



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

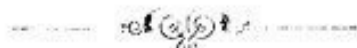
von

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

Vierter Band: Äpfel.

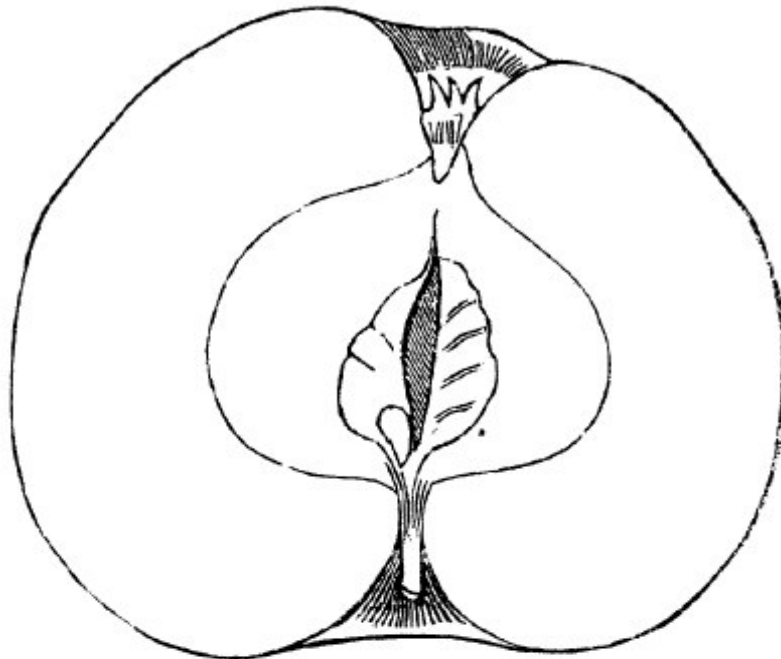
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Schöner von Havre. *†† Herbst, Wtr.

Heimath und Vorkommen: Ein Herr Cyries in Havre soll diesen jetzt schon ziemlich häufig zu findenden schönen Apfel erzogen haben, wie dies Dittrich III, p. 76, schon angibt.

Literatur und Synonyme. Die erste Beschreibung gibt Poiteau in *Trait d. arbr. fruit.* v. Nr. 409, als Belle du Havre; Dittrich hat den Namen in den Schönen Süßapfel von Havre umgeändert, allein mit Unrecht, denn er sagt selbst, daß der Apfel einen, durch ein wenig Säure gehobenen süßen Geschmack habe, Süßäpfel sollen aber keine Säure wahrnehmen lassen. Wir haben deshalb den Namen Schöner von Havre beibehalten. Die Beschreibung Dittrichs stimmt ziemlich in allen Punkten, und gibt er die Reifzeit schon in dem Oktober an, während hier vor Mitte November keine Frucht genießbar wurde.

Gestalt: Großer, schöner, plattrunder Apfel; der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein und wölbt sich nach dem Kelche nur wenig mehr als nach dem Stiele zu, so daß die meisten Früchte eine etwas gedrückte Kegelform darstellen. Von der unebenen Kelchfläche ziehen sich mehrere breite und flache Erhabenheiten über die Hälfte der Frucht hin, die Rundung verderbend, so daß dieser Apfel der Gestalt nach eher zu den Rambouren gezählt werden könnte.

Kelch: Geschlossen, straufförmig, mit grauwolligen Blättchen, in ziemlich tiefer, mit feinen Falten und breiten Hervorragungen rings umschlossener Einsenkung.

Stiel: kurz, ziemlich fleischig, oft nur ein Fleischputz, in ziemlich tiefer, aber gewöhnlich unregelmäßiger, glatter, oder nur selten roststrahliger Höhle.

Schale: glatt, glänzend, etwas geschmeidig; Grundfarbe mattgelblich grün; von dieser ist aber fast nichts zu sehen, da eine dunkle Blutröthe oder ein dunkles Carmosinroth, welches an der Sonnenseite ins Schwarzrothe übergeht, die ganze Schale bedeckt. Wahre Punkte fehlen, dagegen finden sich Eisen- oder Regenmale nicht selten. Vom Baum weg ist die Schale blau beduftet.

Fleisch: mattweiß, ziemlich locker, säuerlich süß, ohne Gewürz, vom 2ten Rang, angenehm zum Rohgenuß.

Kernhaus: ziemlich offen oder bloß hohlachsig, je nach der Größe der Frucht; Kammern nicht groß und nur wenige Samen enthaltend.

Kelchröhre: kegelförmig, nicht tief herabgehend, aber ziemlich weit.

Reife und Nutzung: Ein sehr schätzbarer Marktapfel, der für die Küche und auch als Tafelfrucht 2ten Ranges Beachtung verdient. Er reift im November und hält bis Februar und oft wohl noch länger.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum treibt sehr starkes, kräftiges Holz und scheint eine flachgebaute Krone zu bilden; die Sommertriebe sind röthlich braun, mäßig stark punktiert und mit einem grauen Filz, besonders gegen die Spitze hin, dicht bekleidet. Das Blatt ist groß und breit eiförmig.

Kräftiger Wuchs, reiche und frühe Tragbarkeit, Schönheit und Nutzbarkeit der Frucht machen diesen Apfel besonders als Marktf Frucht und für den Landmann empfehlenswerth.

Ed. Lucas.