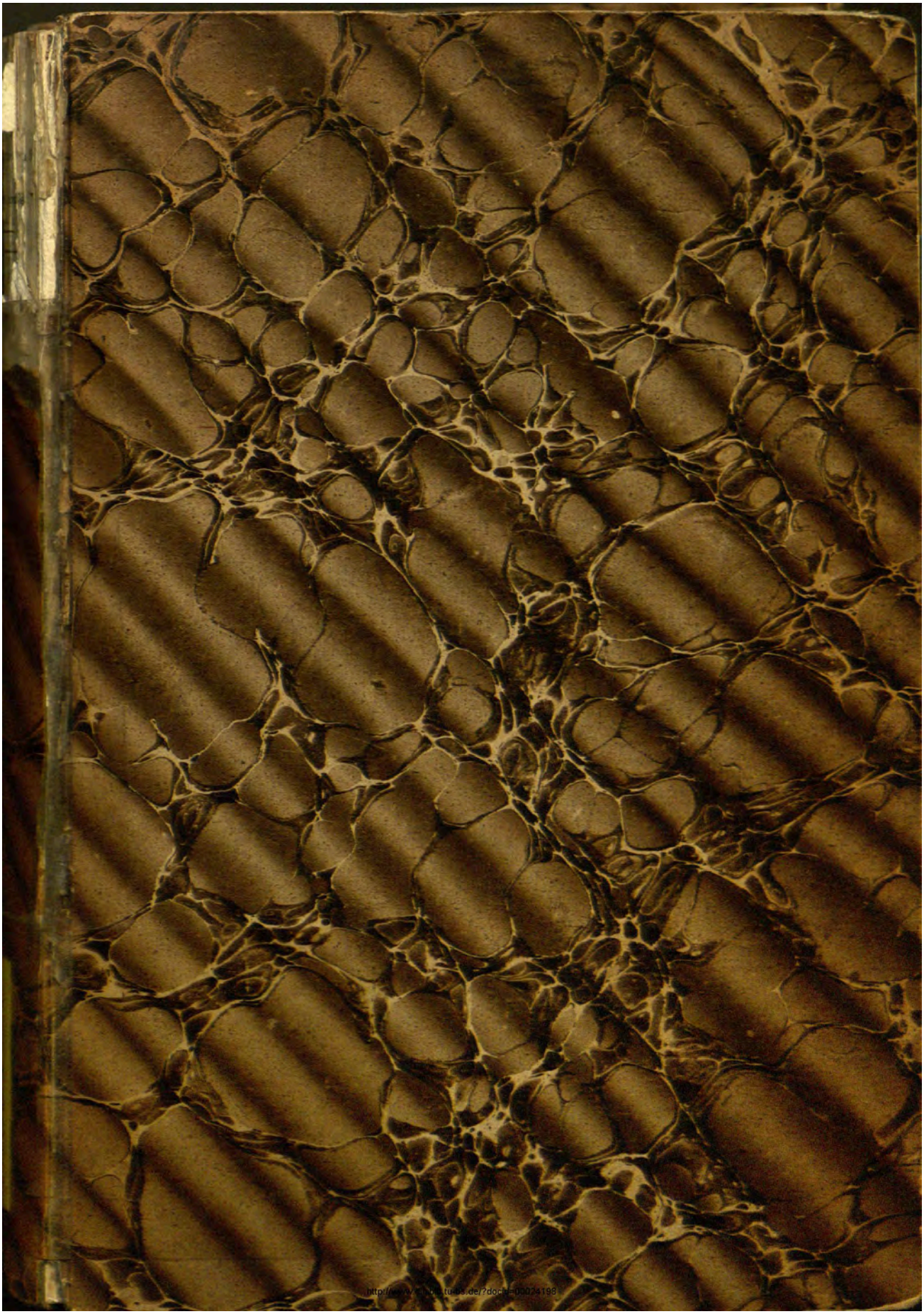
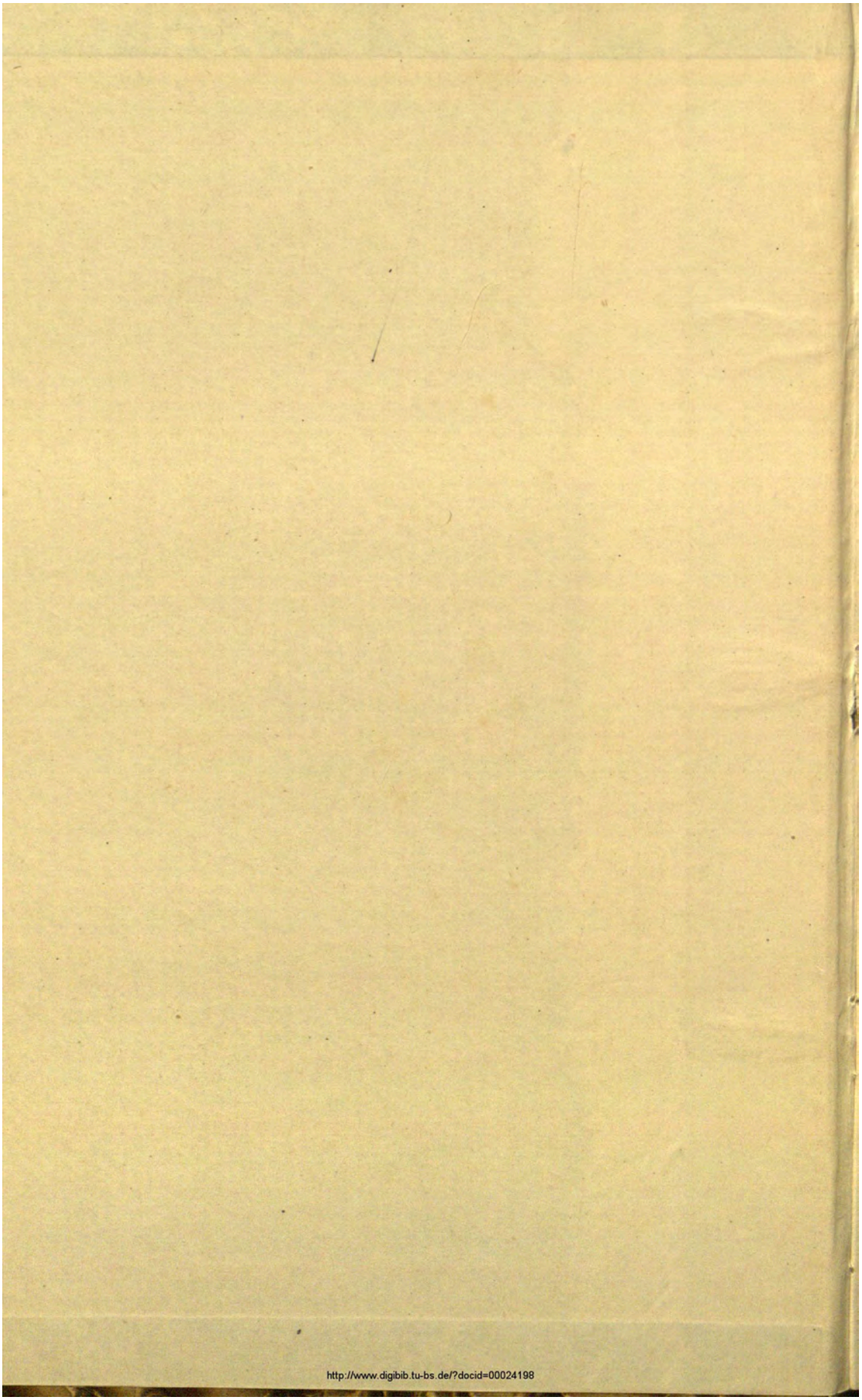
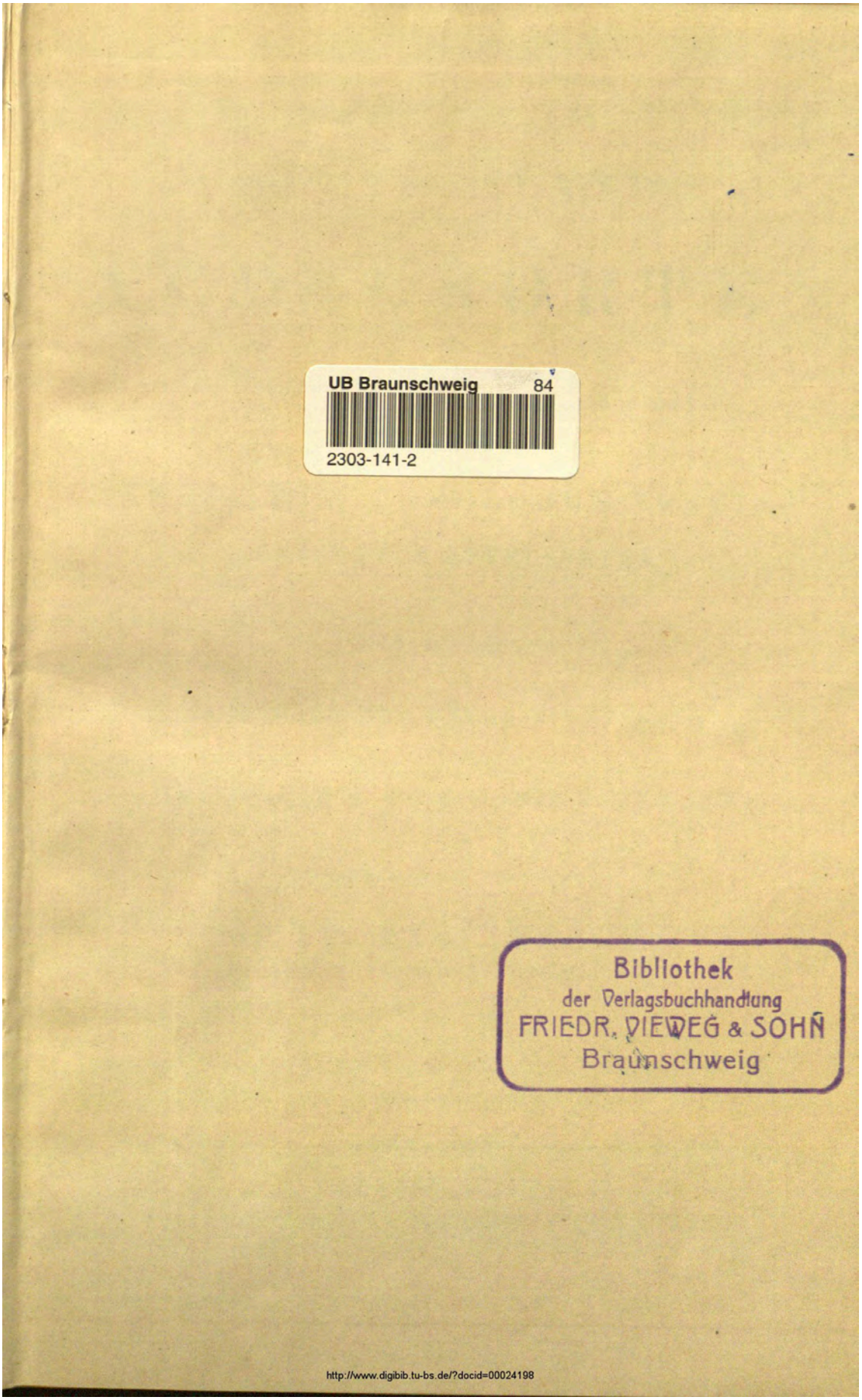
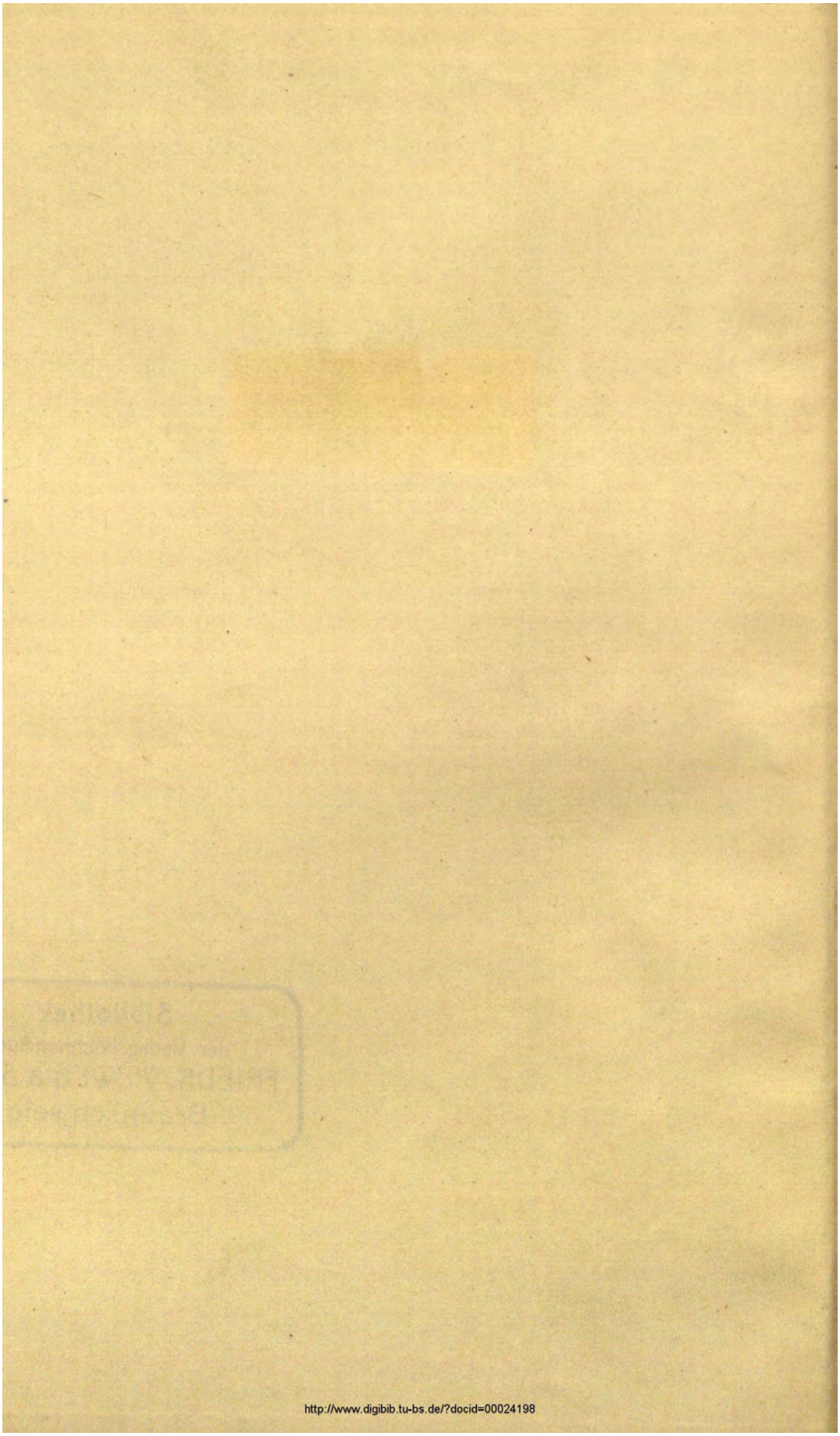

