



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

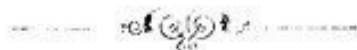
von

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.

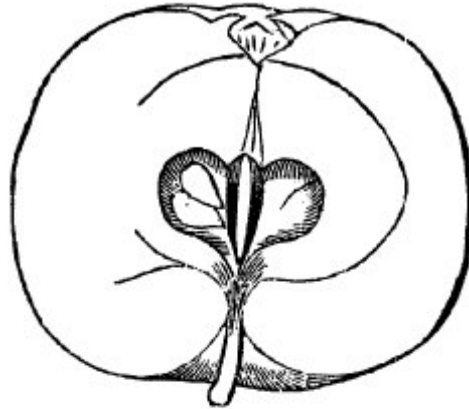
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 514. Sam Young. Die I. IV, 4. (3); Luc. XII, (XI) 2. a; Hogg III, 1. B.



Sam Young, Irändischer Röhling. **†, Ende Nov. mehrere Mon.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Irland, wurde durch den Baumschulenbesitzer Robertson zu Kilkenny in Irland an die Londoner Gartenbaugesellschaft gesandt und wird in England gegenwärtig als einer der feinsten Tafeläpfel geschätzt. Sowohl Hogg, als Lindley (*Pomologia Britannica*) loben die Güte. Das Reiz erhielt ich durch Urbanek von der Londoner Societät, und wichen die erbauten Früchte in so weit von der Beschreibung ab, daß die Sonnenseite nicht bräunlich geröthet war, sondern deutlich karmosinroth gestreift. Da indes sonst alles gut stimmt, kann ich nicht zweifeln, die rechte Sorte erhalten zu haben. Es paßt bei dieser Abweichung in der Färbung, wenn sie bei uns auf dem Festlande sich auch anderweit finden sollte, der Name Irändischer Röhling, unter welchem Dittrich die Frucht bereits aufführt, nicht recht. — Ist eine edle Frucht, im Geschmack dem Englischen Goldpepping ziemlich ähnlich und wird vorerst der Aufmerksamkeit der Pomologen bei uns bestens empfohlen. Möchte sich besonders für Zwergbäume eignen.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 50 der Irändische Röhling, Irish Russet, Sam Young. Hort. Soc. Catal. S. 40, Nr. 768; Hogg, S. 178; Hort. Soc. Transactions III, S. 324; Lindley Guide, 97. Abbildungen geben *Pomol. Magaz.* III, Nr. 130, Lindley III, Taf. 130. Downing, S. 134. Sämmtliche angeführte Werke haben auch das Synonym Irish Russet. Hogg schildert die Frucht als $2\frac{1}{2}$ " breit, $1\frac{3}{4}$ " hoch, flachrund, stark berostet. Schale hellgrünlich gelb, Sonnenseite braunroth gefärbt; Kelch stark, offen, in weiter, flacher Senkung; Stiel kurz, in nicht tiefer Höhle; Fleisch etwas grünlich gelb, fest, abknackend, zart, saftreich, gezuckert, reich gewürzt, (flavored).

Gestalt: flachrund, meine Früchte erlangten nicht ganz die in den Englischen Werken angegebene Größe; in der auch Lindley die Frucht abbildet, und glichen an Gestalt und Größe sehr einem deutschen Goldpepping. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach beiden Seiten flachrund, und ist an beiden Enden stark gedrückt, nach dem Kelche kaum stärker abnehmend, als nach dem Stiele.

Die Breite war stark 2", die Höhe $1\frac{2}{3}$ ", manche waren an 2" breit und $1\frac{1}{2}$ " hoch, doch war 1864, (Jahr naßkalt), wo der Probezweig trug, auch sehr voll saß, sehr vieles Obst kleiner, als gewöhnlich.

Kelch: breitgespißt, liegt mit den breiten, bald kurzen, bald etwas längeren Ausschnitten über die weite Kelchhöhle hin, deckt diese nur theilweise, oder erscheint als weit offen und sitzt in weiter, mäßig tiefer, schüsselförmiger Senkung, die fast eben ist, und auch über die schön geformte Frucht ziehen sich nur sehr flache Erhabenheiten hin.

Stiel: kurz, holzig, sitzt in weiter, mäßig tiefer Höhle, die oft durch einen an den Stiel sich anlegenden, kleinen Wulst noch verflacht wird und mit etwas grünlich zimtfarbigem Roste stark belegt ist, der sich meistens noch etwas über die Stielhöhle verbreitet und oft selbst rauh ist.

Schale: fein, ziemlich glänzend. Grundfarbe vom Baume etwas grünlich gelb, war in der Reife nicht grüngelb, sondern schön gelb. Bei besonnten Früchten war bei mir der größere Theil der Frucht mit kurz-abgesetzten Carmosinstreifen gezeichnet und an der Sonnenseite dazwischen noch ganz leicht roth überlaufen. Etwas beschattete Exemplare hatten nur zerstreute Carmosinstreifen an der Sonnenseite. Punkte sind ziemlich zahlreich, treten am meisten an der Sonnenseite hervor und sind an der Sonnenseite häufig schwärzliche Stippchen mit grauem Mittelpunkt. Rost war bei einzelnen Früchten etwas häufiger, die meisten waren freier davon und wird die stärkere oder geringere Verrostung auch bei dieser Frucht vom Boden und Jahreswitterung abhängen. Lindley's Abbildung zeigt sehr wenig Rost. Daß man, wie Dittrich anführt, häufig Flecke und Risse in der Schale finde, die wie aufgesprungen erscheinen, bemerkte ich nicht, obwohl das Jahr 1864 naß war.

Fleisch: gelb, ein geringes grünlich schillernd, fein, saftreich, fest, von ziemlich süßweinigem Geschmacke, der dem eines Engl. Goldpeppings gleicht.

Das Kernhaus hat meistens eine kleine hohle Achse und sitzt mit der Spitze nach dem Stiele hin. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten allermeist starke, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, kurzer Kelch.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im Nov. oder Anf. Dec. und hält sich bis tief in den Winter. Muß bis Mitte oder selbst Ende Oct. am Baume sitzen, um nicht zu welken.

Der Baum macht nach der von Herrn Robertson gegebenen Nachricht eine flache Krone. Meine Baumschulenstämme wuchsen rasch. Die Sommertriebe sind lang, schlank, nach oben an Dicke etwas abnehmend, olivengrün, bräunlich überlaufen, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, flach ausgebreitet, oval mit aufgesetzter Spitze, manche auch breiteiförmig, leicht und stumpf gezahnt. Austerblätter pfriemenförmig oder kurz lanzettlich. Augen klein, sitzen auf flachen, schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.