



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.

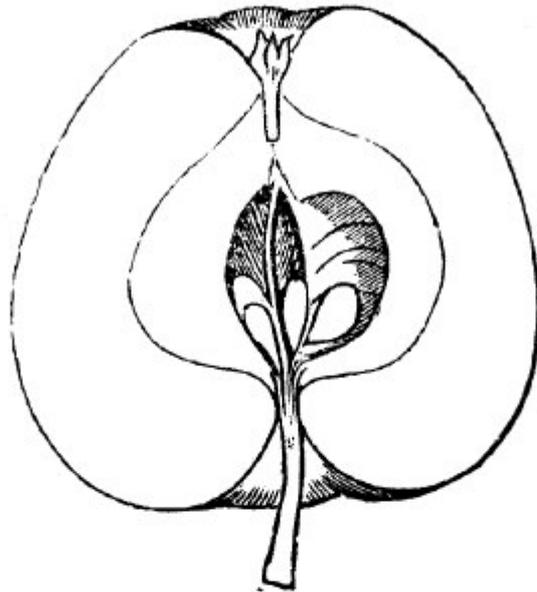
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Früher Englischer Gewürzpepping, fast **††, Anf. Oktober, 6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ist eine englische Frucht, die Diel von Loddiger in London unter dem Namen the Aromatic Pippin erhielt. Er bemerkt, daß sie in England geschätzt sei und auch gewöhnlich in keinem Obstverzeichnis in England fehle, daß es aber, nach den Angaben der Pomologen Miller, Abercrombie, Mawe und Gordon über die Reifezeit des Aromatic Pippin, in England mehrere Sorten des Namens zu geben scheine, da die beiden ersten die Reife in den Oktober setzten, die 2 letzteren eine später reifende und lange haltbare Frucht hätten. Dies ist nicht nur völlig gegründet, sondern ich mag noch hinzufügen, daß ich nicht weiß, unter welchem Namen der hier gemeinte Aromatic Pippin in England jetzt noch vorkommen mag. Hogg verweist im Register bei Aromatic Pippin nur auf den Cornish Aromatic Pippin, unsern Cornwalliser Gewürzapfel, der eine ganz andere Frucht ist. Mein Reis erhielt ich von Diel direkt und außerdem noch von Dittrich als Gewürz-Pepping, den ich begehrt hatte, wobei, da er den Obigen auch hat, ein Mißgriff im Reife durch die Ähnlichkeit der Namen statt gefunden haben muß. Von diesem von Dittrich bezogenen Gewürzpepping habe ich jetzt einen seit 14 Jahren stehenden Zwergstamm, der die Fruchtbarkeit der Sorte bewies, wobei ich jedoch diese Frucht nicht ausgezeichnet fand, die häufig schon vor voller Baumreife abfiel, welcher letzte Fehler aber an meinem Boden gelegen haben wird. — Diel bezeichnet die Frucht als mittelmäßig großen, nicht durch Schönheit in's Auge fallenden, aber recht delikaten Herbstapfel für die Tafel von sehr feinem und gewürzhaften Fleische.

Literatur und Synonyme: *Diel* X. S. 154, *Früher Englischer Gewürzpepping*, *Dittrich* I, S. 401, unter demselben Namen und mit *Diels* Beschreibung. Auch *Diel* bemerkt schon, daß der *Gewürzpepping* des *L. D. S.* III, S. 103 und *Zaf.* 7, der als Synonym auch *Pepping le grand* hat, dessen Reife vom Januar bis Mai angegeben wird, und den auch *Dittrich* I, S. 396 hat, ein anderer sei. Die Frucht darf auch nicht mit dem gleichfalls früh zeitigenden Englischen *Gewürzapfel* (*Weißer Englischer Gewürzapfel*, *Diel*), und mit dem *Sommer-Gewürzapfel* verwechselt werden. Nach der von *Miller* und *Abercrombie* angegebenen Reifezeit des *Aromatic Pippin* darf man glauben, daß diese unter dem Namen den Obigen hatten. *Hogg* verweist, wie schon gedacht, bei *Aromatic Pippin* auf den *Cornwalliser Gewürzapfel* und der *Londoner Catalog* hat zwar unter No. 17 einen *Aromatic Pippin*, aber ohne alle näheren Kennzeichen. *Hogg* fand im *Londoner Catalog* aber noch einen *Edmontons Aromatic Pippin*, aber nur als Synonym des *Kerry Pepping*, der wieder ein ganz anderer ist. Auch der *Aromatic Russet* der Engländer und die beiden *Spico Apple* bei *Hogg* sind andere Früchte. Man darf daher unsere Frucht bei den Amerikanern noch weniger suchen.

