



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.

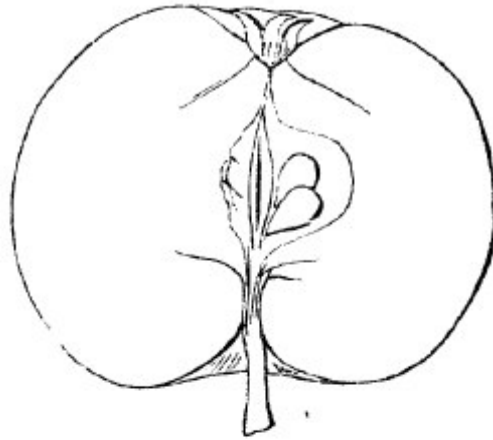
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 314. **Goldpepping von Grange.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1a.; Hogg II, 1A.



Goldpepping von Grange. ** †. Ende Oct.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Frucht, welche dem Downton Pepping und Hughes Goldpepping ähnlich ist, von jenem aber schon durch flachere Gestalt, von beiden durch den Mangel einer fein einschneidenden Säure sich unterscheidet, erzog der bekannte Esq. Knight in England um 1791 durch Bestäubung des Orange Peppings mit dem Engl. Goldpepping und machte die Sorte 1802 bekannt. Der Mutterstamm steht, nach der von Hogg gegebenen Nachricht, noch zu Wormsley Grange in Herefordshire. Die Frucht wird in England sowohl für die Tafel als zu Cyder sehr geschätzt. Mein Reis erhielt ich von Bödiker als Granges Apple, der es von Diel erhalten haben wird, an den schon etliche englische Sorten kamen und stimmt meine Frucht mit Hogg's Beschreibung ganz. Auch durch Siegel erhielt ich die Frucht von Diel, sah jedoch von Siegel's Reise noch keine Frucht.

Literatur und Synonyme: Hogg p. 101 Gränge, ebenso Lond. Catal. Nr. 295, Lindley Guide 106; Abbildung gibt Ronald Pyrus Malus Taf. 32, Fig. 6. Bei deutschen Autoren kommt die Frucht noch nicht vor. Muß nicht verwechselt werden mit der Granges Parmäne, die auch Granges Pippin heißt.

Gestalt: flachrund, stark 2" breit und 1 $\frac{2}{3}$ " hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht sich kaum abnehmender nach dem Kelche als nach dem Stiele. Die Form ist schön gerundet und regelmäßig.

Kelch: fein und langgespitzt, mit fast aufliegenden Segmenten, weit offen und sitzt in flacher, weiter, zuweilen auch etwas enger, fast ebener Senkung, nur mit einigen feinen und flachen unregelmäßigen Fleischbeulen umgeben.

Stiel: kurz, nach Hogg fleischig, bei mir bisher bald ein Buß, bald $\frac{1}{2}$ " lang und holzig, in recht flacher, gewöhnlich fein rostfarbiger Höhle.

Schale: ziemlich fein, mäßig glänzend, schon am Baume ziemlich hochgelb, in der Reife schön goldgelb. Röthe fehlt und ist die Sonnen-
seite nur goldartiger. Carmoisinflecken werden wahrscheinlich vorkommen, wiewohl ich sie in einem warmen und nassen Jahre nicht sah und auch Hogg ihrer nicht gedenkt. Punkte sind ziemlich zahlreich, fein und nur an der Sonnenseite etwas stärker. Feine Mostanflüge sind nicht häufig. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist sehr gelb, fein, fest doch mürbe, saftreich, von fast süßweinartigem recht angenehmen Geschmacke, ähnlich dem des Engl. Goldpeppings, doch nicht völlig so edel.

Das Kernhaus ist geschlossen, die mäßig geräumigen Kammern enthalten gedrängt liegende, lang und spitz eiförmige, häufig facettirte Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer, ziemlich breiter Kelch.

Reife und Nutzung: Zeitigt in England im October und hält sich bis in den Januar. Bei mir fing die Zeitigung gegen Ende October an. Hogg gibt noch an, daß die specifische Schwere des Mostes dieser Frucht, die er one of the excellent productions of T. A. Knight nennt, 1079 betrage.

Der Baum wächst gut und gesund und scheint früh zu tragen. Seiner Fruchtbarkeit gedenken zwar weder Hogg noch der Lond. Catal. ausdrücklich, setzen sie aber, als in England schon bekannt, sichtbar voraus, und ist an der Fruchtbarkeit eines in England erzogenen Sämlings auch bei uns nicht zu zweifeln. Sommertriebe gerade, bräunlicholive, nach oben fein wollig, merklich silberhäutig, zahlreich punktirt. Blatt ziemlich groß, unten am Zweige lang oval, nach oben hin mehr kurz oval, fast flach ausgebreitet, ziemlich glänzend, mit feinen scharfen Sägezähnen besetzt. Aftblätter lanzettförmig, Augen klein, weißwollig, Augenträger etwas hoch.

Oberdieck.