



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdiede,

Director des Pomol. Instituts in Neullingen. Superintendent in Seinich bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

Bro. 263 – 541.

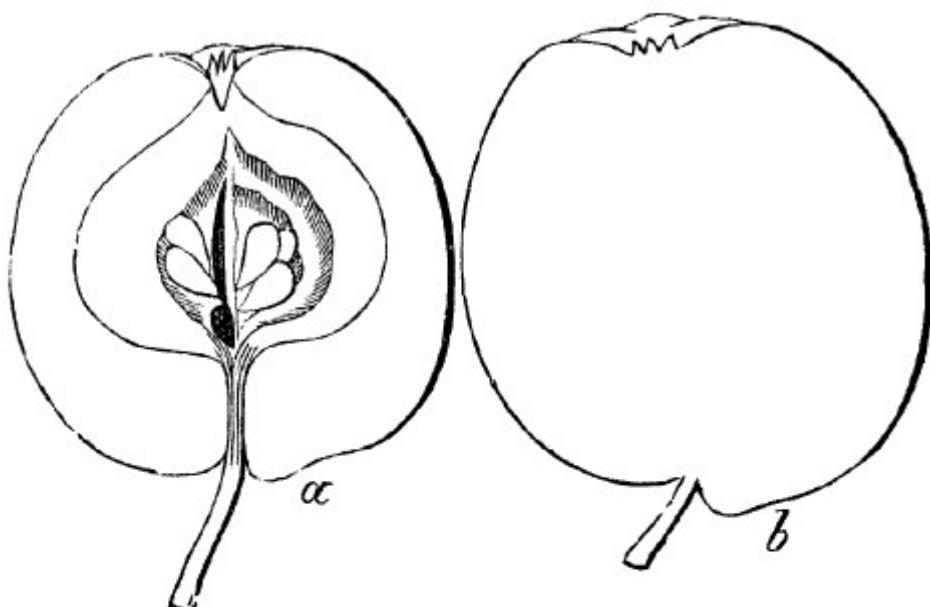
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen

— — — — —

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ullmer.

No. 520. *Kerry Pepping.* Diel IV, 4.; Lucas XII, 2. b.; Hogg II, 1. B.



Kerry Pepping, in meiner Gegend nur *†, nach Diel **†, Oct. — Jan.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Irlandische Frucht, die nach der Grafschaft Kerry ihren Namen haben wird und von dem Baumschulenbesitzer Robertson zu Kilkenny in Irland der Londoner Gartenbau-Gesellschaft vorgelegt wurde (Transact III, S. 453). Gilt in England als einer der besten Herbstäpfel und auch Diel lobt die Güte. In meiner Gegend fand ich ihn weniger schätzbar; die Früchte blieben sowohl an meinen früheren Wohnorten, als auch in Leinen klein und fielen gewöhnlich zu früh ab. In Süddeutschland, vielleicht auch an der Seeküste, wo die Frucht größer werden wird, wird er schätzbar sein. Das Reis erhielt ich von Diel und ist die Sorte ächt.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. VI, S. 104, *Kerry Pepping*. Dittrich I, S. 424, führt als Synonym an *Pippin early red*, sagt aber nicht, ob er dies Synonym aus eigener Beobachtung hat oder nicht — eine Sünde der Pomologen gegen den sicheren Fortgang der Wissenschaft, die so oft vorkommt. In Englischen Werken finde ich dies Synonym nicht. Doch hatte ich früher eine Frucht des Namens von Herrn v. Flotow, die ich gleichfalls mit *Kerry Pepping* identisch fand. — Hogg, S. 121, führt als Synonym an *Edmonton's aromatic Pippin*. Die gegebene Figur ist der meinigen ähnlich (siehe oben b) und charakteristisch, Lond. Cat. S. 22, Nr. 380. Hooker *Pomona Londinensis*, Taf. 20, stellt ihn merklich größer dar als Hogg, doch erkenne ich in der Abbildung leicht meine Frucht. *Pomol. Magaz.* Taf. 107; Ronald *Pyrus Malus* Taf. 6, Fig. 3. Lindley *Pomolog. Britann.* III, Taf. 107, auch sehr groß und Colorit zu grün. Rogers *Fruit Cultiv.* 79. Lindley *Guide* 19. — Downing S. 88, ohne Figur, gibt auch kein Urtheil über Güte. Auch Elliott führt ihn S. 188 ganz kurz unter den bereits übertroffenen Früchten auf. Emmons, S. 29, hat als Synonym *Hampshire Yellow*, aber sehr falsch, da dies nach Hogg, S. 99, Synonym der Winter Goldparmäne in England ist.

Gestalt: Ist nach Diel in seiner Bildung bald hochaußehend, bald nähert er sich der Kugelform, was bei meinen Früchten stets der Fall war. Der Bauch sitzt meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund, (bei mir oft zugerundet) wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie wenig stärker ab, und einzelne Exemplare nehmen selbst stärker nach dem Stiele ab, als nach dem Kelche. Größe guter Früchte ist nach Diel $2\frac{3}{4}$ " Breite und $2\frac{1}{2}$ " Höhe; ich hatte nie über $2\frac{1}{2}$ " breite und stark 2" hohe Exemplare, und meistens blieben sie noch kleiner.

Kelch: scharf gespitzt, geschlossen, steht in kleiner, seichter Einsenkung, mit feinen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen keine wahren Erhabenheiten hin, und ist die Form meist schön gerundet.

Stiel: dünn, holzig, $\frac{3}{4}$ —1" lang, sitzt in enger, nicht tiefer Höhle und allermeist legt sich an ihn ein stärkerer Fleischwulst an und biegt ihn zur Seite.

Schale: glatt, nicht fettig. Grundfarbe vom Baume ein etwas grünliches Hellelbg, das in der Reife ziemlich hochgelb wird. Die Sonnenseite zeigt öfters ziemlich viele, feine, kurz abgesetzte, oft auch ziemlich langabgesetzte Carmosinstreifen, und ist zwischen denselben noch leicht getuscht. Beschattete Früchte sind an der Sonnenseite nur goldgelber. Die Schattenseite zeigt nach Diel einen oft bedeutenden, zerstreut aufgetragenen Rost, was ich nur einzeln fand, und meistens wenig Rost bemerkte. Punkte sehr sein und wenig wahrnehmbar. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich, fein, nach Diel fastreich, von recht angenehmem, gewürzhaften, erhabenen Zuckergeschmacke, der etwas fein Calvillartiges hat. Ich fand an meinen kleineren Früchten den Geschmack nicht edel genug.

Kernhaus: groß, offen, die großen Kammern enthalten viele vollkommene, facettirte, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre ist, nach Diel, ein bis zur Hälfte nach dem Kernhause gehender Regel.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt oft schon gegen Ende Septbr. und hält sich 2—3 Monate, verliert aber, nach Diels Bemerkung, zuerst an Geschmack.

Der Baum wächst, nach Diel, lebhaft (bei mir sehr gemäßigt), wird ziemlich groß, bildet eine gut in die Luft gehende Krone, setzt viel Fruchtholz an und trägt bald. Sommertriebe ziemlich stark, nur nach der Spitze wollig, stark silberhäutig, trüb erdbraunroth, nur fein und wenig bemerklich punktiert. Blatt klein, elliptisch, oft ziemlich eisförmig, flach, etwas unregelmäßig und stumpf gezähnt; die unteren Blätter am Zweige sind größer und oft fast rund. Astblätter pfriemenförmig. Augen klein, wollig, herzförmig, sitzen auf langgerippten Trägern.

Oberried.