



## 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.

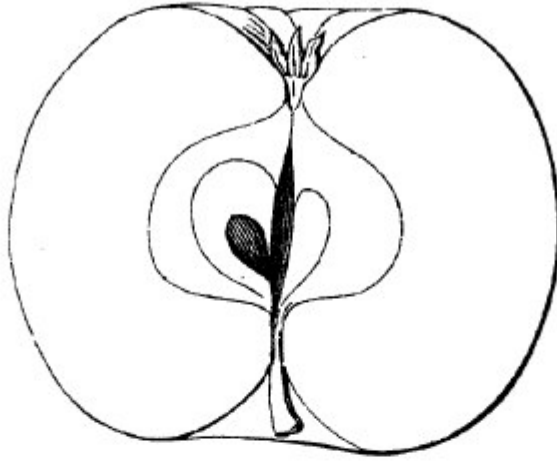
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Deutscher Goldpepping. Abb. \*\* †† Winter. *Handwritten signature*

Heimath und Vorkommen: Diese äußerst schätzenswerthe, von Diel als Herrenhäuser deutscher Pepping nur erst in der 2ten Fortsetzung des Catalogs aufgeführte Frucht, scheint in der That, außer im Hannover'schen, wo sie aus Herrenhausen schon lange als Pepping allem Land verbreitet ist, und von jedem Besitzer sehr geschätzt wird, noch sehr wenig gekannt zu sein, obwohl sie die allgemeinste Verbreitung verdient, und den Engl. Goldpepping, von dem sie sich schon durch die meistens plattere Form unterscheidet, an Güte, auch Gesundheit und Fruchtbarkeit des Baums in allerlei Boden übertrifft. Woher sie nach Herrenhausen gekommen ist, ist mir nicht bekannt. Schwerlich ist sie deutschen Ursprungs, doch bezeichnet obiger Name wenigstens ihre Brauchbarkeit in Deutschland.

Literatur: Ehe ich den rechten Namen kannte, nannte ich sie Sopaischer Goldpepping und von Duvens Nonpareil. Siehe meine Anleitung zc. S. 157.

Gestalt: meistens ziemlich platt, jedoch oft auch hochaussehend; gute große Früchte,  $2\frac{1}{3}$  bis  $2\frac{1}{2}$ " breit und 2" hoch; Form meist schön und regelmäßig, bei Einzelnen ist eine Seite etwas höher als die andere. Bauch ziemlich in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach dem Kelche meist nicht abnehmender, als nach dem Stiel.

Kelch: langgespitzt, stark, straußförmig, allermeist geschlossen, doch auch halboffen, in weiter schüsselförmiger, meist einige feine Falten zeigenden Senkung.

**Stiel:** kurz, häufig nur ein dicker Fleischbus, in ziemlich tiefer, doch durch einen Fleischwulst öfter verengter, rostfarbiger Höhle. Bei einzelnen Früchten steht dieser Fleischwulst schnabelartig vor.

**Schale:** Grundfarbe schon vom Baum schönes Grün gelb, in der Reife hohes, goldartiges Gelb. Anflüge von zimmtsarbigen feinem Roste, oder stellenweise dünne Ueberzüge davon finden sich fast an jeder Frucht. Rötthe findet sich selten und nie stark. Punkte rostfarben, etwas zerstreut. Geruch schwach.

**Fleisch:** sehr gelblich, fein, ganz peppingartig, saftreich, von gewürzreichem, delikaten, süßweinartigen Geschmacke.

**Kernhaus:** sehr klein, nach der Form der Frucht mehr in die Breite laufend, oder so hoch als breit, geschlossen; in den engen Kammern finden sich häufige, vollkommene, ziemlich eiförmige, kaffeebraune, verhältnißmäßig starke Kerne.

**Kelchröhre:** geht als Regel etwas herab.

**Reife und Nutzung:** Die Frucht muß bis Ende October am Baume hängen, und sitzt im Winde fest. Gleich in den Keller gebracht hält sie sich dann bis gegen Johannis, welkt erst gegen Ostern etwas, wenn der Geschmack sich zugleich etwas verliert, der vom December bis März am delicatesten ist, sowohl für die Küche (namentlich geschält mit Anis geschmort), als für die Tafel gleich schätzbar.

**Eigenschaften des Baumes:** Der schon in der Baumschule rasch und schön gerade wachsende Baum, von dem ein schöner Hochstamm auch in meinem jetzigen Garten steht, geht mit den Aesten schön in die Luft und bildet eine hochgewölbte, reichverzweigte Krone mit vielem langen Fruchtholz, das durch die Schwere der Früchte sich etwas hängt. Er liefert sehr reichliche Erndten. Die Sommertriebe sind lang, sehr gerade, nach oben nicht stark abnehmend, ziemlich reich gefleckt, gelblich grün von Farbe, oft auch mehr grüngelblich oder selbst mit etwas Mischung von Braun und zeigen gern ein Silberhäutchen. Das Blatt ist glänzend grün, besonders unten etwas wollig, 2 $\frac{1}{2}$  bis 3" lang, 2 $\frac{1}{4}$ " breit, lang eiförmig, oder auch oval mit schöner, oft halbaufgesetzter Spitze, etwas schiff förmig aufwärts gebogen, und am Rande mäßig stark gezahnt. Die herzförmigen Augen liegen fest an und sitzen auf mäßig starken Augenträgern.

Oberdieck.