



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

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

Vierter Band: Apfel.

Nro. 263 — 541.

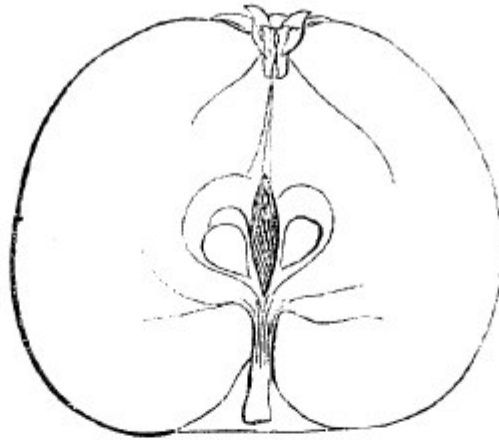
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 316. **Bringewood-Pepping.** Dief IV, 1.; Luc. VIII, 1 a.; Hogg III, 1 A.



Bringewood-Pepping. ** †. W.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare Frucht erzog der bekannte Esq. Knight zu Downton Castle in Herefordshire durch Bestäubung des Engl. Goldpeppings mit dem vergoldeten Harvey-Apfel, und ist sie bei uns noch wenig bekannt. Vollkommene Früchte gleichen dem Engl. Goldpepping sehr und trägt mir der Baum jährlich schon in der Baumschule. Hogg sagt, daß die Frucht zwar zum allerersten Range nicht gehöre, jedoch schätzbar sei, und hatte ich auch mehrmals auf Probeweig sehr kleine Früchte; indeß 1859 waren diese an einem Baumschulensamme im hiesigen Boden größer, von edlem Geschmacke und hatten vor dem sehr ähnlichen Downton Pepping noch das voraus, daß sie bei ziemlich frühem Pflücken nicht welkten. Die Sorte verdient vorerst sehr, als Zwerg auf Wildling weiter beachtet zu werden. Das Reis erhielt ich durch Urbanek von der Londoner Gartenbaugesellschaft, und stimmen die Früchte völlig mit Hogg's Beschreibung überein.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal. Nr. 88, Lindley Guide p. 40; Royer Fruit Cultiv. 88; Hogg p. 45. Von Herrn Obergerichtsdirector Böbker zu Meppen habe ich eine Reinette precieuse, die obiger Frucht mehrmals sehr glich; doch kann ich Identität noch nicht bestimmter statuiren.

Gestalt: Gleicht in Form und Größe ziemlich einem Engl. Goldpepping; nach Hogg 2 $\frac{1}{2}$ " breit und 1 $\frac{3}{4}$ " hoch; meine Früchte wurden nicht größer als 2" breit und 1 $\frac{3}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte oder nur etwas nach dem Stiele hin. Nach dem Kelche nimmt die Frucht nur wenig stärker ab.

Kelch: offen, häufig verstümmelt, in flacher, zuweilen auch etwas tiefer, fast schüsselförmiger Senkung, mit Falten und feinen Venen

reich umgeben. Ueber den Bauch ziehen sich nur sehr feine oder keine Erhabenheiten hin.

Stiel: sehr kurz, oft fleischig, in weiter nicht tiefer Höhle, die gewöhnlich mit etwas grünlichem Roste fein belegt ist.

Schale: fein, vom Baume schon fast gelb, in der Reife schön citronengelb, fast hochgelb. Röthe und rothe Fleckchen scheinen nicht vorzukommen. Punkte häufig, bald fein, bald auch stärker und unregelmäßig vertheilt, nicht selten feine Roststernchen und häufig mit helleren Dupfen umgeben. Auch schwärzliche, eingesenkte Flecke und Rostanflüge, besonders um den Kelch, finden sich. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, von weinartigem Zuckergeschmacke, der milder ist als bei Downton und Franklins Goldpepping.

Kernhaus: klein, geschlossen, mit hohler Achse, sitzt etwas nach dem Kelche hin. Kammern ziemlich geräumig; Kerne verhältnißmäßig stark, schwarzbraun, zahlreich, eiförmig. Kelchröhre kurzer Trichter.

Reife und Nutzung: Zeitigt vom December bis März. Hauptsächlich Tafelfrucht.

Der Baum ist nach Hogg gesund und dauerhaft, wächst aber langsam und wird nicht groß, was meine Baumschulenbäume bisher bestätigen. Er gedeiht nach Hogg gut auf dem Johannisstamm. Sommertriebe ziemlich stark, rothbraun, mit feiner Wolle belegt, stärkere Triebe nach unten silberhäutig und nur nach unten merklich punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, rundlich oder breitelliptisch, hat die größte Breite oft mehr nach der Spitze hin mit aufgesetzter scharfer Spitze, und ist am Rande mäßig tief und oft doppelt gesägt gezahnt. Austerblätter lanzettförmig.

Oberdieck.