



Obstsortendatenbank

Quelle:

DEUTSCHLANDS APFELSORTEN.

ILLUSTRIRTE, SYSTEMATISCHE DARSTELLUNG
DER IM GEBIETE DES
DEUTSCHEN POMOLOGEN-VEREINS
GEBAUETEN APFELSORTEN.

HERAUSGEGEBEN
IM
AUFTRAGE UND UNTER MITWIRKUNG
DES
DEUTSCHEN POMOLOGEN-VEREINS
VON
DESSEN ERSTEM VORSTANDE

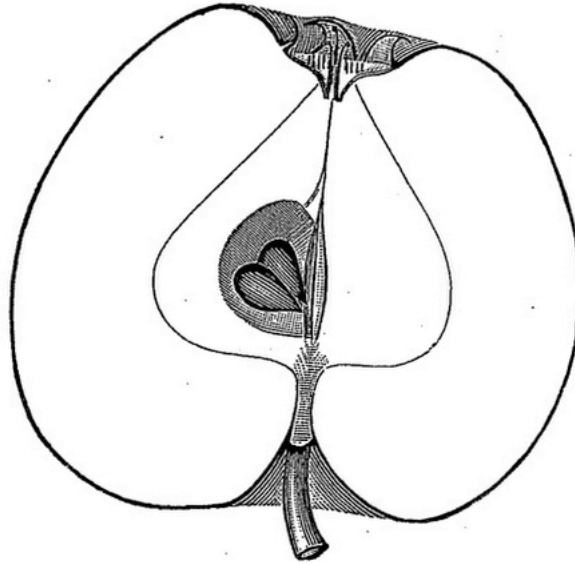
DR. TH. ENGELBRECHT,

Geb. Med. - Rath und Professor in Braunschweig.

HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON
ALBERT PROBST.

BRAUNSCHWEIG,
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.



526. Dietzer Gold-Reinette (Ill. H.) 00!††. Anf. Januar bis April.
 Illustr. Handb. I, p. 509. — Dietzer Winter-Gold-Reinette (Diel XXVII, p. 100). —
 Reinette de Dietz (Leroy, Dict.).

Gestalt 56:47 — 50 (58:52 — 54, Illustr. Handb.), etwas abgest. eiförmig, zuweilen breiter, fast flachrund (67:48 — 50), meistens deutlich stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch weit offen, gross, meist braun, wenig bewollt. Blättchen breit, am Grunde getrennt, ziemlich lang, aufrecht, nach aussen gebogen, oft verstümmelt. Einsenk. etwas flach, weit, etwas ausgeschweift, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang, braun, fast kahl. Höhle bald kaum mittel-, bald ziemlich tief, mittelweit, eben, selten mit Fleischwulst, etwas berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, mattglänzend, hellgelb, später goldgelb, sonnenw. carmoisin geröthet, sparsam aber deutlich dunkler gestreift. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, braun. Leichte Anflüge von Rost, auch Warzen nicht selten. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 29:28, lang zugespitzt zwiebelf., oft auch breiter, mehr flach zwiebelf. Kammern 9:14, stielw. etwas zugespitzt, kelchw. stark abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, kaum mittelgross, vollkommen, eiförmig, meistens kurz und stumpf gespitzt, dunkelbraun, mässig weisslich anlaufend.

Kelchhöhle trichterf. mit flacher Mündung, kurzer Röhre, $\frac{1}{8}$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblich, sehr fein, erst etwas fest, später ziemlich mürbe, saftig, edel zimmtartig gewürzt, etwas vorherrschend, sehr angenehm wenig, fast ebenso süss, oft auch gleich wenig und süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Endres-Salzburg.