



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

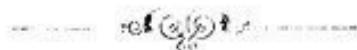
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

Nro. 263 — 541.

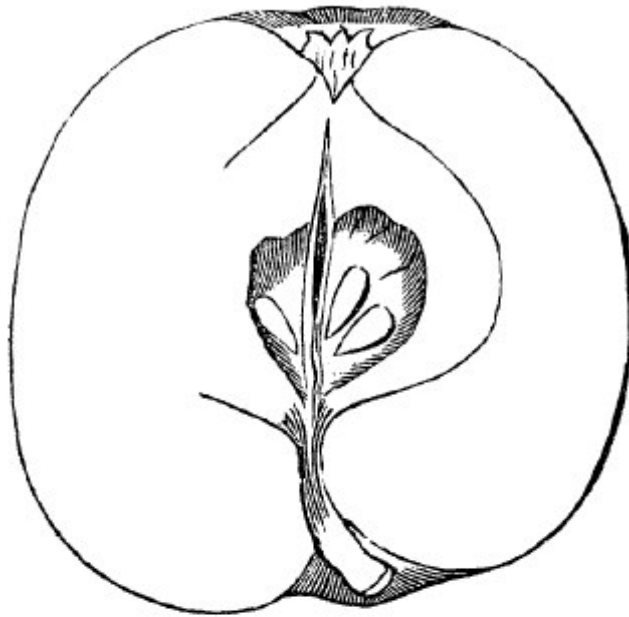
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 516. Herefordshire Parmäne. Diel IV, 4.; Luc. XII, 2. a.; Hogg III, 2. B.



Herefordshire Parmäne. \*\*†† Dec. — März. *Herb. Lond.*

Heimath und Vorkommen: Ist eine alte Englische und in England noch immer für Tafel und Küche höchst geschätzte Frucht, die man auch zu den Goldreinetten zählen könnte. Das Reis empfing ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und die erbauten Früchte stimmten mit der Beschreibung. Den Namen hat die Frucht wohl davon, daß sie in Herefordshire besonders verbreitet war, oder dort zuerst aufgefunden wurde. Hogg beschreibt sie unter dem Namen Royal Pearmain und es ist auch wahrscheinlich, daß wir in dieser Frucht die eigentliche Englische Königsparmäne vor uns haben, da, wie schon früher beigebracht ist, die Dielsche Englische Königsparmäne, welche Diel nicht aus England bekam, mit seiner Englischen rothen Limonienreinette (Limonienreinette des Handbuchs) identisch ist und beide = Loans Parmäne sind, welches in England der Name der Dielschen Frucht ist. In den Benennungen Royal Pearmain, Royale und Royale d'Angleterre herrscht aber so viele Verwirrung, daß, um aus dieser heraus zu kommen, ich es vorziehe, die obige Benennung beizubehalten, welche auch im Lond. Cat. und bei Ronald Hauptname ist.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal. S. 30 Nr. 544 Herefordshire Pearmain; Synonyme Pearmain, Old Pearmain (von welcher Benennung Hogg jedoch sagt, daß sie nur der Winter Pearmain, unserer Carmeliter Reinette, zukomme), Royal Pearmain (of some) und Royale d'Angleterre, unter welcher letzterer Benennung die Annales I, S. 79, eine zwar entfernt der obigen ähnliche Frucht abbilden, die aber auf Oct. zeitigen und nur bis Ende Nov. sich gut halten soll, und daher eine ganz andere ist. Pearmain Royal führt der Lond. Cat. S. 31 Nr. 556 und so auch Royale S. 38 Nr. 729, als eigene Sorte auf,

