



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

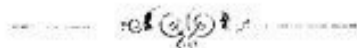
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Englischer Goldpepping. \*\*††. Nov. — März.

Heimath und Vorkommen: Ist berühmte, schon sehr alte Frucht, am wahrscheinlichsten wohl in England entstanden, wo man ihn schon sehr lange kennt und am häufigsten baut. Durch die Theorie der Herrn van Mons und Esq. Knight, von dem succesiven Absterben der alten Sorten, deren halbigen Untergang man vorhergesagte, und wobei auch Obiger gern als belegendes Beispiel gebraucht wurde, ist er neuerdings sehr vernachlässigt worden. Es wird indeß mit dem halbigen Untergange der alten Obstsorten wohl gehen, wie mit dem oft prophezeiten Untergange der Welt, und erhellet der Werth unserer Frucht schon aus ihrer weiten Verbreitung und ihren zahlreichen Synonymen; auch ist sie im delikaten Geschmack noch durch keine neuere ähnliche Frucht ganz erreicht. Man muß bei Hogg — der den Obigen zu den in England am meisten geschätzten Tafeläpfeln und zugleich besten Cyderäpfeln rechnet — nachlesen, was er S. 95 zur Widerlegung des gedachten Vorurtheils sagt, wobei er bemerkt: „Wir haben den Goldpepping noch in voller jugendlicher Kraft und Wüchsigkeit, wo er in angemessenem Boden steht, worin er nicht mehr Zeichen des Alters entwickelt, als irgend eine der von Herrn Knight zur Ausfüllung der halb zu erwartenden Lücken erzogene Frucht.“ Schwere Boden scheint ihm zuzusagen, und mein Zwergbaum, der in Nienburg im Garten in der Stadt, nahe daran war, am Krebs zu sterben, hat im hiesigen Lehmboden seine Schäden fast ausgeheilt. Interessant war es mir, daß Jemand auch bei mir höchst angelegentlich den Small Goldpepping nachsuchte, der für neuern Sämling eines Herrn Small gehalten sein mochte, ohne darunter den Obigen zu vermuthen, der auch Small golden Pippin (Kleiner Goldpepping) heißt.

Literatur und Synonyme: Die I, S. 69 Goldpepping, Pepping d'or; später fand auch Die I nöthig, das Beiwort „Englischer“ hinzuzufügen. Dittrich I, S. 287; Maison Rustique II, S. 181 Pomme d'or, Reinette d'Angleterre; Quintinhe I, S. 181 Guolden Peppins; Duhamel Taf. 7 Pomme d'or, Reinette d'Angleterre; Knoop I, Taf. 9 Goud Pepping, Goudelings Pepping, Gulden Pepping, Englische Goud-Pepping, Little Pepping, Goud Appel; Zint Taf. VII, Pepping d'Angleterre und fälschlich Nonpareil; Pomon. Franc. III, Taf. 34 übergroße Zwergbaumfrucht;

