



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 Neullingen, Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

Vierter Band: Äpfel.

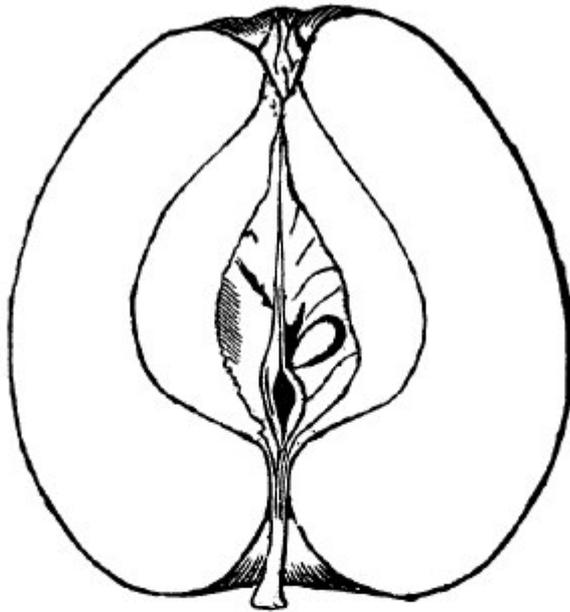
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Sary Sinap, in meiner Gegend *†† südlicher ohne Zweifel **††, Nov.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Die hier beschriebene Sorte ist der ächte Sary Sinap (übersetzt Gelber Apfel von Sinope) und erhielt ich das Reis von Herrn von Hartwich zu Nikita, der mich darauf aufmerksam machte, daß Diel nicht die rechte Frucht des Namens beschrieben habe, an deren Aechtheit selbst Diel im Cataloge Nr. 417 schon Zweifel hegte. Um sie von der Dielschen Frucht zu scheiden, lasse ich den Namen unübersetzt. Die Sorte hat manche Aehnlichkeit mit dem Weißen Rosmarinapfel, wird in der Krim in großer Menge gebaut, und bildet dort einen bedeutenden Ausfuhrartikel. Sie hat mit den Tiroler Rosmarinäpfeln selbst das gemein, daß sie in nördlicheren Gegenden nicht mehr die volle Güte zeigt, wo Diels Gelber Apfel von Sinope weit mehr Güte hat, indeß ist sie doch selbst nördlich noch besser als der Weiße Rosmarinapfel. Ihr Anbau müßte besonders in Tirol oder Nieder-Oesterreich versucht werden.

Literatur und Synonyme: Ist noch nirgends beschrieben und bei uns noch unbekannt.

Gestalt: Die Frucht ist oben in der Größe dargestellt, die sie in meiner Gegend bei mehreren Ernten auf Hochstamm annahm; südlicher wird sie beträchtlich größer werden. Die Gestalt neigt zum

Konischen, 2 $\frac{1}{2}$ " breit und auf der höchsten Seite 1—2" höher, und daher stets hoch aussehend, oft wirklich hoch gebaut. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, nach dem die Frucht sanft abnimmt und sich stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie bemerklich stärker ab, zuweilen nach einer Einbiegung ein Weniges an Dicke wieder zunehmend, und endigt ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: geschlossen, in enger, bald etwas flacher, bald tieferer Senkung, die einige Falten und Beulen zeigt, die sich aber über die Frucht nur unmerklich hinziehen.

Stiel: dünn, holzig, kurz, bei großen Früchten kaum der Stielwölbung gleichstehend, sitzt in etwas enger, tiefer Höhle, die meistens, doch nicht immer, mit strahlig verlaufendem Roste bekleidet ist.

Schale: fein, ziemlich glänzend, vom Baume gelblich grün, in der Reife gelb ohne alle Röthe und ist die Sonnenseite nur etwas goldartiger. In dem sehr warmen und dann von Mitte August an regnerischen Jahre 1865 war die Sonnenseite sanft und freundlich roth verwaschen. Die Punkte sind häufig, fein, mit weißlichen Tupfen umgeben, zuweilen kaum sichtbar. An einzelnen Früchten findet sich etwas figurentiger Rost, so wie auch einzelne Rostwarzen vorkommen. Der Geruch ist stark.

Das Fleisch ist weiß, fein, ziemlich saftreich, von gezuckertem, etwas weinartigen Geschmacke, der wenigstens in meiner Gegend ein besonderes Gewürz nicht zeigt. Doch fand ich 1860 den Geschmack etwas quittenartig, der südlicher sehr merklich gewürzt sein wird.

Das Kernhaus ist geschlossen; die ziemlich engen Kammern enthalten vollkommene, hellbraune, spitz eiförmige, oft etwas ungestaltete Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Ke gel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Ende Novbr. und hält sich mehrere Monate.

Der Baum wächst in der Baumschule sehr gut, geht pyramidal in die Höhe, die Zweige in ziemlich spitzen Winkeln ansetzend. Die Sommertriebe sind schlank, nach oben abnehmend, olive mit schmutzigem Braun stellenweise überlaufen, reich und stark punktiert. Blatt mittelgroß, elliptisch oder lang elliptisch, oft zur langen Eiform neigend, mit schöner, schlank auslaufender Spitze, fast flach ausgebreitet, am Rande mit sehr regelmäßigen, doppelt gekerbten, ziemlich starken Sägezähnen besetzt. Austerblätter lanzettlich, zahlreich, theils stark; Augen breit, ziemlich lang, flach, sitzen auf ziemlich starken Trägern.

Oberdieck.