



## **Obstsortendatenbank**

Quelle:

## DEUTSCHLANDS APFELSORTEN.

ILLUSTRIRTE, SYSTEMATISCHE DARSTELLUNG

DER IM GEBIETE DES

DEUTSCHEN POMOLOGEN-VEREINS GEBAUETEN APFELSORTEN.

HERAUSGEGEBEN

IN

AUFTRAGE UND UNTER MITWIRKUNG

DES

## DEUTSCHEN POMOLOGEN-VEREINS

VON

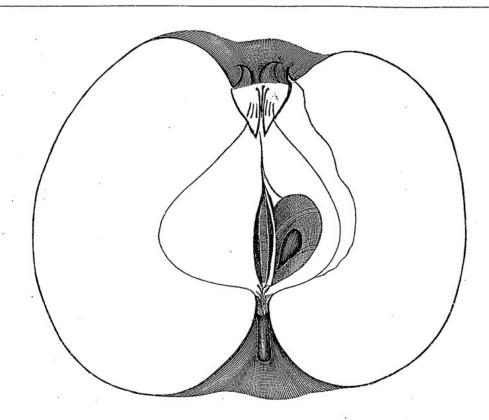
DESSEN ERSTEM VORSTANDE

## DR. TH. ENGELBRECHT,

Geh. 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.



325. Pariser Rambour-Reinette (III. H.) 00††!, Januar bis Mai.

Diel XVI, p. 86. — Illustr. Handb. I, p. 119. — Reinette du Canada (Leroy, Dict.). — Canada Reinette (Down.).

Gestalt 85:65 — 70 (94:72 — 75, Ill. H. — 108:91 — 94, Leroy), stark abgest. rundlich bis flachrund, mittel- oder wenig stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch offen, ziemlich gross, grün, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde meistens getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen ziemlich starken, breit, flach und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. kantig.

Stiel meistens holzig, ziemlich dünn bis mitteldick, etwa 9 mm l., bräunlich, flaumig. Höhle tief, weit, wenig uneben, berostet.

Schale meistens nur theilweise, zuweilen fast überall fein rauh, hellgrün, später hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. zuweilen matter, bräunlich rother Anflug. Punkte zahlreich, gross, eckig, braun. Anflüge, selbst Ueberzüge von Rost kommen in sehr verschiedenem Grade vor. Die Frucht welkt nicht oder wenig. Geruch sehr schwach.

Kernhaus 36:32, eizwiebel- bis zwiebelf., meistens ungleich, oft mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 9:17, oft etwas breiter, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., ½ bis ½ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung etwas dichter behaart. Staubfäden mittel-, häufig unter mittelständ.

Fleisch gelblich, meistens grüngelblichweiss, fein oder fast fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, wenig vorherrschend, sehr angenehm weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Engelbrecht-Braunschweig, Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Verein für Pomologie-Meiningen. Früchte, welche ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig als Jean Gaillard und Cadeau du Général, Reis von Simon-Louis-Metz und Reinette d'Angleterre, Reis von Baumann-Bollweiler bekam, finde ich gleich. Die Reinette du Canada panachée, Reis von Simon-Louis-Metz, ist eine edle, durch breite Streifen ausgezeichnete Spielart.