L. D. G. V, S. 217 Taf. 9 zu blaßgelb und zu glattchalig. Unter den sonst nicht vorkommenden Synonymen hat Mehen (Baumschule No 14) noch Gelbe Englische Pipe. — Hogg S. 95 führt als Synonyme an: Small golding Pippin, Bayford (Meag. Engl. Garden 85), Barford Pippin (Raii Hist.), Russet golden Pippin (Lang Pom. 130), Balgown Pippin (Leslié et Anders Catal.), English Reinette, Old golden Pippin (Royer Fruit. Cultiv. 98), und, doch irrig, American Plate (Ron. Pyr. Mal. 63 Taf. 32, cf. Taf. 18 Fig. 5). — Der Lond. Cat. S. 17 hat noch folgende Synon.: English golden Pippin, London golden Pippin, Herefordshire golden Pippin, Milton golden Pippin, Warters golden Pippin, Balgone Pippin, Balgone golden Pippin, Bayfordbury Pippin und fälschlich Koenigs Peppeling, welches in Holland der Königshandapfel ist. — Downing S. 112; Annal. III, S. 21 Petit Pepping d'or, English golden Pippin, Pomme d'or und fälsch auch Drap d'or; Abbildung gut, zeigt viele Karmoisinflecke an der Sonnenseite. Die Annales haben V, S. 57 noch einen Nouveau Pepping d'or mit Synon. Small golden Pippin und Franklins Goldpepping mit ?. Letzterer könnte es sein, wahrscheinlicher aber noch ist die von den Annales selbst geäußerte Vermuthung, ob diese Sorte wirklich vom Englischen Goldpepping verschieden sei (mein von der Soc. v. Mons bezogenes Reib muß das bald entscheiden), und wäre dann das Syn. Small golden Pippin richtig, unrichtig aber Pepping d'or nouveau, da New golden Pippin mit den Synon. New Cluster golden Pippin, Kirkes golden Pippin und Dredges golden Pippin im Lond. Cat. Nr. 286 eine Frucht bezeichnet, die geringer von Güte sei, als der Obige. — Die Annales haben V, S. 13 noch eine ganz falsch benannte Reinette d'Angleterre (3" breit, stark geröthet) mit vielen ganz falsch angebrachten Synon. des Englischen Goldpeppings und ebenso irrig kleine Englische Reinette und Engl. Goldapfel des Allemands genannt. Auch diese Sorte trug mir noch nicht.

Gestalt: Klein, häufig hochaussehend, oft wirklich etwas höher als breit, meistens jedoch etwas breiter als hoch, 2" breit, 1 $\frac{3}{4}$ " hoch. Wölbung um den Kelch häufig von der um den Stiel wenig verschieden.

Kelch: offen, meistens langblättrig, jedoch meist mit dünnen, oft beschädigten Auschnitten, sitzt in seichter, oft auch tieferer, geräumiger Senkung, mit seinen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen keine deutlichen Erhabenheiten hin.

Stiel: holzig, bald der Frucht gleichstehend, bald über sie hervorragend, meistens  $\frac{1}{2}$ " lang, steht bald in tiefer, bald seichter, manchmal flacher Höhle, die bald rostfarbig, bald glatt und grün ist.

Schale: fein, vom Baume hellgelb, oft schon goldgelb, wie sie im Liegen wird. Rötze findet sich nicht, die Kostpunkte, die theils stark und etwas sternförmig sind, erscheinen bei besonnten Früchten braun. Rötze Fleckchen um Punkte kommen nach Diel nur bei Spalierfrüchten und nach dünnen Sommern vor und sah ich sie auch selten. Kostansätze in manchen Jahren ziemlich häufig, besonders um den Kelch. Geruch nach Diel fein und angenehm, in meiner Gegend schwach.

Fleisch: gelblich, fest, nach Weihnachten zart, sehr fein, saftreich, von erhabenem, gewürzten, süßen Weingeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, die kleinen Kammern enthalten einen starken, breit-eiförmigen, oder zwei, durch gedrängte Lage etwas facettirte Kerne. Kelchröhre kurzer, feiner Trichter.

Reife und Nutzung: zeitig im Nov. und hält sich bis März. Muß spät gebrochen werden, um nicht zu welken. Auch Diel berichtet irgendwo, daß er trefflichen Obstwein gebe. Das Gewicht des Cyders gibt Hogg zu 1078 an.

Der Baum wächst freudig, wird aber nicht groß, zumal seine Fruchtbarkeit sein Wachsthum hindert. Er geht schön in die Luft und ist es, nach Diel, nicht rathsam, die Krone viel auszulüften, weil der Wind sonst an dem schlanken Fruchtholze die Früchte gern abpeitscht. Sommertriebe fein, an der Sonnenseite bräunlich, oft etwas gelbbraunlich, im Schatten olivengrün, nur wenig punktirt. Blatt mittelgroß, langoval, oft mehr elliptisch, fein und scharf gezahnt. Akerblätter klein, Augen klein, wenig wollig.

Oberdiel.