



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

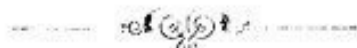
von

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

Vierter Band: Äpfel.

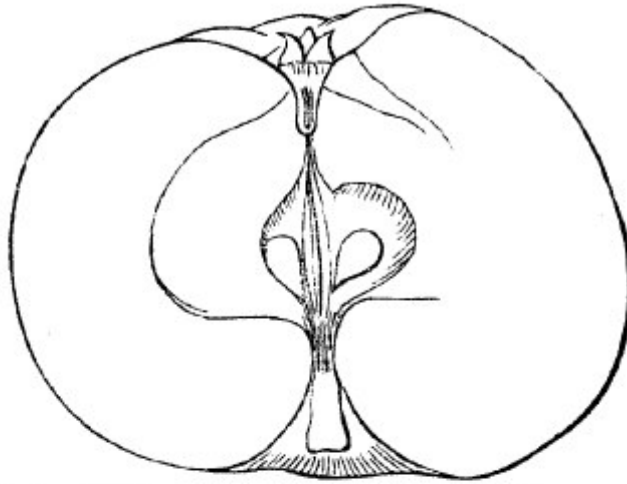
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Neuer Steinpepping. ** †. Januar bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diese recht sehr schätzbare und in nördlicherer Gegend wohl dem ähnlichen Alten Nonpareil vorzuziehende Frucht erzog, nach der von Hogg gegebenen Nachricht, ein Baumschulenbesitzer William Pleasance zu Barnwell unweit Cambridge und legte sie 1821 der Londoner Gartenbaugesellschaft vor. Ist bei uns noch unbekannt. Mein Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und besitze nach Hogg's Angaben die Sorte ächt.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 142 New Rock Pippin, Lond. Cat. Nr. 460. Lindleys Guide 75. Hortie. Soc. Transactions V, S. 269.

Gestalt: Gleicht in Allem sehr dem Alten Nonpareil, und wurde bei mir noch etwas größer. Die Frucht wäre überhaupt nach unsern Anschauungen eher zu den Nonpareils als zu den Peppings zu zählen. Der Bauch sitzt ein wenig mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist stark abgestumpft. Breit sich aufwerfende Erhabenheiten verschieben, wie bei dem Alten Nonpareil, öfter die Rundung und machen die Breitenmesser etwas ungleich. Gute Früchte von einem unbeschnittenen Zwergbaume waren in dem breitesten Durchmesser $2\frac{3}{4}$ " breit im kleineren oft nur $2\frac{1}{2}$ ", und etwas über 2" hoch.

Kelch: breitgespitzt und wie fast die ganze Kelchsenkung merklich wollig, ist fast ganz oder wirklich geschlossen und sitzt in flacher weiter Senkung mit Falten und einigen feinen Rippchen umgeben, die zuweilen

etwas stärker hervortreten und einen Stern bilden, jedoch über die Kelchwölbung sich nicht hinausziehen.

Stiel: kurz, meist sehr kurz und etwas fleischig, sitzt in weiter tiefer, mit etwas Koft besetzter Höhle, der meist strahlig verläuft.

Schale: ziemlich fein, nach Hogg vom Baume dunkelgrün, bei mir schön hellgrün, fast etwas gelblich grün, in der Reife schön gelb. Besonnte Früchte sind an der Sonnenseite braunroth getuscht (ähnlich wie Braddicks Nonpareil), weniger besonnte haben nur schwache Röthe und wird die Röthe durch Auflegendes abgeschnitten. Punkte etwas unregelmäßig vertheilt, meistens ziemlich stark wie kleine Koftsternchen, oft jedoch auch feiner; in der Röthe sind sie gelblich grau und oft etwas schwärzlich umringt. Koft, den Hogg als häufig angibt, fand ich nur in leichten Anflügen. Geruch gewürzhast, sehr merklich.

Das Fleisch: ist schwach grünlich weißgelb, fein, hinreichend saftreich, in voller Reife mürbe von schwach weinartigem gezuckerten stark zimmtartig gewürzten Geschmacke. (Hogg sagt: with the flavor of anise, doch beide Vergleichen bezeichnen das sehr vorzügliche starke Gewürz nur annähernd; es ist ähnlich, wie bei dem Ribston Pepping, doch noch stärker.)

Kernhaus: geschlossen, nicht groß; die Aderu ums Kernhaus bald stark, bald wenig sichtbar; die mäßig geräumigen Kammern enthalten braune mäßig große, spizeiförmige Kerne. Kelchröhre geht als Regel oder auch mehr cylindrisch ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer. Spät gebrochen zeigte selbst in dem kalten Sommer 1860 die Frucht, auch auf der Obstkammer aufbewahrt, keine Neigung zum Welken, was ihr einen Vorzug vor dem Alten Nonpareil in nördl. Gegenden gibt.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und kräftig und scheint sehr fruchtbar, da Probezweige und jüngere Bäume schon im 3ten Sommer nach der Veredlung trugen, und jener recht voll. Ueber die Form des herangewachsenen Baumes vermag ich noch nichts zu sagen. Sommertriebe schlank, mit feiner Wolle bekleidet, etwas schmutzig rothbraun ziemlich reich punktirt. Blatt groß, eiförmig, auch oval, scharf gesägt gezahnt. Aftterblätter lanzettförmig. Augen etwas weißwollig.

Num. Vom Alten Nonpareil und Neuen Engl. Nonpareil unterscheidet sich die Frucht durch mehr Röthe, weniger weinartigen, aber noch stärker gewürzten Geschmack, im Baum durch weniger langes und schmales Blatt.

Oberdieck.