



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

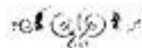
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

Nro. 263 — 541.

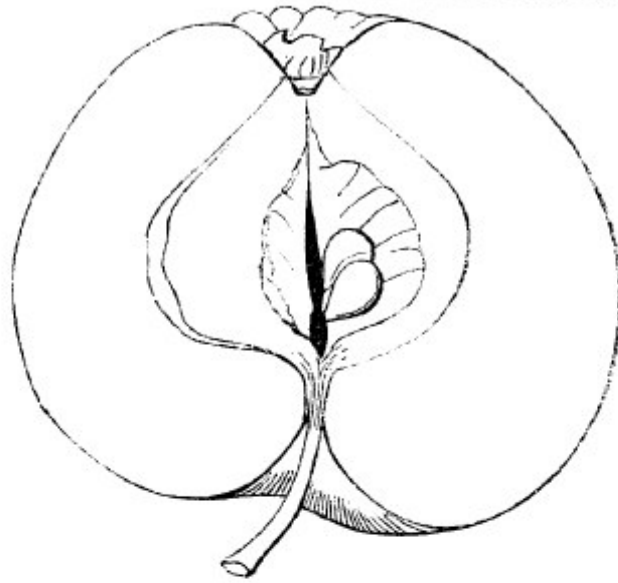
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 330. **Neuer engl. Nonpareil.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 (2) b (a); S. III, 1 A.



**Neuer engl. Nonpareil.** \*\* †. Jan.—Mai.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese treffliche Frucht als *Large Nonpareil*, *New Nonpareil* vom Kunstgärtner Sennholz zu Wilhelmshöhe. Ihren Ursprung leitet er aus England ab und will sie bei Mawe und Hanbury finden, sagt auch, daß man ihm geschrieben habe, daß diese Frucht auf Befehl eines Königs von England nach Herrnhausen gebracht sei. Dasselbe wird indeß auch bei der Frucht gesagt, welche der L. D.-G. XII, L. 13 als Unvergleichliche Reinette, Reinette Nonpareille hat, und ist meine Vermuthung beim Alten Nonpareil richtig, daß diese Frucht, und nicht die im L. D.-G. III, Taf. 10 abgebildete, Diels Grüne Reinette sei, so mag leicht eine in England so beliebte Frucht auf Geheiß eines Königs von England nach Herrnhausen gesandt sein. Obige muß in England mindestens noch sehr unbekannt sein, da ich bei Hogg und im Lond. Cat. keine Frucht finde, die ich für obige halten könnte, auch die kennliche Vegetation derselben unter meinen engl. Äpfeln nicht vorkommt. *New Nonpareil* ist auch bei Hogg Synonym des Frühen Nonpareils; *Flat Nonpareil* lieferte mir ein paar noch unvollkommene Früchte, die kleinen Früchten des obigen zwar ähnlich sahen, aber durch bloßen Zuckergeschmack sich schon hinreichend unterscheiden. Unsere Frucht ist allerdings im Hannoverschen verbreitet, schien mir aber nach der Holländischen Grenze hin häufiger zu werden, und wie ich sie von Wöbiker in Meppen als Holländischen Nonpareil erhielt, so ist sie etwa aus Holland zu uns gekommen, und würde vielleicht passender Holländischer Nonpareil genannt. Sie hat mit dem alten Nonpareil gleichen Werth, auch gleiche Neigung zum Welken in nördlicherer Gegend. Doch erhielt ich 2mal, aus mehrerer Nähe der See Küste Früchte, die mir selbst auf der Obstammer nicht welkten. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, p. 115 *Neuer grosser Englischer Nonpareil*; Dittr. I, p. 323. L. D.-G. 6, 20 sicher falsch; v. Aehrenthal Taf. 23, doch

