



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.

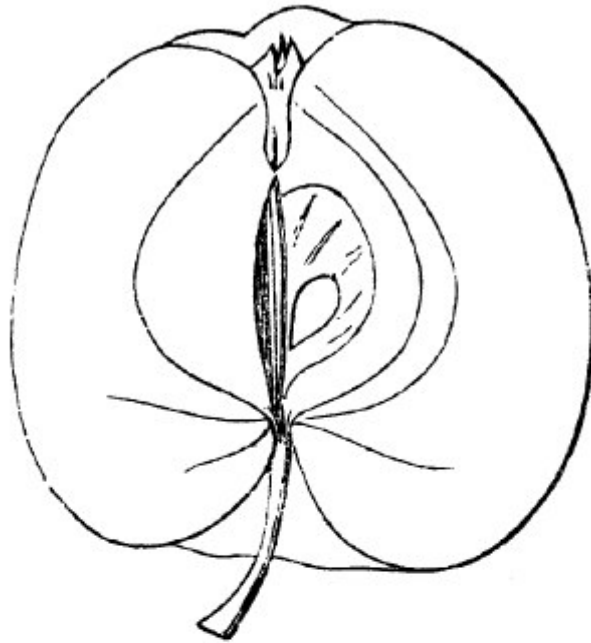
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Gestreifter Herbstcalvill. Diel. ** †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: gehört zu den alten, schon sehr verbreiteten Sorten, bleibt aber immer einer der schätzbaren Äpfel für Tafel und Haushalt, der in jedem Garten eine Stelle verdient. Vor dem Rothen Wintercalvill, dem er in Gestalt und Geschmack sehr nahe kommt, hat er den großen Vorzug, daß der Baum an Krebs nicht leidet und ich ihn in allerlei Boden bisher gesund und recht tragbar fand.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 69 Gestreifter Herbstcalvill. Im Catalog setzte Diel noch das Beiwort „rother“ hinzu, zum Unterschiede vom Gestreiften gelben Herbstcalvill; da dieser aber mit dem Gewürzcalvill identisch ist und besser diesen Namen behält, unter welchem er im Handbuche beschrieben ist, so kann das Beiwort wieder wegfallen. Dittrich I. S. 128 nach Diel. Knoop I. Taf. 2. Frambos Apple, Calville d'Automne rayée, Gestreepte Herist Calville; Instruction pour connaitre les bons fruits, Paris 1879 S. 62, Calville rayée; L.D.G. V. Taf. 7. Gestreifter Herbstcalvill; L.D.Cabin. Nr. 56, Colorit etwas zu heil gehalten. Christ hat ihn als Geflammtten rothen Herbstcalvill; dagegen scheint der Gestreifte Herbstcalvill, voust. Pom. Nr. 8, nicht der rechte, eher der Gewürzcalvill. Diel hat obigen A.-B. V. S. 8 nochmals als Frühen Hainbuttenapfel beschrieben, den ich von obigem in nichts unterscheiden kann. Auch Dießs Rothen Herbst-Aniscalvill III. S. 14 kann ich bisher in Frucht und Baum von obigem in nichts wesentlich unterscheiden, als daß der Baum von diesem mir bisher in Sulingen, Nienburg und hier stark an Krebs litt, während obiger völlig gesund blieb, obwohl hier beide Bäume nahe bei einander stehen, was wenigstens der Rothen Herbst-Aniscalville gänzlich überflüssig macht. Von beiden Früchten sagt Diel auch, daß er sie sonst noch nicht beschrieben finde. Der Pomme Framboise, Calville rayée d'automne, der Annales 1853 S. 117, obwohl weit

schöner abgebildet, als die Frucht bei uns je ist, wird wohl doch der obige sein; Früchte sah ich davon noch nicht.

