



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

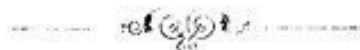
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

Nro. 263 — 541.

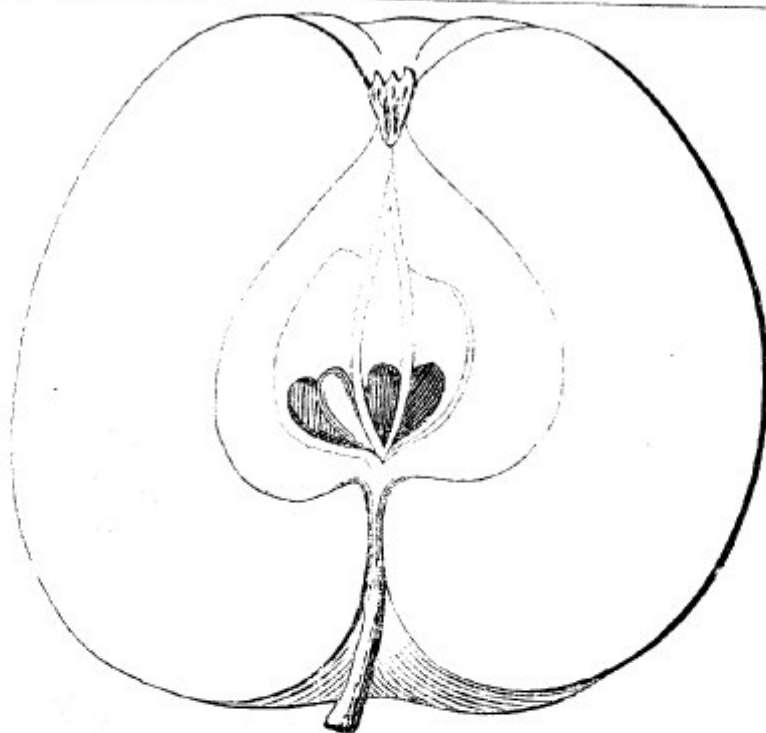
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 358. **St. Sauveur Calvill.** Dief I, 1.; Luc. I, 1 a/b. Hogg III, 2 a.



**St. Sauveur Calvill. Calville St. Sauveur** (Hennau). \*\* f. Nov. Dez.

**Heimath und Vorkommen:** Dieser große, sehr gute Apfel, welcher nach Fleisch und Kernhaus zu den ächten Calvills gehört, ist französischen Ursprungs, doch wird er bereits auch häufig in Belgien gebaut, er war wenigstens auf der Ausstellung zu Namur in mehreren Collectionen zu finden. Ich erhielt ihn dort unter der Bezeichnung Calville de St. Sauveur aus dem von den Herren Millet und Thielens vertretenen Sortiment der Société d'agriculture et horticulture zu Tirlemont, was mir von Herrn Millet bereitwilligst zur Verfügung gestellt wurde. Nach einer im Jardin fruitier von Eugene Forney, Paris 1862 S. 287 gegebenen Nachricht ist die Frucht gegen 1836 auf einer Besingung des Herrn Despreaux zu St. Sauveur, Departement der Dife, aufgefunden worden.

**Literatur und Synonyme:** Prof. Hennau in Lüttich beschreibt die Frucht in den *Annal. de Pom.* V, S. 91 als Calville St. Sauveur mit dem Syn. Pomme St. Sauveur und bildet ihn noch größer als meine Frucht oben, 4" breit und ebenso hoch, auch stärker conisch von Gestalt ab. Hennau empfiehlt den Apfel sehr, er stehe dem Weißen Winter-Calvill, der auch in dortiger Gegend nur auf sehr günstigem Stande gedeihe, im Geschmack nahe, obgleich er ihm nicht gleichkomme. Nach Leroy (in seinem Verzeichnisse) ist die Frucht nur II. Ranges, groß, trockenfleischig, Küchenfrucht für Sept. u. Oct., doch bezeichnet er sie als einen der schönsten Äpfel. Er hat sie wahrscheinlich nicht in richtiger Reife versucht.