KODAK GRAY SCALE
C Red-Filter Negative Cyan Printer
M Green-Filter Negative Magenta Printer
Y Blue-Filter Negative Yellow Printer
.10
.20
.30
.50
.70
1.00
1.30
1.60
1.90
black
3-color
white
cyan
violet
magenta
primary red
yellow
green
KODAK COLOR CONTROL PATCHES
These colors have been selected as representative of those inks commonly used in photomechanical reproduction.




http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198


UB Braunschweig 84
2303-141-2
Bibliothek
der Verlagsbuchhandlung
FRIEDR. VIEWEG & SOHN
Braunschweig
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

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.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

ANKÜNDIGUNG.

Vorliegendes Werk enthält die Apfelsorten, welche in Deutschland beliebt und verbreitet sind, doch wurden hervorragende Sorten aus Oesterreich-Ungarn und Dänemark mit aufgenommen, so dass die Zahl der aufgenommenen Sorten 688 beträgt. Diese Anzahl genügt einstweilen wenigstens vollständig den Anforderungen, welche bezüglich des Klimas, der Lage, des Bodens und der Verwendungsarten an die Aepfel gestellt werden.

Die Holzschnitte stellen den Längsdurchschnitt der Früchte so scharf und deutlich dar, wie das bis jetzt bei keinem andern ähnlichen Werke der Fall ist. Die Beschreibung der Früchte ist vollständig und nach dem jetzigen Standpunkte der deutschen Pomologie gegeben. Bei der Gruppirung der Sorten ist das in Deutschland am meisten gebräuchliche und geschätzte System von Diel-Lucas durchgeführt, ausserdem sind noch Unterabtheilungen nach der Aehnlichkeit der Früchte gemacht. Die Angaben über Werth und Zeitigung der Sorten beziehen sich, in so fern keine weitere Bemerkung zugefügt ist, auf mittlere Jahre und Lagen des Vereins-Gebietes.

Hinsichtlich der Literatur ist in erster Linie die deutsche berücksichtigt, doch ist die französische, englische und amerikanische nicht ausgeschlossen. Neben die Sorten, von denen Verfasser noch keine deutsche Beschreibung auffinden konnte, hat er seinen Namen gesetzt. Alle Synonyme, für welche keine oder doch keine ausreichende Beschreibung vorlag, sind weggelassen.

Jeder, der Aepfel beobachtet hat, wird ohne Mühe mit Hülfe dieses Werkes feststellen können, ob eine darin aufgenommene Sorte, welche er unter einem Namen besitzt, richtig benannt sei oder nicht. Er wird aber auch bei einiger Uebung und Ausdauer ermitteln können, ob eine Sorte, welche er ohne oder mit einem ihm unbekannten Namen erhalten hat, in diesem Werke überall und unter welchem Namen aufgenommen sei. Da unter jeder Beschreibung die Quelle angegeben ist, aus welcher die für die Darstellung benutzten Früchte stammen, so hat er Gelegenheit durch Bezug aus derselben Quelle, etwa noch vorhandene Zweifel zu beseitigen.

Braunschweig, im August 1889.

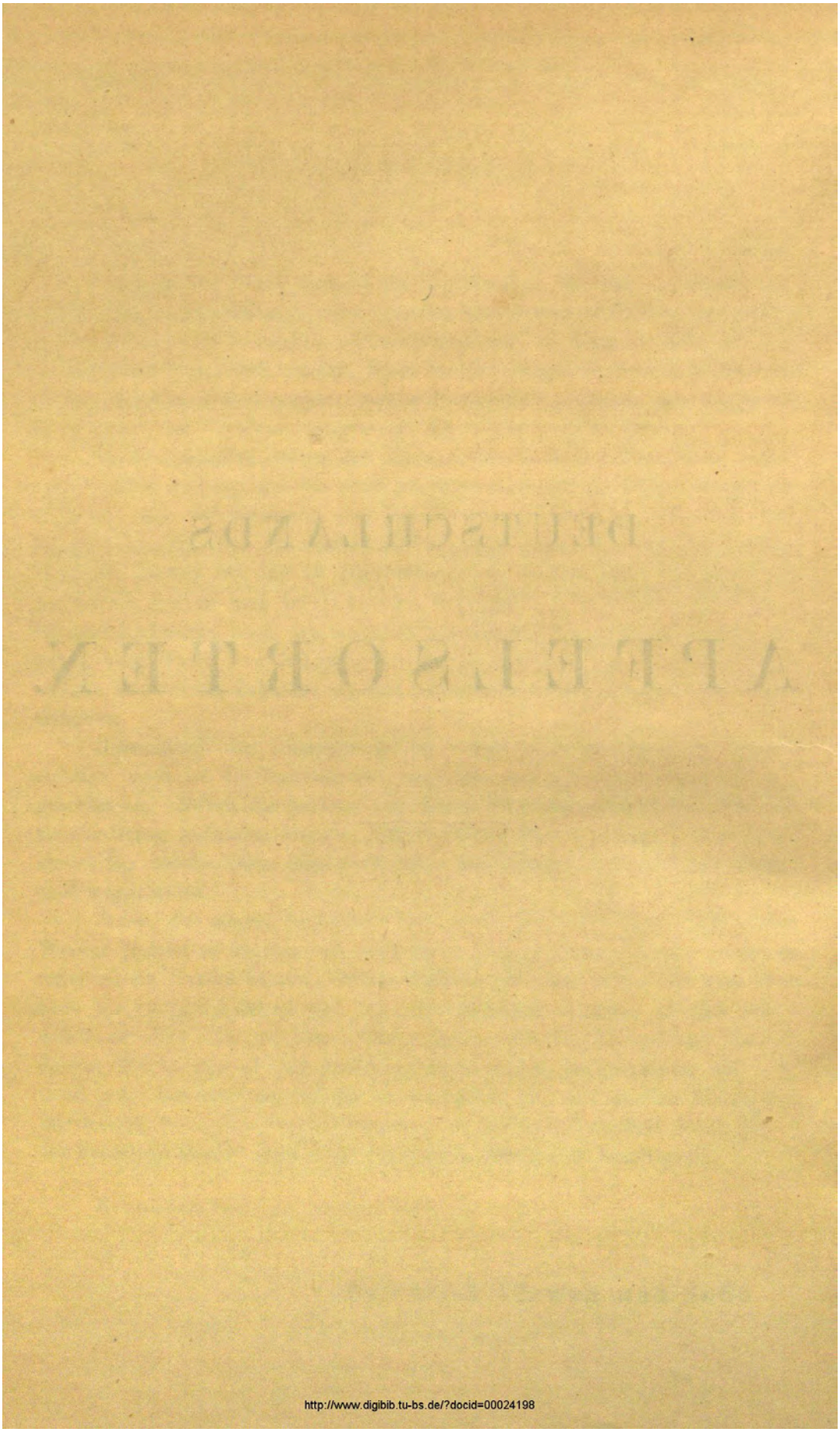
Friedrich Vieweg und Sohn.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

DEUTSCHLANDS

APFELSORTEN.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2303-141 2

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.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

Alle Rechte vorbehalten.



http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

EINLEITUNG.

