



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

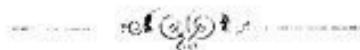
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

Nro. 263 — 541.

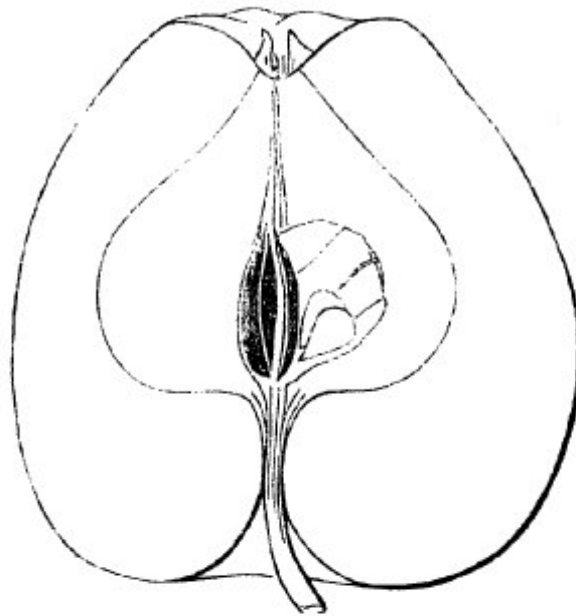
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 339. Adams' Parmäne. Diel IV, 2.; Luc. X, (XII) 2 a (b); Hogg III, 2 B.



Adams' Parmäne. \*\* ††. Dec.—März. *H. Hogg III, 2 B.*

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Frucht, die in jedem Garten eine Stelle verdient, bei uns aber noch kaum bekannt ist, wurde erzogen in England von einem Esq. Robert Adams, der sie unter dem Namen Norfolk Pipin bekannt machte; nachher gab man ihr den Namen des Erziehers. Man kann die Frucht fast ebenso gut zu den Goldreinetten, als zu den Rothen Reinetten zählen. — Das Keis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und stimmen die erbauten Früchte nicht nur mit Hogg's Beschreibung gut überein, sondern erhielt ich auch von Herrn Professor Lange zu Altenburg unter obigem Namen dieselbe Frucht.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal. p. 30, Nr. 529 und Hogg p. 20, beide mit dem Synonym Norfolk Pipin. Lindley Guide 60; Pomological Mag. III, Taf. 133 gibt Abbildung. Dittrich III, p. 51. — Diel hat XII, p. 8 einen Norfolk Russet, den er aus Loddiges Baumschule erhielt, und den er unter die Schlotteräpfel setzt und als Kälchenfrucht betrachtet; die Beschreibung weicht zwar in mehreren Punkten, namentlich in der beschriebenen Röthe und in angegebenen starken Kanten merklich ab, indeß ist es um so wahrscheinlicher, daß dies doch die obige Frucht war, als sich bei Hogg und im Lond. Catal. Norfolk Russet nicht findet, und dies nur veränderter Name für Norfolk Pipin sein möchte. Ist diese Annahme gegründet, so hat Diel den Werth der Frucht nicht gekannt. — Der Lond. Catal. hat noch einen calvillförmigen D'Adam mit dem Synonym Seigneur rouge, und einen länglichen Cyderapfel Adams Apple, welchen man mit Obigem nicht verwechseln muß. Adamsapfel wird bei Reisetten auch der Feigenapfel ohne Blüthe genannt, so wie in Deutschland auch der Rothe und Weiße Stettiner den Namen Adamsapfel tragen.

**Gestalt:** Allermeist hochaussehend abgestumpft konisch. Die Frucht ähnelt einer hochaussehenden (Engl.) Rothem Winterparmäne und in der Gestalt noch mehr einer Scharlachrothen Parmäne. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich etwas flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie beträchtlich stärker ab, und nach Hogg's Figur zuweilen mit kleinen Einbiegungen, was an meinen bisherigen Früchten sich nicht fand. Hogg gibt die Dimensionen von  $2\frac{1}{2}$  bis 3" Breite und Höhe an; meine Früchte messen nur  $2\frac{1}{2}$ ".

**Kelch:** langgespißt etwas wollig, in die Höhe stehend, nach Hogg offen, bei mir fast geschlossen, in mäßig weiter ziemlich tiefer, fast schüsselförmiger Senkung mit Falten umgeben, die aber auf dem Rande der Kelchwölbung und über die Frucht hin sehr wenig rippenartig bemerklich sind, so daß die Form meist schön ist.

**Stiel:** holzig  $\frac{1}{2}$ —1" lang, sitzt meistens schräg und häufig mit anliegendem Fleischwulste in weiter, mäßig tiefer, bald glatter, bald etwas mehr mit Rost belegter Höhle, der sich auch wohl strahlig noch ein wenig über die Stielwölbung verbreitet.

**Schale:** fein, nicht fettig, vom Baume grünlich gelb, in der Reife ziemlich hochgelb. Recht besonnte Früchte sind über den größeren Theil der Oberfläche mit einer matten Röthe leicht überlaufen, durch welche die Grundfarbe stark durchscheint, und in welcher mäßig häufig, fast kurzabgesetzte etwas dunklere karmoisinrothe Streifen und Punkte sich finden, welche Färbung nach der Schattenseite nur matter wird, und stellenweise, oder wo etwas auslag, die Grundfarbe rein läßt. Vom Baume spielt die Röthe etwas ins Bräunliche, und wird im Liegen freundlicher. — Punkte zerstreut, meistens fein, oft auch stärkere gelbliche Rostflecken. Auch Rostwarzen und Rostanslüge finden sich. Geruch schwach.

Das Fleisch ist stark gelblich, fein, in der Reife mürbe, hinreichend saftreich, von delikatem weinartigen, schwach zimmtartig und zugleich etwas citronenartig gewürzten Zuckergeschmacke.

Kernhaus ein wenig offen mit hohler Achse; Kammern geräumig; Kerne zahlreich, vollkommen, klein, spitz, eiförmig. Kelchröhre flacher Kegel.

**Reife und Nutzung:** Zeitigt Dec. bis März. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wächst rasch und gesund und bestätigte dessen von Hogg gerühmte frühe und große Fruchtbarkeit sich auch schon bei mir, wie ich auch beistimme, daß er schöne Zwerge auf Wildling und Johannisstamm bilde. Die Sommertriebe sind lang und schlank, nicht stark, mit feiner Wolle belegt, nach unten fein silberhäutig, von Farbe braunroth, nur nach unten häufiger punktiert. Das mittelmäßig große Blatt ist theils elliptisch, theils eioval, meist flach ausgebreitet, oft auch mit den Rändern und der Spitze nach unten gebogen (ocullated leaves, Hogg) ziemlich tief und meist doppelt und scharf gesägt-gezähnt. Austerblätter lanzettförmig. Augen klein, etwas wollig.

Oberdieck.