



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.**

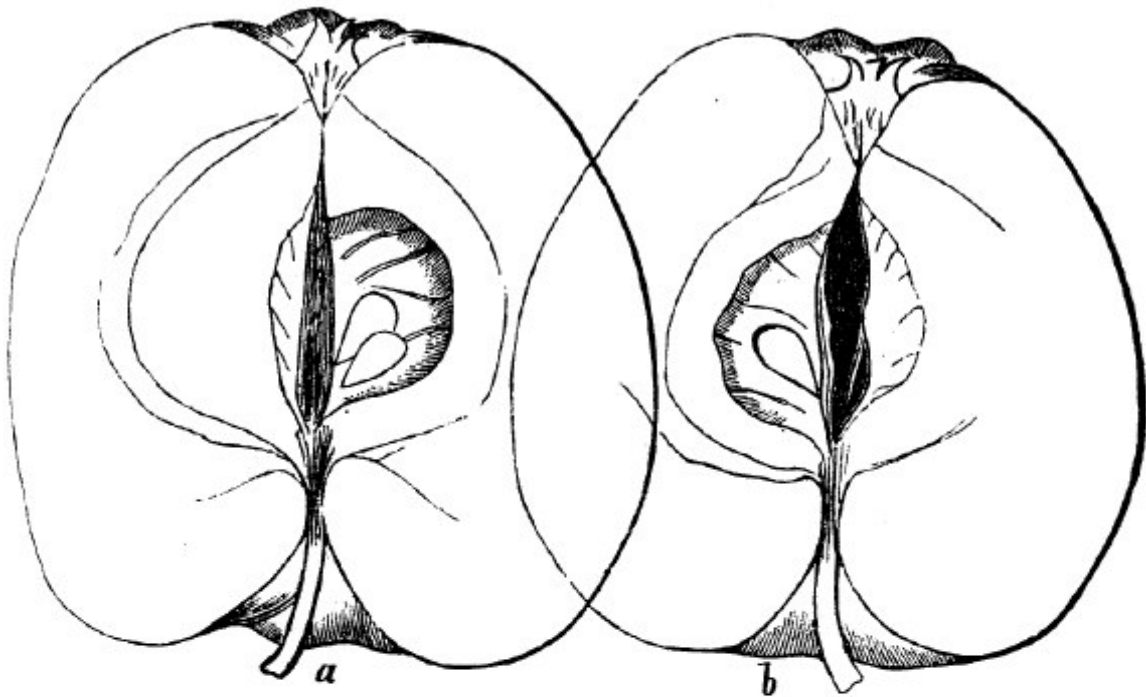
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 642. Langgestreifter Calvill. Die I, 1; Luc. I, 3, b; Fogg II, 2, B.



Langgestreifter Calvill, **††, Ende Oktober bis Januar.
Calville barré.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser für die Tafel sehr werthvollen Frucht mit sehr angenehm gewürztem, mürben Fleische, erhielt ich von der Sociétés van Mons als Calville barré. Der stark gewachsene Probezweig zeigt sich zwar bisher noch nicht reich, doch gut tragbar und trug selbst in den Mißjahren 1866 und 1868 noch gut, wo so viele Sorten gar nichts ansetzten. — Die Annales bilden nun, VII, S. 43, als Calville barré eine ganz andere, einem Weißen Wintercalville ähnliche, etwas mehr als diese nach dem Kelche zugerundete Frucht ab, von welcher Sorte ich auch von Herrn Heinrich Behrens zu Travemünde Reis und Frucht erhielt. Da aber nicht abzusehen ist, welchen Sinn diese Benennung bei der in den Annales abgebildeten Frucht haben sollte, da, wie ich glaube, barré nur eine mit langen Streifen besetzte Frucht bezeichnen kann und daneben als Calville barré auch ganz dieselbe Frucht an Herrn Wilhelm Ottolander zu Bostoop und auch aus Belgien gekommen ist, aus dessen in Görlitz ausgestellter Fruchtcollektion ich 1863 schöne Exemplare mitnahm, so wird bei der Abbildung in den Annales wohl ein ganz ähnlicher Irrthum vorgefallen sein, als bei der Pflaume Monsieur jaune (siehe die Beschreibung der Selben Herrnpflaume im Handbuche VI, S. 291) und glaube ich wohl annehmen zu dürfen, daß die rechte Frucht von der Sociétés van Mons an mich gelangt sei, die ich darnach, wie oben benannt habe. Auch Herr Leroy zu Angers hat in seinem Cataloge einen Calville barré ou rayé, so daß auch aus dieser Zusammenstellung von Namen abgenommen werden mag, daß barré gestreift bedeutet. Ob Herr Leroy freilich dieselbe Frucht unter dem Namen habe, wird dadurch sehr zweifelhaft, daß er sie in den 3ten Rang setzt und sie bezeichnet als mittelgroß, festfleischig, vom Januar bis April reifend und für die Küche brauchbar, wobei er als Schriftsteller, bei dem diese Frucht vorkomme, Roisette angibt. Dieses Werk besitze ich leider nicht,