Dieses Werk enthält diejenigen Apfelsorten, welche im Gebiete des Deutschen Pomologen-Vereins, der ausser in Deutschland auch Mitglieder in Oesterreich-Ungarn und Dänemark besitzt, angebaut werden. Die Auswahl der aufgenommenen Sorten wurde vom Vereine in der Weise bewirkt, dass dessen Mitglieder die Sorten bezeichneten, welche in ihrer Gegend beliebt und verbreitet sind. Auch sandten sie die Früchte, nach denen die Beschreibungen und Durchschnittszeichnungen unter Berücksichtigung der bekanntesten pomologischen Werke angefertigt wurden, an den Verfasser. Am Ende jeder Beschreibung sind die Einsender der Früchte genannt, um dadurch Gelegenheit zu bieten, die hier beschriebenen Sorten aus zuverlässiger Quelle beziehen zu können und auch, um dadurch eine Andeutung über deren Verbreitung zu geben.

Im Vereinsgebiete kommen viele Apfelsorten vor, welche in dieses Werk nicht aufgenommen sind, theils weil ihr Werth zu gering erscheint, theils weil sie sich sehr vereinzelt, oft nur in den Gärten einzelner Liebhaber finden. Die wirklich geschätzten und verbreiteten Sorten wird man, insofern sie schon beschrieben sind, nicht vermissen. Die Aufnahme aller im Vereinsgebiete vorkommenden Apfelsorten darf weder als zweckmässig noch ausführbar angesehen werden; es sollte lieber danach gestrebt werden, die nicht aufgenommenen zu beseitigen, oder höchstens zur weitern Prüfung in einzelnen Exemplaren beizubehalten.

Die Aufnahme einer Sorte darf nicht als eine Empfehlung derselben zum Anbaue angesehen werden, denn es sind deren viele aufgenommen, welche ausschliesslich für einzelne Gegenden oder Verwendungsarten Werth haben.

Bei der Beschreibung der Aepfel sind alle an der Frucht befindlichen Merkmale berücksichtigt, welche man jetzt zu berücksichtigen pflegt. Dieselben sind aber an Beständigkeit sehr verschieden. So haben z. B. Dicke und Länge des Stiels nur für wenige Sorten einige

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

Bedeutung. Die Gestalt der Frucht, namentlich das Verhältniss der Breite zur Länge, ebenso die Färbung sind grossen Schwankungen unterworfen. Der Geschmack, welcher bei unter gleichen Verhältnissen gezogenen Früchten ein recht brauchbares Merkmal abgiebt, kann durch die Ungunst der Jahre, des Standortes, besonders durch Verschiedenheit des Klimas recht merklich abgeändert werden. Diese Abänderungen pflegen sogar eine gewisse, wohl zu beachtende Gesetzmässigkeit zu zeigen. Früchte vom Zwergstamme sind durchschnittlich grösser als die vom Hochstamme, zeigen meistens stärker entwickelte Rippen, einen mehr offenen Kelch, breitere Achsenhöhle. Auf alten Bäumen, trockenem, magerem Boden bleiben die Früchte klein, werden dagegen meistens röther. In warmen Gegenden wird die Farbe durchschnittlich weit glänzender, der Geschmack häufig nicht gerade gewürzter, doch süsser und weniger weinig als in kalten Lagen. Manche Sorten sind beim Beginne der Zeitigung vorherrschend weinig, gegen Ende derselben ebenso, zuweilen selbst vorherrschend süss. Es giebt aber auch Merkmale, welche beständiger sind. So berühren sich z. B. die Kelchblätter an ihrem Grunde, oder sie sind bald wenig, bald weit von einander getrennt, und dieselbe Sorte zeigt fast immer dasselbe Verhalten.

Die Grösse und Gestalt der Kernkammern, desgleichen der Kerne, wenn sie vollkommen ausgebildet sind, pflegen ziemlich beständig zu sein. Ein brauchbares Merkmal giebt auch die Gestalt der Kelchhöhle. Die Pistille sind bei verschiedenen Sorten bald lang, d. h. mindestens die Hälfte, bald mittellang, d. h. etwa ein Viertel, bald kurz, d. h. etwa ein Achtel ihrer Gesammtlänge mit einander verwachsen. Ferner sind sie bald kahl, bald nur in der Theilung, bald vom Grunde an bis über die Theilung flaumig, behaart, selbst bewollt. Dieselbe Sorte zeigt in dieser Beziehung, selbst noch bei schlecht entwickelten Exemplaren, fast immer dasselbe Verhalten.

Bei der Beschreibung die weniger beständigen Merkmale ganz auszuschliessen, erscheint nicht zweckmässig, da auch sie das Erkennen einzelner Sorten erleichtern, und wenigstens bei Berücksichtigung der sogenannten Normalfrüchte doch immerhin einige Bedeutung erhalten. Normalfrüchte, welche ausschliesslich zur Charakterisirung einer Sorte brauchbar sind, werden die Früchte genannt, welche sich auf gesunden, kräftigen, in günstiger Lage stehenden Bäumen, namentlich auf Hochstämmen, nach mehrfachem Tragen in der Mehrzahl finden.

In der sogenannten Vegetation, d. h. in der Bildung der Zweige, Knospen, Blüthen und Blätter liegen Merkmale, welche für die Unter-

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

scheidung einzelner Apfelsorten sehr brauchbar sind. Im vorliegenden Werke haben sie keine Aufnahme gefunden, weil sie den in den Früchten liegenden Merkmalen an Beständigkeit wahrscheinlich nachstehen, noch nicht so vollständig erforscht sind, auch nur in den Obstpflanzungen selbst, nicht aber auf den Märkten, Ausstellungen u. s. w. benutzt werden können.

Bei jeder Sorte ist der Werth angegeben; 00!, 00, 0 bezeichnet den ersten, zweiten und dritten Grad desselben für die Tafel, ††!, †† und † für den Haushalt. Auch befindet sich daneben eine Angabe über die durchschnittliche Zeitigung, d. h. über die geeignete Zeit der Verwendung. Diese Angaben sind Schwankungen unterworfen, beziehen sich nur auf mittlere Verhältnisse, tragen aber immerhin unter Berücksichtigung der gegebenen Verhältnisse zur Charakterisirung einer Sorte bei.

Hinsichtlich der Benutzung dieses Werkes sind zwei Fälle zu unterscheiden. Im ersten Falle handelt es sich nur darum, zu ermitteln, ob eine benannte Frucht richtig benannt sei. Im zweiten Falle soll festgestellt werden, ob eine Frucht ohne oder mit einem uns unbekannten Namen überall in diesem Werke und unter welchem Namen sie darin vorkomme.

Der erste Fall ist sehr einfach. Findet sich der fragliche Name in diesem Werke, so hat man nur die betreffende Durchschnittszeichnung und Beschreibung mit Normalfrüchten der fraglichen Sorte zu vergleichen und wird nicht leicht in Zweifel über die Echtheit bleiben.

Der zweite Fall ist weit mühsamer, weil hier erst die etwa zutreffende Beschreibung aufgesucht werden muss. Alle Beschreibungen zu vergleichen, bis wir die zutreffende auffinden, wäre eine recht langwierige Arbeit. Dieselbe wird aber durch die systematische Anordnung ausserordentlich abgekürzt. Haben wir ermittelt, zu welcher Classe, Ordnung und weiteren Unterabtheilung die uns vorliegende Frucht gehört, so ist, namentlich bei Berücksichtigung der Zeitigung, nur noch eine geringe Anzahl von Beschreibungen zu vergleichen. Bei den meisten Aepfeln lässt sich dieser Gang der Untersuchung leicht und ohne Zweifel beenden. Doch es giebt auch Sorten, welche zwischen den aufgestellten Abtheilungen so ziemlich in der Mitte stehen und, je nachdem diese ohne jene Merkmale stärker entwickelt sind oder mehr beachtet werden, Zweifel darüber lassen, zu welcher Abtheilung die Sorte gerechnet werden muss. Bei diesen Mittelsorten kann es schon zweifelhaft werden, zu welcher Classe, ob z. B. zu den Schlotteräpfeln oder zu den Rambouren, sie gesetzt werden sollen. Bei den

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

weiteren Unterabtheilungen können sich diese Zweifel wiederholen und wir werden dadurch gezwungen, die entsprechende Beschreibung, wenn wir sie bei der einen Annahme nicht gefunden haben, bei der Verfolgung der anderen zu suchen. Es ist dies ein Uebelstand, dessen gänzliche Beseitigung wir kaum hoffen können, da er sich auch in der weit vollständiger bearbeiteten Botanik findet, doch dürfte er bei weiteren Fortschritten der Pomologie noch erheblich vermindert werden.

In diesem Werke ist die systematische Ordnung bis auf einige unbedeutende Umstellungen und Abweichungen nach Diel-Lucas durchgeführt, da sie von den bis jetzt aufgestellten Systemen am besten dazu anleitet, das Aehnliche zusammenzustellen. Um das Auffinden der Classen zu erleichtern, ist folgende, sich durchaus auf das System von Diel-Lucas stützende analytische Tabelle beigefügt.

1. Die Früchte zeigen Rippen, d. h. kantige Hervorragungen, welche über die Frucht laufen, sich wenigstens von der Kelchwölbung bis über den Bauch deutlich verfolgen lassen. Hälften meistens mehr oder weniger unsymmetrisch 2

   Die Früchte sind eben, zeigen wenigstens keine Rippen, sondern höchstens um die Kelchwölbung leichte, nicht deutlich zum Bauche laufende Falten. Hälften etwa mit Ausnahme der Kelchwölbung symmetrisch . . . 7

2. Die Rippen sind ziemlich schmal, laufen fast gleichmässig über die meistens nicht über mittelgrosse Frucht. Hälften etwas, doch nicht sehr auffällig unsymmetrisch 3

   Die Rippen sind breit, beulig, laufen ungleichmässig über die meistens grosse, oft sehr grosse Frucht. Hälften meistens auffällig ungleich, oft sehr unsymmetrisch 6

3. Die Rippen laufen deutlich bis zur Stielhöhle 4

   Die Rippen laufen deutlich nur bis zum Bauche. Fleisch rosenapfelartig oder beerenartig gewürzt 5

4. Fleisch fein oder fast fein, ziemlich locker, eigenthümlich, nach Diel balsamisch gewürzt. Schale meistens geschmeidig, häufig fettig.

