



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 Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

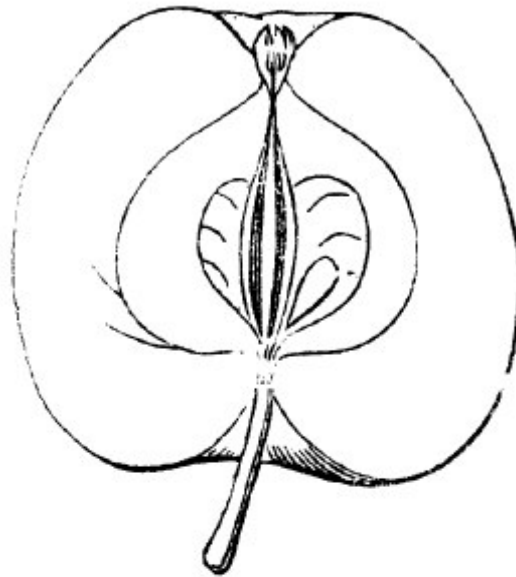
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Hahnen-Pepping. ** B.
Cockle's Pippin Forsyth Trans.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieses sehr schätzbaren Tafelapfels habe ich durch Herrn Pfarrer Urbanek von der Londoner Gartenbaugesellschaft, und ist die Sorte nach Hogg's Beschreibung ächt. Woher er weiter stammt, sagt Hogg nicht, und bemerkt nur, daß er besonders in Surry und Suffer viel gebaut werde. In Deutschland wird er noch unbekannt sein, denn was Dittrich III. S. 40 unter obigem Namen hat, ist nach Hogg's Angaben nicht die rechte Sorte. Der unansehnlichen Frucht sieht man die innere Güte nicht an.

Literatur und Synonyme: Londoner Catalog Nr. 151; Hogg S. 57 Nr. 74 mit dem Synonym Cockle's Pippin (also vielleicht nach einem Manne Hahn benannt?) nach Forsyth Treat 98; Nutmeg Pippin, Nutmeg Cockle Pippin, White Cockle Pippin nach dem Lond. Catalog, und Brown cockle Pippin nach Garden Chron. 1846 p. 148. — Lindl. Guide 66 Rog. Fr. Cult. 96. Abbildung in Ron. Pyr. Mal. Taf. 23 Fig. 9. — Emmons p. 87. Downing hat ihn nicht. Muß nicht verwechselt werden mit Diel's Frühem Muscatnußapfel, den Rentmeister Hellner aus England als Nutmeg erhielt, und von dem Diel selbst sagt, daß er der rechte Nutmeg der Engländer nicht sein könne.

Gestalt: theils abgestumpft konisch, wie auch Hogg angibt, theils mehr zur Eiform neigend, wie der Londoner Catalog angibt, meistens hochaussehend. Auf Hochstamm erhielt ich 1857 und 58 Früchte von der Größe obiger Figur, 2" breit, $1\frac{3}{4}$ "—2" hoch. Die von Hogg gegebene Figur ist $2\frac{3}{4}$ " breit und $2\frac{1}{2}$ " hoch und auch bei uns dürfte

auf weniger trockenem Boden, als ich ihn habe, noch mehr aber in Süd- deutschland die Frucht merklich größer werden, und werden dann, wie Hogg angibt, auch flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, die bei mir nur wenig bemerklich waren. — Der Bauch sitzt fast in der Mitte, oft etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich gerundet und abgestumpft wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie nur etwas mehr ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: geschlossen, klein, feingespitzt, grün bleibend, in enger, mitteltiefer Sentung.

Stiel: 1" lang, holzig, in weiter, trichterförmiger Höhle, die nicht immer mit Krost belegt ist.

Schale: vom Baume grünlichgelb, in voller Reife fast hochgelb. Die Sonnenseite ist nur goldartiger. Krostansflüge bald ziemlich häufig und werden in manchem Boden zu stellenweisen Ueberzügen werden (woher die englische Bezeichnung Brown), bald ist die Frucht von Krost ziemlich frei. Punkte ziemlich zahlreich, von den Krostansflügen etwas verdeckt; bei krostfreieren treten sie als ziemlich starke Krostflecken hervor. Geruch angenehm.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, fest, saftreich, mürbe, von süßweinigem, durch ein citronenartiges Gewürz erhabenen Geschmacks. Etwas Muscatnußartiges fand ich im Geschmack nicht, der vielmehr dem des Englischen Goldpeppings ähnlich war. Auch Hogg sagt nur with a pleasant aromatic flavor (mit angenehmem gewürzhaften Geschmack).

Kernhaus: etwas oder selbst stark offen, groß, läuft in die Länge und enthält schwarzbraune, spitze, lange, mit Facetten versehene Kerne.

Die Kelchröhre geht als starker Kelch ziemlich herab.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt nach Hogg im Januar und hält sich bis April. Meine etwas früh gebrochenen Früchte zeitigten im Dezember und welkten auf der Obstkammer schon im Januar merklich, wie indeß das Welken mancher Früchte bei mir theils mit dem trocknen Boden zusammenhängt, den ich in Nienburg hatte und hier habe, so wird es sich weniger finden bei späterem Pflücken und Aufbewahrung der Frucht im Keller, und welken schon mehr nach der See hin viele Früchte nicht, die bei mir den Fehler hatten. Ist vorzüglich als delikater Tafelapfel schätzbar, und dürfte in Norddeutschland vorerst hauptsächlich als Zwerg mit Vortheil anzuziehen sein, was ich bereits versuche.

Der Baum ist nach Hogg gesund und hart und trägt sehr reichlich, was sich hier bestätigte. Die Sommerzweige sind etwas fein, schlank, mit feiner Wolle belegt, schwärzlich braunroth, ziemlich reich punktiert. Blatt meist elliptisch, oft eiförmig, mit den Rändern etwas aufwärts gebogen, stark und ziemlich bogenförmig gezahnt. Austerblätter lanzettförmig. Augen klein, anliegend, herzförmig, etwas wollig.

Oberdieb.