



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

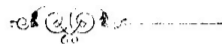
von

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

Erster Band: Äpfel.

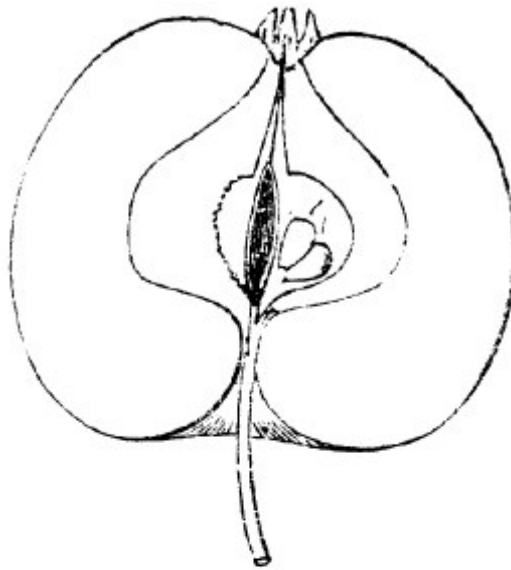
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Gelber Pepping von Ingestrie. Diel. * † Herbst.

Heimath und Vorkommen: diese schöne, einem Englischen Goldpepping ähnliche, jedoch durch etwas hellgelbere Farbe und frühe Zeitigung von demselben sich leicht unterscheidende Frucht erzog der um die Wissenschaft hochverdiente Präsident der Londoner Gartenbaugesellschaft, Esq. Knight, zugleich mit dem Rothen Pepping von Ingestrie, beide aus den Kernen des nämlichen Apfels, eines Oranienpeppings, befruchtet mit dem Staube des Englischen Goldpeppings, und machte beide durch die Horticult. Soc. Transactions 1811 bekannt. Ingestrie soll, wie Diel anmerkt, Wohnsitz des Carl Talbot sein. Diel erhielt das Reis von Herrn van Mons; die Sorte ist aber nach Hoggs Beschreibung völlig ächt. Hogg rühmt die Frucht als schönen und delikaten Tafelapfel; nach meinen Beobachtungen, mit denen das Urtheil des Herrn v. Flotow übereinstimmt (Monatsschr. II. S. 207), ist die Frucht, die nur 2 Monate sich hält und ziemlich früh saftlos wird, doch nur von mittelmäßiger Güte und empfiehlt sich vorzüglich nur durch sehr reiche Tragbarkeit. Auch der Londoner Catalog setzt sie in den 2ten Rang.

Literatur und Synonyme: Diel A-B. III. S. 43 unter obigem Namen; Hortic. Soc. Transact. I. p. 227; Hogg S. 212; Lond. Catal. S. 21, No. 359; Lindl. Guide 26; Roger Fruit cultur. 81. Abbildung gibt Konals, *Pyrus malus*, Taf. 1, Fig. 4. — Dittrich I. S. 272 nach Diel.

Gestalt: häufig etwas hochaussehend, andere jedoch selbst etwas

flachrund; gute Früchte auch bei mir 2" breit und $1\frac{3}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; oft nimmt die Frucht nach beiden Seiten gleichmäßig ab; manche nehmen noch bemerklich etwas stärker nach dem Kelche ab. Der Bauch ist schön gerundet.

Kelch: langgespißt, oft etwas verstümmelt, in seiner Vollkommenheit mit den Ausschnitten sich rückwärts überbiegend, ist offen (Hogg gibt ihn als „theilweise geschlossen“ an, war aber bei mir ebenso offen, als bei Diel) und sitzt in geräumiger, seichter, selten etwas tieferer, nach Diel ebener Senkung, in der ich indeß immer einige Falten und seine Beulen bemerkte.

Stiel: dünn, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in ziemlich tiefer, glatter, oder nur in ihrem Grunde mit etwas Rost bekleideter Höhle.

Schale: fein, etwas geschmeidig, vom Baume und auch später citronengelb ohne Röthe; doch finden sich zuweilen an der Sonnenseite einige rothe Fleckchen um die Punkte, sowie auch schwarze, etwas größere Fleckchen oder einzelne Rostwarzen. Punkte, nach Diel wenig bemerkbar, sind allerdings fein, doch sichtbar genug, und werden durch seine sie umgebende hellere Dupfen bemerklich. Geruch violenartig, merklich.

Das Fleisch ist gelblichweiß, oft merklich gelb, fein, in der rechten Zeitigung saftvoll, nach Diel von angenehmem, gewürzhaften, etwas fein alantartigen, süßen Weingeschmack, in dem ich jedoch hier etwas Alantartiges kaum wahrnehmen konnte. Im Punkte der rechten Güte schmeckt die Frucht sehr angenehm und süßer, weniger fein einschneidend als Hughes Goldpepping, verliert aber ziemlich bald den Saft. Sie hat jedoch in Zeinsen weit mehr Gewürz, als im Sulinger feuchteren Boden, wo sie fade war, verlangt also vielleicht schweren Boden.

Das Kernhaus ist sehr klein; die engen Kammern enthalten viele kleine, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, ziemlich kurzer Kelch.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Ende September und hält sich nach Diel einige Monate in der Güte; bei mir hielt er sich überhaupt nicht über 2 Monate und setzt auch Hogg die Reifzeit in September und October. Muß in warmen Jahren schon 8—10 Tage vor Michaelis gebrochen werden. Ist für Tafel und Haushalt brauchbar und bei seiner besonders reichen Tragbarkeit würde er vielleicht zum Welken mit merklichem Vortheile gebaut.

Der Baum ist gesund und wächst in der Jugend gut; bei seiner frühen und reichen Tragbarkeit wird Diel richtig bemerken, daß er nicht groß zu werden scheint. Er trägt meistens schon in der Baumschule. Die Sommertriebe sind mäßig stark, fast fein, schlank, nur nach oben mit etwas Wolle belegt, schmutzig braunroth, nach Diel mit keinem wahren Silberhäutchen belegt und mit vielen, aber feinen, wenig ins Auge fallenden Punkten besetzt, die ich wenig zahlreich und nicht eben fein, aber mattgrau und dadurch wenig ins Auge fallend finde, sowie starke, gehörig besonnte Triebe nach unten doch ziemlich silbergrau aussehen. Blatt klein, rund-eiförmig, zuweilen selbst fast rundlich, oder auch umgekehrt eiförmig mit aufgesetzter Spitze, flach ausgebreitet, unten wenig wollig, wenig glänzend, nicht tief und meistens stumpf gezahnt. Austerblätter fadensörmig. Die unteren Blätter am Triebe sind wenig größer. Augen klein, roth, herzförmig. Oberdieck.