



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

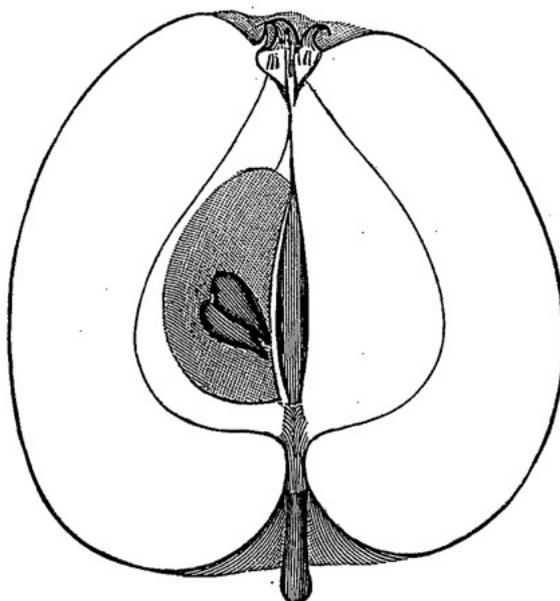
DR. TH. ENGELBRECHT,

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.



399. Reinette von Middelburg (Illustr. Handb.) 00††, Dcbr. bis April.
 Diel XXI, p. 94. — Illustr. Handb. I, p. 277. — Reinette de Middelbourg Mas in Verger
 IV, p. 81. — Middlebourg Reinette (Downing).

Gestalt 56:52 — 55, oft etwas grösser (65:60 — 62, Mas), abgestumpft
 eikegelf. bis eiwalzenf., etwas stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch offen bis halb offen, ziemlich klein, meist bräunlich, schwach bewollt.
 Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, spitz, wenig
 nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk.
 meistens ziemlich flach, mittelweit, zwischen kleinen, nicht merklich
 zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, kaum mitteldick, etwa 10 mm lang, braun, dicht flau-
 mig. Höhle unter mitteltief, mittelweit, eben, wenig und zart berostet.

Schale meistens glatt, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw.
 etwas goldiger. Punkte mittelzahlreich, fein, bräunlich. Leichte An-
 flüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 31:35, zwiebeleiförmig, kelchw. lang zugespitzt. Kammern
 11:23, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgestumpft oder flach
 abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen.
 Achsenh. schmal. Kerne zu 2 bis 3, gross, meistens ziemlich vollkommen,
 länglich eiförmig, lang gespitzt, hellkastanienbraun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., fast $\frac{1}{2}$ zur Achsenh. Pistille kurz
 bis mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung stär-
 ker behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas abknackend, später markig bis
 mürbe, saftig, sehr angenehm reinettenartig gewürzt, wenig vorherr-
 schend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Oberdieck-Jeinsen, Palandt-
 Hildesheim.