



## 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.**

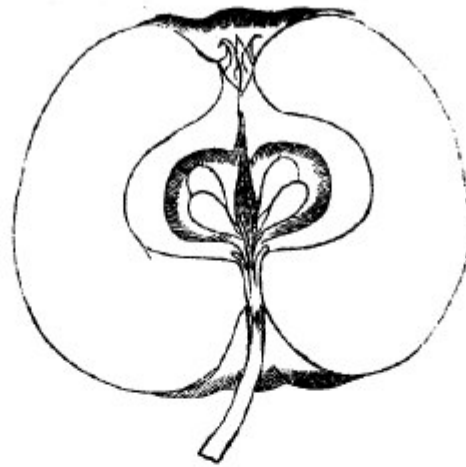
**Äpfel** No. 542 — 689.    **Birnen** No. 626 — 670.    **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



**Der Rosenpepping.** \*††, Januar bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht unter dem Namen *Le Peppin Rose* schon 1786 aus einer Baumschule zu Kärlich am Rheine und vermuthet, daß eine Kernfrucht neuerer Zeit in ihr vorliege. Er urtheilt über dieselbe, daß sie wegen langer Haltbarkeit sowohl für die Tafel, als auch vorzüglich für die Oekonomie zum Welken und Dämpfen schätzbar sei. Das Reis erhielt ich aus Herrenhausen, nachdem es kurz vorher von Diel dahin gekommen war, bekam auch von der Societät zu Prag dieselbe Sorte, welche Letztere ich, da die Identität und Richtigkeit evident waren, wieder eingehen ließ. Haltbarkeit und reiche Tragbarkeit der Frucht bewährte sich auch bei mir und ist der Geschmack auch gewürzt und sehr angenehm, doch blieb dieselbe, sowohl in Nienburg als in Feinsen zu klein, wurde meist nicht viel größer, als ein kleiner Api und manche waren nur  $1\frac{3}{4}$ " breit, so daß in meiner nördlichen Gegend die Frucht geringeren Werth hat. In Süddeutschland wird sie schätzbar sein und bemerkt Diel, daß je länger sie am Baume sitzt, desto rosenartiger werde der Geschmack.

Literatur und Synonyme: Diel III, S. 189, der Rosenpepping, *Le Peppin Rose*. Dittrich hat ihn nicht. Christs Handwörterb. S. 70, und Vollst. Pomol. S. 257, ist der Obige, und verweist auch selbst auf Diel. Er hat im Handwörterb. noch einen Rothen Pepping mit dem Synon. *Roset-Pepping*, der nicht mit dem Obigen verwechselt werden muß. Kommt sonst nur noch in Dochnahls Führer vor.

Gestalt: Die Größe gibt Diel von 2 bis  $2\frac{1}{4}$ " Breite und stark  $1\frac{3}{4}$ " Höhe an. Von Form ist sie etwas veränderlich, bald etwas platt, bald hochaussehend. Der Bauch sitzt oft fast in der Mitte, nimmt aber meist bemerklich mehr nach dem Kelche ab, so daß manche Früchte stumpf zugespitzt aussehen.

Kelch: Klein, wollig, geschlossen, sitzt in geräumiger, oder ziemlich geräumiger, tiefer Einsenkung mit feinen Falten oder schönen Rippen

umgeben, wovon viele sehr sichtbar über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, so daß manche Frucht in ihrer Rundung etwas uneben wird.

**Stiel:** fast oder wirklich 1" lang, verhältnismäßig stark, steht in tiefer, trichterförmiger, nach Oben glatter Höhle, die ich jedoch auch öfter mit feinem Koste bekleidet fand.

**Schale:** fein, glatt, glänzend; Grundfarbe vom Baume strohgelb oder gelblichgrün, im Liegen schön citronengelb. Die Färbung beschreibt Oben dahin, daß die Sonnenseite von der Kelchwölbung bis in die Stielwölbung, (soll wohl heißen: Stielhöhle), mit vielen feinen, kurz-abgesetzten, dunkel carmosinrothen Streifen besetzt und zwischen diesen etwas heller roth verwaschen sei, oder es ziehe sich auch die rothe Farbe in und um die ganze Kelchwölbung herum und einen Theil abwärts über die Schattenseite, wobei die Streifen blasser und die Zwischenräume nur punktirt seien; an jeder Frucht sehe man aber, mehr oder weniger, noch viel von der reinen Grundfarbe. Recht freihängende Früchte fand ich meinerseits fast rundum und auf der Schattenseite nur matter, mit vielen Carmosinstreifen recht bunt gezeichnet und wo die Sonne stärker hin getroffen hatte, dazwischen etwas leichter roth überlaufen. Die Punkte sind zahlreich aber recht fein und erscheinen in der Röthe als sehr feine, gelbliche Stippchen. Mitunter finden sich auch kleine Kostflecke. Geruch fein, etwas violenartig.

Das Fleisch ist fein, fest, saftreich, nach Oben weiß, bei mir gelblich, von angenehmem, gewürzhaften Violen- oder Rosengeschmacke, der am merklichsten ist, wenn man die Frucht mit der Schale genießt.

Das Kernhaus ist geschlossen; die glattwandigen, ziemlich geräumigen Kammern enthalten sehr viele, vollkommene Kerne, in derselben Kammer oft 3 oder selbst 4. Die Kelchröhre ist ein nicht weit herabgehender Kelch.

**Reifzeit und Nutzung:** Zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer, vielleicht ein Jahr lang. Fault fast nie auf dem Lager.

Der Baum wächst lebhaft und gesund, trägt die Zweige sehr regelmäßig in scharfen Winkeln in die Höhe und belaubt sich schön. Das Fruchtholz setzt er, nach Oben, anfangs etwas weitläufig an, wird aber nachher sehr fruchtbar und trägt jährlich. Sommertriebe lang, etwas dünn, fein silberhäutig, mit dünner Wolle belegt, besonnt braunroth, beschattet mehr olivenfarbig, fein und nicht zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, nach Oben eiförmig, meistens nach dem Stiele ebenso abnehmend als nach der Spitze, (was nicht gut zu eiförmig paßt), nach meiner Annotirung elliptisch, oder zu oval neigend, leicht und etwas stumpf gezahnt. Ackerblätter pfriemenförmig. Augen klein, sitzen auf flachen Trägern.

**Anm.** Die niedliche Frucht könnte wohl mit mehr Recht, als der Kleine Api, als Zierbäumchen gezogen werden. Gedeiht auf Johannisstamm.

**Oberdieck.**