



## 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.

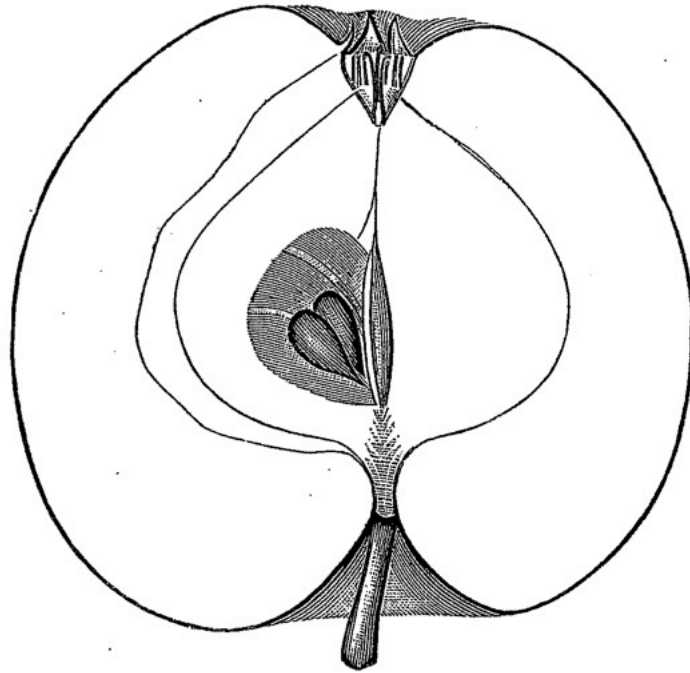
---

HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON  
ALBERT PROBST.

---

BRAUNSCHWEIG,  
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.



**540. Ribston-Pepping** (Ill. H.) 00††, Anf. Januar bis April.

Diel XVIII, p. 93. — Illustr. Handb. I, p. 353. — Ribston Pippin (Hogg-Downing-Leroy, Dict.).

Gestalt 67:58—60, zuweilen grösser, namentlich breiter (84:62—66) abgestumpft rundlich eiförmig bis rundlich, wenig stielbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, ziemlich klein, mehr braun als grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. meistens nicht tief, mässig weit, zwischen unbedeutenden, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., meist braun, wenig flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, berostet.

Schale meist glatt, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. leicht punktirt geröthet, dunkler roth oft weithin gestreift. Punkte ziemlich sparsam, mitteldick, graubraun. Anflüge von Rost nicht selten. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach, doch merklich.

Kernhaus 39:35, eizwiebelf. Kammern 11:17, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, fast glattwandig, ziemlich flach, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., kaum  $\frac{2}{3}$  zur Achsenh. Pistille kurz bis fast mittellang verwachsen, am Grunde locker, in und über der Theilung dicht wollig. Staubfäden mittel- oder etwas über mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, fest, später markig, saftig, kräftig reinetten-, etwas muskatartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Driese-Gr. Cammin bei Vietz a. Oder, Verein für Pomologie-Meinungen, Landes-Baumschule-Braunschweig. Bivort's ReINETTE Quarrendon (Oberdieck) ist wahrscheinlich dieselbe Sorte.