   Classe I. **Calvillen.** p. 1.

   Fleisch bis auf wenige Ausnahmen grob und nicht gewürzt. Kammern sehr gross, namentlich lang, meistens recht zerrissen, weit offen. Achsenhöhle breit. Kerne oft schlotternd.

   Classe II. **Schlotteräpfel.** p. 59.

   Fleisch fein, ziemlich fest, meistens deutlich gewürzt, doch weder balsamisch, noch rosenapfelartig, noch reinettenartig, weinig und süss, zuweilen nur süss.

   Classe III. **Gulderlinge.** p. 103.

5. Gestalt flachrund, abgestumpft rundlich, selten abgestumpft länglichrund oder eiförmig. Fleisch mürbe, ziemlich locker.

   Classe IV. **Rosenäpfel.** p. 151.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

Gestalt kegelförmig, eiförmig oder doch länglich. Fleisch recht fein, erst etwas fest, in voller Zeitigung zart.

Classe V. **Taubenäpfel.** p. 239.

6. Früchte gross oder sehr gross. Fleisch grob bis halbfein, nicht oder doch nicht deutlich gewürzt.

Classe VI. **Ramboure.** p. 275.

Früchte mittelgross oder gross. Fleisch fein oder ziemlich fein, deutlich reinettenartig gewürzt.

Classe VII. **Rambour-Reinetten.** p. 329.

7. Fleisch fein oder sehr fein, immer deutlich gewürzt, weinig und süss . 8

Fleisch fein bis halbfein, nicht oder doch nicht deutlich gewürzt, nur weinig, süss, doch meistens weinig und süss 12

8. Früchte klein bis mittelgross, sehr regelmässig und symmetrisch, meistens abgestumpft rundlich bis flachrund. Schale ziemlich glatt, glänzend, nicht oder wenig geschmeidig, häufig mit feinen Rostanflügen und Warzen. Fleisch sehr fein, etwas fest, mässig saftig, meistens sehr gewürzt.

Classe VIII. **Borsdorfer Reinetten.** p. 365.

Früchte mittelgross, seltener klein. Warzen finden sich fast nie. Fleisch wenigstens in voller Zeitigung mürbe oder markig, saftig 9

9. Schale nicht oder nur wenig berostet 10

Schale mit starken Anflügen oder Ueberzügen von Rost bedeckt, häufig fast ringsum berostet.

Classe XII. **Graue Reinetten.** p. 609.

10. Schale grundfarbig, auch sonnenwärts nicht geröthet, oder nur ausnahmsweise leicht roth angeflogen.

Classe IX. **Einfarbige Reinetten.** p. 393.

Schale wenigstens sonnenwärts deutlich geröthet 11

11. Schale auch in voller Zeitigung grünlich, grünlichgelb oder hellgelb, nicht goldgelb. Punkte meistens nicht stark entwickelt. Anflüge von Rost fehlen, oder sind selten vorhanden.

Classe X. **Rothe Reinetten.** p. 479.

Schale in voller Zeitigung goldgelb. Punkte meistens stärker entwickelt. Leichte, oft selbst etwas rauhe Anflüge von Rost nicht selten.

Classe XI. **Gold-Reinetten.** p. 561.

12. Schale immer deutlich, häufig fast ringsum und stark roth gestreift.

Classe XIII. **Streiflinge.** p. 657.

Schale grundfarbig oder deckfarbig, doch nicht oder wenigstens nicht deutlich gestreift 13

13. Früchte eiförmig oder kegelförmig, stielbauchig.

Classe XIV. **Spitzäpfel.** p. 707.

Früchte flachrund oder abgestumpft rundlich, mittelbauchig, wenigstens nicht deutlich stielbauchig.

Classe XV. **Plattäpfel.** p. 725.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

Schliesslich sage ich meinen verbindlichsten Dank den Herren, welche durch Fruchtsendungen die Ausarbeitung dieses Werkes ermöglicht haben. Namentlich auch dem Geschäftsführer des Deutschen Pomologen-Vereins, Herrn Garten-Inspector Koch, welcher mir nicht allein reichlich Früchte aus hiesiger Landes-Baumschule zustellte, sondern mich auch bei Besorgung der Holzschnitte und des Druckes in aufopferndster Weise unterstützte.

Braunschweig, im August 1889.

Th. Engelbrecht.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

INHALTSVERZEICHNISS.

Classe I. Calvillen.

Seite

Erste Ordnung. **Grundfarbige Calvillen** 3

Erste Gruppe . . . . . 4 — 8

Weisser Titowka. Lord Grosvenor. Kaiserin Elisabeth. Görges' Apfel. Quetier.

Zweite Gruppe . . . . . 9 — 19

Sommer-Pfirschenapfel. Weisser Sommer-Calvill. Skiliankowoi. Carin's Calvill. Fraas' Sommer-Calvill. Gravensteiner von Arreskov. Garibaldi's Calvill. Schnee-Calvill. Weisser Winter-Calvill. Kaiser Franz Joseph. Maussion's Calvill.

Dritte Gruppe . . . . . 20 — 27

Belgischer Schneeapfel. Gelber Herbst-Calvill. Thyrrestrup's Kirschenapfel. Säfstaholm's Rosenapfel. Possart's Nalivia. St. Sauveurer Calvill. Lütticher Ananas-Calvill. Von Hoverbeck's Calvill.

Zweite Ordnung. **Gestreifte Calvillen** 28

Erste Gruppe . . . . . 29 u. 30

Mecklenburger Kantapfel. Gestreifter Winter-Calvill.

Zweite Gruppe . . . . . 31 — 37

Amtmannsapfel. Gravensteiner. Rother Gravensteiner. Grosser Richard. Buchholzer Calvill. Calvill von Boskoop. Eva's Calvill.

Dritte Gruppe . . . . . 38 — 40

Gewürz-Calvill. Oberländer Himbeerapfel. Grenssemann's Erdbeerapfel.

Vierte Gruppe . . . . . 41 — 46

Rother Sommer-Calvill. Gestreifter Herbst-Calvill. Langer Himbeerapfel. Cornwalliser Nelkenapfel. Herzog Bernhard. Winter-Gravensteiner.

Dritte Ordnung. **Deckfarbige Calvillen** 47

Erste Gruppe 48

Schwarzrother, platter Winter-Calvill.

Zweite Gruppe . . . . . 49 — 54

Rother Herbst-Calvill. Kaiser-Calvill. Boisbunel's Calvill. Rother Oster-Calvill. Rother Winter-Calvill. Carmin-Calvill.

Dritte Gruppe . . . . . 55 — 58

Wilhelm von Elsner's Sämling. Esopus Spitzenburgh. Calvill von Anjou. Rother Winter-Himbeerapfel.

Classe II. Schlotteräpfel.

Erste Ordnung. **Grundfarbige Schlotteräpfel** 61

Erste Gruppe . . . . . 62 — 66

Kentischer Küchenapfel. Keswicker Küchenapfel. Lord Suffield. Schick's rheinischer Landapfel. Schlösser's Grünling.

Zweite Gruppe . . . . . 67 — 73

Sommer-Gewürzapfel. Mank's Küchenapfel. Holländischer Küchenapfel. Hörbjgnard's Novemberapfel. Doppelter Melonenapfel. Fassapfel. Goldener Spirl.

Zweite Ordnung. **Gestreifte Schlotteräpfel** 74

Erste Gruppe . . . . . 75 — 79

Papageiapfel. Geflammter weisser Cardinal. Bürgerherrnapfel. Mecklenburger Königsapfel. Türkenapfel.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

Seite

Zweite Gruppe . . . . . 80 — 94

Prinzenapfel. Langelandsapfel. Rother Melonenapfel. Millet's Schlotterapfel. Gestreifter Römerapfel. Woltmann's Schlotterapfel. Gailly's Herzogin von Brabant. Crede's Wilhelmsapfel. Winter-Prinzenapfel. Grünhofer Hasenkopf. Rheinische Schafsnase. Berliner Schafsnase. Gelber Eckapfel. Rheinischer Krummstiel. Halberstädter Jungfernapfel.

Dritte Ordnung. **Deckfarbige Schlotteräpfel** 95

Erste Gruppe . . . . . 96 u. 97

Rother Eckapfel. Winter-Postoph.

Zweite Gruppe . . . . . 98 — 101

Rothe Walze. Apfel von Akerö. Hesselmann's Schlotterapfel. Doppelter Winter-Paradiesapfel.

Classe III. Gulderlinge.

Erste Ordnung. **Grundfarbige Gulderlinge** 105

Erste Gruppe . . . . . 106 — 113

Königsapfel von Jersey. London-Pepping. Boikenapfel. Reinette von Canterbury. Süsser Holaart. Königlicher Edelapfel. Champagner-Reinette. Edler Szercsika.

Zweite Gruppe . . . . . 114 — 122

Carminetchen. Limonienapfel. Süsser Citronenapfel. Apfel von Castell Glammys. Delaage. Haccourter Gulderling. Winter-Quittenapfel. Frauen-Calvill. Apfel von Uelzen.

Dritte Gruppe . . . . . 123 — 135

Bechering's Sämling. Süsser Gulderling. Doppelter Holländer. Schöner aus Westland. Nöthlich's Gulderling. Quittenförmiger Gulderling. Freiherr von Trauttenberg. Grosser grüner Gulderling. Gelber Bellefleur. Gold-Gulderling. Gelber Gulderling. Langer grüner Gulderling. Weisses Seidenhemdchen.

Zweite Ordnung. **Gestreifte Gulderlinge** 136

Erste Gruppe . . . . . 137 — 139

Schwedischer Winter-Postoph. Hossfeld's Gulderling. Gestreifter Fürstenapfel.

Zweite Gruppe . . . . . 140 u. 141

Schmiedeapfel. Safranapfel.

Dritte Ordnung. **Deckfarbige Gulderlinge** 142

Erste Gruppe . . . . . 143 — 146

Greenup's Apfel. Rother Augustiner. Peupion's Reinette. Erpolzheimer Wildling.

Zweite Gruppe . . . . . 147 — 149

Weisskante. Schneider's Sämling. Rother Gulderling.

Classe IV. Rosenäpfel.

Erste Ordnung. **Grundfarbige Rosenäpfel** 153

Erste Gruppe . . . . . 154 — 157

Christ's gelber Augustapfel. Herzogin Olga. Marzipan-Reinette. Weisser Ananasapfel.

