



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.

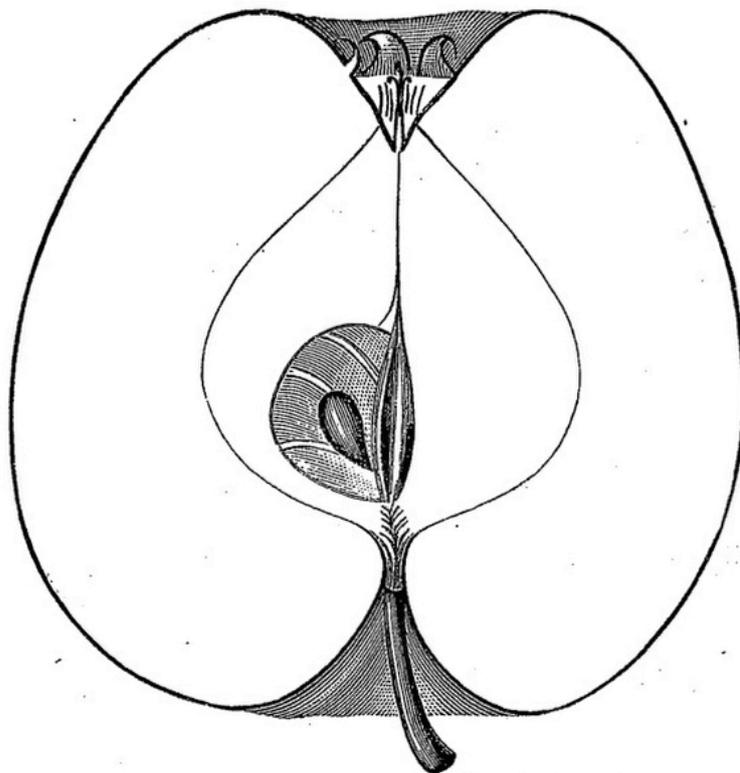
BRAUNSCHWEIG,
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.

3. Gruppe.

Früchte fast so hoch als breit, meistens deutlich stielbauchig, kegelförmig, eiförmig oder länglich rund.

a) Kelch ganz offen.



451. Carmeliter-Reinette (Illustr. Handb.) 00††, December bis März.
Diel I, p. 141. — Illustr. Handb. I, p. 161. — Reinette des Carmes (Leroy, Dict.), Reinette Truite (Van Mons' Catal. descr.).

Gestalt 71:69—70, oft kleiner und kürzer gebaut, abgestumpft eiwalzenförmig bis rundlich eiförm. oder länglich rund, etwas stielbauch. Hälften meistens gleich. Kelch offen, meist grün, schwach bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, weit, eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 17 mm lang, hellbraun, fast kahl. Höhle mitteltief, mässig, weit, eben, doch meistens durch einen Fleischwulst verengt, zart bräunlichgrün berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grün, später grünlichgelb, sonnenw. meistens nur punktirt geröthet und nicht reichlich doch deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, meist bräunlich, im Roth oft hell umringelt. Welkt nicht. Kein Geruch.

Kernhaus 36:41, eiförmig. Kammern 10:17, stielw. ziemlich spitz, kelchw. meistens nur wenig abgestumpft, wenig zerrissen, mässig geräumig, meistens nur schwach geöffnet. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., etwa $\frac{1}{3}$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, nur in der Theilung merklich behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftvoll, angenehm doch sanft gewürzt, etwas vorherrschend mild wenig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Warneken-Burgdamm bei Bremen, Hoesch-Düren, Oberdieck-Jeinsen, Runtzler-Hardenberg bei Göttingen.