Gestalt: mittelgroß, hochaussehend, neigt selbst häufig zum abgestumpft konischen. Der Bauch sitzt bald in der Mitte, bald etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich dann plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endigt noch stark abgestumpft.

Kelch: ziemlich lang und fein gespißt, grün bleibend, geschlossen, sitzt in geräumiger, nicht tiefer Senkung, mit Falten und Fleischperlen, oder feinen Rippen umgeben, die auch bemerklich und selbst etwas kantig über die Frucht hinlaufen.

Stiel nach *Diel* dünn und $1\frac{3}{4}$ " lang, an meinen Früchten dagegen meist etwas stärker und stark 1" lang, sitzt in geräumiger, tiefer, bald herosteter, bald von Rost freier Höhle.

Schale: fein, nicht fettig, wenig glänzend. Grundfarbe vom Baume grünlich gelb, später etwas hellgelb. Freihängende Früchte zeigen auf der ganzen Sonnenseite eine unansehnliche, etwas gelblich-bräunliche, meist nur leicht aufgetragene Rötze. Ueber die Rötze zieht sich nach *Diel* häufig ein zimtfarbiger, etwas rauher Rost hin, der an großen Stellen, ja nicht selten die ganze Schale dergestalt überzieht, daß von der Grundfarbe nur kleine Stellen übrig blieben, durch welchen Rost die Frucht zu den grauen Reinetten gehört, die man, wo der Rost fehlt, unter die rothen Reinetten versetzen würde. So würde auch ich sie, wenn mir nicht *Diel's* Angaben vorlagen, classificirt haben, da in meinem Boden es häufig vorkommt, daß unter die grauen Reinetten gezählte Früchte fast gar keinen Rost haben. Wahre Punkte sieht man nach *Diel* eigentlich gar keine, die an meinen Früchten zwar zerstreut aber genügend sichtbar als recht feine, gelbliche Stippchen in der Rötze hervortreten. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, saftvoll, mürbe, von etwas zimmartig gewürztem, mit wenig Säure gehobenen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist verhältnißmäßig groß, etwas offen, die geräumigen, leicht ausgeblühten oder gestreiften Kammern enthalten schwarze, eisförmige, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist nach *Diel* ein abgestumpfter Kelch, war aber in meinen Früchten meistens ein bis auf die Spitze des Kernhauses herabgehender Trichter.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt Anfangs Oktober, oft schon Ende September und hält sich 6 Wochen lang. Gegen Ende September fielen in meinem Boden die Früchte gern nach und nach schon ab.

Der Baum wächst nach *Diel* lebhaft, belaubt sich gut und setzt viele, etwas lange Fruchtspieße an, wodurch er sehr fruchtbar wird. Der Baum wuchs in meiner Baumschule gemäßigt. Die Sommertriebe sind lang, nicht stark, schlant, violettbraun, nach oben wollig, etwas silberhäutig, mit ziemlich zahlreichen aber sehr feinen Punkten gezeichnet. Blatt etwas klein, fast flach, elliptisch, häufig breit-elliptisch, oft auch mehr oval mit gewöhnlich halb aufgesetzter Spitze, nicht breit und stumpfspitz gezahnt. Akerblätter pfriemenförmig oder fadenförmig; Augen klein, ziemlich weißwollig, sitzen auf etwas vorstehenden, deutlich gerippten Trägern.

D e r b i e d.