



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.**

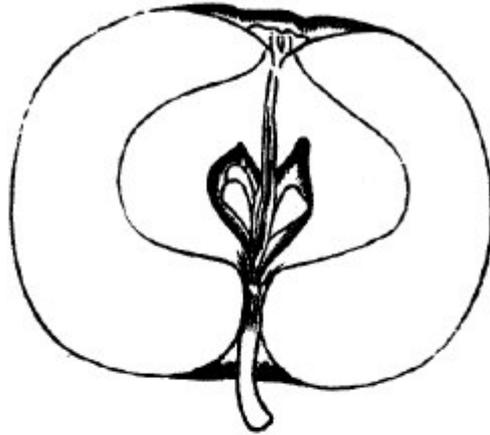
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 590. **Pitmaston Nonpareil.** Diel IV, 1; Lucas VIII, 2. a; Hogg III, 1. A.



Nonpareil von Pitmaston. An sich **, B.; in meiner Gegend unbrauchbar.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Englische und dort sehr geschätzte Frucht, welche ein Herr J. Williams Esq. zu Pitmaston St. Johns, unweit Worcester erzog, und sie 1820 der Lond. Societät vorlegte. Hogg sagt von der Frucht „a dessert apple of the greatest excellence“, Diel setzt sie noch unter die vorzüglichen Tafel Früchte, bemerkt jedoch schon, daß sie merklich welke, während sie in meiner Gegend, sowohl schon in Nienburg, als noch mehr in Zeinsen, dem Welken allzu sehr unterworfen ist. Ja das Welken war bei mir gerade am schlimmsten in dem heißen und trocknen Jahre 1865, obwohl ich die Früchte erst gegen Ende Oktober brach, als sie schon lose saßen, worauf sie aber schon Ende November fast ganz hingewelkt waren. Man mag daraus mit den Schluß machen, daß das Welken mancher Früchte in zu großer Trockenheit des Bodens und der Luft seinen Grund hat, und sich deshalb bei so manchen Früchten in England nicht findet. Mein Reis erhielt ich zwar nur von Dittrich, die Aechtheit der Sorte ist aber, nach Diels kurzer Beschreibung, evident.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. S. 27, Nr. 478, hat neben diesem unter Nr. 481 noch einen Nonpareil St. John's mit etwas anderen Kennzeichen, als bei dem Pitmaston Nonpareil angegeben werden. Hogg S. 157. Er hat St. Johns Nonpareil und Pitmaston Russet Nonpareil als Synon. von Pitmaston Nonpareil und allegirt Hort. Soc. Transact. III, S. 265, (Diel citirt dasselbst S. 267), wo die Frucht, Taf. 10, Fig. 4, auch abgebildet sei. — Diels Cat. 2te Forts., S. 42, Nr. 558. Dittrich I, S. 284, nach Diel. Die Amerikaner und Franzosen haben die Frucht noch nicht.

Gestalt: hat die Größe und ziemlich auch die Form eines guten Engl. Goldpeppings, in manchen Exemplaren etwas mehr als dieser zur Kugelform sich neigend. Der Bauch sitzt in der Mitte, wölbt sich meistens nach beiden Seiten ziemlich gleich und ist an beiden Enden stark gedrückt. — Hogg gibt die Größe selbst zu 3" Breite und 2 1/2"

Höhe an. — Die bemerkt leider keine Größe, jedoch wird auch er sie größer haben als Obige, nach meinen hiesigen Früchten entworfenen Figur.

Kelch: kurzgespißt, offen, sitzt in weiter aber flacher Senkung, ja oft kaum vertieft. Kelchsenkung und Frucht zeigen kaum merklichere Erhabenheiten.

Stiel: meist holzig, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in flacher Höhle. Oft ist die Stielhöhle durch einen schnabelartig sich erhebenden Fleischwulst fast ganz verdrängt, auf welchem Fleischwulste dann entweder nur ein äußerst kurzer Stiel sitzt, oder jener ohne irgend merklichen Stiel mit dem Zweige verwachsen gewesen ist.

Schale: vom Baume gelblich grün, später hoch citronengelb. Röthe findet sich nach Diel nicht, doch sagt Hogg, daß sie an der Sonnenseite einen schönen Anflug von Röthe zeige, und sah ich 1865 auch hier an recht stark besonnten Exemplaren wenigstens Anhauch oder Flecken von bräunlicher Röthe. Die Frucht ist dabei mit rostigen Flecken — nach Diel oft, bei mir meist so stark besetzt, daß sie Kostfiguren oder kleine Ueberzüge bilden. Wahre Punkte sieht man nur an beschatteten Früchten. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich, oft gelblich grün, fein, saftvoll, nach Diel von vortrefflichem süßen Weingeschmacke, den ich hier nicht vollkommen als süßen Weingeschmack bezeichnen kann und mehr nur weinartig finde.

Das Kernhaus ist geschlossen und klein; die nicht großen, glattwandigen Kammern enthalten meist vollkommene, doch kleine, noch hellbraune, spitze Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Diel im November, (bei mir erst im December) und welkt im Winter.

Der Baum, von dem ich 2 Zwergstämme auf Johannisstamm habe, wächst gemäßig, setzt die Aeste in etwas spitzen Winkeln an und macht viel ganz kurzes Fruchtholz. Er setzte bei mir gerade in dem Jahre 1865 voll an, wo die meisten Aepfel, wegen zu großer Trockenheit in der Blüthezeit, nach herrlichstem Blüthenstande, nichts ansetzten. Sommertriebe mäßig stark, gerade, nach oben nicht merklich abnehmend, fein, wollig, olivenfarbig, etwas violettbraun überlaufen, fein und nicht zahlreich punktiert. Blatt klein, langesförmig, oft auch nach dem Stiele etwas elliptisch abnehmend, unten am Zweige ziemlich groß, eioval, ziemlich stark, meist doppelt gefaltet und mehr gerundet als spitz gezahnt. Am Fruchtholze ist das Blatt nicht größer, sondern eher kleiner als am Sommertriebe, langoval oder elliptisch. Aesterblätter pfriemensförmig; Augen mäßig stark, etwas wollig, sitzen auf flachen, flach gerippten Trägern.

Anm. Daß die Ansicht richtig sei, daß das Welken so mancher Frucht, die volle Baumreise bei uns erlangt, in zu großer Trockenheit des Bodens und der Luft begründet sei, wird auch dadurch bestätigt, daß in dem trockenen Jahre 1865 auch die Reinette von Damason, die treffliche Reinette von Breda, (die in Lübeck gar nicht welkt), die Graue Herbstreinette und andere, selbst bei recht spätem Pflücken, bei mir wieder stark welkten. Wer feuchten Boden hat, mag auch den Obigen wohl pflanzen. Es ist überhaupt auffallend, daß, während sämtliche Früchte, die wir aus Rußland erhalten haben, bei uns sehr gedeihen, und dies allerdings auch bei den meisten Englischen Früchten der Fall ist, doch manche feine Reinetten aus England aus den Familien der Peppings, Nonpareils und Russulets bei uns wenig brauchbar sind. Ich will da z. B. noch anmerken, um eine ganze Beschreibung fürs Handbuch zu sparen, daß Reddings Nonpareil in 6 Jahren, wo der Zwergstamm schon trug, jedesmal winzig klein blieb und gänzlich aufbarst, so daß die Frucht unbrauchbar war.

Derbied.