



Obstsortendatenbank

Quelle:

DEUTSCHLANDS APFELSORTEN.

ILLUSTRIRTE, SYSTEMATISCHE DARSTELLUNG
DER IM GEBIETE DES
DEUTSCHEN POMOLOGEN-VEREINS
GEBAUETEN APFELSORTEN.

HERAUSGEGEBEN
IM
AUFTRAGE UND UNTER MITWIRKUNG
DES
DEUTSCHEN POMOLOGEN-VEREINS
VON
DESSEN ERSTEM VORSTANDE

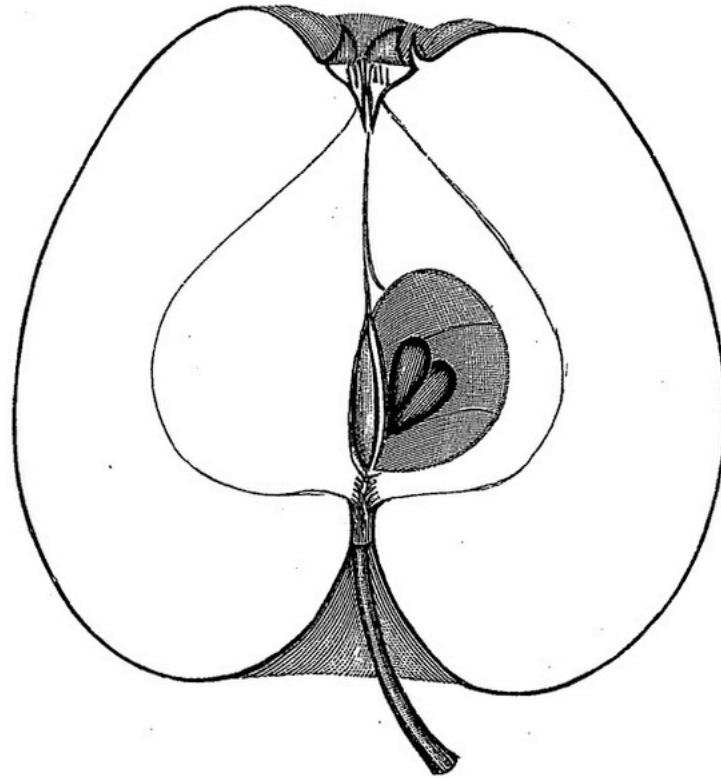
DR. TH. ENGELBRECHT,

Geb. Med. - Rath und Professor in Braunschweig.

HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON
ALBERT PROBST.

BRAUNSCHWEIG,
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.



535. Spanischer Pepping (Ill. H.) fast 00!††, Ende Decbr. bis März.

Oberdieck's Anleitung p. 162. — Illustr Handb. IV, p. 275.

Gestalt 70:65 — 66, sehr häufig kürzer gebaut (68:55 — 56, Illustr. Handb.), abgest. länglich bis flach eiförm., etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, ziemlich gross, meist grün, mässig bewollt. Blättchen breit, am Grunde etwas getrennt, kurz, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden, kaum merklich zum Bäuche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 24 mm l., meist bräunlich, kahl oder wenig flaumig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, nicht weithin zart berostet.

Schale glatt, nicht deutlich geschmeidig, etwas glänzend, hellgrün, später hellgoldgelb, sonnenw. fast immer, wenn auch nicht weithin, leicht roth überzogen, oder punktirt geröthet, sparsam, doch meistens deutlich dunkler gestreift. Punkte schattenw. sparsam, fein, bräunlich, sonnenw. zahlreich, als feine, gelbliche, oft roth umflossene Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch nicht merklich.

Kernhaus 39:39, zwiebelf., kelchw. bei höhern Früchten lang zugespitzt. Kammern 12:20, auch kürzer, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, ziemlich glattwandig, mittelgeräumig, meistens geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, langeiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle trichterf., oft mit kurzer Röhre, etwa $\frac{1}{3}$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, etwas flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas abknackend, später mürbe und zart, genügend saftig, edel reinettenartig gewürzt, wenig, etwas mehr süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz (Schlesien), Reis von Lucas-Reutlingen.