



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

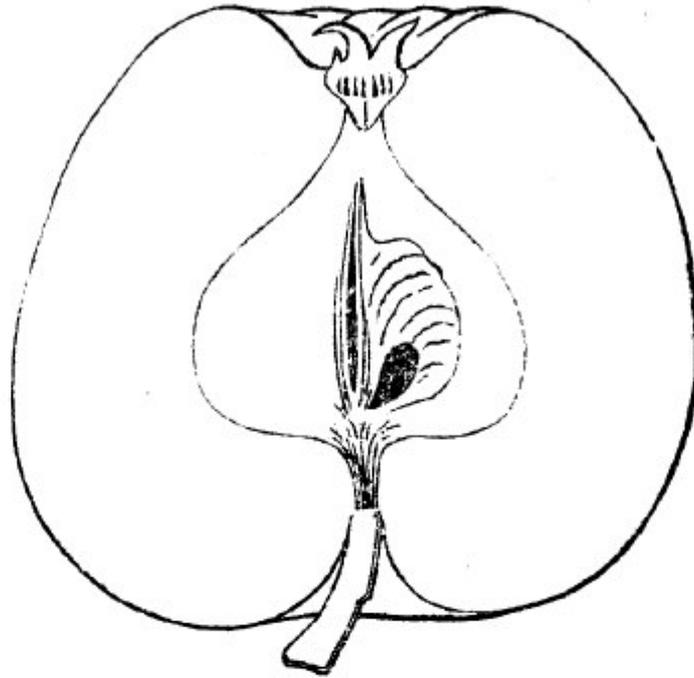
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Sommer-Parmäne. (Parkinson) ** † Sept. Oct.
Gestreifte Sommer-Parmäne. Diel.

Heimath und Vorkommen: nach Hogg ist diese Sorte eine der ältesten englischen, welche schon 1629 von Parkinson erwähnt wird. In Deutschland scheint sie nur in einzelnen Gärten und Baum-
schulen bekannt.

Literatur und Synonyme: Hogg beschreibt die Frucht S. 192 unter dem Namen Summer Pearmain und bezieht sich auf Ray, Miller, Lindley u. Er hält die Autumn Pearm. des Londoner Catalogs. Ed. 3, No. 531, sowie die American Pearm. ebendaf. und Diels gestreifte Sommer-Parmäne (die derselbe auch Drue S. Pearm. nennt), für einerlei, unterscheidet sie aber von Barley S. Pearm. = American S. Pearm., die schon im August reifen soll, jedenfalls aber der Beschreibung nach sehr viel Ähnlichkeit hat. — Diel beschreibt die Gestreifte S. Parmäne Bd. VIII. (Apfelh. VI.) 129 mit Beziehung auf Mayer, pom. franc. und meint nur, daß die daselbst, als S. oder Herbst-Parmäne auf t. 20, Thl. III. abgebildete Frucht zu roth colorirt sein werde. Dittrich I. 314 nach Diel. Auch Christ, Sommer-Parmäne (vollst. Pomol. No. 207) dürfte dieselbe Frucht sein. Abbildungen findet man noch im Pomol. Mag. t. 116 und Ronald t. XXII. Sie sind mir aber jetzt nicht gegenwärtig.

Gestalt: wie der beigefügte Abriss zeigt, zumellen noch etwas mehr nach dem Kelch parmänenartig abgestumpft zulaufend (abrupt pearmain shaped) $2\frac{5}{6}$ " br. und $2\frac{1}{2}$ " hoch.

Kelch: grünlich, etwas wollig, langblättrig, halb offen, in einer leichteren mit wenig Falten umgebenen Vertiefung.

Stiel: bald kurz, bald länger, grün und rothbraun. Vertiefung etwas rostig.

Schale: fein, glatt, geschmeidig. Die Punkte sind etwas zu spüren. Grundfarbe schön gelb, auf der Sonnenseite mit einem trüben, mehr oder weniger verwaschenen Roth überlaufen, in welchem sich einzelne karmoisinrothe Striche befinden. — Die Punkte stehen etwas weitläufig, sind hellbraun und deutlich, besonders auf der Sonnenseite in die Augen fallend und oft weißlich. (Diel sagt: „auf der Sonnenseite mit Roth eingefast“, was ich zwar nicht bemerkt habe, aber bei gewissen Witterungsverhältnissen wohl vorkommen kann). Dabei bemerkt man schwache Kossanflüge und auch Warzen. — In England scheint der Apfel nach Hogg weit röther zu werden.

Fleisch: weißlich, an der Sonnenseite gelb (nach Hogg stark gelb) fein, mürbe, saftig, angenehm fein weinsäuerlich, nicht parmänenartig süß, sondern mehr reinettenartig. — Geruch sehr angenehm.

Kernhaus: nur schwach angedeutet; Achse wenig hohl. Kammern eng, wenig geöffnet. Viele kleine Kerne. — Kelchröhre wie der Abriß zeigt.

Reifezeit und Nutzung: Ende Sept. und den October hindurch nach Diel nur 14 Tage). Sowohl als Tafel- wie als Wirthschaftsobst in den ersten Rang zu stellen. In England sehr beliebt.

Baum: wächst lebhaft und ist dauerhaft, macht feine Aeste und ist sehr fruchtbar.

v. Flotow.

Anmerk. d. Red. Nach der an den feinen glänzend und etwas violettbraunröthlichen, fein und wenig punktirten Sommertrieben sehr kenntlichen Vegetation und Früchten auf demselben Zwergbaume, die leider nicht sämmtlich bis zur Reife sitzen blieben, zweifle ich nicht mehr, daß Diel's Engl. Birnreinette, die er aus einer Privatbaumschule bezog, und bei Hogg nicht vorkommt, sowie dessen Schleswiger Erdbeerapfel mit seiner gestreiften Sommerparmäne identisch seien. Der Frucht wird wohl am besten der einfach bei Hogg vorkommende Name Sommerparmäne oder wenn man will Herbstparmäne gelassen. Im Hannover'schen ist die Frucht sehr verbreitet und geschätzt. D.

Auch ich zweifle nicht, besonders auch nach der obigen Durchschnittszeichnung und dem sehr charakteristischen Umriß des Kernhauses, daß Diel's Englische Birnreinette dieselbe Frucht sei. Letzterer Name bezieht sich nur auf das mürbe, saftige Fleisch und nicht auf die Form. Ed. L.