



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

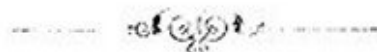
von

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

Achter Band.

Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

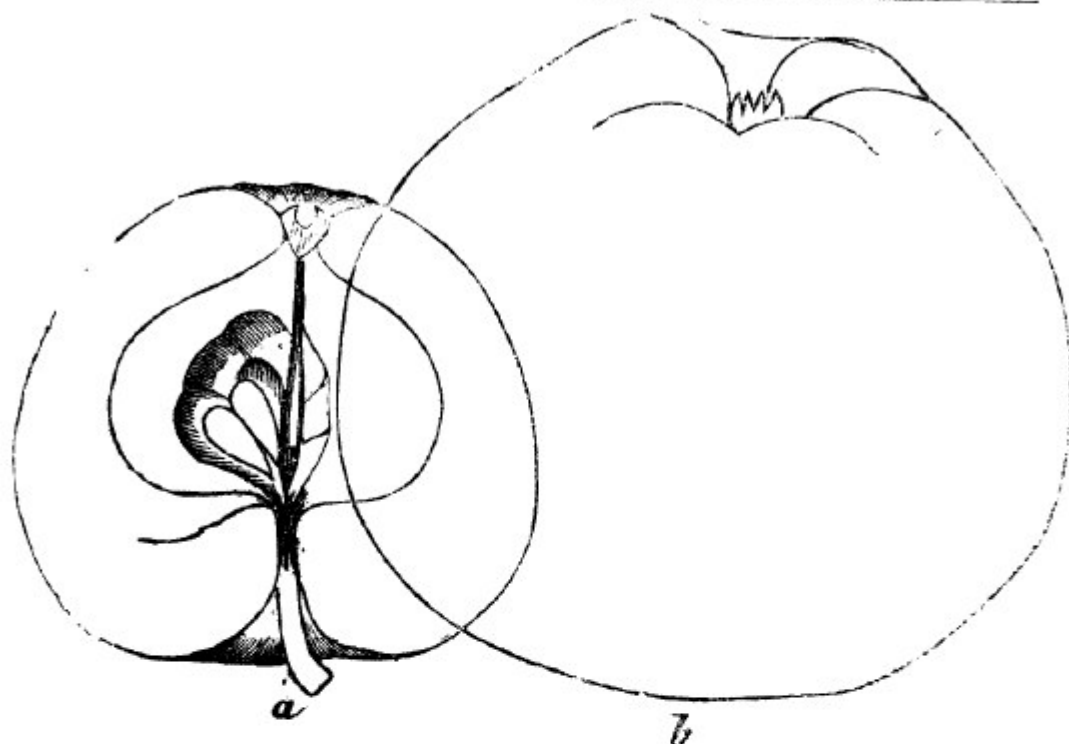
Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 591. Nonpareil v. Martin *Dieb IV, 1; Lucas VIII, 2. a; Hogg III, 1. A.*



Nonpareil von Martin. An sich **† W., welkt bei mir zu stark.

Heimath und Vorkommen: Diese an sich edle, leider aber wieder in meiner Gegend zu merklich welkende Frucht, erzog der Baumschulenbesitzer Hr. Williams zu Martin-Husington bei Worcester und theilte sie der Societät zu London mit. Das Reis erhielt ich von der Letzteren und kann, nach den Beschreibungen, nicht zweifeln, die rechte Sorte zu haben, wiewohl die Früchte selbst an einer kräftigen Pyramide merklich kleiner blieben, als angegeben ist. Früchte, die ich selbst in dem sehr warmen Jahre 1865 erst gegen Ende Oktober brach, blieben nicht genügend frei vom Welken. Es ist merkwürdig, daß so manche, bei uns diesem Mangel unterworfenen Frucht, in England nicht welkt, wo Lindley es selbst für sehr vortheilhaft erachtet, sie hochstämmig für den Markt-Verkauf zu ziehen, und mag man auch daraus schließen, daß in Englands etwas feuchterer Luft das Welken sich wenig zeigt, welche Erfahrung man auch schon bei Früchten machen konnte, die an der Küste der Nord- und Ostsee gewachsen waren.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. S. 27, Nr. 475, Martin Nonpareil, was, da der Name von einer Ortschaft gegeben ist, auch nach der Engl. Benennungsart wohl richtigere Schreibart ist als Martin's, wie Dittrich schreibt. Hogg S. 135 Martin Nonpareil. Er allegirt Hort. Soc. Transact. III, S. 456, Lindley Guide 91, Rog. Fruit. Cult. 68 und Abb. im Pomol. Magaz. II, Taf. 79. Auch Lindley Pomol. Britannica, Taf. 79, gibt Abbild. im Kleide der Baumreife, doch selbst für diese zu dunkel grün. Dittrich III, S. 43. Die Ameri-

