reutlingen, Cuperintenbent in Zeinfen bei Sannover,

Bierter Band: Aepfel.

Mrs. 263 - 541.

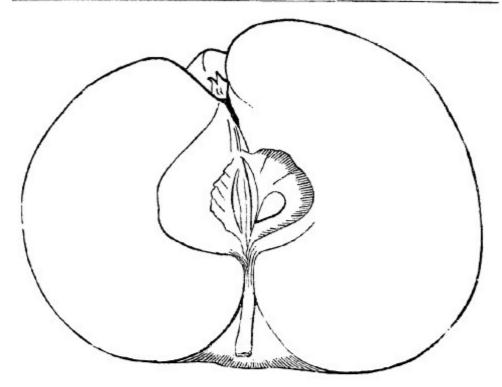
Mit 278 Befdreibungen und Abbilbungen

-- ·el@@t/

Stuttgart. 1875.

Berlag von Engen Ulmer.

No. 486. Der Prafident. Diel III, 2; Lucas VI, 3. b; hogg III, 1. B.



Der Prafident. The President. \*\*++ Det. bis Enbe Jan.

Heiser von Downing ein bleibendes Berdienst um unsere Pomologie erworben hat. Sie muß ganz neueren, amerikant Ursprungs sein die in Beise mittheilte und sich durch Beziehung einer größeren Unzahl Reiser von Downing ein bleibendes Berdienst um unsere Pomologie erworben hat. Sie muß ganz neueren, amerikanischen Ursprungs sein, da ich sie weder in Downings Werke, noch bei Elliot, auch nicht bei Emmonns sinde. Herr Behrens urtheilt, nach in Lübeck gewonnenen Früchten über die Sorte gleichsalls, daß sie für Tasel und Küche zu empschlen sei.

Literatur und Synonyme: Wird ohne Zweisel hier zuerst beschrieben. In nicht zu verwechseln mit dem Präsident Rapoleon, wie durch Gewinnsucht oder Schmeichelei neuerdings der Kaiser Alexander benannt ift. Nach welchem Amerikanischen Präsidenten Obiger benannt ist, steht vorerst dahin. Im Lond. Gatal. im Rachtrage kommt ber Rame vor, doch ohne alle weiteren Angaben.

Gestalt: groß, flachrund; schöne Früchte sind 3'/2" breit und 3" hoch, manche größer und beträchtlich breiter, so wie obige Figur. Der Bauch sitt meist etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht siemlich oder wirklich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker, bald flacher, bald etwas erhoben zugerundet ab und ist nur mäßig und meist etwas schräg abgestumpft, bei ungleichen 29\*

Manche Früchte find auch hochaussehenb, fo Salften ber Frucht. hoch als breit.

Reld: ziemlich langgefpitt, an ber Bafis ber Ausschnitte grun, meift mit verborreten Spigen ber Musichnitte, ift gefchloffen und fitt meiftens in enger, menig tiefer Gentung von rippenartigen Beulen umgeben, die breit und flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, 3/4" lang, oft nur ein fleischiger But, fitt in balb etwas enger, maßig tiefer, bald weiterer, roftfarbiger, oft felbft mit

rauhem Rofte betleibeter Bohle.

Schale: fein, im Liegen ziemlich fettig werbend. Grundfarbe vom Baume etwas unansehnlich gelbgrun, fpater gelb, mit noch gurudbleibenben, grunlichen Stellen. Die gange Oberfläche ift ziemlich reich, an ber Schattenseite nur feltener und ichmacher, mit ziemlich langabgefetten, nom Baume etwas dufteren, fpater freundlicheren Carmofinftreifen gezeichnet, und bagmifchen oft taum eiwas punttirt, fo bag bie Streifung giemlich grell hervortritt, oft auch reicher punttirt. Die Buntte find roftig, zerftreut und fein, und fallen nicht ins Auge. Geruch ziemlich ftart gewürzt und angenehm.

Das Fleifch ift etwas gelblich, ziemlich ober wirklich fein, murbe, etwas loder, von angenehmem, gewürzten, etwas weinartigen Buder-

geichmade.

Das Rernhaus ift flein, hat flache, hohle Achse, in bie bie Rammern fich oft etwas öffnen. Die mäßig weiten Rammern enthalten icone, braune, eiformige Rerne. Die Relchröhre geht als feiner Trichter ziemlich herab.

Reifzeit und Rutung: Zeitigt ichon Ende October und halt

fich bis gegen Enbe Januar. Ift auch zu Apfelbrei besonders tauglich. Der Baum machst ftart, macht nach bem rasch groß geworbenen Probezweige eine etwas gerftreute Rrone, an ber die ftarten Triebe im nachsten Jahre nur nach ber Spige bin austreiben und rudwarts ziems lich tahl bleiben. Die Sommertriebe find ftart, nach oben nicht ftart abnehmend, nur oben wollig, bunkelbraun, nicht filberhäutig, mit maßig gahlreichen, boch oft ftarten Puntten gezeichnet. Blatt recht groß, flach, oft etwas umgekehrt rinnenformig, eioval, etwas unregelmäßig und Afterblatter nicht häufig, furg langettlich; meiftens ftumpf gezahnt. Mugen furg, breit, auf nur magig vorstehenden Tragern.

Unm. Die Frucht ift wieber ein Beweis, wie mit ber Zeit fich fo manche Sorte findet, die nach ben einmal festgesetten Rlaffenmertmalen in teine Rlaffe bes Syftems recht paffen mill. Für einen Rambour hat fie gu feines, ebles Fleisch; eine Rambourreinette foll nie gestreift fein, jonft murbe ich fie unter

Die Zeichnung, welche bem Solgicnitte gu Grunde lag, ftellte im Rernhause eine hohle Achje bar, mit ein paar nur ichnittformig in biefelbe fich öffnenben

Rammern.

Oberbied.