



## 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.**

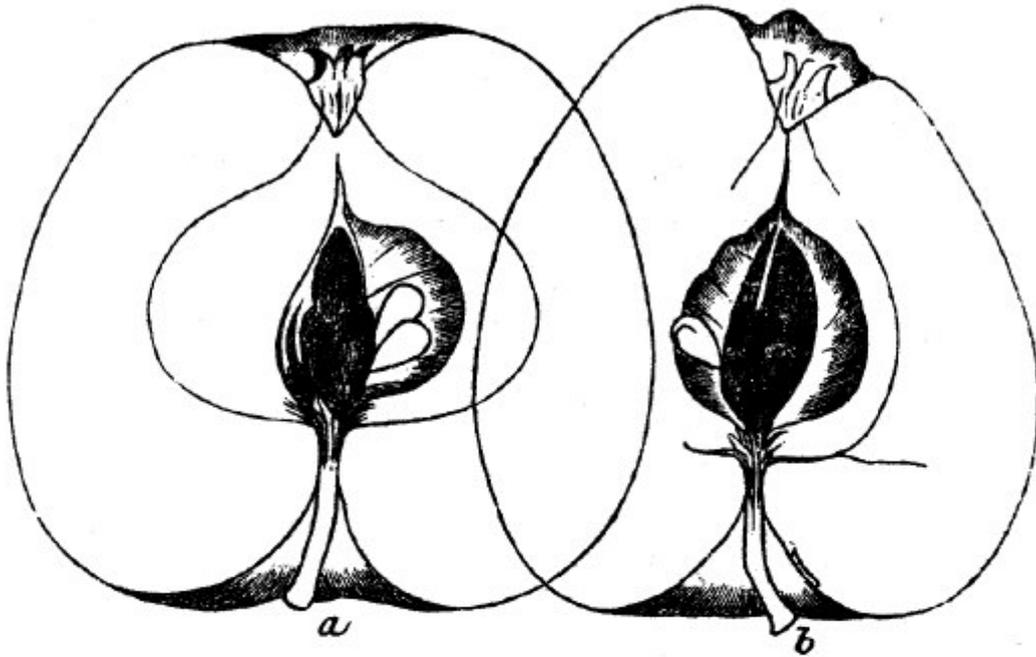
**Äpfel** No. 542 — 689.    **Birnen** No. 626 — 670.    **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



Apfel aus Halder, fast \* \* † †, Dezember bis Mai.

Heimath und Vorkommen: Diese in den *Annales* sehr gerühmte Frucht wurde, nach der daselbst gegebenen Nachricht, erzogen von dem bekannten Herrn Loisel zu Fauquemont, im Holländischen Limburg. Sie ist benannt nach der Besizung des Herrn Loisel, wo sie entstand und brachte um 1843 die ersten Früchte. Die Sorte ist bezeichnet als Frucht allerersten Ranges, die sich eben so gut für feinere Obstzucht, als für exponirtere Lagen eigne, auch reich trage und hat sich daher schon mehrfach verbreitet. Das erste Reis erhielt ich von der Sociétés van Mons und da der Probezweig mir beim ersten Tragen ebenso schmale und konische Früchte brachte, als die Abbildung im Niederländischen Baumgarten sie zeigt und ich Anfangs an der Richtigkeit meiner erhaltenen Sorte zweifelte, bezog ich noch wieder ein Reis von Herrn Royer zu Namur, von Millet durch Zahn und aus Boskoop. Die Probezweige und Bäume zeigen aber nicht nur sämtlich dieselbe kennliche, etwas krause Belaubung, sondern ich erhielt später auch breitere Früchte und 1868 von Herrn Loisel selbst auch ein zugespitztes Exemplar, neben breiten. Der Werth der an sich eblen Sorte muß wohl aus dem Grunde noch erst weiter erprobt werden, daß die Probezweige in meinem Garten beim Hause merklich an Krebs leiden.

