

Alte Sorten gesucht

'Große lange Sommermuskateller'

Eine frühreife Muskatellerbirne, schon Ende des 16. Jahrhunderts in der Gegend von Orléans (Frankreich) im An-

**Wer Bäume mit den auf dieser Seite beschriebenen alten Sorten kennt, wendet sich bitte an:
LOGL, Klopstockstr. 6,
70193 Stuttgart,
Tel. 0711/63-2901, Fax -8299**

bau und 1798 von Sickler im „Teutschen Obstgärtner“ abgebildet und beschrieben.

Synonyme: 'Kleine lange

Sommermuskateller'; französisch: 'Muscat a longue', 'Queue d'été'

Reife und Haltbarkeit: Anfang August, ca. 14 Tage haltbar

Verwendung: Tafelfrucht, Saft

Frucht: mittlere Größe, 50 bis 60 mm hoch und 40 bis 45 mm breit, abgestumpft kegelförmig, mit ausgeprägter Kelchgrube. An älteren Bäumen sind die Früchte oft kleiner und kürzer

Schale: zart, gelbgrün, später gelb, auf der Sonnenseite kar-

minrot, leicht streifig, zahlreiche, feine Punkte

Fleisch: halbschmelzend und saftig, süß, mit ausgeprägtem Muskateller-Geschmack

Baum: lichte, mittelgroße, pyramidale Krone, lange und kräftige Jahrestriebe mit länglichen Blättern. Der Ertrag ist nur mittelhoch.

Dr. Walter Hartmann, Universität Hohenheim

(Bildquelle: Deutsches Obstcabinet, 1853-64)



Foto: Hepperle

'Sommergewürzapfel'

Eine vermutlich sehr alte Sorte, die Dochnahl 1785 als in Holland beheimatet betrachtete. Allerdings dürfte der Apfel

sehr variabel. Die Form ist länglich, oft jedoch auch breit oder kugelig mit 4 bis 5 breiten, über die ganze Frucht laufenden

Kanten

Schale: fein, beduftet und etwas fettig. Die Farbe wechselt von hellgrün bis hellgelb, besonnte Früchte sind leicht gerötet

Kelch: geschlossen,

eine weit größere Verbreitung gehabt haben, da frühe Sorten gerade zu damaligen Zeiten sehr begehrt waren.

Synonyme: 'Weißer Augustcalvill', 'Weiße Sommerschafsnase', 'Weißer Sommergewürzapfel', 'Palästiner', 'Sommerkönig'

Reife und Lagerung: Mitte August bis Anfang September

Verwendung: früher Tafelapfel

Frucht: klein bis mittelgroß,

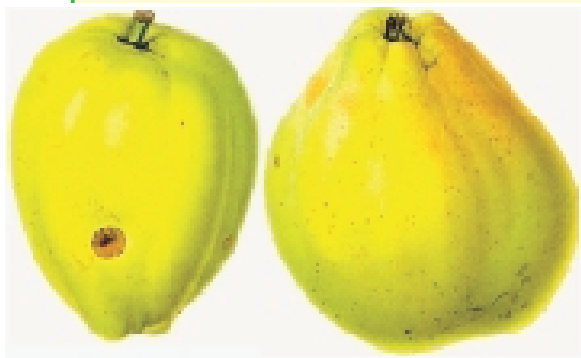
eng, zugespitzt und gefaltet

Fleisch: weinsäuerlich, gewürzt, locker, schnell mehlig

Baum: mittelgroßer, kugelig Wuchs. Durch frühe Blüte und reiche jährliche Fruchtbarkeit kann sich der Baum vorzeitig erschöpfen.

Eckard Fritz, Tübingen-Hagelloch

(Bildquelle: Schweizerische Obstsorten, 1863)



'Karmeliterrenette'

Sehr alte Sorte mit französischer Herkunft, bereits 1667 zum erstenmal erwähnt.

Synonyme: 'Ludwigsburger Renette', 'Forellenrenette', 'Holländer Renette', 'Getüpfelte Renette'

Reife und Lagerung: Dezember bis März

Verwendung: sehr guter Tafel und Wirtschaftsapfel

Frucht: länglich rund bis walzenförmig, stielbauchig, regelmäßig, etwas ungleichhälftig. Oft gekennzeichnet durch einen in die Stielhöhle hineinreichenden Fleischwulst

Schale: glatt, glänzend, etwas fettig, in der Grundfarbe gelbgrün, später grüngelb; Deckfarbe trübbrot, verwaschen, gestreift

Kelch: groß und offen in mitteltiefer, weiter und gerippter Kelchgrube

Fleisch: hellgelb bis gelblichweiß, saftig, feinzellig, mittelhart, etwas vorherrschende Säure bei hohem Zuckergehalt

Baum: mittelstark bis starker Wuchs mit kugelförmiger Krone. Mäßig empfindlich, hohe Fruchtbarkeit.

Markus Zehnder, Balingen

(Bildquelle: Die wichtigsten deutschen Kernobstsorten, 1894)

