



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 Neullingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

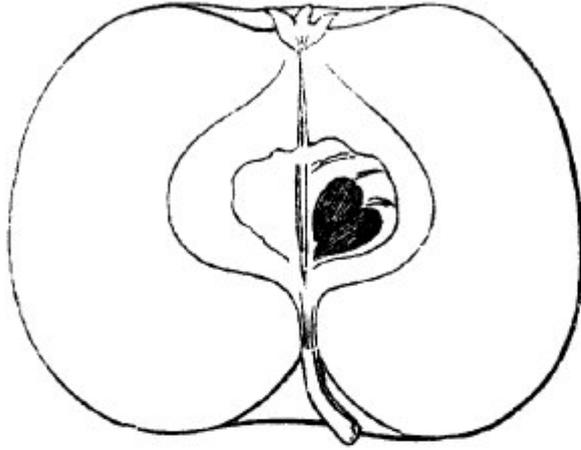
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Duquesne's Pepping. Oberb. ** †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese delicate, höchst schätzbare Frucht erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek zu Majthény und kam sie an Urbanek aus der Collekzion der Londoner Gartenbaugesellschaft. In deren Cataloge findet sie indeß nur, ohne Nummer und alle weiteren Bemerkungen ein Duquesnay. Der Name war indeß wie oben geschrieben und ist die Frucht vielleicht von Hrn. Abt Duquesne in Belgien erzogen. Es wird dies dadurch wahrscheinlich, daß Dief am Schlusse der Vorrede zu Hft XXI. unter den aus Brüssel bezogenen Obstsorten einen Pepping Duquesne aufführt. Weder Hogg noch Downing, noch die belgischen, in der Classe der Äpfel so höchst dürftigen Cataloge haben diesen Namen. Verbreitet ist er daher noch gar nicht, verdient aber die häufigste Anpflanzung. Er hat manche Ähnlichkeit mit dem königlichen Kurzstiel, ist jedoch kleiner und im Geschmack der Muskatreinette mehr ähnlich, doch durch etwas Säure delikater. Kann mit Recht zu den Goldreinetten gezählt werden.

Literatur und Synonyme: fehlen beide und ist zu wünschen, daß diese Beschreibung die treffliche Frucht vor dem Untergange rette.

Gestalt: meist etwas blatt, $2\frac{1}{2}$ " hoch, 2 bis $2\frac{1}{4}$ " breit; einzelne hochaussehend. Bauch ziemlich in der Mitte, schön gerundet und die Gestalt sehr gefällig.

Kelch: kleingespißt, offen, in weiter ziemlich flacher, fast schüssel-förmiger Senkung, mit einigen Falten und flachen kleinen Beulen umgeben, die schon auf dem Rande der Kelchwölbung kaum mehr merklich sind.

Stiel: bald kurz und etwas fleischig, bald holzig und $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, mit grünlich zimmtfarbigem Roste belegter Höhle.

Schale: wird nicht fettig oder nur geschmeidig. Grundfarbe vom Baume grünlich gelb, später schönes hohes Gelb, wovon indeß wenig rein zu sehen ist, indem die ganze Sonnenseite mit einem etwas dunklen Carmoisinroth getuscht ist, welche Färbung nach der Schattenseite leichter aufgetragen ist und Streifen zeigt. Punkte fein, zahlreich, rostfarben, in der Röthe stärker und theils feine Roststernchen. Auch kleine schwarzgraue, etwas eingesenkte Fleckchen finden sich einzeln. Geruch ist merklich und angenehm.

Das Fleisch ist gelblich, fein, vor der rechten Reife fest und abknackend, in der Reife mürbe, wie das der Orleansreinette, von delikatem, weinartigen, durch ein angenehmes zimmartiges Gewürz erhabenen, süßen Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind nicht groß, doch ziemlich geräumig; die Kerne vollkommen, zahlreich, spitz eiförmig, graubraun.

Kelchröhre: kurzer Ke gel.

Reifzeit und Nutzung: etwas nach Michaelis gebrochen, welkt die Frucht schon in der Gegend von Hannover nicht, reift vom December an, hält sich bis Ostern und ist für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wächst in der Baumschule bisher gut, doch gemäßigt, und haben die Probezweige bald getragen, so daß die Sorte mit Vortheil als Zwerg, vielleicht selbst auf Wildling, wird erzogen werden können, wo dann die Früchte wohl noch größer werden, als in obigem Umriffe. — Die Sommertriebe sind mäßig stark, nach oben mit feiner Wolle bedeckt, nach unten von einem feinen Silberhäutchen fast rundum überzogen, braunroth und mäßig stark punkirt. Das Blatt ist eiförmig, nach oben am Zweig mehr elliptisch, 2" breit, 3" lang, flach ausgebreitet, mit halbaufgesetzter Spitze, ziemlich stark und scharf gezahnt. Astenblätter lanzettförmig; Augen herzförmig, etwas weiß, wollig; Augenträger flach.

Oberdieck.