



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.

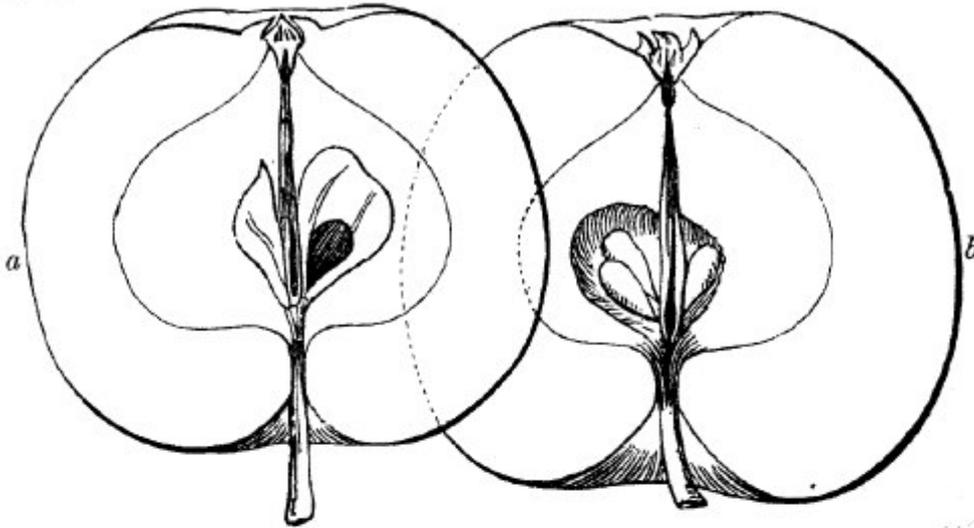
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 417. Dieß Barceloner Parmaine. Diel IV 2.; Luc. X, 1 a.; Hogg III, 1 C.



Dieß Barceloner Parmaine. Diel. **†. Winter bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Sie kam aus der Baumschule von Loddiger in London an Diel, scheint aber in England nicht mehr genau gekannt, indem Hogg und der Londoner Catalog die Kleine Casseler Reinette dafür halten, die auch auf der Ausstellung in Namur im Sortimente der Hort. Society als Barcelona Pearmain vorlag. — Ich besitze oder kenne die Frucht bereits von drei Seiten, von Diel, von Dittrich und von Donauer, auch hat der Baum die von Diel angegebene Vegetation, nur blieben die Früchte bei mir auf einem etwas fränklichen Baume etwas kleiner, als Diel angibt.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, S. 121. Danach Dittrich I, S. 382 und Dochnahl S. 24. Auch Letzterer bemerkt, daß sie nach Hogg = Kleine Casseler Reinette, nach Andern (vergl. das Folgende) = Polnische Zuckerparmaine sei. — Cat. Londin. v. 1842 gibt der Barcelona Pearmain, (d. h. der Kleinen Casseler Reinette) das Synon. Speckled Golden Reinette, Kleine Casseler Reinette, Reinette rouge, Reinette rousse (Syn. der Kronenreinette), Reinette des Carmes, Glace rouge, denen Hogg S. 30 noch Speckled Pearmain, Polinia Parmain und nach Christ's Hdb. Nr. 58 Cassel Reinette hinzufügt, wogegen er R. rouge wegließ. In Hogg's länglicher (ovaler) Barcel. Pearmain und seiner Beschreibung ist, wie schon Oberd. im Illustr. Hdb. I, S. 352 bei der Kleinen Casseler R. bemerkt, diese nicht zu verkennen, welche eine weit buntermgefärbte (stärker gestreckte) und mehr weichfleischige, aber wegen des Aufspringens und Faulens am Baume in vielen Gegenden weniger werthvolle Frucht ist. — Die Polnische Zuckerparmaine (Polinia Parmain), wie ich sie von Hrn. Pastor Jacobi in Hainrode sah, ist jedenfalls von Englischer Spitalreinette nicht verschieden. Diel hat sie im XXI. Hefte S. 89 auch dieser ähnlich beschrieben. Oberd. S. 148 fand die Barceloner in Güte und Haltbarkeit Dieß Beschreibung entsprechend, möchte sie aber wegen geringer Tragbarkeit dem Landmann nicht empfehlen.

