



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.

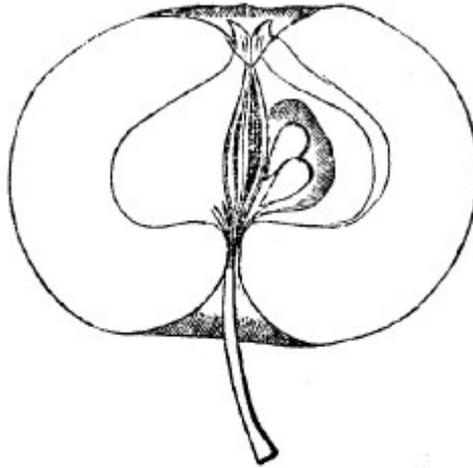
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Der Silberpepping, Pepping vermeil. *†, B.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht von Hrn. Overmann aus Brüssel, als Pepping vermeil, und glaubte ihn, wegen seiner anfangs weißlich glänzenden Schale, durch Silberpepping besser zu benennen, da wir einen Rothen und Rosenpepping bereits besäßen, und für die Benennung Purpurpepping die rothe Farbe zu hell sei, wobei jedoch zu bemerken ist, daß vermeil auch zugleich vergoldetes Silber bedeutet und der Name etwa eine silberweiße Frucht mit goldartig gerötheter Sonnenseite bedeuten soll. Die Dielsche Benennung wird um so mehr passen, als in meiner Gegend die Röthe häufig so wenig stark ist, daß ich die Frucht zu den einfarbigen Reinetten würde gezählt haben, wohin sie auch nach der von Diel selbst angegebenen Färbung wohl noch eher zu setzen gewesen sein möchte. Sie wird in südlicher Gegend aber stärker geröthet sein. Mein Reis erhielt ich von Diel und stimmt die Frucht mit der Beschreibung gut überein. Der Werth derselben wird dadurch verringert, daß die Frucht klein und die feine Schale gegen Druck etwas zu empfindlich ist, so daß sie leicht unansehnlich wird.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 118, der Silberpepping, 1e Pepping vermeil. Dittrich I, S. 377. Christ Vollst. Pomol. S. 258. Diel bemerkt, daß Manger unter seinen vielen Peppings auch einen Silver Pippin anführe, den Miller haben solle, den er aber in seiner Ausgabe, (Nürnberg 1769), nicht finde. Er führt indeß Hogg S. 271, nach Fors. Trecateuse, S. 183, auch einen Silver Pippin auf, bei dem die sehr kurzen Angaben auf unsern Silberpepping einigermaßen passen, die Identität mit demselben jedoch dadurch fraglich wird, daß Hogg die Form als konisch bezeichnet. — Die hier beschriebene Frucht muß nicht verwechselt werden mit Diels Engl. großen Silberpepping, (Cat. 2te Forts. S. 48), den Diel aus London erhielt, der jedoch auch als plattrund bezeichnet wird. Bei Hogg und im Lond. Catal. finde ich diese letztere Frucht nicht.

Gestalt: Diel gibt die Form als etwas länglich kugelförmig und dem Engl. Goldpepping ziemlich, oft sehr ähnlich an, dem er auch in der Größe gleichkomme; der Bauch sitze in der Mitte und wölbe sich die Frucht nach beiden Seiten gleichmäßig; gute Früchte seien $1\frac{3}{4}$ —2" breit und $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " hoch. Diese Maße und Gestalt finden sich bei meiner Frucht, auch mag man in Form und Größe gar manche Ähnlichkeit mit dem Engl. Goldpepping finden; doch bleibt es dunkel, was bei diesen angegebenen Maßen eine etwas längliche Kugelform bezeichnen soll, da ich die Frucht vielmehr flachrund, oft selbst ziemlich kass-förmig finde.

Kelch: klein, geschlossen, oder nur halb offen, sitzt in geräumiger, ansehnlich tiefer, oder wirklich tiefer, ziemlich schüsselförmiger Einsenkung, allermeist nur mit feinen Falten umgeben, wie auch der Bauch in der Regel schön eben ist und nur einzelne Exemplare als Ausnahme flache, über den Bauch laufende Rippen zeigen.

Stiel: dünn, nach Diel kurz, während ich ihn meist lang nennen mußte und häufig 1 — $1\frac{1}{4}$ " lang fand, steht nach Diel in seichter, kleiner, meistens glatter Höhle, die jedoch an meinen Früchten oft wirklich tief und schön trichterförmig, allermeistens aber auch bei mir glatt war.

Schale: fein, nicht fettig, vom Baume glänzend weiß, später strohgelb und in der Zeitigung schön citronengelb, wobei nach Diel ein kleiner, nicht verbreiteter Fleck auf der Sonnenseite mit heller Carmosinröthe leicht verwaschen ist. So war auch bei mir meistens die Färbung, jedoch wurde in dem heißen Jahre 1865 die Röthe etwas beträchtlicher und in der Reifzeit wieder matter, so daß stark besonnte über $\frac{2}{3}$ der Sonnenseite mit gelblicher Röthe leicht oder selbst etwas stärker überzogen waren. Eigentliche Kostpunkte finden sich, sind aber fein und zerstreut. Geruch schwach.

Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, nach Diel von erhabenem, zuckerartigen Geschmacke, den ich zwar gewürzt, aber nicht eigentlich angenehm und edel finde.

Das Kernhaus ist nach Diel eng und geschlossen, die Kammern enthalten schöne, vollkommene Kerne; die Kelchröhre ist kurzer Kelch. Die beiden letzten Kennzeichen passen wieder auf meine Frucht, doch konnte ich das Kernhaus verhältnißmäßig nicht klein nennen, und hatte es nicht nur eine hohle, oft starke hohle Achse, sondern die Kammern öffneten sich auch etwas, oft selbst ziemlich stark in die hohle Achse. Von einem Dutzend, 1865 zer schnittener Exemplare, hatte nur eins ein ganz geschlossenes Kernhaus, und glugen die andern Exemplare durch eine beginnende, noch kleine, ganz geschlossene hohle Achse, zu stets größerer Erweiterung der hohlen Achse und zunehmender Oeffnung den Kammern in dieselbe, bis zu einer weiten und fast als ganz offenes Kernhaus erscheinenden hohlen Aze über.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis zum Frühling. In dem heißen Jahre 1865 hatte die Frucht weniger Güte als gewöhnlich und war schon Ende October zeitig.

Der Baum wächst nach Diel zwar lebhaft, wird aber doch nicht groß, da er schon im 6ten Jahre langsam wächst und feines Holz treibt, auch frühzeitig und sehr fruchtbar wird, was mein Zwergbaum bestätigt. Sommertriebe fein und lang, kurzgliedrig, wollig, braunroth, wenig silberhäutig, zahlreich und fein punktiert. Blatt klein, eiförmig, oft elliptisch, fein und spitz gezähnt. Austerblätter pfriemensförmig. Augen klein, auf etwas vorstehenden Trägern.

Derbied.