



## 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.

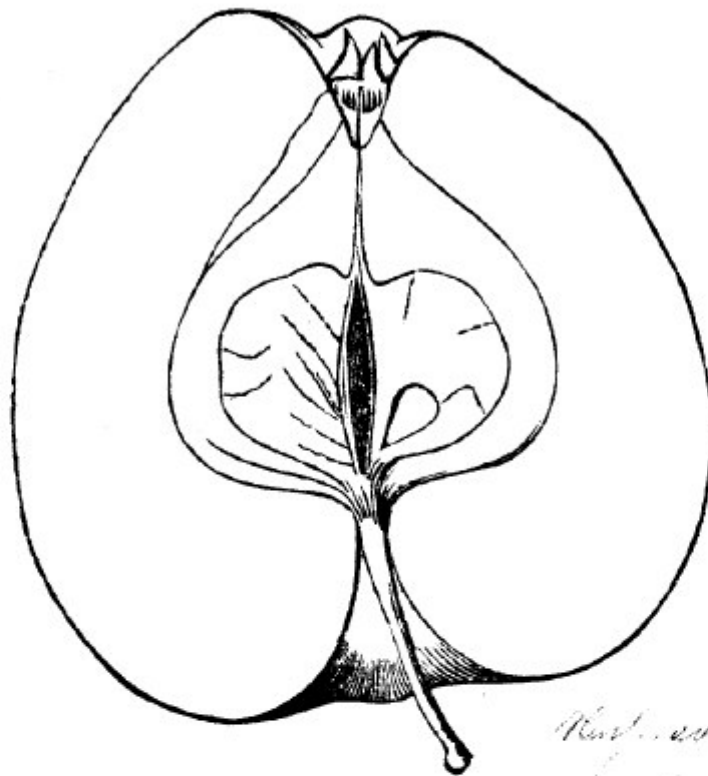
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Florianer Rosenapfel. Oberb. \*\*†† Herbst.

**Heimath und Vorkommen:** diese höchst schätzbare Frucht stammt vielleicht aus der durch ihre Wirksamkeit für den Obstbau rühmlichst bekannten Abtei St. Florian im Traunkreise. Verbreitet ist sie bisher nur durch mich und habe ich sie viel verkauft.

**Literatur und Synonyme:** ist bisher nur in meiner Anleitung S. 220 beschrieben. Das Reis erhielt ich von weiland Magister Schröder zu Homburg unter dem Namen Gestreifter Rosenapfel, und hatte Magister Schröder, soviel ich weiß, die Sorte direkt von Schmidtberger zu St. Florian bezogen, so daß ich bisher geneigt war, die Sorte für den Gestreiften Rosenapfel zu halten, der in St. Florian von einem Kapellan Belten erzogen worden sein soll, wie Herr Dechant Mandl auf der Versammlung der Land- und Forstwirthe zu Salzburg diese Nachricht gab, wo ich ihm eine leider nur sehr unvollkommene Frucht meines Gestreiften Rosenapfels vorzeigen ließ, die er für den in St. Florian gezogenen Gestreiften Rosenapfel erklärte. Mittlerweile hat sich herausgestellt, daß der Name wegen Verwechslung mit einer andern schon so benannten Frucht, auch mehreren ähnlich benannten, nicht passend ist, weshalb ich ihn wie oben abgeändert habe; ja es ist selbst der Ursprung der Frucht in St. Florian zweifelhaft geworden. Christ hat S. 453 seiner vollständigen Pomologie einen Gestreiften Rosenapfel, *Rosa panachée*, und Dittrich I. No. 140 einen Gestreiften Sommer-Rosenapfel, den er nach Christ beschreibt, welche ich schon bei früherer Gelegenheit als höchst wahrscheinlich identisch mit dem Diel'schen, im August reisenden Tulpenapfel (IV. S. 57) erklärte. Dies wird dadurch bestätigt, daß Herr Dr. Liegel einen von Schmidtberger erhaltenen Gestreiften Rosenapfel,

