

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 Zeinßen bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

Nro. 263 — 541.

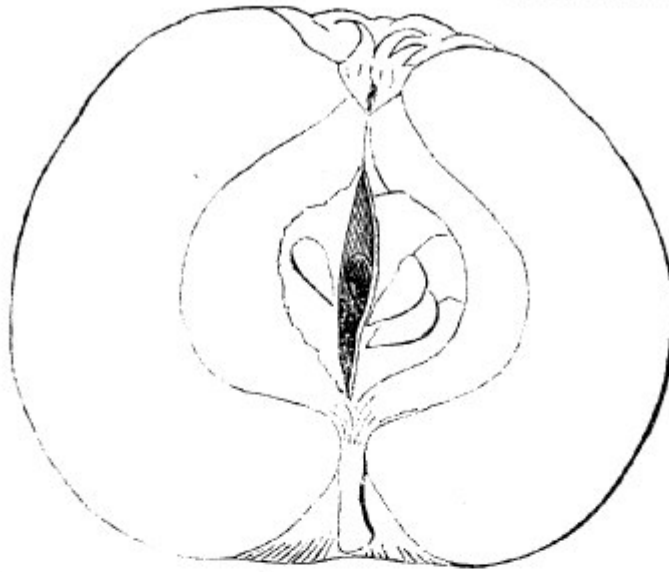
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 312. **Neustadts gelber Pepping.** Diel IV, 1.; Enc. VII, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Neustadts gelber Pepping. * $\frac{1}{4}$. Januar—Sommer.

Heimath und Vorkommen: Die hier gemeinte Frucht ist diejenige, welche Diel aus London als Newtown Pippin erhielt und in der 2ten Fortsetzung des Catalogs als Neustadts großen Pepping beschrieb.

Es finden sich in Amerika schon ziemlich lange zwei äußerst geschätzte Apfelsorten, besonders häufig gebaut in der Gegend von New-York, die zu Newtown auf Long Island entsprungen sind und davon den Namen haben: 1) Der Newtown Pippin schlechtweg, der auch Green Newtown Pippin (welcher Name jedoch auch dem Grünling von Rhode-Island gegeben wird, sowie auch der Alfriston, Lord Gwyders Newtown Pippin heißt), Green Winter-Pippin, American Newtown Peppin und Petersburgh Pippin heißt, und im Ganzen am höchsten von allen andern Äpfeln geschätzt wird, wiewohl Downing auch bei dem andern sagt, daß schwer zu entscheiden sei, welcher der vorzüglichste von beiden sei; 2) der Yellow Newtown Pippin, auch Large Yellow Newtown Pippin, von dem Hogg sagt, daß er in England besser gedeihe, als der erstere. Ich kann nun nach den Beschreibungen bei Downing und Hogg nicht zweifeln, daß Diel's Neustadts großer Pepping der Yellow Newtown Pippin sei, weshalb ich auch das Beiwort großer mit gelber vertauscht habe. In einigen Jahren werden Früchte von dem Yellow Newtown Pippin, den ich von Downing durch die Güte des Herrn Behrens zu Travemünde habe, dem ich schon viel verdanke, volle

Gewißheit geben. Den Newtown Pippin schlechtweg wollte Diel uns in seiner New-Yorker Reinette geben, beschrieb aber, nach dem schon von Christ begangenen Irrthum, als solche zuerst die Reinette von Orleans, und hat später als wahre New-Yorker Reinette nochmals irrig eine ganz rothe Frucht versandt, die auch nicht der New-York Pippin (Hogg pag. 144) ist, der allerdings von dem Newtown Pippin unterschieden wird. Mein Reiz von dem Obigen erhielt ich von Diel falsch, habe die Sorte von Siegel aber ächt wieder.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Forti. p. 33 Neustadts großer Pepping. Unter Veranschauung der Richtigkeit meiner obigen Annahme, findet er sich bei Downing S. 119 Yellow Newtown Pippin, Hogg S. 212 eben so, mit dem Synonym nach Coxés View. S. 142, Large Yellow Newtown Pippin. Dies Synonym führt Hogg zwar auch bei dem Newtown Pippin an, doch muß dies wohl eine Irrung sein, da er dieselbe p. 142 aus Coxés View allegirt. Lond. Catal. Nr. 595.

Gestalt: Ist nach Diel ein großer, fast rambeurartiger Apfel, $3\frac{1}{2}$ " oft selbst $3\frac{3}{4}$ " breit und 3" hoch. Downing stellt ihn nur 3" breit und $2\frac{1}{2}$ " hoch dar. Bei mir erreichte er nach vierjähriger Fruchtprobe in warmen und kühlen Jahren diese Größe nicht durchweg, viele Früchte bliken merklich kleiner und sahen in der Reife großen Goldpeppings ähnlich, doch sieht mein Probebaum hoch und trocken. Der Bauch sitzt allermeist etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: fein und langgespißt, geschlossen, sitzt in tiefer, ziemlich schlüsselförmiger Senkung, mit deutlichen flachen Rippen umgeben, die auch mehrfach über die Frucht hinauslaufen, und zuweilen die Hälften der Frucht ungleich machen.

Stiel: meistens ganz kurz, sitzt in tiefer trichterförmiger Höhle, die meistens glatt ist, einzeln jedoch auch Rest, ja selbst rauhen Rest zeigt.

Schale: glatt, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung schönes fast hebes Gelb. Downing führt an, daß bei Besonnenen die Sonnenseite eine fremdblich rothe Fackel habe, und so fand auch ich in dem warmen Jahre 1858 die Sonnenseite mit einer matten, nicht ausgedehnten Röthe leicht überlaufen, während in drei andern Jahren die Sonnenseite nur goldartiger war, wie auch Hogg angibt und Diel bezeichnet. Punkte zerstreut, fein mit weißlichen Punkten umgeben, an der Sonnenseite nicht selten dunkel carmoisinroth umringelt. Restauflüge, welche Downing angibt, fanden Diel und ich nicht.

Fleisch: sehr gelb, nach Diel fein, fest, saftvoll, von gewürzhaftem angenehmen süßen Weingeschmacke. Ich fand es fast fein, aber selbst spät noch ziemlich hart, den Geschmack im Ganzen wie ihn Diel bezeichnet, doch weniger süß und gewürzt.

Kernhaus: (nach Diel groß) geschlossen, bei großen Früchten etwas offen. Die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele spitze, meist gedrängt liegende und dann facettirte Kerne. Kelchröhre breiter, etwas herabgehender Kelch.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Winter und hält sich bis in den Sommer. In meiner Gegend besonders für die Küche schätzbar; Diel setzt ihn in den ersten Rang.

Der Baum wächst rasch und gesund, und saß der groß gewordene Probezweig voll, so daß an Gesundheit und Fruchtbarkeit der Sorte nicht zu zweifeln ist. Sommertriebe ziemlich schlank, matt braunroth, stellenweise fast olive, mit feiner Wolle belegt, nach unten etwas silberhäutig, ziemlich zahlreich, doch matt punktiert. Blatt mittelformig, lanzeiförmig, oft mehr oval, ziemlich stark gezahnt. Austerblätter häufig, breit-lanzettlich. Augen stark, ziemlich lang und spitz, weißwollig.

Oberdieck.