faner scheinen die Frucht noch nicht zu kennen und ist Martin bei Elliott nur Synonym des Mac Lellan.

Gestalt: gewöhnlich hochaussehend, zwischen kugelig und etwas abgestumpft konisch stehend, nach Dittrichs Angaben, (wahrscheinlich entnommen aus dem Pomol. Magaz), 3" breit und $2\frac{3}{4}$ " hoch. Lindley bildet ihn selbst 3" breit und hoch ab, (oben Fig. b) und mögen dazu besonders große Früchte genommen sein, zumal der Lond. Cat. die Frucht als von dritter Größe bezeichnet. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab, an meinen kleineren Früchten mit zugrundeten Linien und ist nur wenig abgestumpft.

Kelch: kurz- und breitgespitzt, allermeist offen, sitzt an größeren Früchten in ziemlich weiter und tiefer Einsenkung, mit breiten Rippen umgeben, die deutlich bis zum Bauche hinlaufen. An meinen kleineren Früchten war die Kelchsenkung flach, von nur flachen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark, in mäßig weiter und tiefer, oft noch durch einen an den Stiel sich anlegenden starken Wulst verengerter, allermeist mit feinem Roste bekleideter Höhle.

Schale: ziemlich fein, wenig glänzend, vom Baume unansehnlich etwas hell grün, später grünlich gelb, zuletzt gelb. Die Sonnenseite hat selten wirkliche Rötthe, ist allermeist nur goldartiger und zeigen besonnte gern feine und größere, etwas gelblich blutartige Flecken um manche Punkte. Rostfiguren finden sich, jedoch nicht zu häufig. Punkte fein. Geruch schwach.

Das Fleisch ist mattgelblich weiß, fein, saftreich, mürbe, von sehr angenehmem, weinartigen Zuckergeschmacke, der indeß an Güte dem des alten Nonpareil nicht ganz gleich steht, weshalb Hogg den Obigen, der eben so schmecke, neben diesem für überflüssig ansehen, und für die Tafel in den 2ten Rang setzen will, was auch der Lond. Cat. thut. An sich scheint mir aber die Frucht nach dem Geschmacke, der stärker gezuckert ist als bei dem alten Nonpareil, zu den wirklich edlen zu gehören, und sagt ja auch Hogg vom Fleische: rich, juicy and sugary.

Das Kernhaus ist groß, an sich fast oder wirklich geschlossen, doch etwas unregelmäßig, so daß einzelne Kammern stärker geöffnet sind. Die geräumigen Kammern enthalten viele starke, lange, schwarzbraune, meistens facettirte Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im December und hält, nach der Angabe, sich bis zum Sommer.

Der Baum, dessen Fruchtbarkeit sehr gerühmt wird, wächst bei mir ganz pyramidal und gesund, so daß er schöne Pyramiden bildet, die auch auf Wildling bald tragen. Sommertriebe ziemlich fein, doch steif, schmutzig braun, nur stellenweise silberhäutig, sehr zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, fast flach, lang- und spitzeiförmig, mit schöner Spitze, nicht tief und meist stumpf gezähnt. Astenblätter sehr klein, pfriemenförmig; Augen klein, auf flachen Trägern.