findet sich in diesem Werke auch Taf. 8 noch ein Holländischer Nonpareil, der einer Winter-Goldparmäne ganz ähnlich sieht, welche Frucht ich auch — aber falsch benannt — aus Prag als Holländischen Nonpareil erhielt. Ist die Frucht im L. D.-G. Bd. 22, T. 13 nicht, wie ich beim alten Nonpareil vermuthet habe, Diels Grüne Reinette, so würde sie der Obige sein. Bei Knoop kann man in dem I, Taf. 9 abgebildeten, und gegen den Text grau illuminierten Nonpareil, namentlich nach der Figur, den Obigen eher suchen, als den Alten Nonpareil, bei dem Hogg dieses Kupfer allegirt. In den französischen Catalogen von Jamin-Durand und Veroy finde ich weder Obigen noch auch Duhamels Nonpareil. Aus Norden im Hannoverschen erhielt ich obige Frucht als Reinette tardive, was etwa ihr Name in Frankreich sein könnte.

**Gestalt:** in großen Exemplaren meist noch etwas plattrunder als obige Figur, in kleineren auch wohl etwas spitzer nach dem Kelche zulaufend. Größe nach Diel 3" Breite und 2 $\frac{1}{2}$ " Höhe; in meiner Gegend nicht größer als obige Figur. Bauch meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist oft wenig abgestumpft.

**Kelch:** breitblättrig, ziemlich stark, oft verstümmelt, halboffen, bei kleineren auch geschlossen, sitzt in geräumiger, oft auch enger, flacher Senkung, die bald einige Falten zeigt, bald ziemlich eben ist, wo dann auch über die Frucht merklichere Erhabenheiten sich nicht hinziehen.

**Stiel:** bald kurz und fleischig, ja selbst ein Buß, bald  $\frac{3}{4}$ —1" lang, sitzt in tiefer, weiter, meistens rothreicher Höhle.

**Schale:** glatt, fein, vom Baume hellgrün, oft grasgrün, in voller Reife hellcitronengelb. Ganz frei hängende Früchte haben nach Diel einen leichten Anflug einer etwas erdartigen Röthe, die bei voller Reife die gelbe Farbe oft nur goldartiger macht, und daneben häufig mehrere starke dunkelkarmoisinrothe Flecken. Ich bemerkte meistens stärkere, bräunliche, doch oft auch nur leicht aufgetragene Röthe, als an dem Alten Nonpareil. Punkte weißlich vertheilt, Kost meist wenig. Geruch schwach.

**Fleisch:** nach Diel weiß, ins Gelbliche spielend, war in meiner Gegend öfter etwas grünlich gelb, ist fein, fest, saftvoll, von kraftvollem, erhaben gewürzhaften süßen Weingeschmacke. Das etwas rosmarinartige Gewürz ist bei dieser Frucht noch stärker hervortretend als bei dem Alten Nonpareil.

**Kernhaus:** geschlossen, ziemlich groß. Die nach Diel geräumigen, bei mir ziemlich flachen Kammern enthalten viele starke, breitsförmige Kerne. Kelchröhre etwas herabgehender Regel.

**Reife und Nutzung:** Zeitigt Ende Dec., hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft und wird ziemlich groß, ist auch bald und reichlich fruchtbar. Sommerriebe ziemlich dünn, nach oben wenig abnehmend, mit feiner Wolle oft nur nach oben belegt, mit dünnem Silberhäutchen überlaufen, braunroth, ziemlich zahlreich punktirt, mit oft starken Punkten. Blatt fast klein, oft etwas rinnenförmig, oft fast oder wirklich flach, am Fruchtholze meist langoval, am Zweige ei-oval oder oval (nach Diel eiförmig, fast etwas elliptisch) mit meist halbaufgesetzter Spitze, etwas stumpfspitz gezahnt. Astenblätter lanzettförmig, oft recht groß. Augen ziemlich stark weißwollig, auf oft recht lang gerippten Trägern.

**Anm.** Der Unterschied dieser Frucht gegen den Alten Nonpareil ist mit Worten schwer zu bezeichnen. Ich unterschied sie durch meistens noch mehr Röthe, vom Baume grünere Grundfarbe und stärker gewürzten Geschmack. Vielleicht gibt einen constanten Unterschied die am Stiel nicht erst horizontal auseinandergehende, sondern gleich emporgehende Form der Aeren um das Kernhaus.

Oberdieß.