



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 Neustlgen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

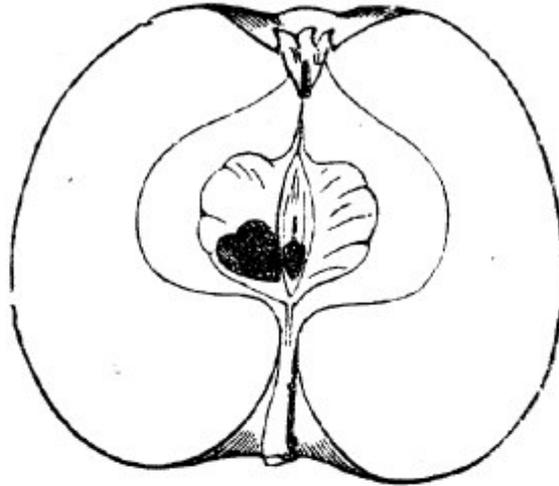
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Punktirter Knackpepping. Diel **†† Winter

Heimath und Vorkommen: diese treffliche Frucht wurde erzogen von Herrn Hofgärtner Schulz zu Schaumburg, und fand sich in einer Allee, die derselbe mit edel aussehenden Sämlingen im Felde angelegt hatte, worunter jedoch die übrigen, außer obigem, schlechte Streiflinge lieferten. Verbreitet ist die Frucht noch sehr wenig, kam mir wenigstens unter allen mir vorgelegten Obstsendungen nicht vor, verdient aber besonders in nördlicheren Gegenden, wo die Edelreinetze nicht mehr gedeiht, häufigste Anpflanzung. Der Name paßt insofern wenig, als die Frucht nicht bloß bei sehr vielen Exemplaren gar nicht besonders stark markirte Rostpunkte hat, sondern auch das Fleisch bei wirklicher Reife gar nicht abknackend, vielmehr sehr mürbe und fein ist. Auch die von Diel angegebene Aehnlichkeit mit Engl. Golpepping paßt nur einigermaßen bei kleineren Exemplaren in vollster Reife. Weit ähnlicher ist dieselbe der Edelreinetze, wie sie in hiesiger Gegend wächst, und möchte man sie entschieden für einen Sämling derselben halten, da sie sich hier oft nur durch die geringere Neigung zum Welken von derselben unterscheidet.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. 6 S. 85 Punktirter Knackpepping.

Gestalt: einzeln zur Kugelform neigend, meistens etwas platter; manche Exemplare neigen auch zum stark abgestumpft Konischen. Vorkommen: Früchte von meinem Zwergbaume auf Johannisstamm erreichen die von Diel angegebene Größe $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ " breit und 2" hoch; die

Mehrzahl bleibt etwas kleiner, doch meist nach von oben dargestellter guter Größe. Bauch allermeist nur etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist stark abgestumpft. Nur flache breite Erhabenheiten laufen über die Frucht, verschoben aber öfter die Rundung, oder machen die beiden Hälften etwas ungleich, die in anderen Exemplaren wieder sehr gleich sind.

Kelch: in seiner Vollkommenheit nicht kleinblättrig (wie Diel angibt), meistens offen, bei manchen Exemplaren aber auch (wie schon Diel bemerkt) geschlossen, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, die schöne Falten zeigt, welche sich häufig zu schönen sternförmigen Rippchen auf der Kelchwölbung erheben.

Stiel: bald stark, kaum $\frac{1}{2}$ " lang und nicht über die Stielwölbung hinausragend, bald $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in schöner trichterförmiger Höhle, die nach Diel rostfrei ist, bei mir jedoch in manchen Exemplaren auch etwas zimmtsarbigen, strahlig verlaufenden Rost zeigt.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, nach Diel schon vom Baume strohgelb, hier stets noch grünlichgelb oder selbst grün, wird im Winter nach und nach gelb, wobei hier, selbst wenn die Frucht bereits sehr gut essbar ist, nicht ganz spät gebrochene Exemplare immer noch grünlichgelb bleiben. Auch carmoisinrothe Flecken, mit denen nach Diel manche Punkte eingefast sind, sah ich hier nur selten, dagegen zeigten stark besonnte Exemplare einen Anflug matter, bräunlicher Röthe. — Punkte nach Diel ausnehmend zahlreich und starke rostige Flecken oder Sternchen; in meinen Gärten traten sie wohl an manchen Exemplaren so markirt hervor, während sie an vielen andern zwar zahlreich aber fein blieben. Auch Rostanflüge und stärkere Rostwarzen, so wie schwärzliche eingefenkte Flecken finden sich einzeln. Geruch schwach.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, in voller Reife sehr mürbe, von delicatem, fein gewürzten, weinartigen Zuckergeschmacke, fast süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: klein, geschlossen, hat aber in großen Exemplaren oft eine merkliche hohle Achse. Kammern flach, enthalten viele glänzend braune, vollkommene Kerne.

Kelchröhre: kurzer Kelch.

Reifezeit und Nutzung: die Frucht verträgt selbst in hiesiger Gegend ziemlich frühes Brechen, wiewohl sie besser wird, wenn man sie bis halben Oktober und in kalten Jahren nach etwas länger hängen läßt. Die Reife tritt ein mit Januar und hält die Frucht sich bis nach Ostern. Zu jedem Gebrauche für Tafel und Haushalt, und empfiehlt sie Diel besonders zu Compotten.

Der Baum wächst lebhaft, zeigte sich auch bei mir in leichtem und schwerem Boden sehr gesund, wird nach Diel ansehnlich groß und trägt seine Aeste etwas abstehend. Er setzt sehr bald viel Quirholz an und liefert reiche Ernten. Sommertriebe schlank, mit feiner Wolle belegt, braunroth, nur stellenweise etwas Silberhäutchen zeigend, mäßig stark und nicht in die Augen fallend punktirt. — Blatt ziemlich groß, mit den Rändern häufig etwas muldenförmig zusammengebogen, ziemlich eiförmig, oft lang eiförmig, nach oben hin mehr elliptisch, mit ziemlich vielen starken, spizen Zähnen besetzt. Blätter an den Fruchttaugen größer und häufig schmal. Apfelblätter lanzettförmig; Augen herzförmig, meist weißwollig, Augenträger flach, doch ziemlich stark gerippt.

Derbied.