



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

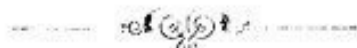
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

Nro. 263 — 541.

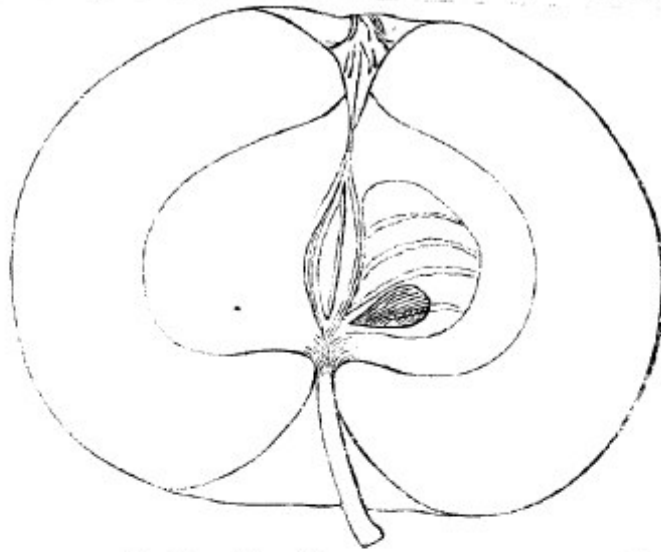
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 324. London-Pepping. Die IV, 1.; Luc. VIII, 1 b.; Hogg III, 1 A.



London-Pepping. <sup>1877</sup> Winter.

Heimath und Vorkommen: Der Apfel ist wahrscheinlich eine alte englische Frucht. Nach Hogg erwähnt ihn zwar von allen pomologischen Schriftstellern zuerst Lindley; er wird aber schon in alten schriftlichen Notizen von 1580 unter dem Namen Lounden Peppen als von einem Herrn Paee zu Brentmarch herstammend, genannt. Ich habe ihn von einem Freund erhalten und finde keinen Grund, die Richtigkeit der Frucht zu bezweifeln.

Literatur und Synonyme: Lindley beschreibt ihn zuerst in den Hort. Transact. vol. IV, p. 67, auch wieder in der 1ten Ausgabe des Lond. Catal. 1826, unter Nr. 680, sowie in der 3ten ohne Aenderung aufgeführt, mit den Synonymen: Five Crown Pippin. (Hogg schreibt nach Forsy: treat: Five Crowned Pippin, was vielleicht richtiger ist) New London Pippin und Royal Somerset. London hat ihn in f. Encyclop. S. 892 Nr. 113 unter dem Namen London, mit den vorgenannten Synonymen und kurzer Beschreibung, worin er ihn abweichend von den andern, als grün und rothgestreift angibt. Ausführlicher beschreibt ihn Hogg Nr. 212 und bezieht sich zugleich auf eine Abbildung in Ronald T. 14. Lindley nennt ihn einen Kerstler Apfel. Ditrich I. S. 507 führt ihn unter dem Namen Londoner große Reinette auf und beschreibt ihn ganz nach London. Die ausführlichste Beschreibung gibt Hogg.

Gestalt und Größe: Hogg gibt die Größe zu  $2\frac{3}{4}$ " breit und  $2\frac{1}{4}$ " hoch an und hebt die fünf nach dem Kelche zu sich gleichmäßig erhebenden Rippen sehr heraus, worauf sich seiner Meinung nach auch der Namen Five Crowned Peppin beziehen soll. Die mir vorliegenden Früchte waren  $2\frac{1}{4}$  bis  $3\frac{1}{3}$ " breit und 2 bis  $2\frac{1}{4}$ " hoch, zeigten auch meistens die fünf Rippen am Kelch recht deutlich und zwar oft stärker als die oben abgebildete schöne Frucht.

