



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 Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Gewürz-Calvill. Diel. **† Herbst.

Heimath und Vorkommen: ein bekannter und ziemlich verbreiteter Apfel; Diel erhielt ihn aus Oberlahnstein und aus Marburg, sowie aus Trier.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb diesen schönen und recht guten Apfel unter 2 Namen und zwar als Gestreifter gelber Herbstcalvill, Bb. 3, S. 18, ferner als Gewürzcalvill, Bb. 4, S. 3. Bei beiden fragt er, ob es Zinks Calvill flamouse sei. Die von Oberdieck in f. Anl. S. 108 angegebene Identität ist seither vollkommen bestätigt worden und wir geben dem kürzern und recht passenden Namen den Vorzug.

Gestalt: hochgebaut, kugelförmig und in die Kegelform übergehend, in mannigfacher Abänderung bald von gleicher Breite und Höhe (3") bald $\frac{1}{4}$ " höher. Vom Kelch an ziehen sich gewöhnlich 5 starke Rippen über die Frucht hin, zwischen welchen noch einzelne schwächere und flachere Rippen sich finden. Der Bauch ist unter der Mitte und die Frucht plattet sich nach dem Stiel stark ab.

Kelch: geschlossen, langblättrig, halb oben auffitzend, von feinen und stärkeren Falten umgeben, bald in einer engen, sehr unregelmäßigen, mit Falten und Rippen versehenen Einsenkung.

Stiel: von ungleicher Länge und Beschaffenheit, $\frac{1}{2}$ —1" lang, bald stark, bald dünn und holzig in einer meistens tiefen und glatten Stielhöhle.

Schale: glänzend, fein und sehr bald und stark fettig werdend, blaßgelb, später in helles Goldgelb übergehend; die Sonnenseite mit vielen schönen Carmoisinstreifen bedeckt und dazwischen marmorirt; die Schattenseite ist nur einzeln und matter gestreift. Punkte, sowie einzelne feine Rostanflüge kommen nur einzeln auf der Schattenseite vor.

Fleisch: weiß, locker, unter der Schale öfters rosenroth, gewürzhaft von Geschmack und Geruch, angenehm weinsäuerlich süß.

Kernhaus: sehr groß und vom Stiel bis zur Kelchröhre gehend, vollsamig.

Kelchröhre: lang und tief herabgehend, spitzkegelförmig.

Reife und Nutzung: Tafelapfel 2.—1. Ranges, als Marktapfel ist er von großem Werth, da er ein sehr empfehlendes Aeußere hat; er zeitigt Anfang Oktober und dauert 2 Monate und länger.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend stark, später mittelstark und bildet ziemlich hängende Zweige, dabei ist aber der Wuchs doch schön und der Baum zeigt sich hier dauerhaft gegen Kälte und leidet nicht vom Krebs. Die Sommertriebe sind braunroth, nur dünn bewollt und fein punktiert. Die Punkte sind weiß und erhaben. Sehr charakteristisch ist das Blatt durch seine beträchtliche Länge und schmale Gestalt; es ist scharf gesägt, fast wie ein Birnblatt, oberseits glatt, unten besägt und oft über 4 Zoll lang und kaum 2 Zoll breit und ist von sehr großen Aftersblättern begleitet. Der Baum trägt bald und reichlich.

Zum Anbau in Gärten sehr zu empfehlen.

Ed. Lucas.