



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

# Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdiede,

Director des Pomol. Instituts in Neullingen. Superintendent in Seinich bei Hannover.

---

Vierter Band: Äpfel.

Bro. 263 – 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen

— — — — —

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ullmer.

No. 329. Alter Nonpareil. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 2 b. (a); Hogg III, 1 A.



Alter Nonpareil. (Grüne Reinette, Diel.) \*\* †. Jan.—Mai.

Heimath und Vorkommen: Höchst schätzbare altbekannte Frucht, bisher besonders in England verbreitet und als Tafelapfel höchst beliebt. Hogg erwähnt, daß sie zur Zeit der Königin Elisabeth aus Frankreich nach England gebracht sein solle, und mag sie französischen Ursprungs sein, wie wohl auch Hogg es auffallend findet, daß dann diese delikate Frucht nur bei wenigen Pomologen Frankreichs vorkommen sollte. Nach den vielerlei, theils unrichtigen deutschen Synonymen, die Dochnahls Führer angiebt, wäre sie auch in Deutschland schon sehr verbreitet, wie wohl ich mir kaum entsinne, sie auf den großen Ausstellungen gesehen zu haben, und auch im Hannoverschen nur zweimal einen Baum traf. Die Frucht hat nördlicher den Fehler, daß sie leicht welkt; wie indeß das Welken schon an der See geringer ist, als bei mir, so hielt sie sich in letzten Jahren gut, als ich sie, Ende Okt. gebrochen, gleich in den Keller brachte. Verdient wegen ihres eigenthümlichen delikaten Geschmacks auch in Norddeutschland, mindestens als Zwerg in jedem Garten für seines Obst eine Stelle. Mein Reis ist von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel V, p. 95 Grüne Reinette; Dittrich I, p. 334. Duh. II, Taf. 12 Nr. 35 Nonpareille, ist wie Diel für wahrscheinlich hält und Hogg mit mir annimmt, unsere Frucht. Schabol Nr. 9 Nonpareille. Diel hält Merlets Reinette verte, Knoops Reinette verte, Groene Renet, Groene Franche Renet (I, Taf. 8) und Siedlers Grüne Reinette (T. D.-G. III, T. 10) für seine obige Frucht, was man jedoch bezweifeln mag, da bei diesen Früchten der Kelch als merklich vertieft stehend abgebildet und bezeichnet wird. Ob Hirschfeld unsere Frucht als Pomme Nonpareille habe, bezweifelt Diel wegen der angegebenen Röthe, die seine Frucht nie habe; es hat indeß die Grüne Reinette oft Röthe, und Diel selbst hat beim Neuen engl. Nonpareil diese Angabe verbessert. Beim T. D.-G. mag man die obige eher

unter der XXII, T. 13 aufgeführten Unvergleichlichen Reinette, Reinette Nonpareille suchen, die jedoch auch der Neue engl. Nonpareil Diels sein könnte. Pomona Franc. T. 26, Fig. 44 ziemlich; Chr. v. P. Nr. 126 Grüne Reinette. Unter Nr. 166 hat Christ noch eine Unvergleichliche Reinette, Nonpareil, die vielleicht die des T. O.-G. Band 22 sein soll. — v. Aehrenthal I, Taf. 51 zu groß, nicht kenntlich; T. O.-G. 12, 46 zu grün; Annales V, p. 53 kenntlich und gut. Downing p. 123 und Lond. Cat. Nr. 476 haben unsere Frucht als Old Nonpareil, Hogg p. 145 als Nonpareil, und wie Diel später schon angab, daß seine Grüne Reinette die Nonpareil der Engländer sei, so haben Meier vom Old Nonpareil, die ich von der Londoner Societät erhielt, mir dies zur Gewißheit gemacht. Als Synonyme geben der Lond. Cat. und Hogg an: Nonpareil, English Nonpareil, Nonpareil d'Angleterre, Due d'Arsel, Hunt's Nonpareil, Loveden's Pippin, Grüne Reinette, Pomme poire (of some), Reinette Nonpareil. Hogg citirt neben Duhamel unter andern noch als Abbildungen Pomol. Mag. Nonpareil. Bei Knoop allegirt er nicht, wie Diel T. 86 und Ronald Pvr. Malus T. 34, Fig. 5. Bei Knoop allegirt er nicht, wie Diel Taf. 8, sondern den Nonpareil Taf. 9, den Diel nach der schlechten Illumination, die mit dem Text nicht stimmt, für seine Grüne Reinette hält. Hogg hat aber S. 170 noch eine besondere, auch vom Lond. Cat. Nr. 699 aufgeführte Reinette verte, bei der er Merlets Reinette verte, Knoops Frucht Taf. 8, bei dieser und seiner Nonpareil jedoch überein T. O.-G. III, p. 177 und Diel V, p. 95 allegirt. Ist Letzteres nicht richtig, so scheint doch auch er meine obigen Zweifel zutheilen. Der Name Grüne Reinette, den auch andere Früchte durch Unkunde tragen, muß nicht Hauptname bleiben.

