



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 Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

Nro. 1 — 262.

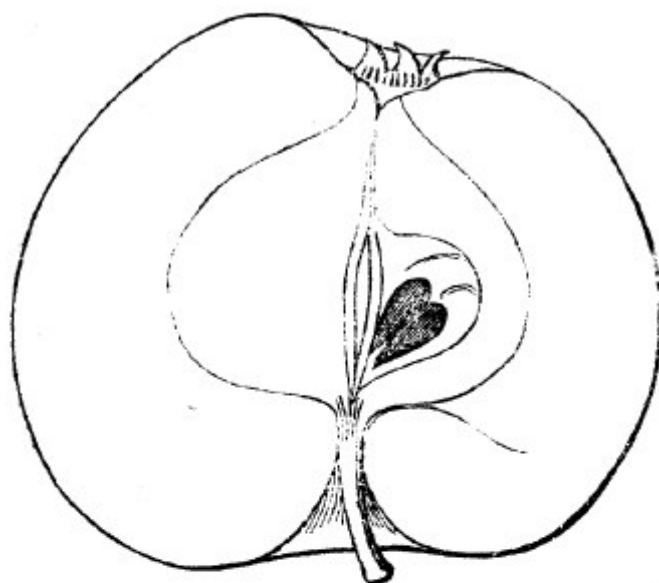
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 144. Limonen-Reinette. IV, 3. Diel; X, 2 a. Luc.; III, 1 (2) B. Hogg.



Limonen-Reinette. ** † B.
Englische rothe Limonen-Reinette. Diel.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie als Red Lemon Pipping aus Loddiges Baumschule in England. Ob sie englischen Ursprungs sei, bleibt ungewiß. In Deutschland ist die Frucht noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel A—B III, S. 56. Engl. rothe Limonenreinette. Findet sich unter diesem Namen in englischen Werken nicht, vielleicht aber als Pearmain Royal und Herefordshire Parmäne, wenn Diels Engl. Königsparmäne mit Hogg's Royal Pearmain (S. 174) sich als identisch erweisen sollte. Daß obige und Diels Engl. Königsparmäne identisch seien, zweifle ich nach Frucht und Vegetation nicht mehr; (mindestens sehr ähnlich ist auch noch Loans Parmäne). Alle 3 Sorten entwickeln selbst die Eigenthümlichkeit überein, daß sie unter Umständen schon am Baum größere schmußig und dunkler grüne etwas eingesenkte Flecken bekommen, worunter das Fleisch stüppig wird. Nun führt zwar Hogg selbst bei seiner Royal Pearmain Diels Engl. Königsparmäne als Synonym an, und paßt die kurze Beschreibung so ziemlich. Da indeß Hogg nirgend sagt, daß er Dielsche Reifer bezogen habe, oder, wie er die angegebenen Identitäten fand, Diel aber seine Engl. Königsparmäne ohne Namen aus dortigem fürstlichem Garten erhielt, und nur vermuthet, daß es wohl Knoops Königsparmäne (Taf. 12) sein werde, was nach Knoops Kupfer und unvollständigen Angaben problematisch bleibt, so wage ich nicht, ehe die aus England neubezogenen Reifer getragen haben, obige schon lieber Königsparmäne zu benennen. Findet sich wirklich die Identität, so hätte nach Hogg und dem Lond. Cat. die Frucht noch die Synonyme Herefordshire Pearmain, Old Pearmain, Royale d'Angleterre (obwohl der Lond. Cat. Herefordshire Pearm. und Royal Pearm. unterscheidet) und Kings Pipping (Lindl.);

so wie nach Knoop: *Pearm. Royal de longue durée, Merveille Pearm., Pearm. double.* Nach Hogg heißt in England auch die Gestreifte Sommer-Parmäne oft *Royal Pearm.*

Gestalt: bald hochaussehend, ziemlich konisch, 3" breit und hoch, bald flacher, wie in obiger Form. Die flachere Form hochaussehender Früchte scheint nach den Erfahrungen, die ich in den Jahren 1857 und 58 an gar manchen Sorten hier machte, Folge trockner Jahre oder zu trocknen Bodens. Der Bauch sitzt indeß immer etwas mehr nach dem Stiele hin, und nimmt die Frucht nach dem Kelche bemerklich stärker ab. Einzelne über die Frucht laufende flache Erhabenheiten verschoben öfter etwas die Form oder machen ungleiche Hälften. Häufig ist aber die Form sehr schön.

Kelch: weit offen, breit- und oft langspitzig, sitzt in weiter, mäßig tiefer Senkung mit einigen Falten oder feinen Rippschen umgeben.

Stiel: holzig, kurz, in weiter tiefer, nach Viel mit Kost besetzter Höhle, die ich öfter auch rostfrei fand.

Schale: fein, glatt, Grundfarbe nach den Jahren zuweilen schon vom Baume gelblich und später schön gelb mit lebhafter Carmoisinröthe und dunklen Streifen darin, die wohl selbst noch die Schattenseiten leichter überziehen; meistens aber ist die Grundfarbe grün und behält selbst im Winter lange viel Grünes und die Sonnenseite mit unansehnlicher mattbrauner Röthe und dunkleren Streifen darin überlaufen, welche Färbung bei beschatteten Früchten unbedeutend wird. Punkte zahlreich, im Roth zuweilen gelbbraune Sternchen. Kostanflüge selten, Geruch fehlt.

Fleisch: je nach der äußeren Färbung, bald gelblich, meistens etwas grünlich gelb, fein, fest, saftreich, von sehr angenehmem, etwas gewürztem, ziemlich süßem, erfrischendem Weingeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, Kammern flach, Kerne lang, schmal, häufig unvollkommen. Kelchröhre äußerst flach.

Reifzeit und Nutzung: Decbr. bis Sommer; für Tafel und Haushalt. Das Stippige im Fleische wird in lustiger Lage und bei kühler Aufbewahrung sich nicht finden.

Der Baum wächst lebhaft und gesund, bildet flach gewölbte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe lang, schlank, durch feine Wolle und ein oft starkes Silberhäutchen ziemlich grau von Ansehen, mit mattbraunrother Grundfarbe und zerstreuten Punkten. Blatt groß, eiförmig, oft oval, unten wollig, stark und scharf gezahnt. Blätter der Fruchttaugen lang und schmal. Aftersblätter schmal lanzettförmig; Augen stark, lang, häufig weißwollig.

Ober die d.