



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

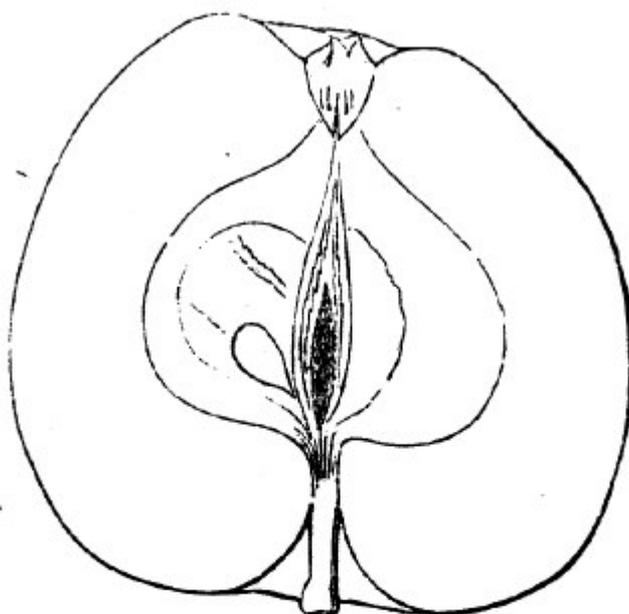
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Langer Bellefleur. DieI. ** + Winter.

Heimath und Vorkommen: kam zu uns aus Holland, woher auch DieI das Reis erhielt. Noch wenig verbreitet, doch besonders für Süddeutschland eine schätzbare Frucht, die nördlicher zu merklich welkt, obwohl er auch da noch ein wirklicher und stark süß schmeckender Süßapfel ist. Man ziehe nördlicher ihn als Zwerg auf Johannisstamm.

Literatur und Synonyme: DieI III. S. 180 Langer Bellefleur, La Reinette Bellefleur; Dittrich I. S. 368; Knoop Taf. VIII, Bellefleur, Langer Bellefleur, Doubbolds Bellefleur, kann wenigstens obiger sein, Chr. Schw. S. 79, vollst. Pomologie Nr. 199, Figur sehr schlecht. — Verglichen Monatschr. III. S. 276, wo auch Hr. Professor Lange urtheilt, daß die an sich werthvolle Frucht bei ihm zu sehr welke und geneigt ist, sie nach Gestalt und Fleisch unter die Gulderlinge zu setzen, wohin sie allerdings auch gezählt werden kann. DieI wird sie wegen ihrer Kofanflüge und ihres Welkens unter die Reinetten gezählt haben. x

Gestalt: länglich, hochaussehend, oft fast walzenförmig, doch immer etwas bauchig, ja manche sind weniger hoch als breit und neigen zur Kugelform; $2\frac{3}{4}$ —3" breit und so hoch.

Relch: lange grün bleibend, geschlossen, in etwas enger, gewöhnlich tiefer Senkung mit feinen Rippchen umgeben, die über den Rand der Senkung und die Frucht sehr sichtbar, oft selbst scharfkantig bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: dünn, $\frac{1}{2}$ " lang, steht in enger tiefer, meistens etwas rostfarbiger Höhle.

Schale: wird nicht fettig, vom Baume gelblichgrün, später ziemlich hochgelb, wobei auch in der Zeitigung die Kelchförmung und Stielhöhle grün bleiben. Die Sonnenseite ist, nach Diel, mit einem schönen Carmoisinroth, doch nicht stark, bald geflammt streifenartig, bald nur blaß gefleckt oder wie fein marmorirt gezeichnet, wovon manche nur einen Anflug, beschattete aber nichts haben. Hier sah ich bisher nur schwache Anflüge von Röthe und würde die Frucht in dieser Rücksicht zu den einfarbigen Reinetten zählen. Punkte, besonders auf der Schattenseite, groß und sichtbar, oft fleckenähnlich, bald häufig, bald zerstreut stehend. Auch Rostanflüge und kleine und große Rostflecken finden sich fast an jeder Frucht. Geruch angenehm.

Das Fleisch riecht fenchelartig, ist gelb, nicht saftreich, fein, von erhabenem zuckerfüßen, fast honigsüßen, fein zimmtartigen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Kammern geräumig, enthalten meistens taube Kerne.

Kelchröhre: ist kurz, doch oft breit.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich den Winter hindurch. Für Liebhaber von Süßäpfeln eine delikate Frucht. Professor Lange erhielt selten vollkommene Früchte, die ich bekam, und auch zu Zeven bei Bremen wuchsen, woher ich die oben dargestellte Frucht erhielt; nur welkte bei mir die Frucht merklich (jedoch auf der Obstkammer), von der aber auch Diel sagt, daß sie spät gebrochen werden müsse, um nicht zu welken. Diel empfiehlt sie besonders auch zum Dämpfen und sagt, die Holländer speisten derartige Süßäpfel frisch mit etwas Saft von Apfelsine oder Citrone, wodurch sie sehr delikat würden. Nach Diel geben alle Süßäpfel auch scharfen Essig.

Der Baum wächst stark, leidet nach Diel leicht an Krebs (was ich nicht fand, da er bei mir in leichtem und schwerem Boden gesund war), trägt seine Aeste ziemlich abstehend, belaubt sich schön und setzt frühzeitig kurzes Fruchtholz an, wodurch er reich trägt. Sommertriebe stark und lang, etwas silberhäutig nach oben mit feiner Wolle belegt, dunkelbraun, nicht häufig und fein punktiert. Blatt mittelmäßig groß, oval, öfter elliptisch, unten wenig wollig, nicht tief, bald scharf, bald stumpf gezahnt. Austerblätter lanzettförmig, Nagen klein, platt, mit Wolle belegt.

Oberdieck.