



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

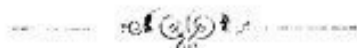
von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdieck,
Director des Pomol. Instituts in Neullingen, Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

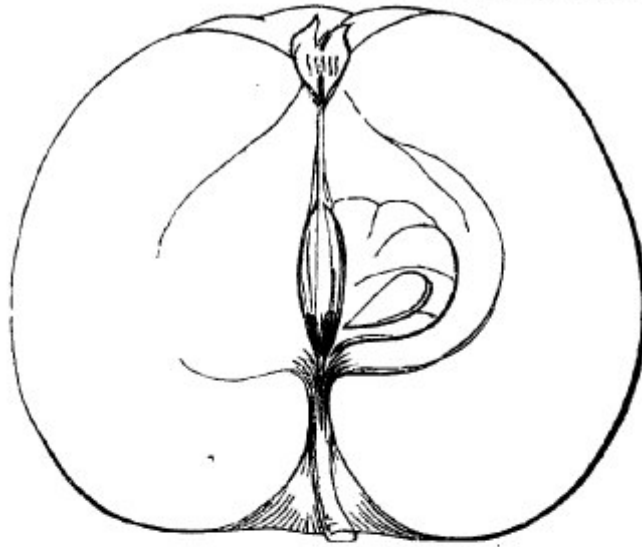
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Spanischer Pepping. ** ††. Dez.—März.

Heimath und Vorkommen: Diese höchst schätzenswerthe, recht häufigen Anbau verdienende Frucht fand ich auf der Domäne Schäferhof bei Nienburg unter obigem Namen, wo ein alter Hochstamm davon stand und wo sie vorzüglich geschätzt wurde. Der Baum zeichnet sich durch Gesundheit und Tragbarkeit aus, und bin ich auch schon wiederholt aus der Ferne von Obstfreunden, die ein Reiz von mir empfangen hatten, aufgefordert worden, die Sorte bald im Handbuche bekannt zu machen. Ich habe bisher nichts ihr hinreichend Entsprechendes in pomologischen Schriften gefunden und halte die Frucht für eine bisher unbekannt gebliebene Sorte.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung“ S. 162 der Frucht nach beschrieben. Bei Emmons findet sich ein Spanish Pippin, der ein anderer ist.

Gestalt: Etwas flachrund, oft fast hochaussehend, $2\frac{1}{2}$ “ breit, 2“ hoch. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte; um den Stiel wölbt sich die Frucht etwas plattrund, nach dem Kelche nimmt sie doch meistens ein wenig stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: breitgespitzt, etwas wollig, grünbleibend, fast oder wirklich offen, sitzt meistens in flacher, oft recht flacher, schüsselförmiger Senkung mit einigen Falten und Fleischbeulen umgeben. Ueber die Frucht hin kann man nur sehr flache, wenig bemerkliche Erhabenheiten verfolgen, und ist die Form schön rund.

Stiel: dünn, holzig, $\frac{1}{2}$ —1" lang, sitzt bald in glatter, im Grunde, noch lange grüner, bald in rostfarbiger, trichterförmiger Höhle.

Schale: glatt, mattglänzend, im Liegen oft, doch nicht immer, etwas geschmeidig, vom Baume wachsartig grüngelb, im Liegen schön gelb, mit einem Anfluge von blasser, oft etwas streifiger Röthe, die oft nur rothe, feine Kreisränder um die Punkte bildet. Punkte zahlreich, doch fein, oft wenig ins Auge fallend und nur bemerklicher, wo sie mit grünlichen oder weißlichen feinen Dupfen umgeben sind. Schwärzliche Flecke, einzelne Rostwarzen und etwas Rostanflüge finden sich gleichfalls.

Fleisch: weiß, nur schwach gelblich, fein, zart, hinreichend saftreich, von edlem, weinigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, doch öfter etwas unregelmäßig und einzelne Kammern etwas offen; die flachen, glattwandigen Kammern enthalten große, lange, spitze, häufig unvollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist meistens kurzer Regel, geht jedoch als feiner Cylinder einzeln ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt Ende Nov. und hält sich durch den Winter. Fault gar nicht leicht.

Der Baum wird groß, geht mit den Aesten schön in die Luft, macht eine reich verzweigte kugelförmige Krone mit vielem kurzen Fruchtholze und etwas längeren Fruchtruthen und wird früh sehr fruchtbar. Die Frucht setzt sich nicht an den Spitzen der Triebe, sondern am älteren Fruchtholze an. Triebe mittelstark, schlank, nach oben etwas abnehmend, schwärzlich violett, nur unten leicht silberhäutig, nach oben fein wollig, ziemlich zahlreich, doch fein punktiert. Blatt mittelgroß, eioval, oft lang und spitzförmig, fast flach ausgebreitet, fein und scharf gezahnt. Aestblätter klein, meist pfriemensförmig, einzeln kurz lanzettlich; Augen klein, auf flachen Trägern.

Oberdieck.