



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

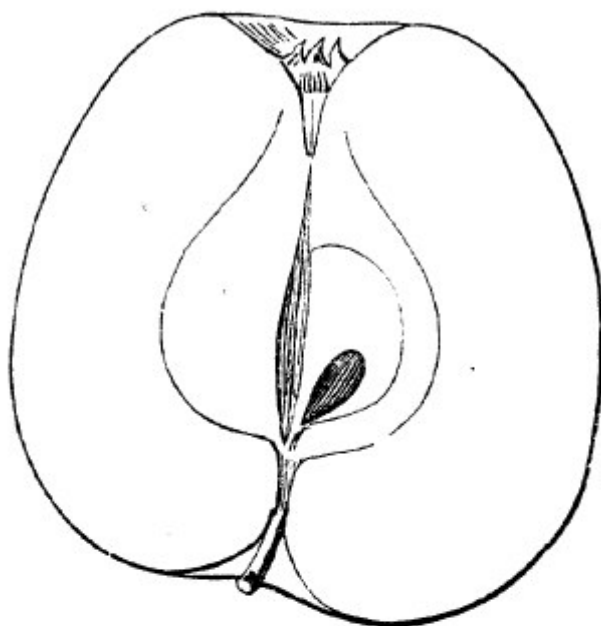
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Walliser Limonen-Peping. Diel. * † Winter.

Heimath und Verbreitung: stammt aus England, wahrscheinlich aus der Graffschaft Wales, worauf der Name Welsh Limon Pipin zu deuten scheint; ist durch Diel in Deutschland ziemlich allgemein verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel S. 8, S. 109. Dittr. I, S. 326. Oberb. S. 163. Lucas, R. Obstf. S. 69. Nach Lucas wird er von den Landleuten bei Hohenheim „der Ruffapfel“ genannt, da er unreif mit grünen Wallnüssen in der That Aehnlichkeit hat.

Gestalt: die Abbildung zeigt die mittlere Größe auf Hochstamm gewachsener Früchte, 2 $\frac{1}{4}$ “ hoch und breit. Auf Zwerg und Pyramide wird der Apfel oft bedeutend größer. Er ist stets hochaussehend, zuweilen nach dem Kelch mehr zugespitzt, oft fast walzenförmig, nicht selten stark verschoben. Der Bauch sitzt dem Stiele näher, nach welchem zu die Frucht oft stark abnimmt.

Kelch: großblättrig, grün, feindewollt, offen, selten unvollkommen, in ziemlich weiter und tiefer Senkung, welche von meist 5 unregelmäßigen Erhöhungen umgeben wird. Diese lassen sich, wiewohl schwach hervortretend, über die Frucht hin verfolgen. Die kegelförmige, weite Kelchröhre ist kurz, reicht aber bis zum Kernhause.

Schale: dünn, hellgelb, später hochcitronengelb, abgerieben schön

glänzend. Das Gelb erscheint bei besonnten Früchten auf der Sonnenseite erheblich dunkler, fast Orange; beschattete Früchte sind überhaupt heller und gleichmäßig gefärbt. Röthe, wie sie Diel angibt, habe ich niemals gefunden, auch die von demselben bemerkten rothen Punkte müssen selten sein. Dagegen zeigen sich unter der Schale viele helle Fleckchen, welche derselben ein marmorirtes Ansehen geben. Auch grüne Tupfen kommen vor. Auf dem Lager erhält der Apfel, besonders in nassen Jahren, viele braune, in das Fleisch eindringende Stippen. Die Schale wird fettig.

Fleisch: gelblich weiß, markig, ziemlich grob, nicht saftreich, von süßlichem Geschmack, ohne Gewürz und von sehr geringem Geruch. Die besondere Schwere, welche Diel bemerkte, kann ich nicht finden.

Kernhaus: fast langherzförmig, groß, geschlossen; Kammern mittelgroß, mehr lang als breit; Kerne klein, dick, hellbraun.

Stiel: meist lang und dünn, holzig, zuweilen sehr kurz und mit einem Fleischbuß versehen. Stielhöhle trichterförmig, von verschiedener Weite und Tiefe, inwendig etwas berostet.

Reife und Nutzung: reift meist schon im November und hält sich nur kurze Zeit gesund, weil er stippig wird. Da Saft und Gewürz fehlen, so ist der Apfel für die Tafel mehr ein Schaustück, obwohl ihm Diel den allerersten Rang einräumt. Sein Werth für die Wirthschaft wird durch die geringe Dauer beschränkt. Gedämpft wird er durchsichtig und ist zu diesem Zweck überhaupt ausgezeichnet. Als Marktsfrucht lockt er die Käufer durch sein sehr schönes Aeußere.

Baum: ist dauerhaft und wächst in seiner Jugend freudig, ohne über Mittelgröße hinauszukommen. Seine Krone ist, obwohl er viel Fruchtholz bildet, doch etwas sparrig und durchsichtig und läßt sich nur durch den Schnitt in eine angenehme Form bringen. Die kräftigen Sommertriebe sind braun, bewollt und punkirt, das ziemlich große Blatt ist länglich eiförmig, meist aufgebogen. Der Baum trägt früh, sehr regelmäßig und reich, ist auch in der Blüthe gar nicht empfindlich.

Da meine in verschiedenen Bodenarten gemachten Erfahrungen in Betreff des Stippigwerdens mit denen von Oberdieck und Lucas übereinstimmen, so kann ich die Sorte höchstens für Privatgärten empfehlen.

Dr. R. Fickert.

Anm. Die eigenthümliche Schwere fand ich oft, und wenn ich mir recht entsinne, in feuchten Herbstern, wo die Frucht zuletzt glasige Stellen bekam. Recht frühes Pflücken hindert das Stippigwerden etwas; vielleicht paßt die Frucht für sehr hohe Lagen. Im Londoner Catalog und bei Hogg findet man einen Welsh Lemon Pippin nicht. Hogg's Lemon Pippin (Kirke's Lemon Lemon Pippin) ist der Quittenförmige Gulderling oder Engl. Winter-Quittenapfel, welchen letzten er selbst als synonym mit anführt. D.