



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

# Unsere besten deutschen Obstsorten.



## Band 1: Äpfel.

52 Sorten in naturgetreuer Darstellung mit beschreibendem Text.

6. Auflage.



Verlag Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

# Schlesischer Lehmäpfel.

Tafel Nr. 44

Ein Plattäpfel, gute Tafelfrucht. Reifezeit: Januar bis März.

**Name und Heimat:** Die Herkunft dieser örtlichen Sorte Schlesiens ist unbekannt. Die Sorte ist in den feuchten Lagen der Niederschlesischen Ebene und im Seengebiet Niederschlesiens (z. B. in den Kreisen Trachenberg und Militsch) stark verbreitet, aber auch an anderen Stellen zu finden. Sie ist von dem alten schlesischen Pomologen Häusler zu Hirschberg in seinen „Aphorismen“ und später — mit Abbildungen von Bäumen und Früchten — von Landesökonomierat Professor Dr. Stoll im „Jahresbericht 1909 des Königl. Pomologischen Institutes zu Proskau“ beschrieben worden.

## Eigenschaften der Frucht.

**Fruchtgestalt:** Früchte nur mittelgross, Äpfel von 6—7 cm Breite bei 4—5 cm Höhe gelten schon als gut entwickelt. Platt, etwas stielbauchig, am Kelch sehr scharf abgeplattet, um den Stiel etwas mehr abgerundet, oft etwas einseitig entwickelt. Querdurchschnitt rund, des öfteren auch leicht verschoben. — **Kelch:** geschlossen mit ganz flacher Einsenkung, die kleine Falten aufweist oder auch leichte Rippen, die dann bis zum Fruchtbauch erkennbar sind. Kelchblättchen breit und wollig. — **Stiel:** Mittellang, kräftig, straff, über die enge Stielhöhle hinausragend, Stielhöhle mit wenig oder gar keinem Rost. — **Fruchtschale:** dünn, während der Baumreife grün, bei Genussreife zitronengelb, aber etwas trübe, sonnenseits meist gelbrot bis blaurot angelauten, leicht fettig. Besonnte Früchte haben auch eine schöne, verwaschene, nicht gestreifte, rote Backe. Wenige und nicht auffallende Schalenpunkte, kräftige, zimtfarbige Rostpunkte und feine Roststreifen in der Kelchgegend sind zu bemerken. Das **Fleisch** ist saftig, feinkörnig, bei Baumreife fest, bei Genussreife mittelfest, mit feiner, leicht an Trauben erinnernder Säure. — **Kernhaus und Kammer:** offen, Kerne gross und braun, Kernhausadern leicht grünlich. — **Kelchröhre:** kaum zu bemerken. — **Reife und Nutzung:** Genussreife Januar bis März; in guten Kellern hält die Frucht, ohne zu welken, auch länger. Der Äpfel ist eine Tafelfrucht, deren Wert in der Saftfülle in Verbindung mit feiner, weiniger Säure, die an Traubengeschmack anklingt, liegt. Lehmäpfel, eine Hauptsorte des schlesischen Obsthändels, wird gern gekauft und verdient auch höhere Preise.

## Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst kräftig, wird sehr gross und alt. In der Baumschule gibt er keine schönen Stämme, da er schleudert, weshalb die Baumschulenbesitzer die Sorte nicht gerne heranziehen oder als Kopfveredlung auf bessere Stammbildner setzen. Seitenholz und Krone vertragen den strengen Schnitt nicht. Die Bäume wollen frei wachsen, bilden dann kugelige Kronen mit etwas sperrig stehenden, oft im scharfen Knick wachsenden Hauptästen. Das Gezweig hängt über. Die Sorte gibt also keinen guten Strassenbaum, eignet sich wenig zu Büschen und gar nicht zu strengen Formbäumen. Büsche auf Paradies sind mir nicht bekannt. Das jüngere Seitenholz ist lang und steht ziemlich rechtwinkelig von den Hauptästen ab. Austrieb und Blüte sind mittelfrüh; die Blätter ziemlich lang, schmal und derbe; die Sommertriebe zunächst flaumig, später braungrün. Die ältere Rinde ist grünlich, mit wenigen, aber kräftigen, hellen Punkten.

Der Baum will frischen, nährkräftigen Boden und liebt feuchte Luft. Am besten gedeiht er in der Nähe von Wasserläufen, Teichen, Seen und auf lehmigem Boden. In seinen Ansprüchen erinnert er an den Gravenstein. Leider teilt er mit dieser Sorte auch die unangenehmen Eigenschaften, erst spät fruchtbar zu werden und unter ihm nicht zusagenden Verhältnissen einfach zu versagen. Aeltere Bäume des Lehmäpfels tragen in zusagenden Verhältnissen gut und geben oft sehr reiche Ernten.