



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.

Achter Band.

Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

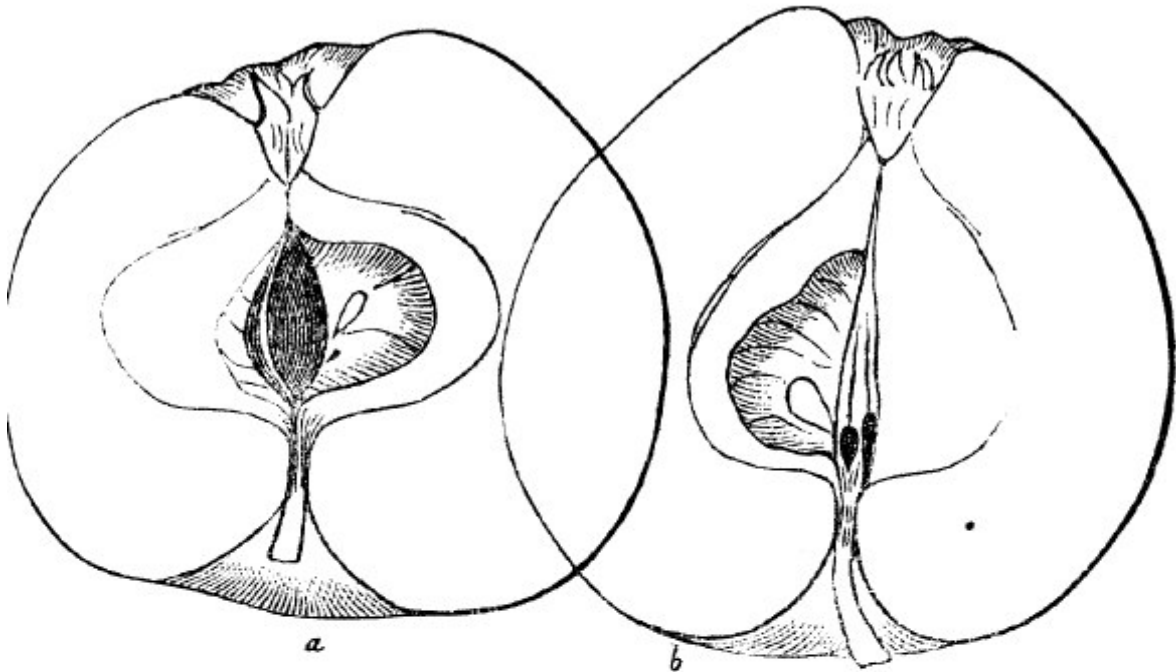
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 641. Calville von Rochelle. Diel I, 1, (3); Luc. I, (III) 3, a; Fogg II, 1, B.



Calville von Rochelle, *††, fast **; November bis Februar.

Heimath und Vorkommen: Ueber die Abkunft dieser Frucht ist nichts Näheres bekannt, doch weist der Name auf Frankreich hin. In Diels Werken findet sich nur im Cataloge, 2te Fortsetzung, kurze Charakteristik der Frucht, wo bereits nicht mehr bemerkt ist, woher Diel seine Sorten nahm. Das Reiz erhielt ich meinerseits durch Herrn Obergerichts-Direktor Bödiker zu Meppen von Diel und stimmten die mehrmals erbauten Früchte mit Diels Angaben überein; auch erhielt ich 1867 dieselbe Sorte von Siegel in Früchten auf der Ausstellung zu Reutlingen. Verdient alle Beachtung, ist ein für die Tafel sehr angenehmer und für die Küche ebenso brauchbarer früher Winterapfel.

Literatur und Synonyme: Diels Catalog, 2te Fortsetzung, S. 7, Nr. 505, unter obigem Namen; Dittrich I, S. 124, wiederholt nur Diels Angaben. Das Jenaer deutsche Obstkabinet gibt unter Nr. 25 nicht genügend kenntliche Abbildung. Kommt sonst nur noch in Dochnahls Führer vor.