Zweite Gruppe . . . . . 158 — 165

Apfel von St. Germain. Weisser Astrakan. Braunschweiger Milchapfel. Transparente de Croncels. Cludius' Herbstapfel. Primate. Ostpreussischer Citronenapfel. Weisser Borsdorfer.

Dritte Gruppe . . . . . 166 — 171

Rigaer Birnapfel. Früher Sperberapfel. Gammel Kjögegaard's Rosenapfel. Herrenhäuser weisser Herbst-Strichapfel. Antonowka. Englischer Gewürzapfel.

Zweite Ordnung. **Gestreifte Rosenäpfel** 172

Erste Gruppe . . . . . 173 — 185

Caroline Auguste. Himbeerapfel von Holowaus. Rother Kronenapfel. Zimmtartiger Kronenapfel. Gestreifter Winter-Paradiesapfel. Revalscher Birnapfel. Sibirischer Augustapfel. Müschen's Rosenapfel. Palandt's Himbeerapfel. Geflammter Cousinot. Braunschweiger Tafel-Rambour. Schiller's Rosenapfel. Morgenduftapfel.

Zweite Gruppe . . . . . 186 — 203

Sommer-Rabau. Gestreifter Cousinot. Belgischer Ananasapfel. Virginischer Rosenapfel. Charlamowsky. Gestreifter Titowka. Seeding's Glanzapfel. Weisser Sommer-Strichapfel. Erdbeerapfel aus Washington. Longville's Sämling. Moringer Rosenapfel. Edler Rosenstreifling. Lipaër Wildling. Erzherzog Johann. Englischer Erdbeerapfel. Purpurrother Agatapfel. Erzherzogin Sophie. Multhaupt's Kronenapfel.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

Seite

Dritte Gruppe . . . . . 204 — 214
Sommer-Zimmtapfel. Maglemer Streifling. Serinka. Immapfel. Groth's Melonenapfel. Arneth. Jansen von Welten. Wilkenburger Währapfel. Rother Margarethenapfel. Kleiner Favoritapfel. Florianer Rosenapfel.

Dritte Ordnung. **Deckfarbige Rosenäpfel** 215

Erste Gruppe . . . . . 216 — 228
Lanaër Böhmer. Mölleskovsapfel. Tyroler Rosenapfel. Böhmischer Rosenapfel. Englischer Scharlach-Pepping. Irischer Pfirschenapfel. Hampers. Danziger Kantapfel. Wagener-Apfel. Graf Gich. Mantuaner. Böhmer. Nitschner's Erdbeerapfel.

Zweite Gruppe . . . . . 229 — 235
Rother Astrakan. Pfirsichrother Sommerapfel. Der Köstlichste. De Jonghe's Rosenapfel. Baldwin. Tiefblüthe. Muckenheim's Winter-Kronapfel.

Dritte Gruppe . . . . . 236 — 238
William's Liebling. Rother Ananasapfel. Rother Jungfernapfel.

Classe V. Taubenäpfel.

Erste Ordnung. **Grundfarbige Taubenäpfel** 241
Gelber Richard. Schiebler's Taubenapfel. Weisser Junkerapfel. Weisser Rosmarinapfel. Halbweisser Rosmarinapfel. Weisser Sommer-Taubenapfel. Lucas' Taubenapfel. Hilliard's Rosmarinapfel. Oberdieck's Taubenapfel. Mayer's Taubenapfel. Graf Haller's Winter-Täubling.

Zweite Ordnung. **Gestreifte Taubenäpfel** 253
Burchardt's Carolin. Taubenapfel von St. Louis. Broholm's Rosenapfel. Braunauer Rosmarinapfel. Kunze's Königsapfel. Edler Prinzessinapfel. Alantapfel. Weisser Winter-Taubenapfel. Rother Winter-Taubenapfel. Nathusius' Taubenapfel. Winter-Alantapfel. Prinz Nikolaus von Nassau.

Dritte Ordnung. **Deckfarbige Taubenäpfel** 266
Sommer-Bellefleur. Edelrother. Mader's Taubenapfel. Neuer Englischer Pigeon. Fürst Lippe. Rother Rosmarinapfel. Crede's Taubenapfel.

Classe VI. Ramboure.

Erste Ordnung. **Grundfarbige Ramboure** 277

Erste Gruppe . . . . . 278 — 284
Sämling aus Ecklinville. Jallaisapfel. Grosser grüner Rambour. Hausmütterchen. Fish's Rambour. Warner's Königsapfel. Dean's Küchenapfel.

Zweite Gruppe . . . . . 285 — 289
Alfriston. Dubois' schöner Rambour. Josephine's schöner Rambour. Gloria mundi. Kapuzinerapfel von Tournay.

Zweite Ordnung. **Gestreifte Ramboure** 290

Erste Gruppe . . . . . 291 — 301
Lothringer Rambour. Jacob Lebel. Grosser Apfel aus der Berberei. Aplerbecker Rambour. Grosser Schmantapfel. Dunchapfel. Rheinischer Winter-Rambour. Nimmermür. Rother Pogatschapfel. Grünling von Yorkshire. Götterapfel.

Zweite Gruppe . . . . . 302 — 313
Cox's Pomona. Lady Hennicker. Schöner von Wilshire. Kaiser Alexander. Gestreifter Beaufin. Schöner aus Kent. Rambour aus Buckingham. Präsident de Fays-Dumonceau. Coinsky's gestreifter Rambour. Kirke's schöner Rambour. Winter-Rambour. Grosser gestreifter Rambour.

Dritte Ordnung. **Deckfarbige Ramboure** 314

Erste Gruppe . . . . . 315 — 321
Rother Sommer-Rambour. Rother Cardinal. Flandrischer Rambour. Blutrother Cardinal. Apfel von Melsbroek. Himbsel's Rambour. Rother Winter-Rambour.

Zweite Gruppe . . . . . 322 — 327
Rother Herbst-Rambour. Englischer Prahl-Rambour. Papelen's Rambour. Witzheldener Rambour. Apfel von Grignon. Lütticher Rambour.

Classe VII. Rambour-Reinetten.

Erste Ordnung. **Glattschalige Rambour-Reinetten** 331

Erste Gruppe . . . . . 332 — 339
Gewürzapfel von Missouri. Der schwere Apfel. Doodapfel. Willy's Reinette. Pojnik-Apfel. Pomeranzenapfel. Goldzeugapfel. Luxemburger Reinette.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

Seite

Zweite Gruppe . . . . . 340 — 352
Ida's Liebling. Reinette von Gomont. Ladies' Sweet. Findling aus Bedfordshire. Lothringer Reinette. Grünfleischige Reinette. Jäger's Reinette. Gay's Reinette. Göhring's Reinette. Diel's grosse Englische Reinette. Reinette von Montmorency. Neustadt's gelber Pepping. Reinette von Sorgvliet.

Zweite Ordnung. **Rauhschalige Rambour-Reinetten** 353

Erste Gruppe . . . . . 354 — 358
Burchardt's Reinette. Reinette von Wormsley. Charakter-Reinette. Göttinger graue Reinette. Allen's Dauerapfel.

Zweite Gruppe . . . . . 359 — 363
Coulon's Reinette. Gelbe spanische Reinette. Adenaw's Rambour-Reinette. Kolbe's Rambour-Reinette. Pariser Rambour-Reinette.

Classe VIII. Borsdorfer-Reinetten.

Erste Ordnung. **Grundfarbige Borsdorfer-Reinetten** 367
Ostpreussischer Herbst-Kurzstiel. Heyder's Liebling. Fromm's Reinette. Ostpreussischer Winter-Kurzstiel. Neue Borsdorfer-Reinette. Galloway Pepping. Cludius' Borsdorfer. Thouin's Reinette. Glanz-Reinette.

Zweite Ordnung. **Gestreifte Borsdorfer-Reinetten** 377
Rother Borstorfer. Ungarische Kronen-Reinette. Gestreifter Böhmischer Borsdorfer.

Dritte Ordnung. **Deckfarbige Borsdorfer-Reinetten** 381
Doppelter Borsdorfer. Graf Nostitz. Well's süsse Reinette. Edel-Borsdorfer. Steierischer Winter-Borsdorfer. Vollbrecht's Borsdorfer. Engelberger. Zwiebel-Borsdorfer. Doppelter Zwiebelapfel. Rothe Canada-Reinette. Königin Olga-Apfel.

Classe IX. Einfarbige Reinetten.

Erste Ordnung. **Kleine Einfarbige Reinetten** 395

Erste Gruppe . . . . . 396 — 408
Sommer-Gold-Pepping. Gelber Pepping von Ingestrie. Sämling von Beachamwell. Dechant Giesberg's Gold-Reinette. Breedon's Pepping. Oelkofer Pepping. Gelber Lavendel-Pepping. Hughes' Gold-Pepping. Fair's Vortrefflicher. Kleine zartschalige Reinette. Lange's Gold-Pepping. Jacquin's Apfel. Reinette von Lüneville.

Zweite Gruppe . . . . . 409 — 417
Früher Nonpareil. Englischer Gold-Pepping. Brüsseler einfarbige Reinette. Casseler gelbe Reinette. Downton-Pepping. Herzog von Devonshire. Hörlin's Pepping. Hahnen-Pepping. Deutscher Gold-Pepping.

Zweite Ordnung. **Mittelgrosse einfarbige Reinetten** 418

Erste Gruppe . . . . . 419 — 456
Herbst-Citronenapfel. Degeer's Reinette. Reinette von Breda. Punktirte Reinette. Köstlicher von Kew. Weisse Englische Reinette. Reinette Evagil. Gefleckter Goldapfel. Jungferschönchen. Mac Lellan. Grünling von Rhode-Island. Bodenfelder Reinette. Süsse Herbst-Reinette. Weller's Eckenhagener. Credé's Quitten-Reinette. General Henzen. Dechant Giesberg's Gold-Pepping. Scott's Reinette. Meroder Reinette. Neuer englischer Nonpareil. Cludius' Sommerapfel. Weisser Kentischer Pepping. Dr. Seelig's Orange-Pepping. Prinzessin Auguste. Köstliche Reinette von Newtown. Weisse Wachs-Reinette. Fruchtbarer von Frogmore. Pigeonartige Reinette. Reinette von Middelburg. Königin Sophien's Apfel. Werder'sche Wachs-Reinette. Nikitaër Sommer-Reinette. Hildesheimer Saft-Reinette. Goldgelbe Sommer-Reinette. Emilie Müller. Loisel's Herzogin von Brabant. Apfel aus Halder. Peter Smith.

