



## 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.**

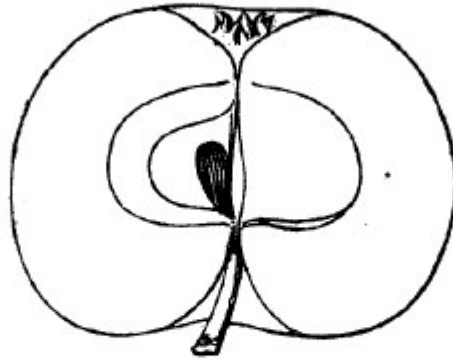
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Hörlins Pepping. Luc. \*\* † Winter. *Konfession*

Heimath und Vorkommen: Eine neue Kernfrucht vom Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen (Württemberg) vor etwa 20 Jahren aus Samen gezogen und von mir diesem verdienten, eifrigen Pomologen zu Ehren so benannt.

Literatur: Lucas Kernobstf. Württ. S. 77 als Hörlins Winterpepping.

Gestalt: Kleiner plattrunder, einer unvollkommenen Spital-Reinette, mitunter auch dem Englischen Goldpepping ähnlicher Apfel. Der Bauch sitzt gewöhnlich unter der Mitte und die Kelchwölbung ist etwas spitzer als die Stielwölbung; einzelne breite sehr flache Erhabenheiten machen die Wölbung nicht selten uneben, doch kommen auch viele Früchte mit ganz regelmäßiger Wölbung vor.

Kelch: breitblättrig, Blättchen zurückgeschlagen, halboffen, doch mehr offen als geschlossen mit Falten umgeben, in flacher, weiter Einsenkung; charakteristisch mit grauem angespritzten Rost umgeben.

Stiel:  $\frac{1}{2}$ " lang, holzig, in weiter tiefer mit gelbgrauem Rost strahlig ausgefütterter Höhle.

Schale: glänzend, grünlich gelb und goldgelb, die Sonnenseite röthlich schillernd. Punkte einzeln, grau; Rost figurenartig an der Kelch- und Stielwölbung von grauer oder graugelber Farbe. Wahre Röthe fehlt. Einzelne Warzen und Baumsflecken sind meistens wahrzunehmen.

Fleisch: weiß, gelblich schillernd, von delicatem, wenigem, gewürztem Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen oder auch hohlerig, sehr vollsamig; gewöhnlich 3 Kerne in jeder Kammer.

Kelchröhre: lang, trichterförmig.

Reife und Nutzung: Januar bis April; der Apfel hält sich ohne irgend zu wellen bis in den Sommer. Tafelobst 1. Ranges, sowie auch vortrefflich zu Obstwein und Compots.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst in der Baumschule ganz vorzüglich und bildet ebensolchöne Hochstämme ohne Pfahl wie Pyramiden. Die Zweige stehen in spitzen Winkeln und es ist überhaupt der Wuchs dieser Sorte sehr schön. Die Holztriebe sind bräunlich grau, bewollt, fein punctirt, schlank, mit ziemlich dicht gestellten Augen; das Blatt ist klein, rund eiförmig, ziemlich langgespitzt, unterseits dünn befilzt, oberseits glatt und mattgrün, fein und doppelt gefägt, die Ränder etwas aufgebogen.

Dieser köstliche Apfel, dessen Baum gar nicht zärtlich, verdient sicher als feiner, edler Tafelapfel, sowie zu wirthschaftlichen Zwecken alle Beachtung.

E. d. Lucas.