



## 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.

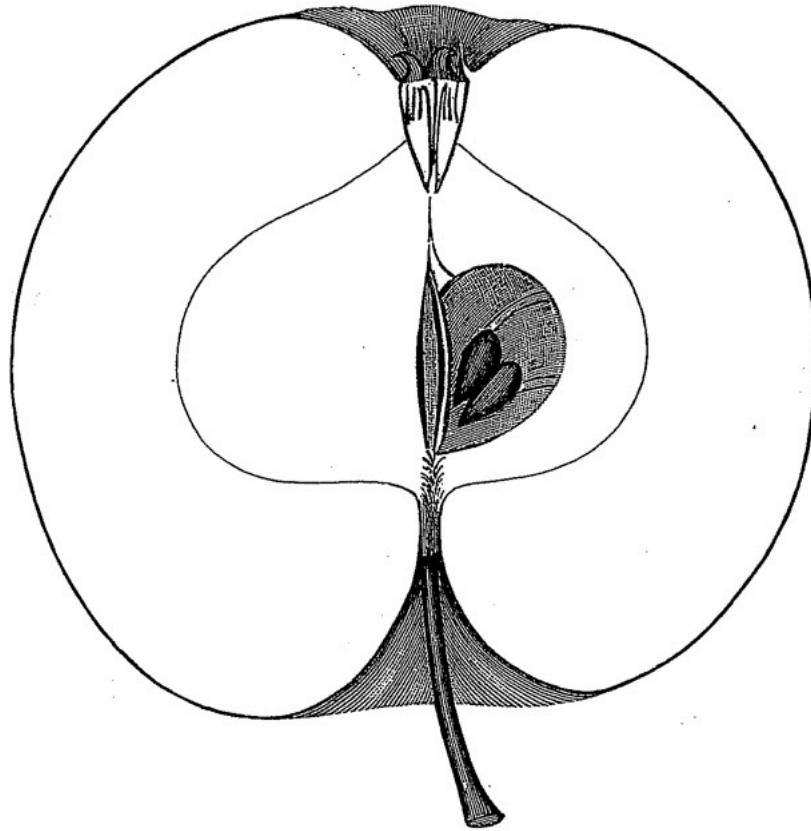
---

HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON  
ALBERT PROBST.

---

BRAUNSCHWEIG,  
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.



**521. Grosse Casseler Reinette** (Ill. H.) 00††, März bis August.  
Diel IV, p. 140. — Illustr. Handb. I, p. 163. — Grosse Reinette de Cassel (Leroy, Dict. — Mas' Verger).

Gestalt 79:64—67, oft kleiner (67:54—56, Illustr. Handb.), abgest. rundlich, meistens mittelbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, klein, grün und braun, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen sehr flachen, kaum merklich über den Bauch laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 26 mm lang, meist bräunlich, etwas behaart. Höhle meistens tief, mittelweit, fast eben, berostet.

Schale meistens glatt, wenig glänzend, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. leicht punktiert geröthet, mässig stark, doch deutlich dunkler carmoisin gestreift. Punkte mittelzahreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Leichte Anflüge von Rost nicht selten. Welkt nicht. Geruch unmerklich.

Kernhaus 45:34, zwiebelf. Kammern 11:18, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet oder abgest., wenig zerrissen, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2 bis 3, ziemlich gross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, etwas kurz und stumpf gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle lang kegel- bis fast kegelwalzenf.,  $\frac{2}{3}$  zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung etwas dichter behaart. Staubfäden etwa im äussern Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, ziemlich fest, später markig, saftig, reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Bertog sen. — Magdeburg, vom Vereine für Pomologie-Meinigen und Guben.