

Tafel Nr. 305

Arenbergs Colmar

Beschreibung. Illustriertes Handbuch der Obstkunde, Bd. 2, (Bivort und Bavay) Herbst bis Winter, 1860.

Die abgebildeten Früchte stammen aus einem Siedlergarten in Wien. Die Sorte ist ziemlich verbreitet und in den meisten Baumschulen zu haben.

Geschichte. Die Sorte wurde wahrscheinlich von Van Mons in Belgien erzogen, später namenlos aufgefunden auf dem Besitz des Herzogs von Arenberg. Seither in Belgien, Frankreich und Amerika vielfach verbreitet.

Eigenschaften. Die Frucht ist birnförmig-kreiselförmig, besser bauchig-kegelförmig. Nach dem Stiel zu stark verlängert, stumpf-spitz, ungleich und beulig.

Der Kelch ist klein, offen, schwach eingesenkt, oft verschoben. Der Stiel ist ziemlich stark, dunkelbraun, etwas vertieft, in Beulen.

Die Schale ist dünn, zart lichtgrün, später zitronengelb, feingrün oder braun punktiert, mehr oder weniger zersprengt berostet, sonnseits manchmal rosa Anflug.

Das Fleisch ist weißgelb, fein, schmelzend, wenig gezuckert, ohne besonderes Aroma.

Das Kernhaus ist geschlossen, hat große längliche, schwarzbraune Kerne, die zum Teil taub sind.

Reifezeit. Die Reife ist Mitte bis Ende Oktober, haltbar 14 Tage, also eine Herbstsorte.

Der Baum wächst kräftig, ist fruchtbar, auf Quitte als Busch muss er stark geschnitten werden. Trägt schon als 2jährige Veredlung.

Die Blätter sind eirund, auslaufende Spitzen, scharf gesägt, grün, glatt. Der Blattstiel ist lang, manchmal rötlich.

Die Blütenknospen sind groß, stumpfspitz, gelbbraun. Sommertriebe sind grünlich-gelb-braun, weißgelb punktiert. Die Sorte ist wegen ihrer frühen und großen Fruchtbarkeit zu empfehlen.