Zweite Gruppe . . . . . 457 — 477
Goldapfel von Kew. Doppelter Gold-Pepping. Neue Ananas-Reinette. Diel's Reinette. Reinette von Clochard. Oberdieck's Reinette. Braddick's Nonpareil. Pepping von Wyken. Gaesdonker Reinette. Chester-Parmäne. Reinette von Madeira. Ottolander's Reinette von Sorgvliet. Punktirter Knack-Pepping. Edel-Reinette. Neue Edel-Reinette. Herweg's Reinette. Alter Nonpareil. Neuer Stein-Pepping. Ananas-Reinette. Scipio's Reinette. Nonpareil von Martin.

Classe X. Rothe Reinetten.

Erste Ordnung. **Gestreifte Rothe Reinetten** 481

Erste Gruppe . . . . . 482 — 488
Woltmann's Reinette. Holländischer Bellefleur. Peicker's Bontigne-Apfel. Brühler Kurzstiel. Staaten-Parmäne. Baumann's Reinette. Lawver.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

Seite

Zweite Gruppe . . . . . 489 — 502

Schwarzenbach's Parmäne. Donauer's Reinette. Sondergleichen von Hubardston. Bendetta. Reinette Basiner. Lady Sandwick. Kleiner Stein-Pepping. Reinette Széchény. Amerikanischer Melonenapfel. Daruapfel. Röthliche Reinette. Muskat-Reinette. Schwerzer Reinette. Rothe Rheinische Reinette.

Dritte Gruppe . . . . . 503 — 521

Carmeliter-Reinette. Henzen's Parmäne. Schmidtberger's rothe Reinette. Limonen-Reinette. Sommer-Parmäne. Scharlachrothe Parmäne. Rothe Winter-Parmäne. Josephine Kräuter. Elise Rathke. Späher des Nordens. Kräuter-Reinette. Rother Tiefbutzer. Frühapfel von Rouen. Worcester Parmäne. Hartwig's Herbstapfel. Maibier's Parmäne. Jonathan. Adams' Parmäne. Birnförmiger Apfel.

Zweite Ordnung. **Deckfarbige Rothe Reinetten** 522

Erste Gruppe . . . . . 523 — 533

Von Hodenberg's Reinette. Rothe Stern-Reinette. Brautröke. Pfotenhauer's Reinette. Baldwin's rother Pepping. Sturmer Pepping. Eger's rothe Reinette. Reinette von Caux. Kronprinz Rudolf. Süssfranke. Bonum.

Zweite Gruppe . . . . . 534 — 548

Spanische Herbst-Reinette. Scharlachrother Nonpareil. Muster-Reinette. Pearson's Reinette. Rothbackiger Winter-Pepping. Mandel-Reinette. Weilburger. Diel's Barceloner Parmäne. Mauss' Reinette. Landsberger Reinette. Reinette von Bihorel. Blutrothe rheinische Reinette. Reinette Fournière. Elsasser rothe Reinette. Büttner's Reinette.

Dritte Gruppe . . . . . 549 — 559

Marmorirter Sommer-Pepping. Superintendentenapfel. Multhaupt's Reinette. Reinette von Doué. Rother Kentischer Pepping. Schöner von Huy. Rivièreapfel. Bäumchen's Apfel. Voss' Reinette. Der Leckerbissen. Purpurrother Cousinot.

Classe XI. Gold-Reinetten.

Erste Ordnung. **Gestreifte Gold-Reinetten** 563

Erste Gruppe . . . . . 564 — 578

Gold-Reinette von Peasgood. Bödiker's Gold-Reinette. Hohm's Reinette. Logens. Weidner's Gold-Reinette. Romer'sche Kikker. Aprilschöner. Gold-Reinette von Blenheim. Cox's Orangen-Reinette. Sondergleichen von Welford Park. Französische Gold-Reinette. Chailleux. Van der Vere. Annie Elizabeth. Grosse Casseler Reinette.

Zweite Gruppe . . . . . 579 — 598

Winter-Gold-Parmäne. Kaiser Wilhelm. Herefordshire-Parmäne. Orleans-Reinette. Dietzer Gold-Reinette. Kirke's Nelson. Fette Gold-Reinette. Mannington's Parmäne. Neuer Amerikaner. Claygate-Parmäne. Von Zuccalmaglio's Reinette. Siegende Reinette. Hildesheimer Gold-Reinette. Spanischer Pepping. Harbert's Reinette. Hoyaische Gold-Reinette. Parmäne von Mabbot. Reinette von Bretagne. Ribston-Pepping. Erzherzog Anton.

Zweite Ordnung. **Deckfarbige Gold-Reinetten** 599

Erste Gruppe . . . . . 600 — 602

Reinette von Beek. Königlicher Kurzstiel. Schöner von Buits.

Zweite Gruppe . . . . . 603 — 608

Pepping von Court of Wick. Duquesne's Pepping. Harvey's Goldapfel. Fürst Bismarck. Peter Heusgen's Gold-Reinette. Etlin's Reinette.

Classe XII. Graue Reinetten.

Erste Ordnung. **Grundfarbige Graue Reinetten** 611

Erste Gruppe . . . . . 612 — 628

Reinette von Rochelle. Englische Spital-Reinette. Russet aus Syke-house. Reinette von Anthézieux. Goldmohr. Graugrüne Reinette. Zimmt-Reinette. Graue Herbst-Reinette. Russet-Nonpareil. Vergoldeter Russet. Späte gelbe Reinette. Parker's Pepping. Graue Portugiesische Reinette. Tiroler Platt-Lederapfel. Brownlees' Russet. Graue Französische Reinette. Roxbury Russet.

Zweite Gruppe . . . . . 629 — 638

Dorstadter Reinette. Süsse graue Reinette. Forfar-Pepping. Bullock's Pepping. Reinette von Dippedalle. Reinette Parmentier. Van Mons' Reinette. Nicola's Reinette. Kapuziner Reinette. Tiroler Spitz-Lederapfel.

Zweite Ordnung. **Gestreifte Graue Reinetten** 639

Carpentin. Osnabrücker Reinette. Graue Meissner Reinette. Schöner von Boskoop.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

Seite

Dritte Ordnung. **Deckfarbige Graue Reinetten** 644

Erste Gruppe . . . . . 645 — 652

Graue Reinette von Bretagne. Holländischer grauer Rabau. Winter-Rabau. Zitzen-Reinette. Deutsche Gold-Reinette. Reinette von Damason. Grauer Kurzstiel. Graue Canada-Reinette.

Zweite Gruppe . . . . . 653 — 655

Englische Herbst-Reinette. Van der Laan's Gold-Reinette. Königlicher Russet.

Classe XIII. Streiflinge.

Erste Ordnung. **Ebene Streiflinge** 659

Erste Gruppe . . . . . 660 — 672

Kienlesapfel. Nikitaër Streifling. Langton's Sondergleichen. Reinette Seetchat. Rother Holzapfel. Ashmead's Sämling. Kloppenheimer Streifling. Frauenrothacher. Luiken-apfel. Altgeld's Küchenapfel. Eman's Reinette. Mönchsapfel. Französischer Prin-zessinapfel.

Zweite Gruppe . . . . . 673 — 686

Cellini. Müllerklein's Sämling. Pomphelia's Reinette. Dreer's Apfel. Kleiner Bohn-apfel. Grosser Bohnapfel. Dauerapfel aus Brödlauken. Amerikanischer gestreifter Süssapfel. Salzburger Rosenstreifling. Doppelter Härtling. Schwarzschillernder Kohl-apfel. Grünapfel. Corneli's Hausapfel. Rother Eiserapfel.

Zweite Ordnung. **Faltige Streiflinge** 687

Erste Gruppe . . . . . 688 — 701

Vaterapfel ohne Kern. Rother Baschesapfel. Brauner Matapfel. Weisser Matapfel. Schwarzer Kurzstiel. Königlicher Streifling. Marienburger Christapfel. Bunter Prager. Brustapfel. Carmes-Apfel. Echter Winter-Streifling. Hallischer Herrnapfel. Zehend-heber. Aga-Apfel.

Zweite Gruppe . . . . . 702 — 706

Kirchmessapfel. Römischer Härtling. Leitheimer Streifling. Hoheitsapfel. Frasch-dorfer Streifling.

Classe XIV. Spitzäpfel.

Erste Ordnung. **Grundfarbige Spitzäpfel** 709

Königin Louisens Apfel. Madame Hayez. Weisser Herbst-Taffetapfel. Züricher Transparent. Holsteinischer Citronenapfel. Deutscher Grünling. Laternenapfel. Sulinger Grünling.

Zweite Ordnung. **Deckfarbige Spitzäpfel** 718

König's Fleiner. Kleiner Fleiner. Schöner Maiapfel. Müller's Spitzapfel. Blutapfel.

Classe XV. Plattäpfel.

Erste Ordnung. **Grundfarbige Plattäpfel** 727

Niedauer. Grüner Stettiner. Wood's Grünling. Kugelapfel. Gelber Winter-Stettiner. Wellington. Grüner Pauliner. Weisser Holländischer Käsapfel. Apfel von Haw-thornden. Polnischer Zuckerapfel. Schloss Stirling. Gelber Herbst-Stettiner. Sommer-Weinling. Golden Noble. Spätblühender Taffetapfel. Weisser Taffetapfel. Winter Hawthornden. Kleiner Langstiel. Batullenapfel. Polnischer Papierapfel. Grüner Fürstenapfel. Drei Jahre dauernder Mutterapfel.

Zweite Ordnung. **Deckfarbige Plattäpfel** 750

Kleiner Herrenapfel. Schwarzer Api. Fruchtbarer Norfolker. Gubener Warraschke. Görlitzer Nelkenapfel. Padley's Pepping. Schöner von Havre. Winter-Citronenapfel. Gelbe sächsische Reinette. Kronprinzessinapfel. Rother Stettiner. Secklerapfel. Stern-apfel. Kleiner Api. Vaduzer Dauerapfel.