Gestalt: nach Diel in schönster Größe etwas kugelförmig, gewöhnlich breiter als hoch, oft aber so hoch als breit, 3" hoch und breit. Ich hatte bisher nur Früchte, selbst auf Zwergen, die nicht viel über 2 $\frac{1}{2}$ " maßen, und vollkommene Früchte stets hoch aussehend, so hoch als breit, oft etwas nach dem Kelche zugespitzt, meistens nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig abnehmend; Bauch sitzt fast immer in der Mitte.

Kelch: ziemlich langgespitzt, geschlossen, oft verstümmelt, sitzt bald sehr flach oder fast nicht vertieft, bald in seichter Einsenkung, umgeben mit feinen Rippen und Fleischperlen, wie etwas geschnürt, und auch über die Frucht laufen rippenartige Erhabenheiten bald flach, bald etwas scharfer hin.

Stiel: dünn, holzig, 1" lang, steht meistens in ziemlich tiefer, nach Diel selten rostfarbiger Höhle, die ich dagegen fast immer mit grünlichem, etwas streifig verlaufenden, feinen Roste bekleidet fand. Zuweilen ist auch die Stielhöhle ganz flach, daß der Stiel fast wie eingesteckt sitzt.

Schale: nicht fettig werdend; Grundfarbe grüngelb, oft wirklich gelb, wovon sich meistens wenig oder nichts rein zeigt, indem die Frucht überall mit unregelmäßigen rothen, oft wie geflammten Streifen gezeichnet, und zwischen diesen noch mit einem helleren, aber trüben Roth getuscht überlaufen ist. An der Sonnenseite wird die Röthe oft recht dunkel, so daß man nach Diel mit Mühe die Streifen wahrnimmt, die bei mir immer hinlänglich bemerkbar blieben. Meistens ist die Färbung der Frucht düster und das Roth fast blutarzig, oft aber wird die Färbung auch freundlicher und das Roth mehr carmoisinartig, was von Bitterung und Punkt der Reife, den die Frucht beim Brechen hat, abzuhängen scheint. Zu schattig oder bei vielem Regenwetter erwachsene Früchte zeigen schwärzliche Rostflecken. Die etwas zerstreuten Punkte bilden feine gelbliche Stippchen. Geruch schwach.

Das **Fleisch** ist etwas grünlich weißgelb, bei heller gefärbten Früchten dagegen gelblich, locker, marlig, fein, hinreichend saftvoll, hat häufigere und ziemlich unregelmäßig laufende Adern und ist bei Früchten von alten Bäumen oft etwas röthlich. Der Geschmack ähnelt dem des Rothten Wintercalvills, hat jedoch mehr Weinartiges beigemischt, so daß man ihn als himbeerartig oder süßweinig mit einem schwachen zimmtartigen Gewürze bezeichnen kann.

Das **Kernhaus** ist nach Diel offen, unregelmäßig weit und groß, und wird auch bei großen Früchten oft so fein; ich fand es allermeist nur wenig offen, oft selbst geschlossen, wie dies auch Diel bei dem Frühen Hainbuttenapfel angibt. Die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele langgespitzte, braune Kerne.

Die **Kelchröhre** geht als starker, etwas rostfarbiger Cylinder bis aufs Kernhaus herab und daß sie sich nach innen etwas wieder erweitere, was Diel bei Obigem als charakteristisch angibt, kommt zwar oft vor, ist aber nicht wesentlich.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt in warmen Jahren schon Ende October, meist im November, und hält sich mehrere Monate. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der **Baum** ist sehr tragbar, wächst rasch und gesund und macht feines, langes Holz mit hängenden Aesten. Triebe schlank, mäßig stark, mit Wolle fest belegt, trüb braunroth, nicht häufig und wenig in die Augen fallend punktiert. Blatt eiförmig oder lang eiförmig, flachliegend mattglänzend, mit ziemlich starken, meistens scharfen Sägezähnen besetzt. Aesterblätter lanzettförmig; die untern Blätter sind recht merklich größer, oft auch schmal und mehr lang elliptisch. Augen weißwollig, herzförmig anliegend.

D e r d i e d .