



## 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 Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

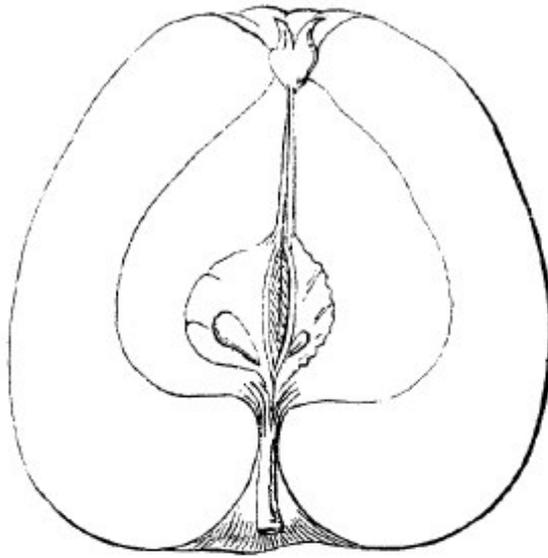
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Hedelfinger Spitzcalvill. Faß \*\*f. Oct. Nov.

**Heimath und Vorkommen:** Dieser von Herrn Garteninspector Lucas in den Obstsorten Württembergs zur weiteren Anpflanzung sehr empfohlene Apfel kommt hauptsächlich auf den Baumgütern bei Hedelfingen im Oberamte Canstatt vor, wo er aus dem Kerne erzogen ist, verbreitet sich dort immer weiter, und wird auf dem Marke in Stuttgart gern gekauft. Das Reis erhielt ich von Lucas und hat die Tragbarkeit der Sorte sich bereits auch bei mir bewährt. Die Früchte fielen jedoch gegen Michaelis etwas leicht ab und könnte der Geschmack etwas edler sein.

**Literatur und Synonyme:** Lucas Kernobstsorten Württembergs S. 27 unter obigem Namen. Bei Hedelfingen wird er Klepperling, Hedelfinger Klepperling genannt.

**Gestalt:** mittelgroß, länglich zugespitzt. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den er sich meistens schön zurundet und noch stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt er ohne Einbiegungen, oder wenn die Hälften der Frucht ungleich sind, nur mit einer schwachen Einbiegung auf der niedrigeren Seite, zugespitzt ab und ist oft nur wenig abgestumpft. Er wird wahrscheinlich noch etwas größer, als ich ihn bisher auf einem Probestaume in Grasboden hatte und oben dargestellt habe.

**Kelch:** ziemlich langgespitzt, fest geschlossen, steht in einer engen, nicht tiefen Senkung mit Falten und feinen Rippen reich umgeben, die

auch sichtbar, doch meistens flach und breit, nicht eigentlich calvillartig über die Frucht hinlaufen, auch nicht selten die Form verderben.

Stiel: holzig, bald kurz und nicht über die Stielwölbung hinausragend, bald etwas länger, sitzt in enger, mäßig tiefer, mit grünlich zimmtfarbigem Roste stark belegter Höhle.

Schale: fein, im Reigen etwas fettig, glänzend; die in der Reife ziemlich hochgelbe Grundfarbe ist oft fast rundum mit schönen, meistens kurz abgesetzten, einzeln auch längeren Karmoisinstreifen besetzt und an den besonnteren Stellen dazwischen noch etwas matter roth reich punktirt, oder selbst wie verwaschen überlaufen, so daß wenige Stellen der Grundfarbe ganz rein sind. Punkte sind wenig bemerklich und machen an der Sonnenseite sich nur dadurch bemerklicher, daß manche mit einem helleren rostigen feinen Ringe, oder auch mit einem stärkeren schwarzrothen Ringe umgeben sind. Der Geruch ist stark und gewürzt.

Das Fleisch ist gelblich, fein, sehr saftreich, von recht angenehmem, schwach weinartig gezuckerten Geschmacke, der jedoch etwas edler sein könnte. Das Kernhaus ist geschlossen, mit feiner hohler Achse, ziemlich klein, die mäßig geräumigen Kammern enthalten wenig vollkommene, meistens unvollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als Regel nicht weit herab.

Reife und Nutzung: zeitigt im Herbst und hält sich nach Lucas Angabe bis zum Dezember. In dem frühen Sommer 1862 waren meine Früchte schon Ende October mürbe.

Der Baum wächst nach Lucas gut, bildet eine flachkugelförmige Krone und ist äußerst tragbar. Die Triebe sind schlank, nach oben abnehmend, schwärzlich violett, nur nach oben fein wollig, nur wenig und fein silberhäutig, mäßig zahlreich punktirt. Blatt kurzoval mit aufgesetzter scharfer Spitze, flach, scharf und ziemlich tief, meist doppelt eingeschnitten gezahnt. Aftersblätter häufig, schmal lanzettlich; Nagen stark, ziemlich lang und ziemlich stark wollig. Oberdieck.