



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band 1: Äpfel.

52 Sorten in naturgetreuer Darstellung mit beschreibendem Text.

6. Auflage.



Verlag Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

Jakob Lebel.

Tafel Nr. 28

Reifezeit: Oktober bis Dezember.

Name und Heimat: Diese gute und schöne Sorte ist nach dem Züchter in Amiens benannt. Nur unter diesem Namen verbreitet. Wird in den letzten Jahren wegen seiner grossen Tragbarkeit viel angebaut.

Gestalt: Sehr flachgedrückt, gross bis sehr gross, 6—7 cm hoch, 8—10 cm breit. Der Bauch liegt ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach dem Kelche weniger abnehmend als nach dem Stiele, nach beiden Seiten sehr flachrund. Die eine Seite ist gewöhnlich höher als die andere. Nach dem Kelch zu mit breiten, aber bald flachen Rippen versehen. — **Kelch:** Breitgespitzt, an seinem unteren Teile grün bleibend, wollig, in feinen, dürrwerdenden Spitzen auslaufend geschlossen. Er sitzt in sehr weiter, ziemlich flacher Senkung, umgeben mit unregelmässigen Fleischperlen und breiten Beulen, die flachkantig und breit über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, sich einzeln vordrängen und die Rundung dadurch verschieben, auch oft die Durchmesser ungleich machen. — **Stiel:** Kurz und dick, nur zuweilen lang und dünn, bis 1½ cm, sehr wechselnd. Stielhöhle unregelmässig ausgebuchtet, weit und ziemlich flach, bei manchen Früchten strahlenförmig berostet. — **Schale:** Fein, ziemlich glänzend, im Liegen stark geschmeidig, vom Baum etwas gelblichgrün, später schön gelb. Auf der Sonnenseite der Frucht sind in unregelmässigen Abständen einzelne längere und kürzere rote Streifen verteilt. Rostfiguren finden sich nur einige an der Stielhöhle. Auf dem Lager bekommt die Frucht einen auffällig starken Fettüberzug, wie es in gleichem Masse bei fast keiner anderen Sorte bemerkbar ist. — **Fleisch:** Gelblichweiss, zwischen den Gefässbündeln und der Schale etwas gelber gefärbt. Das Fleisch ist mürbe, saftig, von angenehmer Säure, aber ohne eigentliche Würze.

Eigenschaften der Frucht.

Die Früchte sitzen etwas locker am Baum, der deshalb einen geschützten Standort verlangt. Man kann sie aber früh ernten, sogar schon Mitte September, die Früchte welken nicht mehr auf dem Lager, der starke, fettige Überzug wird sie wohl vor dem Einschrumpfen schützen. Wegen seiner Grösse wird er stark auf dem Markte gesucht, die Nachfrage nach ihm hat von Jahr zu Jahr zugenommen. Er ist aber auch ein ganz vorzüglicher Kochapfel. Bei voller Genussreife ist er roh auch ganz schmackhaft.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr stark. In der Baumschule werden die Stämme leicht krumm, dafür bilden sie an ihrem späteren Ort in kurzer Zeit starke, buschige Kronen. Man soll ihn nur als Hoch- und Halbstamm ziehen, weil sich die Früchte hier gerade so gut ausbilden, wie auf der Doucin-Unterlage. Die Krone muss man mehrere Jahre hintereinander zurückschneiden, damit sie sich mehr hoch baut. Als Strassenbaum kann man ihn nicht empfehlen, die Äste legen sich zu breit auseinander. An den Boden stellt Jakob Lebel fast gar keine Ansprüche. Er kommt auch in hohen, rauhen Lagen noch ganz gut fort. Aus der Schweiz berichtet man, dass er noch 900 m über dem Meere seine Früchte zur Reife bringt.
