



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

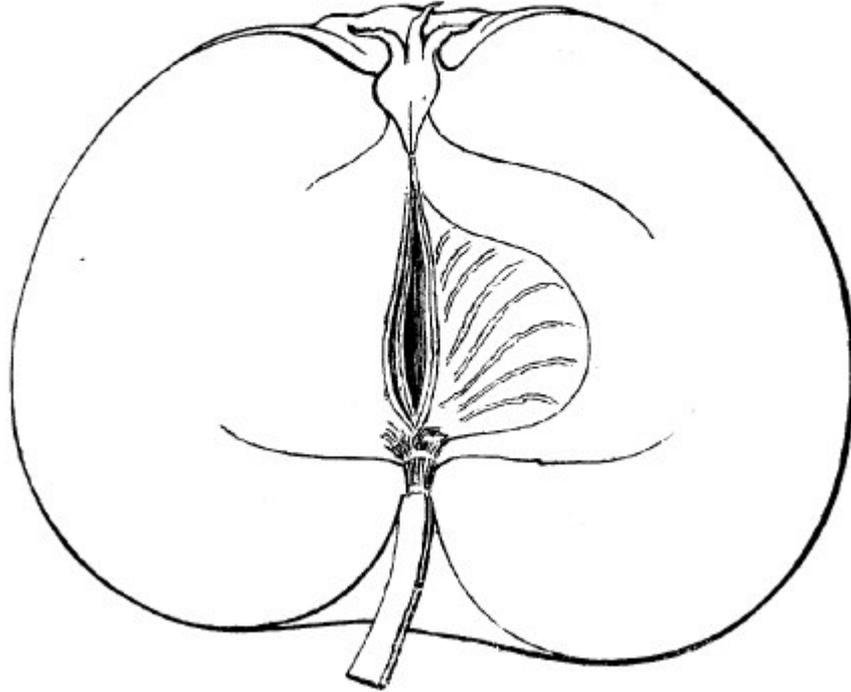
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Weißer kentischer Pepping. Diel. * †† Winter.

Ray

Heimath und Vorkommen: Wahrscheinlich ein englischer Apfel, doch finde ich ihn bestimmt bei keinem englischen Pomologen. Diel hat ihn S. XXIII, 88. zuerst unter obigen Namen beschrieben. Er scheint aber noch nicht viel verbreitet zu sein.

Literatur und Synonyme: die Engländer nennen mehrere Früchte Kentish Pippin, ohne weitere Bezeichnung. So schon Miller t. III, 24 auf den sich auch Diel bezieht. — Vermuthlich gehört Lindley Kentish P. p. 73. no. 143 hieher, sowie der Kentish Fill Basket, London Cat. 3. no. 377. Down. 114, Hogg 120, der auch Lady de Grey's, Potters large Sedling, von mehreren aber auch Kentish Pippin genannt werden soll, soviel aus den Beschreibungen sich abnehmen läßt, während der Kentish Pippin Ray der Rothe Kentische Pepp. Diel XIII, 121 ist. Vgl. Hogg 121.

Gestalt und Größe: Diel beschreibt die Frucht nur als von mittelmäßiger Größe, während sie bei mir, wie der Abriß einer schönen Frucht vom Hochstamm zeigt ($3\frac{1}{2}$ " breit, $2\frac{2}{3}$ " hoch), wohl zu den großen zu rechnen sein dürfte.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, fast fettig, schön grünlich gelb oder citrongelb, auf der Sonnenseite fast goldgelb angelaufen, ohne alle Röthe

mit feinen, undeutlichen, braunen Punkten, welche lange grün umflossen bleiben.

Kelch: grün, langblättrig, etwas wollig, fast geschlossen, mit feinen, scharfen Falten umgeben, die sich aber nicht über die Frucht verbreiten.

Stiel: grün und braun. Vertiefung grün oder etwas rostig.

Kernhaus: nur angedeutet, groß, offen, weite Fächer; Axe hohl, schöne Kerne.

Kelchhöhle und Röhre: als ein ziemlich spitzer, eingezogener Kelch herabgehend.

Fleisch: weiß, gelblich, fein, mürbe, markig und saftig, von erhabenem wenig-säuerlichem, reinettenartigem Geschmack. — Geruch schwach. — Zuweilen wird die Frucht etwas stippig.

Reifezeit und Benutzung: Mitte Oktober, zuweilen später, hält sich bis in den Dezember. — Ein guter Tafelapfel zweiten Rangs, der auch zu wirthschaftlichem Gebrauch sehr tauglich ist. — Die Engländer bezeichnen ihn nur als Küchen-Apfel. Diel setzt ihn in den ersten Rang.

Baum: wächst stark und schön in die Luft, trägt bald und reichlich, seine Sommertriebe sind (nach Diel) lang und etwas schlank, weiß bewollt, ohne Silberhäutchen glänzend dunkelroth gefärbt und mit vielen sehr deutlichen länglichen Punkten besetzt. Das Blatt ist mittelgroß, lang herzförmig oder eiförmig lang zugespitzt.

v. Flotow.

Anm. Bei mir und H. Rentmeister Woltmann zu Zeven hat obige Frucht nie die oben angegebene Größe erlangt, sondern blieb häufig noch ein Weniges kleiner, als Diel angibt, nur $2\frac{1}{4}$ " breit und $\frac{1}{4}$ " niedriger. Dagegen wurde sie selbst aus der Obstkammer Nie stippig, faulte gar nicht leicht, hält sich bis März, war auch für die Tafel sehr angenehm, und die Sorte sowohl durch Gesundheit, als schönen Wuchs und Tragbarkeit des Baumes sehr schätzbar. Ich verbreitete davon sehr viele Reiser und auch H. Rentmeister Woltmann schätzt sie ganz besonders.

Oberdieck.