



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

**Dr. Ed. Lucas,**      und      **J. G. C. Oberdieck,**  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen.      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Achter Band.**

**Äpfel** No. 542 — 689.    **Birnen** No. 626 — 670.    **Generalregister.**

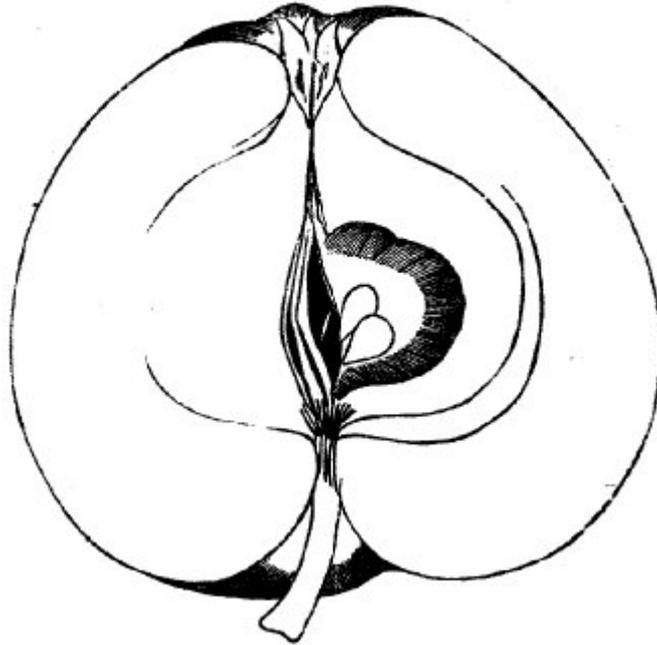
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 545. **Bongarts Calvill.** Diel I, 1; Lucas 1, 1. b; Sogg I, 1. A.



**Bongarts Calvill.** \*††, September, 4 B.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere, gute Frucht, über deren Herkunft noch keine näheren Nachrichten vorliegen, da Diel die Sorte in der 2. Fortsetzung des Catalogs ohne hinzugefügte Nachricht, woher er die Sorte bekam und nach wem sie benannt sei, nur kurz charakterisirt. Die Frucht ist vielleicht von dem Weißen Sommercalvill gefallen und hat von diesem, (was auch schon bei Titowka und Skiliankowi angegeben worden ist), den Vorzug, daß die Säure der Frucht milder und angenehmer ist, als beim Weißen Sommercalvill, bei dem übrigens Gesundheit und Tragbarkeit des Baumes nichts zu wünschen übrig lassen. Diel setzt den Obigen noch in den ersten Rang. Das Reis erhielt ich durch Commans in Cöln von Diel und zeigte sich ächt.

Literatur und Synonyme: Diels Catalog, 2. Fortsetzung, S. 5, Bongarts großer weißer Sommercalvill. Kommt sonst nur noch in Dochnahls Führer vor mit den von Diel schon gemachten Angaben.

Gestalt: Ist nach Diel ein prachtvoller, großer, in Form dem Weißen Wintercalvill ganz ähnlicher Apfel, oft 4" breit und 3 $\frac{1}{4}$ " hoch. Die Ähnlichkeit mit dem Weißen Wintercalvill fand sich auch bei mir, doch erreichte er bei mir die angegebene Größe in Nienburg und Zeinsen nicht und blieb nur 3" breit und 2 $\frac{1}{2}$ " hoch. Die Form war auch

nicht ganz so schön und regelmäßig, einzelne fallen hochaussehend aus und näherten fast zur Walzenform. Der Bauch sitzt bei regelmäßig geformten mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie meistens mit erhobenen Linien ab, und ist nur wenig abgestumpft.

**Kelch:** breitgespitzt, grün, geschlossen, sitzt in enger, mäßig tiefer Senkung, mit schönen Rippen umgeben, die auch calvillartig über die Frucht hinlaufen.

**Stiel:** holzig, stark,  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$ " lang, oft auch nur ein kurzer, fleischiger Bus, und sitzt in ziemlich tiefer, mäßig weiter, mit nur etwas strahligem Roste bekleideter Höhle, die durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst verengt wird. Mitunter ist auch durch den Wulst am Stiele die Stielhöhle ganz verflacht, oder es findet sich statt derselben eine Erhöhung, auf der der kurze fleischige Stiel sitzt.

**Schale:** glatt, glänzend, vom Baume grünlich weiß, später schön gelb; Rösche fehlt. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, sehr fein, und erscheinen bei näherer Betrachtung hauptsächlich nur als feine weißliche Dupfen in der Schale. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist grünlich weiß, fein, saftreich, von angenehmem weinsäuerlichen Geschmacke.

Das Kernhaus ist nur wenig offen, die Kammern sind geräumig, etwas streifig und enthalten nur kleine, eiförmige, rothbraune Kerne. Die Kelchröhre geht als Regel nicht weit herab.

**Reifezeit und Nutzung:** Zeitigt im halben September, oft schon Anf. September und hält sich 4 Wochen gut.

Der Baum wächst rasch und gesund und wird nach dem Probezweige eine mäßig reich verzweigte, etwas zerstreute Krone machen. Die Sommertriebe sind nach oben etwas wollig, dunkelbraun, fast violettbraun, nur zerstreut und fein punktiert. Blatt flach, oval mit halb aufgesetzter, etwas gedrehter, starker Spitze, scharf gezahnt. Asterblätter fast fadenförmig, fehlen meist, Augen kurz, wenig wollig, sitzen auf flachen, deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.