und hat Pearmain Royal zugleich als Synonym von Autumn Pearmain (Sommer Pearmain, unserer Sommer Parmäne), Royale d'Angleterre dagegen nur als Synon. der Obigen. — Hogg, S. 172 Royal Pearmain (nach Rea Pom. Lond. 1665, S. 210) mit den Synonymen Herefordshire Pearmain (nach Lond. Cat. und Switzer Fruit Gardener Lond. 1724, S. 137). Herefordshire Pearmain (Millers Diction.) Pearmain Royal (nach Knoop Pom. Taf. XII), welche Identität doch immer sehr unsicher bleibt, eben so wie die von Knoop im Register noch hinzugefügten und von Hogg auch beigebrachten Synonyme Pearmain Royal de longue durée, Engelsche Königs oder Kings Pepping, Merveille Pearmain, Doublede Pearmain. Wenn Hogg auch Diels Englische Königsparmäne, XII, S. 132, als Synonym anführt, so ist das, wie schon obgedacht, irrig. — Ronald Pyr. Mal. Taf. 22, Fig. 4 Herefordshire Pearmain. Als Royal Pearmain hat Ronald auf derselben Tafel Fig. 1 eine andere Frucht. — Lindley Guide 81; Rog. Fruit Cultiv. 73. — Downing S. 121, Herefordshire Pearmain, führt die Synonyme des Lond. Cat. und nach Coxe auch Winter Pearmain an. Außerdem verweist er bei Royal Pearmain noch auf S. 80, wo die Sommer Parmäne steht. Elliott, S. 84, Herefordshire Pearmain mit denselben Synonymen, nur daß er Winter Pearmain als irrig bemerklich macht. Außerdem hat auch er S. 63 Royal Pearmain als Synonym von Autumn Pearmain. — Dittrich hat I, S. 353 die Engl. Königsparmäne nach Diel. Christ Hand.-B.-B. S. 66 Königsparmäne, Königspappel (was sehr irrig) bezieht sich auf die Königsparmäne Knoop's Taf. 12 und führt auch Knoop's obgedachte Synonyme an. In der Vollst. Homol. Nr. 203 hat er eine Weiße Königsparmäne, Pearmain Royal, die von der Knoop'schen Frucht ganz verschieden sei. v. Aehrenthal Taf. 53 ist wohl nicht die Dielsche Frucht. Der Niederländische Baumgarten hat Liefer. II Taf. 7 als Herefordshire Pearmain sicher nicht die rechte Frucht, da sie gar keine Rösche hat, und diese Frucht, wovon ich 2 Exemplare aus der Boskoop Collection in Görlik mitnahm, auch anders schmeckte.

Gestalt: Parmänsförmig, neigt zum abgestumpft Konischen; gute Früchte sind  $2\frac{3}{4}$ —3" breit und hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie bemerklich stärker ab und ist bald wenig, meist stärker abgestumpft.

Kelch: kurzgespitzt, offen, sitzt in meistens weiter, bald flacher, bald etwas tieferer Senkung, mit Falten und oft einigen Fleischperlen umgeben, und ziehen aus der Kelchsenkung bemerkliche Erhabenheiten sich über die Frucht hin, die einzeln vordrängen und die Rundung gern verschoben.

Stiel: kurz,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, oft nur fleischiger Bus, sitzt in mäßig weiter und tiefer, mit Rost bekleideter Höhle und legt oft ein Fleischwulst sich an ihn an.

Schale: fein, oft glatt und glänzend, während andere Exemplare ziemlich viel Rost haben. Grundfarbe vom Baume grün, in der Reife ziemlich hochgelb. Besonnte Früchte sind über den größeren Theil der Oberfläche, oft rund herum mit anfangs etwas düsteren, in der Reife schönen, langabgesetzten Carmosinstreifen ziemlich reich besetzt und an der Sonnenseite noch dazwischen leicht roth überlaufen. Punkte zerstreut, fein, und fallen nicht ins Auge. Geruch schwach.

Fleisch: sehr gelb, gewürzreich riechend, fein, mürbe, von delikatem, merklich weinartigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: fast oder wirklich geschlossen, Kammern flach, enthalten recht lange, spitze, meistens unvollkommene Kerne. Kelchröhre konisch.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im Dec. und hält sich bis März.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und stark, ähnlich wie der der Pariser Rambourreinette, wird aber nach Hogg nur mäßig groß. Seine gerühmte große Fruchtbarkeit bestätigt sich bei mir. Sommertriebe stark, steif, nach oben wenig abnehmend, violettbraun, beschattet olive, unten leicht silberhäutig, nach oben wollig, nur zerstreut mit einigen großen Punkten gezeichnet. Blatt mäßig groß, bald ziemlich oval oder elliptisch, bald kurzoval oder selbst zum Rundlichen neigend, ziemlich tief gezähnt. Austerblätter groß und stark, breitlanzettlich. Äugen kurz, auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.