



## Obstsortendatenbank

Quelle:

# DEUTSCHLANDS APFELSORTEN.

ILLUSTRIRTE, SYSTEMATISCHE DARSTELLUNG  
DER IM GEBIETE DES  
DEUTSCHEN POMOLOGEN-VEREINS  
GEBAUETEN APFELSORTEN.

HERAUSGEGEBEN  
IM  
AUFTRAGE UND UNTER MITWIRKUNG  
DES  
DEUTSCHEN POMOLOGEN-VEREINS  
VON  
DESSEN ERSTEM VORSTANDE

**DR. TH. ENGELBRECHT,**

Geb. Med. - Rath und Professor in Braunschweig.

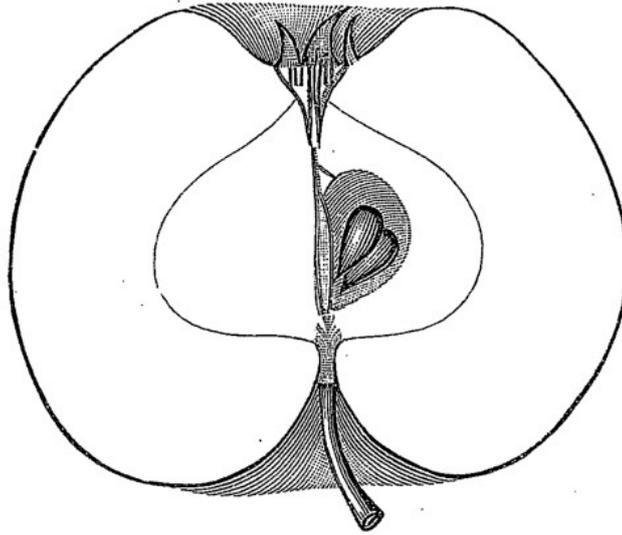
---

HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON  
ALBERT PROBST.

---

BRAUNSCHWEIG,  
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.



**370. Deutscher Gold-Pepping** (Ill. H.) 001††, Anf. Jan. bis April.

Illustr. Handb. I, p. 133. — Herrenhäuser Deutscher Pepping (Diel, system. Verz. Nr. 559). — Pomme d'Or d'Allemagne (Leroy, Dict.). — Allemand und Pepin d'Or Allemand (Downing).

Gestalt 61:47 — 48, meistens etwas kleiner (59:46 — 47, Ill. H.), stark abgestumpft rundlich, ziemlich mittelbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist grün, kurzwoilig. Blättchen mittelweit, am Grunde oft etwas getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, weit, oft ausgeschweift, eben oder wenig faltig. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm lang, bräunlich und grün, stark flaumig. Höhle tief, mässig weit, eben, doch nicht selten mit Fleischwulst, zimmtfarbig berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später lebhaft gelb, fast goldgelb, sonnenw. etwas goldiger, selten röthlich angefliegen. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, braun. Häufig Anflüge hellen Rostes, namentlich um Stiel- und Kelchwölbung. Die Frucht welkt, spät abgenommen, wenig. Geruch unmerklich.

Kernhaus 32:25, zwiebelf., Kammern 8:14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle trichterf., etwa  $\frac{3}{5}$  zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblich, ziemlich fest, später zart, saftig, edel reinettenartig gewürzt, weinig, meistens etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht-Braunschweig, Hoesch-Düren, Driese-Gr.-Cammin, Oberdieck-Jeinsen.