



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 Neustltingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Aepfel.

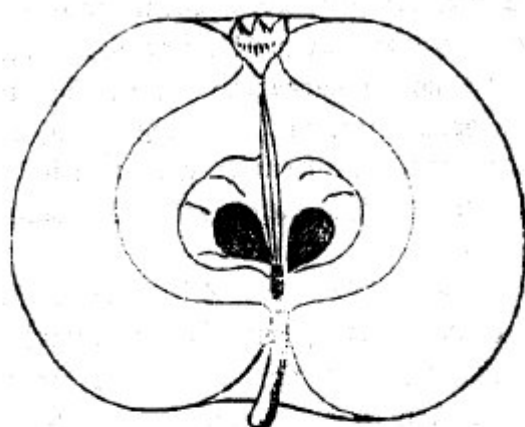
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Früher Nonpareil. Oberb. **† Herbst bis Winter.
Wick's Liebling. Diel.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht wurde, wie Hogg berichtet, um 1780 von einem Baumschuleninhaber Stagg zu Caister bei Yarmouth in Norfolk in England erzogen. Kirke, berühmter Baumschulensitzer bei London, nannte sie Hicks Fancy, nach einem Herrn Hick, der dieser Frucht den Vorzug unter den Sorten seiner Baumschule gab. Von Kirke wird sie an Diel gekommen sein, der aber statt Hicks, Wick's Fancy las und Wick's Liebling übersetzte. Sie ist in Deutschland noch wenig verbreitet und ist mir ihr rechter Werth für unsere nördlicheren Gegenden dadurch noch etwas zweifelhaft, daß mir die Früchte einigemal im anhaltenden Regen aufsprangen und — wenigstens auf der Obstkammer aufbewahrt, bisher etwas zu starke Neigung zum Welken zeigten. Es ist auffallend, daß dies bei mehreren und selbst frühzeitigenden englischen Sorten der Fall ist. Vielleicht wollen sie etwas mehr feuchte Luft haben, als sich im Innern des Festlandes findet. Diel lobt die Frucht und ist sie in England geschätzt.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2. Forts. No. 546 Wick's Liebling, Hortio. Soc. Cat. 1842, No. 467, mit den Synonymen Stagg's Nonpareil, New Nonpareil, Hicks Fancy, Hogg, S. 76, No. 107; führt außer dem gedachten noch die Synonyme Summer Nonpareil (aus Non. Catal.) und Laoy's Nonpareil (nach Rogers) an. Lindley, Guide 88. Rog. Fruit. Cultiv. 67.

Gestalt: neigt meistens zum Platttrunden und ist dann dem Old Nonpareil (Grüne ReINETTE Diel) oft sehr ähnlich, zuweilen ist er selbst kugelförmig. Andere Exemplare waren auch wieder etwas höher und endigten nach dem Kelche weniger mit gerundeten Linien. Diel gibt die

Größe an $2\frac{3}{4}$ " breit, 2" hoch. Ueber $2\frac{1}{2}$ " breit hatte ich sie bisher nicht und meist nur von der Größe der obstehenden Figur. Bauch sitzt bald ziemlich in der Mitte, meistens jedoch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, und dann nach dem Kelche etwas stärker abnimmt. Flache Erhabenheiten ziehen sich über die Frucht hin.

Kelch: nach Hogg offen, nach Diel häufig offen, fand sich bei mir an großen Früchten offen, an weniger großen geschlossen, und sitzt meistens in ziemlich weiter, mäßig tiefer, oft selbst flacher Senkung mit feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, selten über die Stielhöhle merklich hinausreichend, holzig, sitzt in ziemlich tiefer, mit fast zimmtsartigem Koste bedeckter Höhle und verbreitet der Koste sich häufig noch über die Stielwölbung.

Schale: durch den Koste fein rauh, in der Reife fast goldgelb. Die Sonnenseite zeigt häufig Carmoisinflecken oder feinere rothe Punkte, auch zwischen diesen wohl einen ganz leichten Anflug von Röthe. Punkte zahlreich, auf der Sonnenseite stärker. Kosteansflüge, ja selbst stellenweise Ueberzüge finden sich auch außer der Stielwölbung nicht selten, während in andern Jahren die Schale rostfreier ist. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, saftreich, fein und zart, nach Diel von gewürzhaftem, erhabenem, zuckerhaftem Weingeschmack; ich fand den Geschmack weniger gezuckert, mehr gewürzreich weinartig, ähnlich, doch nicht so süß als bei der Grünen Reinecke.

Kernhaus: klein, geschlossen, Kammern eng; Kerne sehr stark, breit eiförmig. Kelchröhre: kurzer Kelch.

Reifezeit und Nutzung: die Engländer setzen die Reifezeit in October bis Ende December. Bei mir und Diel zeitigte die Frucht im November und hielt sich ziemlich in den Winter hinein, wobei ich indeß nach der Hogg'schen Beschreibung an Identität des Diel'schen Wicks Liebling mit Early Nonpareil nicht zweifeln kann. Das Prädikat früh hat also nur Beziehung auf die spätere Reifezeit des Old Nonpareil. Ist für Tafel und auch Küche schätzbar und würde gewiß guten Wein geben.

Eigenschaften des Baumes: dieser geht nach Hogg schön in die Luft, ist dauerhaft und die frühe und reiche Tragbarkeit bestätigte sich auch schon bei mir. Gibt gute Zwerge auf Johannisstamm und selbst Wildling. Die Triebe sind gerade, nach oben wenig abnehmend, dunkelbraunroth, nur etwas silberhäutig, mäßig punktiert und nur nach oben etwas fein wollig. Blatt flach ausgebreitet, eiförmig oder mehr elliptisch, mit halbaufgesetzter Spitze, mäßig tief und meist etwas fein gezähnt. Aesterblätter pfriemensförmig. Augen klein, auf ziemlich starken Trägern.

Oberdieck.