um näher nachsehen zu können. Es steht indeß nichts entgegen, die wirklich edle Frucht unter obigem Namen bei uns erst einzuführen, bis sich genauer herausstellt, was eigentlich Calville barré ist, und welchen Namen die obige Frucht führt. Von Herrn Generalconsul Lade zu Villa Monrepos bei Geisenheim erhielt ich ganz dieselbe Frucht als Calville rose, (unser Früher Rosencalville ist eine ganz andere Frucht), und auch ein Calville rose in der in Hamburg ausgestellten Collection des Herrn Demouilles zu Toulouse war wohl ganz dieselbe, unter welchem, aber nicht passenden Namen sie also in Frankreich vorkommen wird. Auch Herr Gastwirth Neumann zu Beven sandte mir die obige Frucht von einem in seinem Garten stehenden, guttragenden Hochstamme, wo man den Namen der Sorte nicht kannte.

Literatur und Synonyme: Wird hier wohl zuerst näher beschrieben. Die Voskooper Sorte findet sich in den Voskooper Vruchtsoorten, 3. Reeks, Nr. 166. Daß der Calville-barré der Annales (VI, S. 43 eine andere Frucht sei, ist schon erwähnt. Ob Moissetes Calville barré unsere Frucht ist, steht noch dahin.

Gestalt: mittelgroß, gute Exemplare sind stark hochaussehend, $3\frac{3}{4}$ " hoch und breit, manche schmalere wirklich etwas höher als breit, (auch Ottolanders Früchte waren stark $2\frac{3}{4}$ " breit und 3" hoch), während kleinere Exemplare auch flacher und nur $2\frac{1}{2}$ " breit und $2\frac{1}{4}$ " hoch sind. Der Bauch sitzt noch bemerklich, oft merklich mehr nach dem Stiele hin, um den dann die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab, und ist noch stark abgestumpft.

Kelch: grünbleibend, langblättrig, durch Beulen etwas geschnürt, geschlossen, sitzt in mäßig weiter, bald flacher, bald ziemlich tiefer Senkung, aus der starke Rippen entspringen und etwas flachrippig, manche mehr wirklich kantig, bis zur Stielhöhle hinlaufen. Einzelne Rippen drängen sich nicht selten stärker vor, und machen die Breitenmesser der Frucht ungleich, auch die eine Hälfte meist ein wenig höher, als die andere.

Stiel: holzig, $\frac{3}{4}$ —1" lang, sitzt in weiter, tiefer, mit zimtfarbigem Roste belegter Höhle, der sich einzeln noch etwas auf der Stielwölbung verbreitet. Oft ist jedoch die Stielhöhle auch nur an einer Seite, oder gar nicht mit Rost belegt.

Schale: fein, glatt, glänzend, im Liegen geschmeidig. Von der schön gelben Grundfarbe ist meist nichts ganz rein zu sehen, indem besonnte Früchte rundum, an der Schattenseite nur matter, mit schönen, etwas dunkeln, meist langabgesetzten Carmosinstreifen gezeichnet, und an der Sonnenseite dazwischen leichter roth überlaufen, an der Schattenseite mehr nur roth punktiert sind. An der Sonnenseite wird die Röthe zwischen den Streifen oft so stark, daß die Streifen fast etwas undeutlich werden. Ausliegendes schneidet die Röthe ziemlich ab. Die Punkte sind recht fein, zerstreut und sind nur in der Grundfarbe deutlicher zu bemerken. Der Geruch ist angenehm und gewürzt.

Das Fleisch ist gelblich, oft nach der Schale hin mit matt röthlichem Scheine, fein, sehr mürbe, genügend saftreich, von edlem, merklich gewürztem, ganz fein himbeerartigen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus hat unvollkommene hohle Achse, in die die Kammern sich bald stärker, bald nur wenig, oder auch wohl nur fein herzförmig nach dem Stiele hin öffnen. Die flachen großen Kammern mit gestreiften Wandungen enthalten braune, vollkommene, langgestreckte, oft facettirte Kerne. Die Kelchröhre ist ein schöner Kelch, bis zu dem die Spitze des Kernhauses sich heraufzieht.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren Ende Oktober und hält sich bis nach Weihnachten. In dem heißen Jahre 1868 waren manche Exemplare, wohl weil zu spät gebrochen, schon Anfang November zu weich, die meisten jedoch noch delicat.

Der Baum wächst rasch, geht nach den Ergebnissen des großen Probezweigs mit den Aesten rasch in die Luft und macht eine sich leicht verzweigende, mit sehr vielem, ganz kurzem Fruchtholze versehene Krone. Sommertriebe schlank, etwas steif, braunroth, feinwollig, nicht silberhäutig, zahlreich, doch fein punktiert. Blatt groß, flachrinnig, unten am Triebe oval, weiter nach oben spitz- und langgestreckt, am Fruchtholze merklich schmäler als an den Trieben, scharf und tief gezahnt. Aftersblätter schmal lanzettlich; Augen sitzen auf flachen, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.