



## 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.

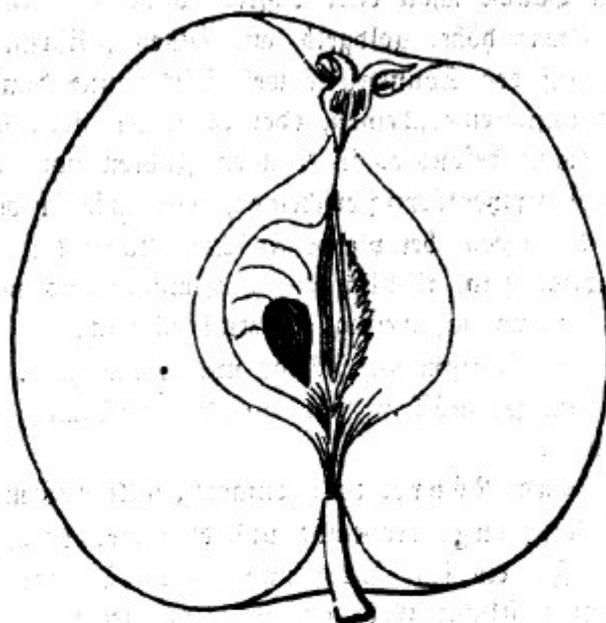
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 129. *Hughe's Gold-Peping*. IV, 1. Dief; VIII, 1 b. Luc.; III, 1 A. Fogg



*Hughe's Gold-Peping*. Hooker. \*\*† Winter.

*Hughe's neuer Goldpeping*. Dief.

Heimath und Vorkommen: ein in England in neuerer Zeit, vermuthlich aus einem Kerne des Gold-Pepings erzogener, und von da aus, besonders durch Dief, in Gärten und Baumschulen Deutschlands verbreiteter Apfel.

Literatur und Synonyme: in England scheint er zuerst in Hooker pom. Lond. 1813 t. 26 beschrieben und abgebildet worden zu sein. Er findet sich sodann in Towyth als *H. new golden Pipin*, im Lond. Cat., bei Lindley 2c. Fogg 114. In Deutschland wurde er zuerst von Dief XVI (Apfel X) 97 als *Hughe's neuer Gold-Peping* beschrieben und findet sich sodann in den meisten späteren Schriften, vgl. Dittrich 237. Schmidberger, III, 52. Rüschen 151. Oberdied 157 2c. Abbildungen findet man außer bei Hooker a. a. O., im Pom. Magazin t. 132, in Ronald. und in v. Kehrenthal, Taf. X.

Gestalt: zeigt der Abriß einer vollkommenen Frucht vom Hochstamm ( $2\frac{5}{12}$ " breit und fast eben so hoch, zuweilen aber auch verhältnißmäßig etwas niedriger). Er übertrifft sowohl den englischen Goldpeping, als Franklins Goldpeping an Größe. — Querschnitt rund.

Kelch: grün, sehr langblättrig, wollig, halb offen oder geschlossen und mit feinen Falten umgeben.

Stiel: grün, etwas wollig. Vertiefung lange grünbleibend.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, bei meinen Früchten fast fettig. Farbe: schon am Baume schön citronengelb, ohne alle Röthe, auf der Sonnenseite noch etwas höher goldgelb mit feinen hellbraunen runden Punkten, die aber auf der Sonnenseite weit stärker und dunkler werden und zuweilen roth umflossen erscheinen, oder es zeigen sich besondere rothe Flecken. Dies kommt besonders in feuchten Jahren vor, wo auch die Punkte eckig oder pfeilspitzenförmig erscheinen, was, wie ich bemerkt habe, unter gleichen Verhältnissen, bei vielen Früchten stattfindet.

Fleisch: gelblich, fein, ziemlich fest, doch mürbe und markig, saftig, gewürzig, stark reinettenartig, wenig. Geruch schwach.

Kernhaus: verhältnißmäßig; Achse nur wenig hohl. Kammern: bald mehr, bald weniger geöffnet, doch ziemlich geräumig, mit ziemlich viel schönen Kernen.

Kelchhöhle und Röhre: kurz, eingezogen kegelförmig.

Reife und Nutzung: November und die folgenden Wintermonate. Hält sich lange. Ist ein sehr guter und schöner Tafelapfel, der aber auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch zu empfehlen ist und in unserm Boden und Klima, unter den verschiedenen Goldpepings (Engl. Goldpeping, Franklins Goldpeping, Orangepeping zc.) in mancher Hinsicht den Vorzug verdienen dürfte. Die Engländer bezeichnen ihn als Tafelapfel 1. Ranges. Die Frucht welkt nur, wenn sie nicht gehörig baumreif wird.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst Anfangs lebhaft, wird aber nicht groß und scheint sehr gesund, treibt feines Holz und ist bald und sehr fruchtbar, scheint auch weder in der Blüthe, noch im Holze besonders empfindlich zu sein, so daß er alle Empfehlung zur Anpflanzung besonders in Baumgärten verdient.

v. Flotow.

Ann. Einen sichern Unterschied zwischen obiger Frucht und Franklins Goldpeping, der aus Amerika stammen soll, habe ich noch nicht auffinden können, es sei denn der, daß der Baum des Franklin stärker zu wachsen scheint. — Die Früchte wechselten in Gestalt, bald hochaussehend, bald niedriger und breiter als hoch. In Bardowick war Franklins Goldpeping merklich größer, in Rienburg und hier beide meist von gleicher Größe.