



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

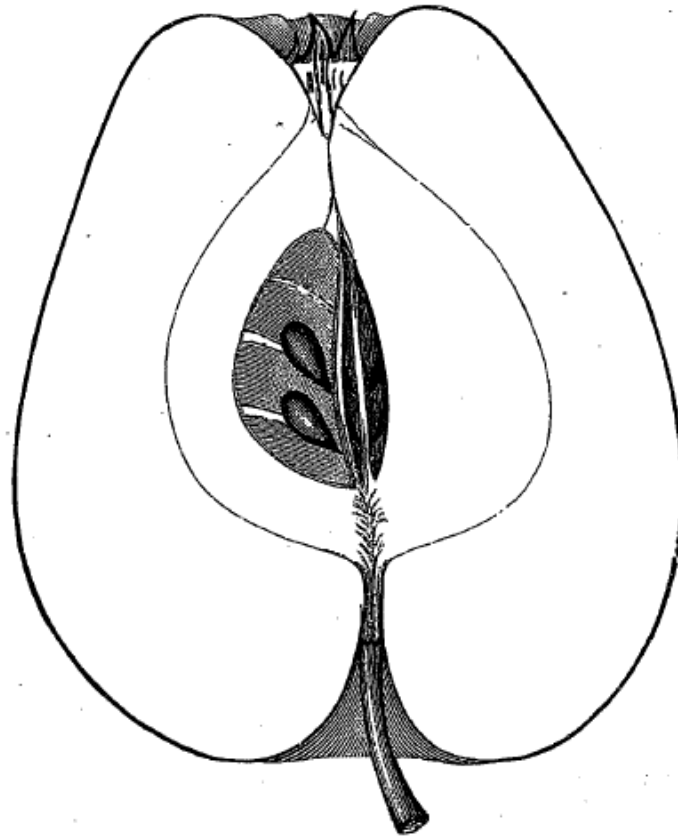
DR. TH. ENGELBRECHT,

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.



220. Weisser Rosmarinapfel (Ill. Handb.) 00!†, November bis Februar.

Illustr. Handb. IV, p. 65. — Weisser Italienischer Rosmarinapfel (Diel XIV, p. 41).
 Romarin blanc (Leroy, Dict.). — White Romarin (Downing).

Gestalt 64:69 — 70, abgest. eikegelf., stielbauch. Hälften fast gleich. Kelch geschlossen bis halb offen, grünlich, etwas wollig. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen sehr kleinen, nicht zum Bauche laufenden, kaum Rippen zu nennenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, meistens dünn, etwa 18 mm l., braun, flaumig. Höhle ziemlich tief, etwas enge, eben, meistens weithin zart berostet.

Schale fein, glatt, sehr glänzend, hellgelblich, wachsartig weiss, sonnenw. zuweilen sehr zarter, flammiger, röthlicher Anflug. Dupfen sparsam, fein, kaum bemerklich. Welkt nicht. Geruch deutlich.

Kernhaus 36:41, ei- bis eizwiebelf. Kammern 10:24, stielw. spitz, kelchw. meistens sehr kurz abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, mässig weit offen. Achsenh. kaum mittelbreit. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle kegelf., $\frac{2}{5}$ bis $\frac{1}{2}$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung merklich flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weiss, fein, wenig fest, sehr zart, saftig, edel, melonenartig gewürzt, fein weinig, etwas vorherrschend oder ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Al. Bauer-Bozen, Mader-St. Michele (Tirol), ferner von Goethe-Geisenheim, Hoesch-Düren, diese waren kleiner, nicht so wachsartig glänzend, weniger edel gewürzt und süss, doch weniger, 00†.