



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band I: Äpfel.

52 Sorten in naturgetreuer Darstellung mit beschreibendem Text.

6. Auflage.



Verlag Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

Salemer Klosterapfel.

Tafel Nr. 42

Reifezeit: November bis Frühjahr.

Name und Heimat: Er ist eine badische Sorte und kommt dorten in den Ortschaften Überlingen, Markdorf und Salem vor. In den Kernobstsorten Badens, herausgegeben von der Grossh. Obstbauschule in Karlsruhe, ist eine Beschreibung von ihm gegeben.

Gestalt: Gross bis sehr gross, mehr breit als hoch, nach dem Kelch abnehmend, eine Hälfte meist grösser als die andere. Bauch sitzt unterhalb der Mitte, nur ganz grosse Früchte zeigen flache Erhabenheiten. — **Kelch:** Geschlossen, lang, grün, spitzblättrig. Blättchen zurückgeschlagen, in geräumiger, aber nicht tiefer, mit feinen Falten bekleideter Einsenkung, deren Rand durch einzelne Erhabenheiten uneben ist. — **Stiel:** Charakteristisch $2\frac{1}{2}$ bis 3 cm lang, manchmal auch kürzer, so dass er nicht über die Stielhöhle hinausragt, holzig, bräunlich, in rostiger, tiefer Höhle, die mitunter durch einen dicken Fleischwulst verengt erscheint. — **Schale:** Ziemlich glatt und derb, in der Reife etwas fettig werdend. Grundfarbe hellgrün, später blassgrüngelb, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ der Grundfarbe von einer trüben Röte und kurz abgesetzten, etwas dunkleren, blutroten Streifen bedeckt. An der Grenze der Färbung werden die Streifen immer schwächer und matter und verliert sich in ein Trübbrot. Früchte, die im Schatten gewachsen sind, zeigen fast gar keine Röte. — **Fleisch:** Mattgrünlichweiss bis weiss, in der Reife angenehm duftend, locker, mürbe, saftig, angenehm wenig schmeckend, ohne besonderes Gewürz. Vor der Reife ist das Fleisch fest, später wird es weicher. — **Kernhaus:** Hohlachsig, Kammern offen, reichsamig, oft unvollkommene Kerne enthaltend. — **Kelchröhre:** Ein weiter und tiefer herabgehender Kegel.

Eigenschaften der Frucht.

Baumreife im Oktober, Genussreife im November, Haltbarkeit bis Frühjahr, natürlich nur dann, wenn die Früchte kühl lagern, dann welken sie auch nicht. Vorzüglicher Apfel zum Kochen, Dörren und Mosten und zum Rohgenuss. Da das Fleisch bei der Genussreife weich wird, so soll man ihn gleich vom Baum verschicken, sonst ist er kein Handelsapfel mehr. Einzelne Früchte tragen mehr oder weniger starke Schorfflecken.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr kräftig und bildet eine umfangreiche, hochkugelige Krone. Die jungen Bäumchen sind schon in der Baumschule frohwüchsig, bilden gute Kronen und tragen früh und reichlich, ist gegen Fröste ziemlich unempfindlich und kommt in jeder Lage und in jedem Boden fort. Allgemein wird der Sorte die geringe Blutlauseempfindlichkeit nachgerühmt, ebenso eine starke Widerstandsfähigkeit gegen Krebs. Um die Krone etwas in die Höhe zu bekommen, muss man sie einige Jahre im Schnitt halten.