



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

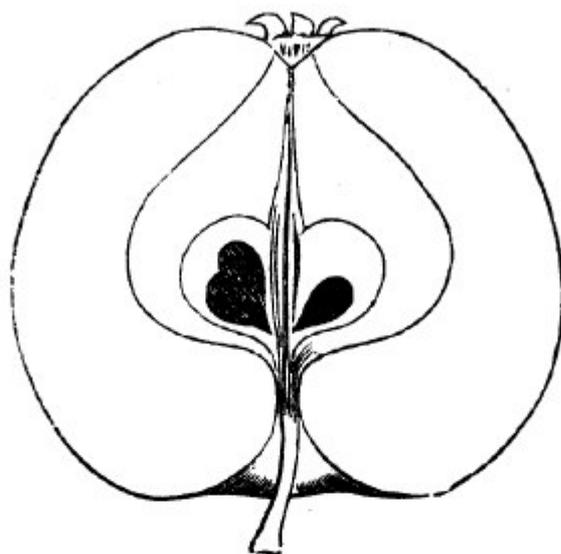
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Florianer Popping. Schmidb. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Schmidberger erzog diesen Apfel aus einem Kerne der Reinette Orleans, in dem Stifte St. Florian bei Linz. — Meine Pfropfreiser habe ich von Schmidberger erhalten.

Literatur: die Frucht ist von Schmidb. nur kurz und unvollständig beschrieben im 3. Heft seiner Beiträge S. 102 und darnach von Dittrich III. Nr. 90.

Gestalt und Größe: mittelmäßig, höher als breit, bei mir etwa $2\frac{1}{4}$ " breit und $2\frac{1}{8}$ " hoch, nach oben sich stark verjüngend.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, hochgelb (nach Schmidb. wird er auf der Schattenseite auf dem Lager fast goldgelb), auf der Sonnenseite mehr oder weniger geröthet (nach Schmidb. stark geröthet) und mit carmoisinrothen, kurz abgesetzten Streifen versehen. (Nach Schmidb. auch mit bläulichem Duft überlaufen, was ich nicht bemerkt habe.)

Kelch: kurz, grün, offen, in einer seichten, nur feinfaltigen Vertiefung. — Querschnitt rund.

Stiel: grün, etwas wollig. Vertiefung wenig berostet.

Kernhaus: deutlich bezeichnet; Fächer etwas geöffnet, mit schmaler Achsenhöhle; gute Kerne.

Fleisch: weiß (nach Schmidb. weißgelb), fein, fest, abknackend, saftig, von weinsäuerlichem, reinettenartigen, angenehmen Geschmack.

Reife und Nutzung: Die Frucht muß lange (nach Schmidb. bis Mitte des Octobers) am Baume bleiben, reift dann auf dem Lager nach und nach, und hält sich bis in das Frühjahr. Als Tafelobst würde ich sie nur in den II. Rang setzen. (Schmidb. sagt: der Apfel ist ein wahrer Pepin und verdient mit Recht in den I. Rang gesetzt zu werden), als Wirthschaftsobst ist er aber auch wegen seiner Tragbarkeit sehr zu empfehlen.

v. Flotow.