Literatur und Synonyme: *Annales* VI, S. 49, Pomme du Halder. Nach *Monatsschrift* 1863, S. 139, will man Ähnlichkeit mit Harberts Reinette gefunden haben, die ich aber gänzlich nicht finde. — *Niederlandsche Boomgaard*,

Taf. 5, Nr. 10, setzt die Sorte für die Tafel in den zweiten Rang. Ist schön konisch, merklicher gerippt und nur etwas abgestumpft 3" breit,  $3\frac{1}{2}$ " hoch dargestellt, wie ich auch vor ein paar Jahren eine so geformte Frucht erndtete, welche Form aber Ausnahme ist.

**Gestalt:** Ist etwas unbeständig und nimmt verschiedene Formen an. In Görlik erhielt ich aus der ausgestellten Kollektion der Gebrüder Simon Louis eine gute Frucht, die so groß war, als die oben dargestellte, aber noch flacher und kugelig, sonst aber gut stimmte. Meistens ist die Form abgestumpft konisch oder neigt dazu. Manche meiner Exemplare waren auch mehr kugelig, doch dann etwas klein geblieben. Der Bauch sitzt allermeistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist ziemlich stark oder stark abgestumpft.

**Kelch:** grün, geschlossen, sitzt in mäßig weiter und tiefer, bei manchen Exemplaren auch weiter und tiefer Einsenkung mit Falten, oft auch einigen Fleischperlen umgeben. Ueber die Frucht laufen bei regelmäßig gebauten Exemplaren nur recht flache Erhabenheiten hin.

**Stiel:** holzig,  $\frac{3}{4}$ " lang, ragt meistens nicht über die Stielwölbung hinaus und sitzt in weiter, tiefer, meist mit nur wenig strahligem Roste besetzter, oft auch stärker berosteter Höhle und verbreitet dann der Rost sich einzeln selbst noch etwas über die Stielwölbung.

**Schale:** glatt, etwas glänzend, vom Baume grünlich gelb, später schön und ziemlich hochgelb. Stark besonnte Früchte sind mit einer gelblich bräunlichen Rötthe leicht überlaufen, die meistens fehlt oder die Sonnenseite nur goldartiger macht. Punkte waren an meinen und Loisel's Früchten fein, wenig bemerklich und nicht so zahlreiche und starke Rostpunkte, als die Annales sie darstellen, wohl aber fand ich in der Rötthe viele feine gelbliche Dupfen und zeigte auch die Grundfarbe hellere Dupfen um die ersten feinen Rostpunkte in der Schale. Geruch schwach.

**Fleisch:** grüngelblich, fein, abknackend, später mürbe, von weinartigem, nicht ganz süßweinartigem Zuckergeschmacke. Von Herrn Loisel gesandte Früchte waren merklich und edel gewürzt, \* \* † †.

**Kernhaus:** meistens etwas offen, oft stärker hohlsichtig und öffnen sich die Kammern in die hohle Achse bald nur herzförmig nach dem Stiele hin, bald auch stärker. Die geräumigen Kammern enthalten viele schöne; schwarzbraune, lange und spitze, oft facettirte Kerne. Daß die Kerne, wie die Annales wollen, sehr klein seien, fand ich nicht. Die Kelchröhre ist bald kurzer, bald auch etwas herabgehender Regel.

**Reifzeit und Nutzung:** Zeitigt nach den Annales schon im November; bei mir wurden die Früchte selbst in dem heißen Jahre 1865 erst im Dezember mürbe und hält die Frucht, nach Herrn Loisel, sich bis in den Mai.

Der Baum wächst bei mir bisher gut, doch gemäßigt, setzt die Zweige in mittelspitzen Winkeln an, macht schon in der Baumschule viel kurzes Fruchtholz und ist durch etwas krauses, langes und spitzes Laub kenntlich. Sommertriebe mäßig stark, nach oben etwas abnehmend, wollig, leicht silberhäutig, unten oft olivenfarbig, besonnt an starken Trieben unansehnlich violettbraun, oder etwas gelblich braun überlaufen und ziemlich zahlreich, doch fein punktirt; schwache Triebe meist violettbraun und fast nicht punktirt. Blatt mäßig groß, lang, schön elliptisch, oft selbst lanzettlich, fast flach, leicht und scharf gezahnt. Aftersblätter schmal lanzettlich oder pfriemensförmig; Augen wollig, auf nur etwas vorstehenden, noch deutlich gerippten Trägern.

Oberdied.