

Obsttafel Nr. 356

Langtons Sondergleichen

(Familie der Kalville)

Die hier abgebildeten Früchte stammen aus dem Schulgarten des Kleingartenvereins „Zukunft“ auf der Schmelz.

Es handelt sich um eine englische Sorte, in Deutschland wenig verbreitet, welche im September bis Oktober reif ist, also eine Herbstsorte.

Die Frucht ist mittelgroß bis groß, rund, 70 bis 80 mm breit, 70 mm hoch, stielbauchig, fünfseitig flach gerippt, sehr ähnlich dem Adersleber Kalvill.

Die Schale ist gelborange, sonnseits orangerot verwaschen, mit vielen zarten, grauen Punkten. Deine Berostung, glatt, nicht fettig.

Der Kelch ist groß, geschlossen, mit langen, braunen Kelchblättern. Er sitzt in mitteltiefer, fünfteilig gewillter Grube.

Der Stiel ist lang, 25 bis 30 mm, stark, gerade, steckt in tiefer, weiter, grüner Höhle.

Das Fruchtfleisch gelb-bananenfarbig, locker, sehr saftig, süßweinig, mit kalvillartigem Geschmack.

Das Kernhaus ist groß, offen, und hat gut ausgebildete, große Kerne.

Das Blatt ist groß, breit-oval bis rund, grobgezahnt mit Spitze, saftgrün, der Blattstiel ist mittellang, gerade und dick.

Der Baum wächst schwach bis mittel, ähnlich dem London-Pepping, etwas breit, flach.

Das Holz ist schwach, dünn, braunrot, mit vielen kleinen, runden, hellen Lentizellen, die Hochknospen sind klein und enganliegend.

Eine sehr feine Tafelsorte, jedoch im Herbst reif und nicht haltbar.

Für Liebhaber und Feinschmecker auf kleinen Formen zu empfehlen. Die Blütezeit ist mittel. Bekannte Befruchtungspartner sind: Ananasrenette, Berner Rosen, Champagnerrenette, Cox' Orange, Berlepsch-Gold-Renette, Gelber Bellefleur, Gelber Edelapfel, Wintergoldparmäne, Weißer Klar, Landsberger Renette, Ontario, Krummstiel, Zuccalmaglio-Renette und andere.