**Gestalt:** flachrund, nach Diel 3" breit und  $2\frac{1}{4}$ " hoch, bei mir nicht über  $2\frac{1}{2}$ " breit und 2" hoch. Diel's Vergleichung der Form mit der Edelreinette ist sehr unpassend. Bauch etwas nach dem Stiele hin, um den die Wölbung flachrund ist. Nach dem Kelche nimmt sie stärker und meistens mit gerundeten Linien ab und ist oft kaum etwas abgestumpft.

**Kelch:** langgespißt, häufig verschümmelt, bald etwas offen, bald geschlossen (bei Topffrüchten fand ich ihn selbst weit offen, an Früchten vom Heckstaum geschlossen), sitzt in flacher, enger Senkung mit seinen Falten und Rippchen, die an der Frucht sich nur sehr flach zeigen, jedoch zuweilen die schöne Rundung etwas verschieben.

**Stiel:** bald kurz und fleischig, bald  $\frac{3}{4}$  bis 1" lang, sitzt in ziemlich tiefer Höhle, bei der es jedoch nicht, wie Diel will, charakteristisch ist, daß sich der Rosé aus ihr strahlensförmig über die Stielwölbung verbreitet, indem es vielmehr von Umständen abhängt, ob die Frucht überhaupt mehr oder nur wenig Rosé haben wird, und ich schon öfters die Stielhöhle von Rosé ganz frei, dagegen öfters schon Rosüberzug um den Kelch sah.

**Schale:** fein, vom Baume schön hellgrün, erst spät ziemlich gelb. Röthe findet sich oft nur wenig, in meiner Gegend jedoch meistens als merklicher Anflug und mehrmals sah ich wirtlich braune Backe, wie auch dunkelrothe Kreise um manche Punkte vorfanden. Punkte ziemlich häufig, bald seiner, bald stärker, selbst etwas sternförmig; Rosstanflüge bald häufiger, bald wenig. Geruch fehlt.

**Fleisch:** etwas gelblich weiß, fein, in der Reife mürbe, fastreich, von erhabenem, gewürzhaften süßen Weingeschmack.

**Kernhaus:** mit kleinerer hohler Achse sitzt mehr nach dem Stiele hin. Die Aborn ums Kernhaus treten stark hervor. Kammern flach, enthalten nur wenige, nach Diel oft gar keine vollkommenen Kerne, deren ich stets mehrere starke, meist breiteisförmige fand. Kelchröhre kurz.

**Reife und Nutzung:** Zeitigt oft schon im December, hält sich bis in Sommer.

**Baum:** gesund, wächst lebhaft, wird nur mittelgroß, bildet flachgewölbte Krone, und ist früh und sehr fruchtbar. Triebe lang, nicht harf, mit feiner Wolle bekleidet, etwas silberhäutig, röthlichbraun, nur fein punktiert. Blatt mittelgroß, fast flach, schmal, lang und spiezförmig, gewöhnlich mit langer anslauender Spitze, auch eioval, schön gezahnt. Blätterlanzettförmig, auch pfriemensförmig, Augen klein. Die Begezung gleicht sehr der der Muskatreinette.

Oberdieck.