



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.

Achter Band.

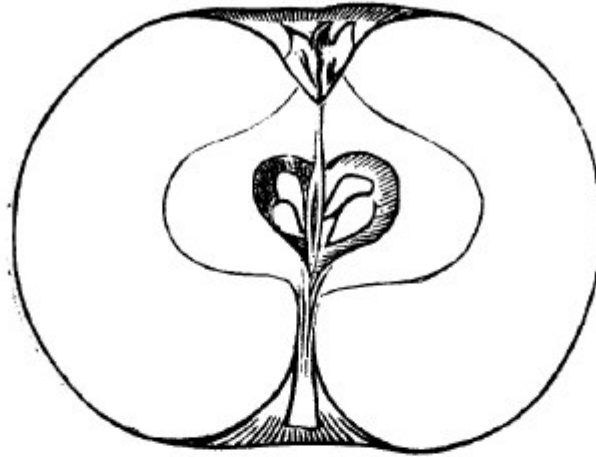
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Pepping von Wyken, **††, Dezember—April.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Hogg gegebenen Nachricht ist diese Frucht in England erzogen aus einem Kerne, den Lord Craven auf einer Reise in Frankreich und Holland mitgebracht hatte und wurde der Stamm gepflanzt zu Wyken, 2 engl. Meilen von Coventry. Der schon alte Mutterstamm existirte 1827 noch. Da die Reinette von Orleans in Holland Wyker Pepping genannt wird, gibt der Name vielen Anlaß zu Verwechslung des Obigen mit dem Holländischen Wyker Pepping und wäre es etwa besser, die Sorte unter dem Synonyme Pepping aus Warwickshire aufzuführen. Wenigstens muß die Differenz der beiden ähnlich benannten Früchte genau beobachtet werden. — Mein Reis erhielt ich von der Societät zu London und zeigte es durch erbaute Früchte sich ächt. Hogg bezeichnet die Sorte als sehr werthvollen Tafelapfel und den Baum als reich tragbar und möchte die Frucht, die nicht welkt, im Werthe dem ähnlichen deutschen Goldpepping nicht viel nachstehen, so daß sie vorerst wenigstens der Beachtung der Pomologen warm empfohlen werden muß.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. S. 46, Nr. 886, Wyken Pippin, mit den Synonymen Warwickshire Pippin, Girkin Pippin und Arley. — Hogg S. 211, unter derselben Benennung und mit denselben Synonymen. Hogg allegirt noch Lindley Guide, 25 und Rog Fr. Cultiv. 93. Abbildung gibt Ronald Pyrus malus, Taf. 12 Fig. 1. In deutschen und amerikanischen Werken finde ich die Frucht noch nicht.

Gestalt: Hat die Größe eines starken deutschen Goldpeppings und ist noch stärker flach gedrückt als dieser in seiner breiten Form, so daß er etwas kassförmig wird. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht nach beiden Seiten sich gleichmäßig; oft jedoch nimmt sie auch noch bemerklich stärker nach dem Kelche ab. Gute Früchte sind $2\frac{1}{2}$ " breit und 2" hoch.

Kelch: breit und etwas kurzgespitzt, offen, sitzt meistens in weiter, etwas flacher Senkung, nur mit einigen Falten umgeben. Auch über die Frucht laufen nur unmerkliche Erhabenheiten hin, deren Form schön gerundet und eben ist.

Stiel: ein dicker, kurzer Bus, sitzt in flacher, meist auch etwas enger Höhle, die stark mit zimmiſfarbigem Koste besetzt ist, der sich noch auf der Stielwölbung verbreitet.

Schale: fast glatt, wenig glänzend, vom Baume gelblich grün, später gelb. Die Sonnenſeite zeigt eine gelblich rothe oder orangefarbige Bace. Kostpunkte sind ziemlich zahlreich. Außerdem finden sich oft Anflüge von Kost.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, saftreich, von süßweinigem, vorzüglichen Geschmace, etwas ähnlich dem des Englischen Goldpeppings.

Das Kernhaus ist klein, läuft in die Breite, die engen Kammern enthalten vollkommene, schwarzbraune, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein etwas kurzer Kelch.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich bis zum April.

Der Baum ist nach Hogg gesund, wächst stark und trägt reich. Er wächst auch in meiner Baumschule gesund und gut und trug schon als Baumschulensſtamm. Er ſetzt die Zweige in etwas spitzen Winkeln an. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, olivengrün, besonnt leicht und unansehnlich braunroth überlaufen, fein wollig, erst am zweijährigen Holze ſilberhäutig, zerstreut punktirt. Blatt mittelgroß, fast flach, elliptisch, oft mehr oval mit aufgesetzter Spitze, mäßig tief und etwas stumpf gezahnt. Aſterblätter pfriemenförmig; Augen wollig auf flachen, flachgerippten Trägern.

Oberdieck.