Gestalt: Ist nach Diel einem Weißen Wintercalvill sehr ähnlich, 3" breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch, welche Aehnlichkeit ich meinerseits nicht näher fand, namentlich bei in Zeinzen erwachsenen Früchten, die flachrund waren mit stark ungleichen Hälften (Fig. a oben). Die Größe ist nach Diel 3" Breite und $2\frac{1}{4}$ " Höhe und waren auch meine Früchte nahezu so groß und gewöhnlich breiter, als hoch, doch fand ich die Höhe nicht nur einzeln stärker als $2\frac{1}{4}$ ", sondern es kamen auch Früchte von gleicher Höhe und Breite vor, welche Dimensionen auch die aus Siegels Collection

mitgenommene, oben unter b dargestellte Frucht hatte. Der Bauch sitzt bei regelmäßig gebauten Exemplaren etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, oft mehr zurundet und noch stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie stärker, oft etwas zugespitzt ab, und ist noch ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: fein gespitzt, steht mit meist dünnen Ausschnitten etwas in die Höhe, ist halboffen oder geschlossen, durch die ihn umgebenden Beulen gewöhnlich etwas geschnürt, oder in der Rundung verdorben und sitzt in etwas enger, mäßig tiefer Senkung, von vielen schönen, oft etwas perlenähnlichen Rippen umgeben, die schön kantig oft nur (wie es auch bei Liegels Frucht der Fall war), auf der Kelchwölbung hervortreten und dann nur flachkantig, einzeln selbst flach bis zur Stielhöhle hinlaufen. Indes fand ich 1855 und 1868 auch sichtbarere über die ganze Frucht laufende Rippen, was auch bei Diel so der Fall gewesen ist, (da er sagt: mit Rippen bis zum Stiele), und in günstigem Boden sich wohl immer so findet, weshalb ich die von Diel vorgenommene Einreihung unter die wahren Calvillen oben stehen ließ, während ich sie in meiner Gegend lieber unter die Gulberlinge gesetzt hätte.

Stiel: kurz, meist holzig, oft ein Geringes fleischig, meist $\frac{3}{4}$ " lang, reicht selten über die Stielwölbung hinaus, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle, die mit strahlig verlaufendem Roste bekleidet ist, der sich einzeln selbst noch etwas auf der Stielwölbung verbreitet, während bei einzelnen Exemplaren die Stielhöhle auch nur im Grunde Rost zeigt.

Schale: ziemlich fein, glatt, geschmeidig, etwas glänzend, vom Baume gelblich grün, in der Reife hellgelb. Besonnte Früchte zeigen an den am meisten besonnten Stellen, oft rund um die Stielwölbung herum, schöne, meistens deutlich abgegrenzte, bei etwas beschatteten Exemplaren mehr in punktirter Manier ausgeführte und mattere Carminstreifen, zwischen denen die Schale noch leichter roth punktiert oder stellenweise leicht roth überlaufen ist. Ausliegendes schneidet die Röthe ab und ganz beschattete Früchte zeigen fast keine Röthe. Punkte sind sehr fein, zerstreut, wenig bemerklich; Geruch ziemlich stark.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, saftreich, mürbe, von sehr angenehmem, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist ziemlich groß, meist ziemlich weit offen, hat einzeln flache hohle Achse, in die die Kammern sich spaltartig und nach dem Stiele hin herzförmig öffnen. Die Kammern sind groß und enthalten nur einzelne schwarzbraune, vollkommene, meistens aber taube Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker, etwas herabgehender Keil.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst rasch und gesund; er setzt die Zweige in ziemlich stumpfen Winkeln an. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark, nach oben wollig, schmutzig violettbraun, unten meist olive, mit zerrissenem, etwas gelblich grauen Silberhäutchen bedeckt, nur wenig und sehr zerstreut punktiert; Blatt mäßig groß, flach, bald elliptisch, bald mehr eiförmig, ziemlich stark, oben stumpf gezahnt; Astenblätter häufig, kurz lanzettlich; Augen stark, geschwollen, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.