



## 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.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

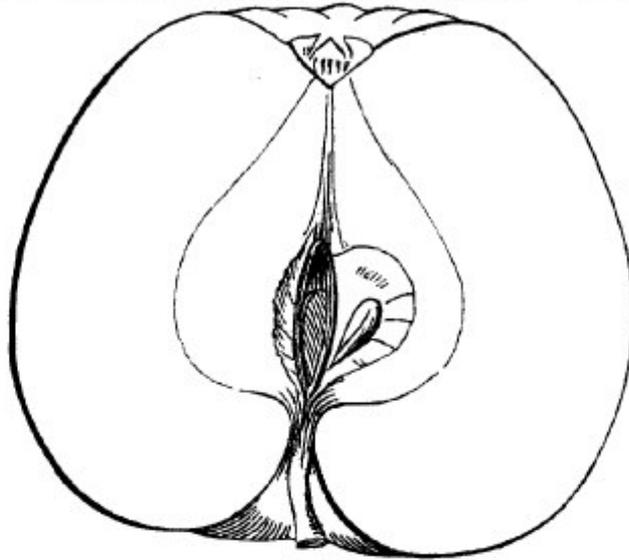
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Rother Kentischer Pepping. \*\*††. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr werthvolle Frucht vom Kunstgärtner Stein in Harlem als Pepping Kind und vermuthete, der Name müsse durch die Gärtner verdorben sein und werde Kind statt Kent geschrieben sein, so daß also Kentish Pippin zu lesen sein werde, und möge es, da Hanbury den Kentish Pippin den Weißen nenne, auch wohl einen Rothten geben. Diese Vermuthung hatte Grund, da Hogg S. 121 bei dem Kentish Pippin selbst auf Diels Rothten Kentischen Pepping, als damit identisch hinweist und jenen auch mit diesem sehr übereinstimmend beschreibt, nur daß sowohl Hogg als der Lond. Cat. den Kentish Pippin nur Küchenapfel nennen. Findet Identität statt, so gehört unsere Frucht zu den ältesten, schon um 1670 in England bekannten, ja schon von Ray erwähnten Äpfeln. — Der Obige verdient recht häufigen Anbau. Das Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 121 unter obigem Namen. Da wir durch Diel auch einen Weißen Kentischen Pepping haben, der höchst schätzbar, aber in England wohl nicht bekannt ist, so muß bei uns der Obige das Beiwort Rother behalten. Dittrich I, S. 375. Findet die von Hogg statuirte Identität statt, so findet unsere Frucht sich Lond. Catal. S. 22 Nr. 378; Hogg S. 121, Kentish Pippin und allegirt Hogg Lindl. Guide 73, Rog. Fruct. Cultiv. 92 und gibt nach Rivers Catalog Vann's Pippin als Synonym an.

Gestalt: abgestumpft konisch, oder doch zu dieser Gestalt neigend,  $2\frac{3}{4}$ " breit und  $2\frac{1}{4}$ " hoch, häufig auf einer Seite etwas niedriger, als auf der andern. Diel vergleicht die Frucht wieder sehr unglücklich mit einem starken Edelborsdorfer, gibt auch an, daß der Bauch in der Mitte sehe, was ich nicht finde, und ist die Frucht einer

Carmeliterreinette oder Simonierreinette (Loans Parmäne) weit ähnlicher, so daß ich sie schon einmal auf Identität mit der letztern ansah. Auch Hogg bezeichnet den Kentish Pippin als Ionisch.

**Kelch:** nach Diel feinblättrig, während ich ihn breitblättrig fand, ist offen, indem die fast horizontal über die Kelchhöhle hinliegenden Kelchblättchen diese kaum halb bedecken, und sitzt in weiter, schöner, nicht tiefer, meistens ebener Senkung, die indeß oft feine Falten zeigt. Ueber den Bauch laufen keine wahren Erhabenheiten hin, obgleich die Frucht nicht ganz rund ist.

**Stiel:** nach Diel und Hogg gewöhnlich fleischig, während ich ihn holzig, jedoch kurz und nicht über die Stielhöhle hinausgehend fand, sitzt in geräumiger, ansehnlich tiefer Höhle, welche nach Diel glatt oder nur etwas rostfarbig ist und oft durch einen Fleischwulst etwas verdrängt wird. 1862 fand ich jedoch den Rost der Stielhöhle stark, fast rauh und sich über die Stielwölbung noch verbreitend.

**Schale:** dünn, etwas geschmeidig; Grundfarbe vom Baume hellgrün, in der Zeitigung grünlich gelb und erst spät hellgelb. Nach Diel sind fast zwei Drittel der ganzen Schale vom Kelche bis zum Stiele mit einem abgerieben schön glänzenden Blutroth verwaschen, welches häufig nur wie marmorirt aussteht, so daß die Grundfarbe stellenweise durchscheint und das Roth nach der Schattenseite hin etwas Streifiges verräth. Diese weniger intensive Färbung fand sich bisher bei mir, und war die Röthe etwas matt aufgetragen, mit deutlichen Spuren dunklerer Streifen, die theils sehr kurz abgesetzt waren und fast als dunklere Fleckchen in der Röthe erschienen. Die Punkte bestehen nach Diel in kleinen Sternchen, welche im Roth gelblich sind, in der Grundfarbe aber lange grün bleiben. Sternförmig waren sie bei mir nicht, doch theils ziemlich stark und in der Grundfarbe fein grün umflossen. Geruch ist schwach. Daß die Frucht gern etwas welke, wenn sie nicht kühl aufbewahrt werde, wie Diel angibt, fand ich nicht.

Das Fleisch riecht gewürzreich, ist gelblich, fein, ziemlich fest, saftvoll, nach Diel von angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmacke, der mit dem des Englischen Goldpeppings Aehnlichkeit hat. Ich notirte ihn als weinartig gezuckert, nicht ganz so süßweinig, als beim Englischen Goldpepping.

Das Kernhaus ist klein, meist geschlossen, mit hohler Achse, die engen Kammern enthalten lange, spitze, größtentheils unvollkommene oder taube Kerne. Die Kelchröhre geht nach Diel, was er sogar als charakteristisch hervorhebt, als starker Cylinder fast  $\frac{1}{2}$ " lang bis aufs Kernhaus herab, während ich sie wiederholt als kurzen Regel notirte und sie so auch 1862 wieder finde.

**Reife und Nutzung:** Zeitigt im Dezember und hält sich durch den Winter. Der Baum wächst in der Baumschule rasch und gesund, wird nach Diel nur mittelmäßig groß und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, schwach violettbraun (rund herum trüb dunkel braunroth, Diel), nach oben fein wollig, stark silberhäutig mit zerstreuten, doch starken (nach Diel feinen, wenig bemerkbaren) Punkten gezeichnet. Blatt ziemlich groß, fast flach, oval, oft mehr elliptisch, ziemlich stark gesägt gezahnt. Aftersblätter lanzettlich, stark (Diel fand nur Afterspitzen und muß schwache Triebe vor Augen gehabt haben). Die untern Blätter am Sommertriebe sind groß und lang. Augen klein, sitzen auf schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.