



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

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

Vierter Band: Apfel.

Nro. 263 — 541.

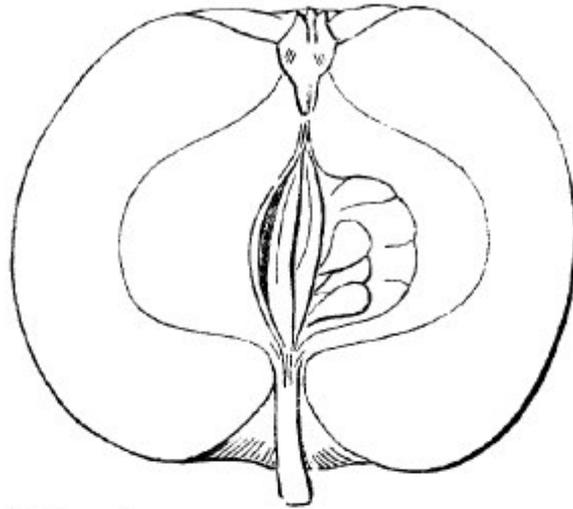
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 319. Gelber Lavendelpepping. Diel IV, 1; Enc. VIII, 1 b.; Sogg I, 1 A.



Gelber Lavendelpepping. Fast ** und †† Ende Aug. Anf. Sept. 4 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Sorte schon um 1780 von einem großen Baume im Deutschen Ordensgarten zu Marburg. Die Frucht ist nicht zu verwechseln mit dem Heft 8 p. 225 beschriebenen frühen Lavendelapfel. Diel bemerkt, daß, so sehr diese Frucht nach unsern Begriffen die Form eines Peppings habe, sie dennoch unter die Rosenäpfel gehöre. Man fühlt dabei wieder das Schwankende eben der Classenkennzeichen, und ist nicht abzusehen, warum obiger nicht eben so gut unter die Reinetten gehören soll, als die höchst ähnliche Hildesheimer Saftreinette, zumal Färbung, selbst Punktirung und Rostwarzen ihn den Goldpeppings sehr ähnlich machen, weshalb wir ihn unter die Reinetten einreihen. Verdient recht häufige Anpflanzung und hat selbst weniger Säure, als der ziemlich mit ihm zeitigende Charlamowsky. Mein Reis habe ich von Diel über Herrenhausen und Frauendorf überein.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. 3, p. 27 Gelber Lavendelpepping. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: Hat ganz die Form der Goldpeppings. Der Bauch sitzt in der Mitte oder nur ein Geringses mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche soll er nach Diel stärker abnehmen, was ich bisher wenig fand, da gute Exemplare ziemlich gleichmäßig nach Kelch und Stiel abnahmen. Größe nach Diel die eines recht starken Borsdorfers, auf volltragem Baume sollen

viele Exemplare nur die Größe des Engl. Goldpeppings erlangen, was am hohen Alter des Baumes gelegen haben mag, indem bei mir selbst auf volltragenden Probezweigen die kleineren Früchte noch 2" Höhe und 2 $\frac{1}{4}$ " Breite hatten, gute aber 2 $\frac{1}{2}$ " Breite und stark 2" Höhe. Diel gibt die Größe guter Früchte selbst zu 2 $\frac{3}{4}$ " Breite und 2 $\frac{1}{2}$ " Höhe an.

Kelch: kleinblättrig, geschlossen, etwas wollig, sitzt in weiter, etwas flacher, fast schüsselförmiger Senkung, mit feinen Falten umgeben, die auf der Kelchwölbung sich zu Rippen gestalten zu wollen scheinen, aber nur sehr flach, oft kaum bemerklich über den Bauch hinlaufen.

Stiel: bald etwas fleischig, bald holzig, $\frac{1}{2}$ " lang, sitzt in ziemlich tiefer Höhlung, die bald rostfrei, bald mehr oder weniger mit strahligem Roste besetzt ist.

Schale: fein, im Liegen stark geschmeidig, ist hell citronengelb, an der Sonnenseite häufig goldartig gelb, recht reife sehen ziemlich hochgelb aus. Eigentliche Röthe findet sich nicht, sondern höchstens rothe Einfassung einzelner Punkte. Die Punkte sind bald etwas weitläufig vertheilt, bald zahlreicher, theils fein, theils etwas stärker; auch Rostwarzen finden sich. Geruch angenehm und merklich, doch kann ich ihn hier nicht, wie Diel, ungemein stark nennen.

Das **Fleisch** ist schwach gelblich weiß, fein, saftreich, kann selbst reinettartig genannt werden, und ist von edlem, nur fein weinsäuerlichem Zuckergeschmack.

Das **Kernhaus** ist groß, nach Diel offen und unregelmäßig; ich fand es allermeist stark hohlachsig mit nur etwas geöffneten Kammern, wie obige Zeichnung andeutet. Die Kammern sind geräumig und enthalten bald sehr viele, bald wenige, aber starke, spitze schwarzbraune Kerne. Kelchröhre geht als breiter Kegel oder auch mehr trichterförmig etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt Ende Aug. oder Anf. Sept. und hält sich gut 4 Wochen. Ist sehr angenehmer Tafelapfel und für den Haushalt schätzbar.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, bildet nach Diel eine kugelförmige, dicht belaubte Krone, und ist, wenn er ausgetobt hat, recht fruchtbar. Meine Probezweige trugen früh und voll. Sommertriebe mit vieler Wolle besetzt, nicht silberhäutig, dunkelbraunroth, zerstreut und nicht in die Augen fallend punktiert. Blatt mäßig groß, etwas rinnenförmig, eiförmig oder langeiförmig, mit kurzer auslaufender Spitze, mit vielen abgerundeten oder stumpfspitzen Zähnen. Blätter unten am Triebe beträchtlich größer und mehr oval. Aftersblätter meist pfriemensförmig, Augen klein, weißwollig.

Anm. Die bald nach obigem zeitigende ähnliche Hildesheimer Saftreinette ist noch weniger hochgelb.

Oberdieck.