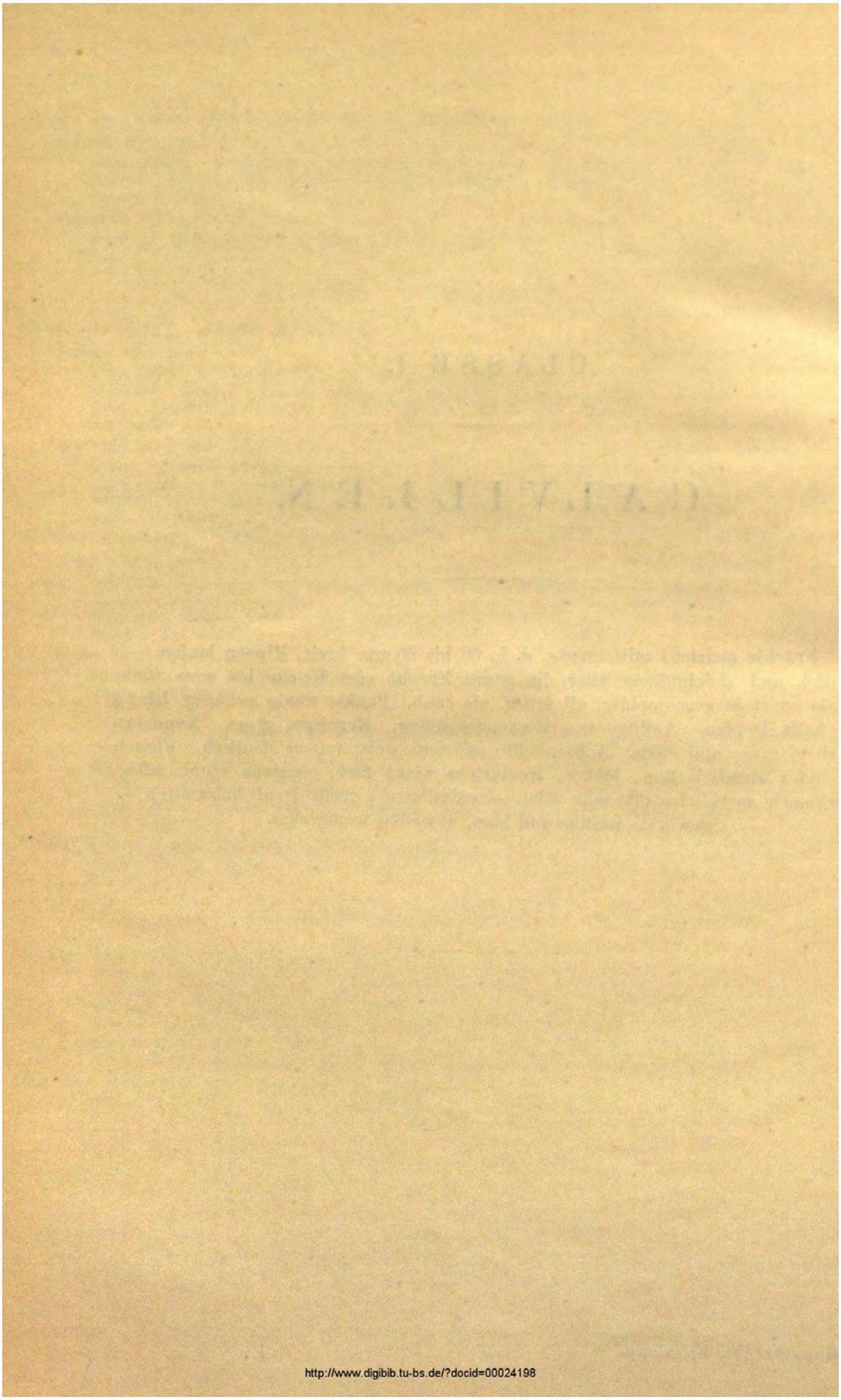
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE I.

CALVILLEN.

Früchte meistens mittelgross, d. h. 60 bis 80 mm breit, Rippen laufen deutlich und gleichmässig über die ganze Frucht vom Kelche bis zum Stiele. Schale meistens geschmeidig, oft fettig, nie rauh. Punkte wenig auffällig, häufig nur helle Dupfen. Anflüge von Rost sehr selten. Kernhaus gross. Kammern meistens gross und offen. Achsenhöhle meistens weit, immer deutlich. Fleisch fein oder ziemlich fein, locker, wenigstens nicht fest, meistens recht saftig. Geschmack merklich, oft sehr edel — calvillartig, nach Diel balsamisch — gewürzt, weinig und süss, zuweilen wenig süss.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198


http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Ordnung.

Grundfarbige Calvillen.

Die Schale ist sonnenwärts nicht, oder nicht immer und nur unbedeutend geröthet.

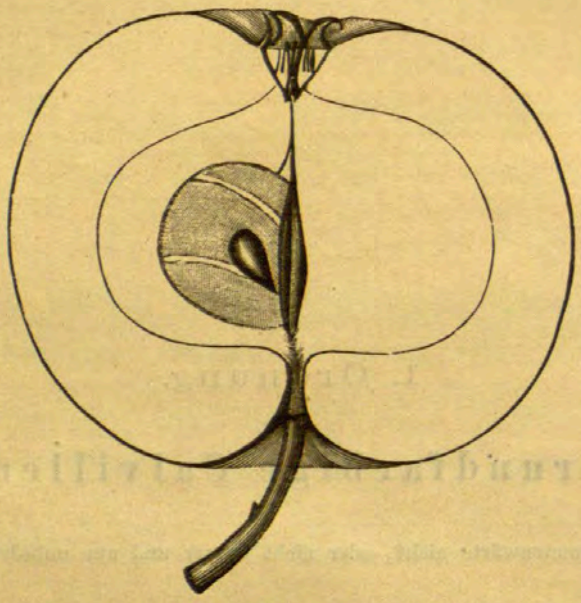
---

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund oder stark abgestumpft rundlich, mittel oder sehr wenig stielbauchig. Beide Wölbungen ziemlich gleich.

N. B. Da die Gestalt vieler Sorten grosse Schwankungen zeigt, so ist immer nur die Gestalt sogenannter Normalfrüchte, wie sie in der Mehrzahl auf kräftigen Bäumen nach häufigerem Tragen vorkommen, benutzt.



1. *Weisser Titowka* (Illustr. Handb.) 0††, August..

Illustr. Handb. IV, p. 33.

Gestalt 64:49 — 52, abgest. rundlich, mittelbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grün, locker bewollt, Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, nach innen geneigt, ziemlich lang, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, mässig weit, zwischen flachen, wenig auffällig zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 22 mm l., etwas bewollt, zuweilen knospig. Höhle flach, ziemlich enge, fast eben, zart, oft kaum berostet.

Schale geschmeidig, etwas glänzend, hellgelblichgrün, später hellgelb. Dupfen fein, kaum bemerklich. Geruch nicht stark.

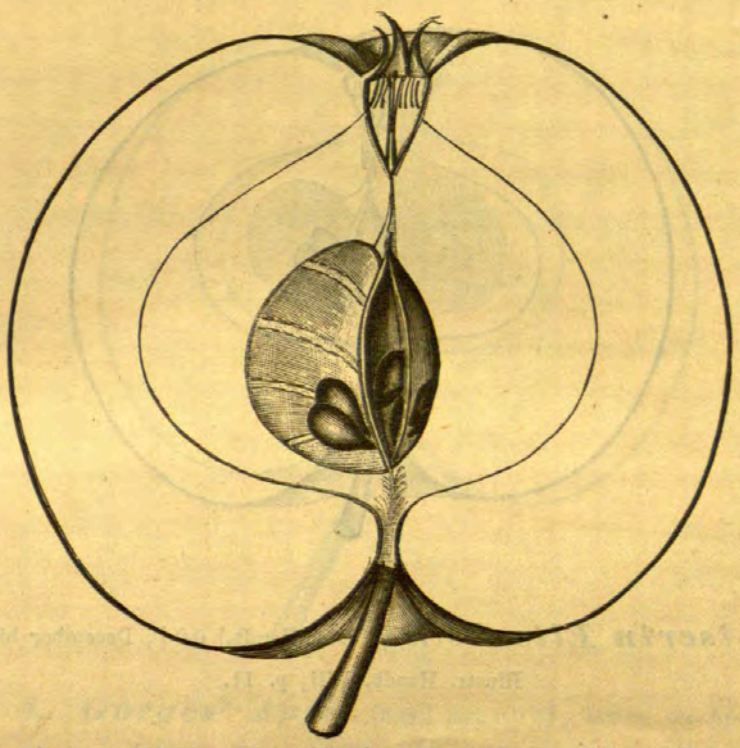
Kernhaus 44:30, mehr flachr. als zwiebelf. Kammern 14:19, stielw. stumpf zugespitzt, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, ziemlich klein, vollkommen, länglich eiförmig, scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, fast nur in der Theilung behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, bis fein, etwas locker, saftig, nicht stark, wenig deutlich balsamisch gewürzt, etwas vorherrschend, doch ziemlich mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Booth-Oberdieck, Endres-Salzburg.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



2. *Lord Grosvenor* (Engl.) 0 ††, October bis December.

Gestalt 80:68 — 70, abgest. rundlich, oft auch etwas flacher, fast mittelbauch. Hälften meistens nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, mässig gross, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich drängend, nach innen geneigt, mit recht langer, aufrechter, wenig nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. ziemlich flach, weit, zwischen breiten, deutlich bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 20 mm l., locker behaart. Höhle ziemlich flach, weit, faltig, nicht oder sehr wenig berostet.

Schale geschmeidig, selbst fettig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb. Dupfen sparsam, sehr fein. Geruch sehr schwach.

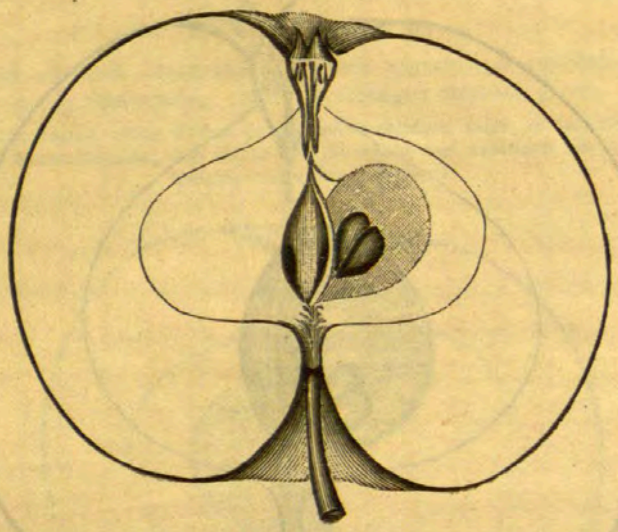
Kernhaus 50:45, flachrund eiförmig. Kammern 13:26, halbmondförmig, doch kelchw. fast immer etwas abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 3, mässig gross, eiförmig, kurz und scharf gespitzt, kaffeebraun, zuweilen nicht vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, fast nur in der Theilung behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch sehr hellgrüngelblichweiss, fast weisslich, ziemlich fein bis fein, locker, mürbe, saftvoll, schwach calvillartig gewürzt, vorherrschend weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Bayer-Herrenhausen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



3. *Kaiserin Elisabeth* (Illustr. Handb.) 00†, December bis Februar.

Illustr. Handb. VIII, p. 11.

Gestalt 69:51—53, flachrund, mittelbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, ziemlich klein, grün und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. etwas flach, mittelweit, zwischen ziemlich scharfkantigen, flacher über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm l., grün und braun, bald wenig, bald reichlich behaart. Höhle tief, mässig weit, flachfaltig, wenig und zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, selbst fettig, glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. häufig blassroth, zuweilen lebhaft carmoisinroth überzogen. Helle Dupfen zahlreich, fein. Welkt nicht. Geruch unmerklich.

