



## 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.**

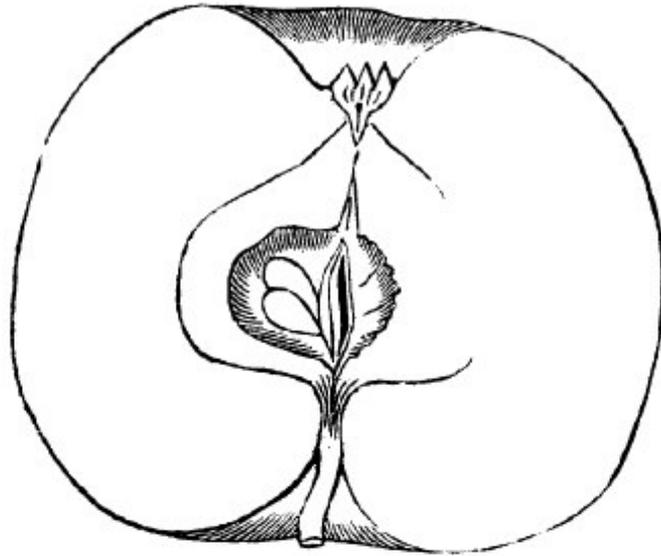
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Doppelter Goldpepping, \*\*††, Nov. — Januar.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser delikaten, höchst schätzbaren Frucht, welche ihren Namen ganz verdient, erhielt ich durch die Güte des Herrn Wilhelm Ottolander zu Boskoop in Holland, mit der Nachricht, daß er dort gar sehr geschätzt und viel verbreitet werde. Die aus Boskoop erhaltenen Früchte stimmten ganz auf Diels Angaben über seinen Großen Goldpepping, und da dieser 1864 mir trug, war ich gespannt, ob Identität sich herausstellen würde. Leider ergaben die reisenden Früchte, daß ich den Großen Goldpepping von Diel unächt erhalten habe, und da ich diesen schwerlich anders woher wieder erhalten werde, mag ich nicht zögern, den Obigen durch eine nähere Beschreibung bekannter zu machen, der, wenigstens als Zwerg gezogen, allgemeine Anpflanzung verdient. Die Boskooper Fruchtbeschreibungen, welche bemerken, daß die Frucht unter dem Namen Doubbelde gouden Peppeling in Overyssel viel vorkomme, fügen hinzu, daß sie, hochstämmig gebaut, etwas Schutz vor Winden verlange.

Literatur und Synonyme: Boskooper Fruchtbeschreibungen 1ste Lieferung, Seite 20, Nr. 56. Peppeling dubbelde gouden mit den Synonymen: Reinet van Vilsteren und Pippin d'or double. Wie schon gedacht, ist wahrscheinlich Diels Großer Goldpepping, Cat. 2te Forts., S. 44 dieselbe Frucht, den er als Pepping le grand erhielt. Eine Frucht des Namens kam in dem früheren Herrenhäuser Obstsortimente vor, doch habe ich die Sorte in unserem Lande noch nirgends getroffen. In der 2ten, von dem jüngeren Diel entworfenen Fortsetzung des Catalogs ist nicht mehr bemerkt, woher Diel die daselbst aufgeführten Früchte bekam, was für die Wissenschaft doch stets eine höchst wichtige Angabe bleibt.

Gestalt: ist die des Engl. Goldpeppings, dem er auch in Färbung gleicht, aber mehr als doppelt so groß ist,  $2\frac{1}{2}$  bis  $2\frac{3}{4}$  breit

und  $\frac{1}{4}$ " weniger hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte oder nur wenig mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie oft kaum stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: bleibt grün, ist breit und kurz gespitzt, offen, und sitzt in weiter, tiefer, fast ebener, schüsselförmiger Senkung. Auch der Bauch der Frucht ist schön eben und rund und zeigt nur unbedeutende Erhabenheiten.

Stiel: holzig, der Stielwölbung gleichstehend oder noch kürzer, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, mit feinem, etwas grünlich zimtfarbenen Koste belegter Höhle.

Schale: ziemlich fein, wenig glänzend, vom Baume grünlich gelb, in der Reife ziemlich hochgelb, ohne alle Röthe; die Sonnenseite ist nur goldartiger oder es finden sich nur feine, rothe Ringe um einzelne Punkte, die jedoch in südlicheren Gegenden wohl zahlreicher sich finden werden. Kost ist nicht häufig, als nur um die Kelchsenkung. Die Punkte sind zahlreich und fallen sehr ins Auge.

Fleisch: gelblich, fein, saftreich, mürbe, von delikatem, etwas quittenartig gewürzten, weinartigen Zuckergeschmacke, der dem des Engl. Goldpeppings sehr ähnlich ist.

Kernhaus: geschlossen, mit kleiner, hohler Achse. Die wenig geräumigen Kammern enthalten meistens 2 vollkommene, etwas facettirte Kerne. Die Kelchröhre geht als Trichter etwas herab.

Reifezeit und Nutzung. Zeitigt im November und hält sich einige Monate gut.

Der Baum wächst mir in der Baumschule rasch, und habe ich die Nachricht erhalten, daß er sehr fruchtbar sei. Die Sommertriebe sind stark, gerade, kurzgliedrig, mit leichter Wolle belegt, unten mit Silberhäutchen leicht überzogen, ziemlich zahlreich, doch meist fein punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, mit der Spitze häufig stark rückwärtsgekrümmt, glänzend, eiförmig, oft lang und spitz eiförmig, mit zahlreichen, scharfen Zähnen besetzt. Astenblätter lanzettlich; Nagen mäßig stark, sitzen auf flachen, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.