**Schale:** sehr fein, glatt, sehr geschmeidig, fast etwas fettig. Farbe in der Regel ganz einfarbig schön gelb, auf der Sonnenseite nur etwas höher gelb, zuweilen, jedoch nur bei recht stark besonnten Früchten, auch etwas rothgelb (Lindley sagt trübroth) angelauten und darin mit etwas stärkerem Roth fein gestreift und gefleckt. Auch bemerkt man einige wenige feine, oft sehr feine rothbraune Punkte, doch sind auch hie und da weißliche Punkte unter der Schale (worin der braune Punkt nicht zu bemerken ist) und ein weißlicher Schimmer auf der Schale, wie bei dem weißen Wintercalvill, deutlich zu erkennen. Hogg beschreibt die Farbe von blaß gelblichgrün in Citrongelb übergehend und auf der Sonnenseite bräunliches Roth. Es dürfte dabei auch viel auf den Standort und die Feuchtigkeitsverhältnisse der Atmosphäre ankommen.

**Kelch:** grün, (manchmal etwas braun) langblättrig, wollig, halbessen, bei den kleineren Früchten geschlossen. Die Kelchvertiefung ist von 5 mehr oder weniger erhabenen, immer aber deutlichen Rippen (deren auch Lindley gedenkt) umgeben, die sich aber über die Frucht hin verlieren, so daß der Querschnitt doch fast rund erscheint.

**Stiel:** bald kürzer, bald länger, grün-braun; Vertiefung noch etwas grünlich und braun rostig, strahlig.

**Kernhaus:** ziemlich deutlich bezeichnet, groß fast calvillartig; die Fächer sehr offen und geräumig, doch nur einzelne schöne vollkommene Kerne enthaltend.

**Kelchhöhle und Röhre** bilden zusammen einen langen sehr spitz zulaufenden Kelch, der bei großen Früchten oft ausplatzt und sich in die Kernhausaxe öffnet.

**Fleisch:** gelbl. fein, mürbe, ziemlich saftig, von angenehmem, süßlich säuerlichen, gewürzigen, aber nicht beerenartigen, sondern parmänartigen Geschmack. — Geruch schwach. (Hogg sagt lebhaft gewürzt.)

**Reife und Nutzung:** Etwa December und Januar, hält sich aber bis in den März. Für die Tafel sowohl als für die Küche sehr gut zu gebrauchen. L. 2, W. 1. Hogg nennt ihn einen vortrefflichen Küchenapfel, der aber auch als Dessert-A. vom Nov. bis April zu brauchen ist. Der Lond. Cat. fügt hinzu, die Frucht werde nicht weß.

Der Baum wird nach Hogg nur mittelmäßig groß, ist dauerhaft und trägt sehr gut, was Lindley bestätigt.

v. Flotow.

Ann. Zu vorstehender Beschreibung, die ungezweifelt von der ächten Frucht entnommen sein wird, bemerke ich, daß der in meiner Anleitung S. 158 aufgeführte London Pippin nicht die rechte Sorte und eine ganz andere weniger edle Frucht ist, als ich unter dem Namen nunmehr ungezweifelt ächt von der Londoner Gartenbau-Gesellschaft erhalten habe. Auch bei mir zeigten sich 5 schöne, den Kelch sternförmig umgebende auf der Kelchwölbung am stärksten hervortretende und dann bald verschwindende oder wenig bemerkliche Rippen. Die Färbung notirte ich als an der Sonnenseite mit einer Anfangs unansehnlichen, später fast hellblutfarbigen Röthe verwaschen und ziemlich lebhaft gezeichnet, den Geschmack als gewürzhaften, edlen Zuckergeschmack, das Kernhaus nur als stark hohlachsig, die Güte, da auch die Frucht gar nicht faull, \*\* ††. Der Baum hat in der Baumschule das Aussehen eines Wildlings, treibt kräftig, setzt die untern Triebe in flachen Winkeln an. Die langen, an Dicke nach oben abnehmenden Triebe mit gedrängt sitzenden Augen sind violettbraun, zahlreich und in die Augen fallend punktiert. Blatt ziemlich klein, fast flach, langeiförmig mit meist auslaufender Spitze. Blätter am Fruchtholze langoval, oft umgekehrt lanzettlich. Augen klein, weißwollig. Geht bei uns irrig als Cornwalliser Nellenapfel.

Dberdieck.