Gestalt und Größe gibt obige Zeichnung. Diel beschreibt sie als fast kugelförmig, mittelbauchig, meist nach beiden Enden gleich abnehmend zugerundet, mittelgroß, $2\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ " hoch, wahrscheinlich so wohl vom Zwergbaume.

Kelch: kurz- und spitzblättrig, bleibt lange grün, meist ganz offen, in weitgeschweifter, tiefer, mit Falten besetzter Einsenkung, oder auch flach obenauf. Durch das Fortlaufen einiger flachen Erhabenheiten vom Kelche aus wird die Rundung oft ungleich.

Stiel: bald sehr kurz, bald noch über $\frac{1}{4}$ " lang, in weiter und tiefer, meist herosteter Höhle. Auch die Kelcheinsenkung zeigt oft etwas Rost.

Schale: glatt, nicht fettig, hellgrün, erst spät im Winter grünlichgelb mit sehr feinen grünen, später braunen Punkten. Die Sonnenseite ist oft stark, etwas düster dunkelkarmoisinroth verwaschen und darin finden sich weißgelbliche Punkte, die mit dunkelrothen Kreiseln umgeben sind. Hier und da auch etwas rauher Rost, Leberflecken und Warzen wie am Borsdorfer.

Fleisch: schwach grünlich- oder gelblichweiß, fein, fest, nach Diel von sehr angenehmem, gewürzhaften, erhabenen, fein weinartigen Zuckergeschmack, ähnlich dem des Goldpeppings, doch bemerkte ich mir dazu, daß etwas mehr Süßigkeit und weniger Härte des Fleisches zu wünschen wäre.

Kernhaus: geschlossen, nach Diel charakteristisch klein — ich fand dies Merkmal wechselnd und die Kammern bald kleiner, bald größer, erfüllt mit vielen oder wenigen braunen, länglichen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift erst spät im Winter und ist im März oder April am besten, hält sich aber auch gut bis zum Sommer, was sie besonders schätzenswerth macht.

Der Baum wächst nach Diel lebhaft, ist gesund, geht hoch und ist recht fruchtbar. Bei mir wollte er nie recht wachsen, doch kann es Zufall sein. Die Sommerzweige sind, wie sie Diel schildert, fast schwärzlich violettbraun wie die des Api-Appfels, an der S.-S. silberhäutig, und nur fein punktiert. Blatt charakteristisch klein mit gekrümmter Spitze, langelförmig, oft elliptisch, glatt, stumpf gesägt. Die Fruchtblätter dagegen sind größer, oft $3\frac{1}{2}$ " lang, $2\frac{1}{4}$ " breit. (Diel).

Jahn.

Anm. - Aus der vorstehenden Beschreibung und Figur geht mit Sicherheit hervor, daß der Herr Verfasser dieselbe Frucht als Barceloner Parmäne hat, die ich von Diel erhielt und deren Richtigkeit zu bezweifeln ich auch weiter keinen Grund hatte, als daß ich an ihr die Güte und Größe nicht fand, die Diel ihr beilegt, der sie in der Vorrede zu A—B IV, S. XVII. unter den 28 Sorten mit anführt, die er vor allen andern Äpfeln zum Anbau empfehle. Ich erhielt die Frucht auch aus Süddeutschland kaum größer, als obige Figur, dabei immer sehr gefällig gerundet mit ebener Kelchsenkung und sehr spät zeitigend. Die größte Frucht, welche ich bisher aus südlicherer Gegend hatte, ist oben unter b dargestellt. Bei dem Lobe, das ihr Diel beilegte, müssen weitere Versuche mit ihrem Anbau gemacht werden, und ihre späte Reife beurkundet wohl ihre südliche Herkunft. Auch meine Bäume trieben nicht stark, groß aber wurde ein Probezweig auf Johannisstamm. Die Identität der Polnischen Zuckerparmäne mit Spitalsreinette möchte ich doch entschieden bezweifeln, schon der Wuchs des Baums scheint verschieden; doch sind beide Früchte ähnlich.

D.