



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.

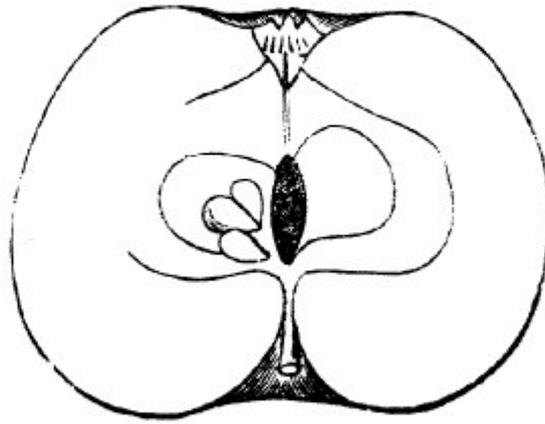
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

Delfkofer Pepping. Luc. * † Winter. *Mamm...*

Heimath und Vorkommen; ich wurde durch den Baumgärtner König in Delfkoben bei Saulgau (Württemberg) schon vor einer Reihe von Jahren auf diesen Apfel aufmerksam gemacht; derselbe findet sich in der genannten rauhen Gegend häufig vor und wird von den Landleuten sehr geschätzt. König schreibt darüber: diese Sorte ist wegen ihrer reichlichen Tragbarkeit, Güte und außerordentlichen Haltbarkeit bei uns die verbreitetste; er gibt viel und guten Most und ist im Frühjahr eine geschätzte Handelsfrucht; 60jährige Bäume sind noch ganz gesund und kräftig und zeigen keine Spur von Krebs; der Baum blüht etwas spät und die Blüthe ist nicht empfindlich; er trägt daher auch gewöhnlich alle 2 Jahre überaus reich.

Literatur und Synonyme: in genannter Gegend wird dieser Apfel Delfkofer Zährler oder Zährling genannt, was seine lange Haltbarkeit andeuten soll.

Gestalt: dem Englischen Goldpepping ähnlich, doch gewöhnlich etwas größer, regelmäßig plattrund; der Bauch sitzt in und unter der Mitte; beide Wölbungen sind ziemlich eben, nur durch ganz flache Erhabenheiten etwas unterbrochen, die sich von dem Kelche bis über die Mitte der Frucht hinziehen.

Kelch: sehr weit offen, breit und kurzblättrig, grünbleibend, in charakteristisch weiter und tiefer, schüsselförmiger Einsenkung, mit wenigen feinen Falten umgeben.

Stiel: $\frac{1}{4}$ " lang, in tiefer, etwas roststrahliger, auch oft ganz glatter Höhle.

Schale: glatt, glänzend, von Grundfarbe hell goldgelb; die Sonnenseite goldartig geröthet, mit vielen schönen Focellenpunkten (wie bei *R. v. Breda*); Rostpunkte fein, vereinzelt; sehr besonnte Früchte sind an einer kleinen Stelle um den Kelch herum hell blutroth verwaschen und die Punkte erscheinen in der Röthe noch dunkler roth; auf der Kelchwölbung bemerkt man immer feinen, gelbgrauen Rost, sowie auch einzelne Rostflecken niemals fehlen. Wenn die Stielhöhle glatt ist, erscheint sie gelb, mit Grün melirt.

Fleisch: weiß, unter der Schale etwas gelblich schillernd, sehr saftreich, abknackend, von angenehmem, süßweinigem Reinnettengeschmack.

Kernhaus: regelmäßig, hohlachsig, vollsamig, oft 4 Kerne in einer Kammer.

Kelchröhre: weit, trichterförmig.

Reife und Nutzung: der sehr haltbare Apfel ist vom Februar an vortrefflich und behält seine Güte den ganzen Sommer durch; er welkt nicht. Tafel- und Wirthschaftsobst ersten Ranges.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst etwas langsam, besonders auch in der Baumschule; es ist deshalb zweckmäßig, diese Sorte in die Krone zu pflropfen; er bildet eine ziemlich dichte, kugelförmige, reich mit kurzem Fruchtholz besetzte Krone. Sommerzweige schlank, wenig bewollt, dunkelbraunroth, mit rundlichen, weißlichen Punkten versehen. Die Blätter unterseits wollig, lang eiförmig, fast eilanzettförmig, sehr stumpf gezahnt, in eine langgezogene Spitze auslaufend; der Blattstiel unterhalb geröthet.

Jedenfalls verdient diese Frucht weitere Verbreitung und häufige Anpflanzung, zumal sie in rauheren Lagen sichere und reiche Ernten liefert.

Ed. Lucas.