**Gestalt und Größe** gibt oben der Anriß, doch sah ich die Frucht auch auf der Ausstellung in Namur stärker kegelförmig und wie sie Hennau darstellte. Und Lucas erhielt von der Ausstellung zu Namur eine Frucht von  $4\frac{1}{4}$ " Breite

und 4" Höhe, die im Januarhefte der Monatschrift von 1863 dargestellt und beschrieben, auch als Tafelapfel ersten Ranges bezeichnet ist.

**Kelch:** Kleinblättrig, grünbraun, halb offen, in ziemlich tiefer und enger Einsenkung, auf deren Wölbung sich Beulen erheben, die verloren aber unregelmäßig über den Bauch fortlaufen und die Rundung ungleich machen, ohne daß wirkliche Rippen daraus entstehen.

**Stiel:** nicht stark,  $\frac{3}{4}$ " lang, holzig, braun, in einer sehr tiefen und ziemlich engen, bald mit Rost gefütterten, bald glatten Höhle.

**Schale:** glatt, glänzend, geschmeidig, hell citronengelb mit stellenweise starken bräunlichen und anderwärts weißlichen Punkten, an der Sonnenseite sanfter verwuschener Rötze und hie und da einem Roststreifen. Grauliche Flecke, deren Henna erwähnt, hatte meine Frucht nicht, dafür aber einzelne kleine Stippflecken im Fleische unter der Schale, welche auch Herr v. Bose in Monatschrift VIII, S. 336 bespricht, daß sie nemlich manche der in Namur ausgestellten Früchte dieser Sorte stark gezeigt hätten.

**Fleisch:** weiß mit grügelber Ader ums Kernhaus, fein, locker, zart, sehr saftreich, von sehr angenehmem, traubenähnlichen (weinbeerenartigen) Zuckergeschmack, der allerdings auch mich an den des Weißen Winter-Calvills erinnert hat.

**Kernhaus:** hat hohle Achse und weite offene Kammern mit zahlreichen nicht großen, doch vollkommenen Kernen.

**Reife und Nutzung:** Die Frucht reift nach Henna im Nov. und hält sich durch einen Theil des Winters, will aber in der richtigen Zeit verbraucht sein, wenn man sie in ihrer vollen Schmachhaftigkeit genießen will. — Meine Frucht war den 3. Dez. völlig reif und befriedigte mich so sehr, daß ich sie zu recht fleißig bei uns zu versuchendem Anbau empfehlen will. — Nach ihrem Aeußeren hatte ich gedacht, es werde ein Apfel sans sauveur sein, worin ich mich aber sehr getäuscht habe.

Der Baum wächst nach Henna lebhaft und ist weit fruchtbarer als der des Weißen Winter-Calvills. — Wie mir Freund Oberdieck mittheilt, hat ein Zwergbaum des Apfels bei Herrn Heinrich Behrens in Lübeck fürerst zwar nur kleine Früchte geliefert, doch darf uns dies von fortgesetzten Versuchen der Anpflanzung nicht abschrecken.

### Jahn.

**Anm.** Die so eben gedachten, von Hrn. Behrens in Travemünde erhaltenen Früchte, welche ich 20. Jan. 1863 untersuchte, waren, obwohl am Ufer der Ostsee gewachsen, doch von so edlem Geschmacke, den ich mir als süß himbeerartig und gezuckert notirte, daß nicht zu bezweifeln ist, daß die Frucht auch in Deutschland zu den schätzenswerthen Tafelsorten gehören werde. Die kleinere Frucht nahm stark nach dem Kelche ab, die größere aber nach dem Kelche kaum stärker, als nach dem Stiele, und war stark abgestumpft, wie auch schon Herr Baron von Bose Monatschr. 1862 S. 335 berichtet, daß die Frucht in Namur in sehr verschiedenen Formen ausgelegt habe. Der Kelch war fein, doch langgespitzt, eine unansehnliche bräunliche Rötze an der S. S. zwar nicht sehr weit verbreitet, doch ziemlich stark mit noch durchscheinender Grundfarbe. Neben einigen eingesenkten schwärzlichen Regenflecken fanden sich nur zerstreute Punkte, aber ziemlich häufig die obgedachten, wie unter der Haut steckenden Stippchen. Kernhaus, das an Lucas sehr großer Frucht weit offen und fast kernlos sich gezeigt hat, war nur etwas offen, und hatten die weiten und großen Kammern starke, fast vollkommene Kerne.

D.