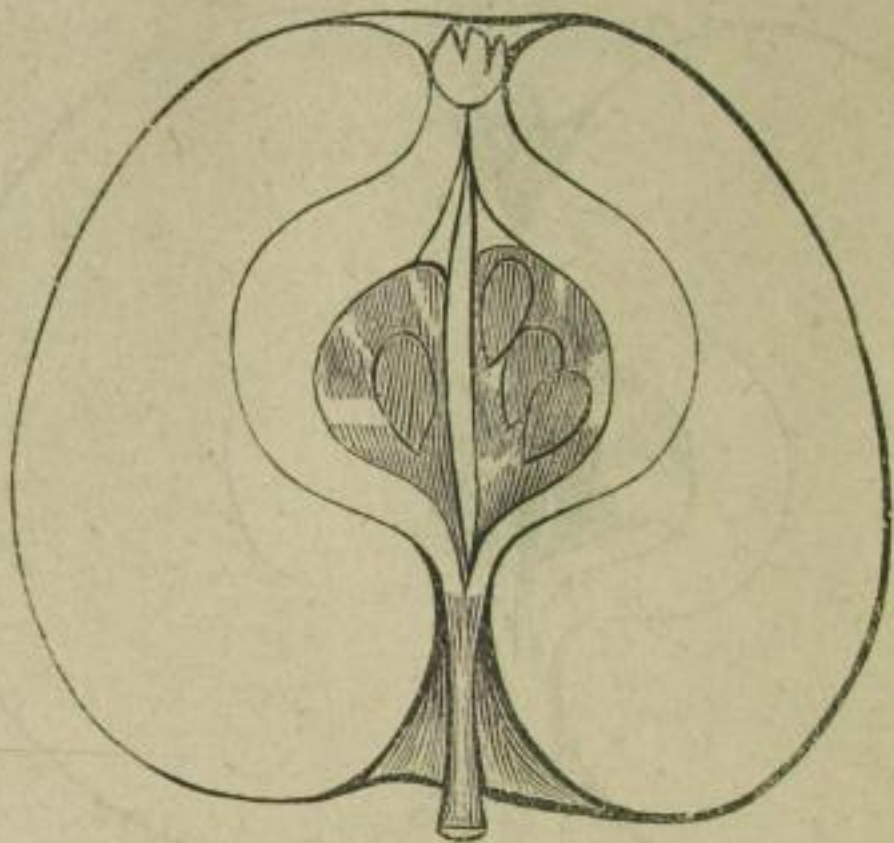


## 38. Parkers Pepping.

DeP. No. 24 B. 1, IIIH. No. 154, D'sOK. No. 38



Graue Reinetten, IX. 1 c. \*\*††.

Heimat: Englischen Ursprungs, soll er Anfang dieses Jahrhunderts aus dem Garten der londoner Gartenbaugesellschaft hervorgegangen sein und nach einem Kapitän Parker benannt worden sein. In Deutschland noch wenig verbreitet, wurde er von der Versammlung deutscher Pomologen zu Trier 1874 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Synonyme: Parkers grauer Pepping. — Parkers Pippin. — Brockers Pippin. — Spencers Pippin.

Gestalt: Etwa 65 mm breiter, 55 mm hoher, im Längen- und Querdurchschnitt gleich gewölbter, mehr niedrigerer, als hoher Apfel, der nur zuweilen dem Kelche zu etwas schmaler zulaufend ist.

Kelch: Fast, oder meist geschlossen; Blättchen grün, wollig, breit, lang zugespitzt; Kelcheinlenkung tief, weit, bisweilen mit einigen schwachen Falten umgeben.

Stiel: Kurz, holzig, kaum herausragend, bräunlich, etwas wollig, in tiefer, enger, meist stark herosteter Stieleinlenkung.

Schale: Fein, rauh, infolge des über der ganzen Frucht sich ausbreitenden grau-bräun-

lichen Rostes; Grundfarbe hellgrün, später mehr gelbgrün, fast ganz mit Rost bedeckt, höchst selten schwach gerötet, dagegen oft mit grünlichen Flecken versehen. Schalenpunkte groß graubraun, des Rostes wegen aber oft wenig sichtbar.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, mürbe, saftig, von wenigem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: Hohlachsig, Fächer geräumig, etwas geöffnet, eiförmige, lang zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Im Dezember reifend, bis in den März haltbar, sowohl als Tafel Frucht wie für Wirtschaftszwecke, namentlich auch Weinbereitung sehr zu empfehlen, muß aber, wie alle spät reifenden Äpfel, nicht vor Mitte Oktober gebrochen werden.

Eigenschaften des Baumes: Bei lebhaftem Wuchs, schön in die Höhe gehend, reich und voll, fast jedes Jahr tragend, wenig empfindlich, ist er zur Anpflanzung auch in ziemlich rauher Lage, als Feld- und Straßenbaum, zu empfehlen. Schnitt anfangs lang, später kurz, das kurze Fruchtholz wird geschont, die längeren Fruchttruten pinciert.

Wenn aber die Spitzen junger Triebe abgebissen, „abgestochen“ werden, damit das welkende Mark einer oder einigen Larven Nahrung biete, oder Fruchtstiele, damit die Frucht welke, in welcher die Made lebt, oder wenn junge Apfelblätter in den Baumschulen getötet werden, damit in der trocknenden Mittelrippe die Larven gedeihen können, dann allerdings nimmt der Schaden solche Dimensionen an, daß der Obstzüchter dem Treiben nicht länger zusehen darf. Die Larven aller Rüsselkäfer, also auch der Rhynchites-Arten, sind fußlos, quersaltig und eingekrümmt, im allgemeinen denen der Borkenkäfer sehr ähnlich, der hornige Kopf läßt sich tief in den Körper zurückziehen, dieser ist daher vorn meist etwas dicker als hinten und mit mehr oder weniger deutlichen Borstenhärchen besetzt.

Die Käfer sind von geringerer Größe, zeichnungslos schwarz oder metallisch blau, grün, kupferrot etc., haben einen fadenförmigen oder etwas breitgedrückten, krummgebogenen Rüssel, welcher ungefähr in seiner Mitte die ungebrochenen, fast keulenförmigen Fühler trägt; das Halschild ist fast walzig, an den Enden meist verengt, die Flügeldecken sind breiter als dasselbe und hinten einzeln abgerundet, so daß