von dem er in seiner „Systematischen Anleitung 2c.“ 1825, S. 85, die Vermuthung äußerte, daß er in St. Florian erzogen sein werde, in seiner „Beschreibung neuer Obstsorten,“ 2tes Heft, 1851, S. 40, für durchaus identisch mit dem Diel'schen Tulpenapfel erklärte. Um gewisser zu werden, sandte ich unlängst die nachstehende Beschreibung nebst Zeichnung nach St. Florian und erhielt mit der Antwort, daß die beschriebene Frucht der St. Florianer Gestreifte Rosenapfel wohl sein könne, nur die Reifzeit nicht passe, zugleich von letzterem Reifer, in denen ich mit voller Bestimmtheit den Diel'schen Tulpenapfel erkenne, wobei dann aber diese Sorte, die Diel schon 1795 als *Pomme tulipée* von Professor Billmar zu Nürnberg erhielt, schwerlich in St. Florian erzogen sein kann, ich auch nicht verstehe, wie Schmidberger, „Beiträge zur Obstbaumzucht,“ Heft 3, No. 76, den Gestreiften Rosenapfel den besten aller Äpfel nennen und seine Reifzeit mit Kirke's *Incomparable* zusammenstellen kann. Ich habe die treffliche Frucht viel versandt und bitte die Empfänger der Reiser, den Namen Gestreifter Rosenapfel, wie oben, umzuändern.

**Gestalt:** hochaussehend, einzeln fast walzenförmig, den Bauch in der Mitte; meistens geneigt zum Konischen, in vollkommenen Früchten 3" breit und hoch. Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich sanft zurundet und stark abstumpft, während sie nach dem Kelche bemerklich stärker abnimmt und nur mäßig abgestumpft ist. In Form, Fleisch und Geschmack hat die Frucht viele Ähnlichkeit mit dem Alantapfel (Großen edlen Prinzessinapfel, Diel), ist aber stärker geröthet und zeitigt stets früher.

**Kelch:** geschlossen, feinwollig, grünbleibend, steht strauchförmig in die Höhe und sitzt meistens in mäßig weiter und tiefer, oft fast enger (bei walzenförmigen Früchten) aber auch wieder weiterer und tieferer Senkung, mit Falten und größeren und kleineren Fleischbeulen umgeben. Auch über die Frucht laufen sichtbar, doch meistens flach, Erhabenheiten hin, die nicht selten einzeln sich mehr erheben und dann die gewöhnlich schöne Form der Frucht etwas verschieben oder deren Hälften ungleich machen.

**Stiel:** holzig, meist dünn,  $\frac{3}{4}$ —1" lang, oft auch kürzer, in recht tiefer, weitgeschweiffter, bald trichterförmiger, bald in der Rundung etwas verschobener, rostfreier Höhle.

**Schale:** fein, am Baume mit etwas Duft belaufen, im Liegen etwas geschmeidig. Grundfarbe matt gelblichgrün, im Liegen hellgelb mit länger zurückbleibenden grünlichen Stellen. Besonnte sind über den größten Theil der Oberfläche mit einer etwas gelbbraunlichen, nicht ganz carmoisinrothen Röthe überlaufen, an der rechten Sonnenstelle stärker, nach der Schattenseite hin mit immer mehr durchscheinender Grundfarbe. In der Röthe zeigen sich deutlich oft kurzabgesetzte, dunklerrothe, oft fast carmoisinrothe Streifen, die auch über den größeren Theil der Schattenseite matter hinlaufen und zwischen denen die Schale oft noch punktiert matt geröthet ist. Auf liegendes schneidet die Röthe mehr oder weniger ab. Punkte fein, zerstreut, nicht ins Auge fallend, erscheinen jedoch in der Röthe als feine, gelblichröthliche Stippchen. Geruch merklich und angenehm.

**Fleisch:** gelblich, fein, etwas wenig riechend, hinreichend saftreich, von gezuckertem, durch etwas Säure gehobenen, merklich alantartig gewürzten, delikaten Geschmacks.

**Kernhaus:** meistens etwas, oft weit offen; Kammern ziemlich geräumig, mit ziemlich vielen, fast eiförmigen, vollkommenen, schwarzbraunen Kernen. Kelchröhre geht als breiter Kelch, oft auch mehr cylinderförmig, etwas herab.

**Reifzeit und Nutzung:** zeitigt bald nach Michaelis, hält sich in gutem Geschmack bis gegen Weihnachten und dauert oft noch den Januar hindurch. Fault nicht leicht. Für Tafel und Haushalt sehr schätzbar.

Der Baum hat auch in der Vegetation mit dem des Alantapfels Ähnlichkeit, wächst wie dieser in allerlei Boden gesund, doch gemäßig, und trägt früh und reichlich. Sommertriebe schlank, mit etwas Wolle belegt, bräunlichroth, mit vielen deutlichen Punkten. Blatt ziemlich groß, unten wollig, mit den Rändern oft etwas aufwärts gebogen, am Rande mit großen, gerundeten Zähnen. Akerblätter pfriemenförmig. Augen groß, herzförmig, etwas weißwollig. Augenträger flach.

Oberdieß.