



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.

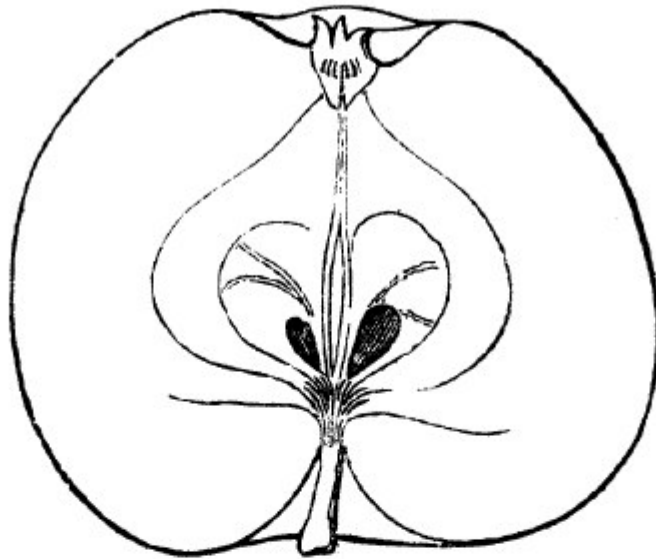
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

Ribston Pepping. Diel. ** †† Winter. *Ribston Pepping*

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich englischen Ursprungs, doch auch dort erst am Ende des vorigen Jahrhunderts bekannter geworden. Die Nachrichten reichen hinauf bis auf einen Stamm, den man zu Ribston-Hall bei Knaresborough fand, wo er vielleicht aus einem aus Ruen gekommenen Kerne entstanden ist. Ist jetzt in England eine Lieblingsfrucht, aber auch schon auf dem Continente und in Amerika verbreitet, und liegen mir so eben an verschiedenen Orten bei Christiania gewachsene Exemplare vor, die weder an Größe noch an edlem Geschmacke hier gewachsenen nachstehen und nur etwas düsterer gefärbt sind. Man hat an einzelnen Orten über die Tragbarkeit geklagt, und scheint es, daß er am reichlichsten ansetzt, wo die Luft etwas feucht ist (wenigstens nach der Blüthe), wie in England.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb die Frucht XI, S. 93 als Ribstons Pepping, ebendasselbst S. 134 als Englische Granatreinette und A—B 6, S. 108 als Travers-Reinette. Alle diese drei Sorten sind völlig gleich, und ist Diel in seinen Beschreibungen nicht ganz glücklich gewesen, die er nach zu klein gebliebenen Exemplaren angefertigt hat. Den Travers Appel erhielt er zwar durch Hrn. Sabine, von der Hortie. Soc. mit der Bemerkung, daß die Sorte dem Ribston Pippin gleiche, aber gewürzhafter sei und reicher trage; doch gilt Travers Apple jetzt auch in England als synonym mit Ribston Pippin, der auch noch Glory of York und Formosa Pippin genannt wird. Die Englische Granatreinette erhielt Diel aus zwei englischen Baumschulen als Granatreinette, welcher Name aber in England nicht mehr bekannt ist. Der Lond. Cat. führt sie, zwar mit Nummer, aber ohne weitere Angabe S. 35 auf, aber Hogg führt sie nur unter den ihm wenig bekannt gewordenen Sorten S. 232, kurz charakterisirt und unter Verweisung auf Diel auf, als einen deutschen Tafel-

apfel ersten Ranges. Der älteste Name bleibt obiger. — Hogg S. 178, Hortio. Soc. Cat. p. 39. Downing S. 131; Abbildung (nur zu stark gefärbt) Annales III, pag. 219.

Gestalt: neigt mehr zur Kugelform, als eine Winter-Goldparmäne oder Orleansreinette, und sah ich und hatte selbst nicht selten Früchte von 3" Breite und 2³/₄" Höhe. Durch breite Erhabenheiten häufig weniger schön als eine Orleansreinette und in der Rundung oft verschoben. Bauch etwas nach dem Stiele hin und dort flachrund gewölbt, nach dem Kelche etwas abnehmender.

Kelch: klein, geschlossen, Ausschnitte häufig grün, sitzt mit schönen Falten umgeben allermeist in nicht tiefer, ziemlich oft auch wirklich geräumiger Senkung, aus der mehrere flache Erhabenheiten über die Frucht sich hinziehen.

Stiel: holzig, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ", ragt nicht über die Stielwölbung hervor, sitzt in weiter, tiefer, nicht selten auch durch einen Fleischwulst verengter mit Rost belegter Höhle.

Schale: glatt, vom Baume gelblich grün, später schönes hohes Gelb. Sonnenseite und oft selbst noch ein Theil der Schattenseite ist mit einem etwas düstern Roth gestreift, und dazwischen an der Sonnenseite ebenso punktiert und leicht überlaufen, welches Roth später freundlich karmoisinroth wird, so daß, doch selten, die Röthe an der Sonnenseite wie verwaschen erscheint. Punkte etwas weitläufig vertheilt, nicht ins Auge fallend, in der Röthe oft grau. Geruch gewürzt, sehr merklich. Rostanflüge finden sich oft besonders um Stiel und Kelch.

Fleisch: gelblich, fest, fein, saftreich, anfangs stark abknackend, später hinreichend mürbe. Der delikate, zimmtartig oder wie rosmarinartig gewürzte weinartige Zuckergeschmack, in dem man das Gewürz der Muskatreinette wieder erkennt (von der die Frucht abstammen dürfte), jedoch mit mehr Zuthat von süßer Säure, macht die Frucht sehr kenntlich.

Kernhaus: geschlossen, Kammern eng, Kerne theils unvollkommen; Kelchröhre geht als Regel etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich bis zum Frühjahr, für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wächst nach Hogg stark, ist gesund in trockenem Boden, in feuchtem leidet er oft an Krebs, trägt reichlich und gedeiht im größeren Theile von England hochstämmig, ja selbst in Schottland noch an Mauern, welche Bemerkungen sich im Ganzen bei Die l und mir bestätigten. Er macht eine etwas breite lichte Krone und fest früh, ja stets schon in der Baumschule Fruchtholz an. Sommertriebe: schlank, mit feiner Wolle belegt, nach oben hin ganz weißwollig, allermeist mit leichtem Silberhäutchen überlaufen, violettbraunroth, deutlich, doch allermeist nicht häufig punktiert. Blatt elliptisch eiförmig, unten wollig, mit den Rändern etwas wellenförmig ein wenig aufwärts gebogen, mit häufigen und feinen spitzen Zähnen versehen.

Oberdieck.

Anm. In manchen Jahren hat die Frucht auch nur wenig Röthe.