

Obsttafel Nr. 354

Jakob Lebel

(Familie der Pfundäpfel)

Die Sorte stammt aus Amiens (Nordfrankreich) und trägt den Namen des Züchters. Sie ist in Mitteleuropa schon lange, besonders in rauen Gegenden, stark verbreitet, so bei uns im Waldviertel. Sie reift im Oktober und hält sich bis Jänner, eine frühe Wintersorte.

Die Frucht ist mittelgroß, flachrund, 70 : 80 mm, vollkommen glatt, regelmäßig gebaut.

Die Schale ist grüngelb, sonnenseits rotgestreift, keine Berostung. Glatte, dicker Schale, sehr fettig (Wachs) in der Reife.

Der Kelch ist groß, geschlossen, hat kleine, graue Blätter, sitzt in flacher, glatter Vertiefung.

Der Stiel ist kurz, 5 – 10 mm lang, dick, steckt schief in enger, tiefer Höhle, meist fleischig.

Das Fruchtfleisch ist weiß, locker, von gutem, säuerlichem Geschmack, sehr saftig.

Das Kelchhaus ist mittelgroß, geschlossen, hat wenig dunkelbraune Kerne.

Der Baum ist starkwachsend, breitausladend, hat dicke Jahrestriebe. ER gilt als frosthart, daher für Hochstamm in landwirtschaftlichem Obstbau zu empfehlen. Geht gut in rauen Lagen und minderen Böden.

In schweren, fetten Böden wird die Frucht leicht stippig und ist in feuchten Gegenden schorfanfällig. Jakob Lebel hat schlechten Pollen. Erprobte Pollenspender sind Goldparmäne, Baumanns Renette, Gelber Bellefleur, Cox' Orange, Ontario. Eine Sorte für die Landwirtschaft in rauen Lagen.

Pomologe Josef Traxler