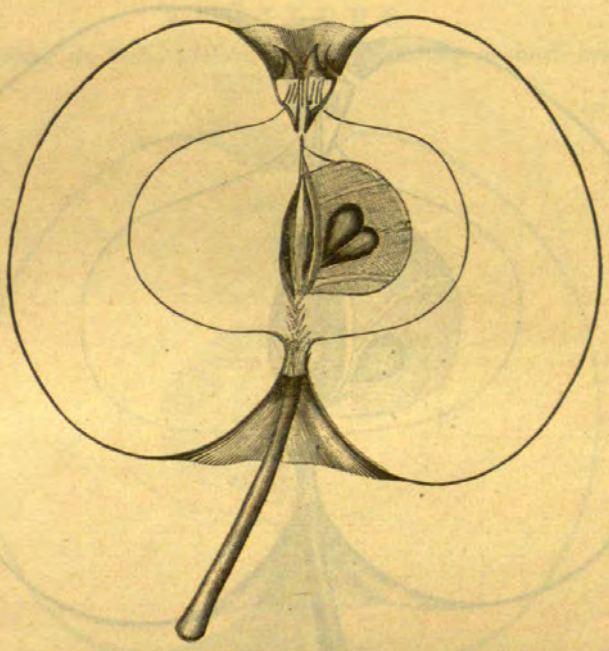
Kernhaus 40:26, zwiebelf., Kammern 11:15, stielw. spitz, kelchw. breiter, abgerundet, glattwandig, geräumig, mässig weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichterf. (nach Illustr. Handb. kegelf.), bis nahe zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, ziemlich saftig, eigenthümlich, an Quitten erinnernd und kräftig gewürzt, wenig oder kaum merklich weinig, recht süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz. Reis von der Graventorfer Baumschule.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



4. *Görges' Apfel* (Eng.) fast 00††, Januar bis April.

Vereinsbl. f. d. Mitgl. d. Deutschen Pom.-Vereins 1882, p. 74. Illustr. Handb. Erg.-Bd. p. 13.

Gestalt 67:50 — 53, stark abgest. rundlich, bis fast flachr., wenig stielbauch. Stielwölb. nicht viel breiter als die Kelchw. Hälften wenig verschieden.

Kelch halb offen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich soeben berührend, etwas nach innen geneigt, ziemlich kurz, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, enge, zwischen flachen, deutlich über die Frucht laufenden Rippen.

Stiel holzig, dünn, bis an 31 mm l., oft kürzer, grünlichbraun, wenig flaumig. Höhle mitteltief, weit, fast eben, hellgrünlichbraun, zart berostet.

Schale geschmeidig, fast etwas fettig, glänzend, hellgrünlich, später hellgrünlichgelb, sonnenw. etwas goldiger, seltener leicht röthlich angeflogen. Dupfen sparsam, fein, kaum bemerkbar, selten etwas bräunlich. Welkt nicht. Geruch merklich.

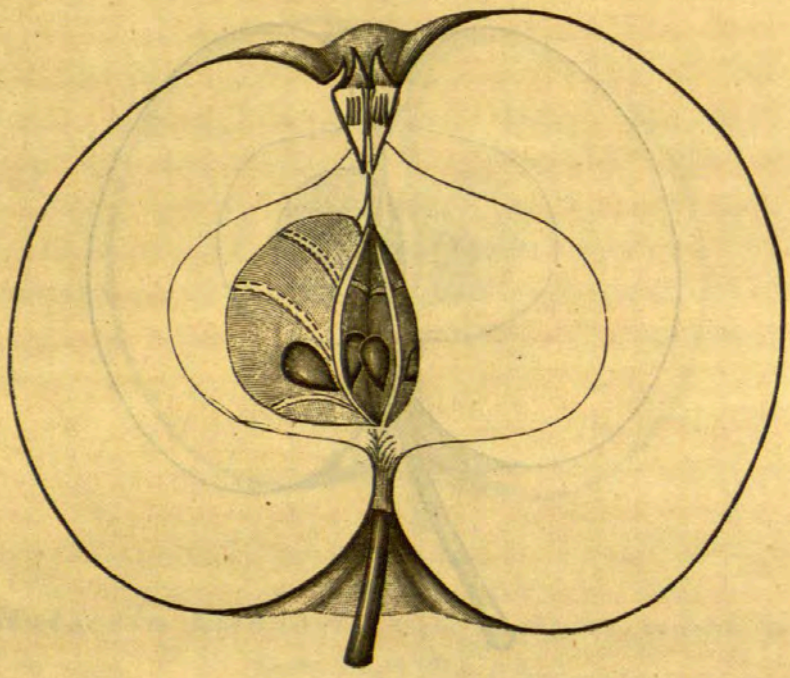
Kernhaus 38:27, flachrund. Kammern 11:15, an beiden Enden fast gleich abgestumpft, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mässig breit bis breit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung bewollt. Staubfäden mittel- oder etwas über mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, etwas locker, mürbe, saftig, calvillartig, doch mässig stark gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Lauche und Koopmann-Potsdam, Landes-Baumschule-Braunschweig. Reis von Görges-Oberdieck, Koopmann-Wildpark bei Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



5. *Quetier* (Eng.) 00††, Anf. Januar bis Anf. April.

Rev. hortic. 1868, p. 253. Thomas' Guide, p. 149.

Gestalt 86:61 — 66, oft kleiner, flachrund bis abgestumpft rundlich, fast mittelbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften ungleich.

Kelch geschlossen, klein, meist grünlichgelb, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, dünn od. mitteldick, etwa 19 mm l., meist braun, behaart. Höhle mässig oder ziemlich tief, weit, etwas faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, hellgrün, später hellgelb. Punkte sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

Kernhaus 48:34, flachrund zwiebelförmig. Kammern 12:23, stielw. spitz, kelchw. meistens abgerundet, zuweilen abgestumpft, selten zugespitzt, zerrissen, etwas ausgeblüht, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, kurz eiförmig, scharf gespitzt, ziemlich dunkelbraun.

Kelchhöhle schmaler Kegel $^2/_3$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang, verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung bald locker, bald dicht behaart. Staubfäden etwa mittelständ.

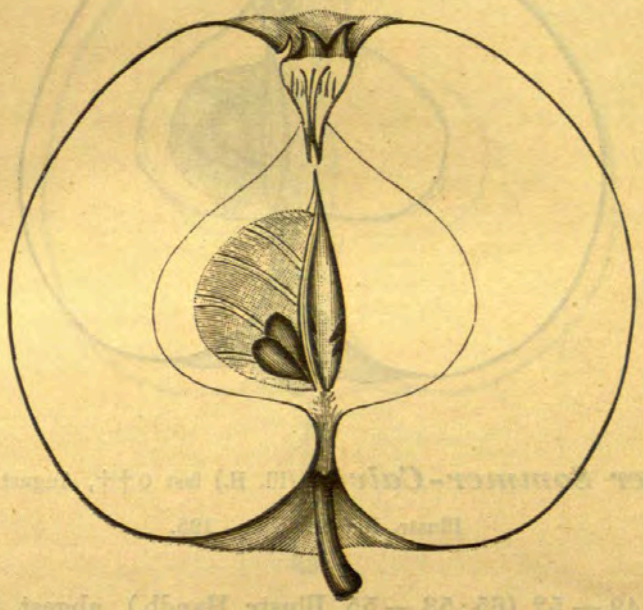
Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein bis fein, markig, etwas locker, saftig, balsamisch gewürzt, etwas vorherrschend, ziemlich mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Kuhn-Dresden, Landes-Baumschule-Braunschweig. Reis von Simon-Louis-Metz, Warneken-Burgdamm bei Bremen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, stielbauchig. Stielwölbung merklich breiter als die Kelchwölbung.



6. *Sommer-Pfirschenapfel* (Illustr. Handb.) 0††, August bis September,

Illustr. Handb. IV, p. 221. Weisser Sommer-Pfirschenapfel (Diel. XIII, p. 68).

Gestalt 70:60—61 (63:51—53, Illustr. Handb.), abgest. rundlich, ziemlich mittelbauch., doch kelchw. stärker abnehmend als stielw. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen nicht starken, doch meistens deutlich über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., grünlich, etwas bräunlich, dicht behaart. Höhle mässig tief, weit, etwas faltig, wenig und zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, grünlichweiss, später gelblichweiss, sonnenw. oft leicht geröthet, etwas dunkler, doch nicht sehr auffallend gestreift. Punkte mässig zahlreich, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

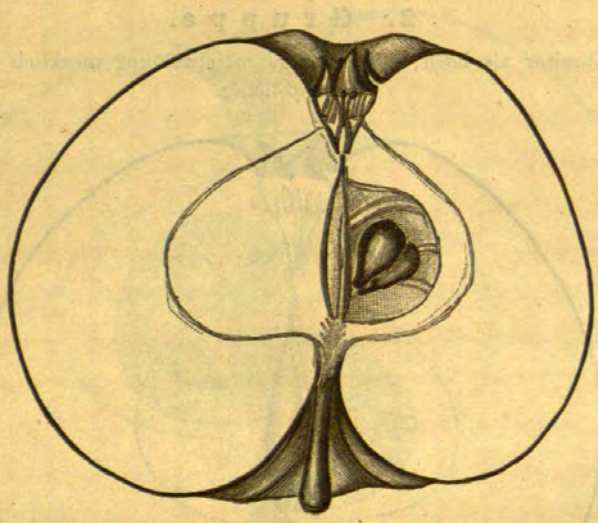
Kernhaus 36:33, zwiebelf. Kammern 12:20, an beiden Enden, stielw. etwas stumpfer gespitzt, fein zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2 bis 3, ziemlich klein, oft nicht ganz vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden über mittelständ., fast im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, markig, etwas locker, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, doch mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Schlegelmilch-Coburg. Sie wichen von der Beschreibung Diel's und des Illustr. Handb. in einzelnen Merkmalen ab, können aber doch wohl als richtig benannt angesehen werden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



7. *Weisser Sommer-Calvill* (Ill. H.) fast 0††, August bis September.
Illustr. Handb. IV, p. 195.

Gestalt 66:49 — 52 (65:53 — 55, Illustr. Handb.), abgest. flachrund- bis fast rundlich-kegelf., meistens deutlich stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grün, wollig. Blättchen breit, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen deutlich bis zum Stiele laufenden, meistens flachen Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 16 mm l., locker behaart. Höhle tief, mittelweit, etwas faltig, schwach berostet.

Schale geschmeidig, etwas glänzend, hellgrünlich, später hellgrünlichgelb, sonnenw. zuweilen leicht röthlicher Anflug. Punkte zahlreich, seltener etwas bräunlich, meistens nur Dupfen. Geruch schwach.

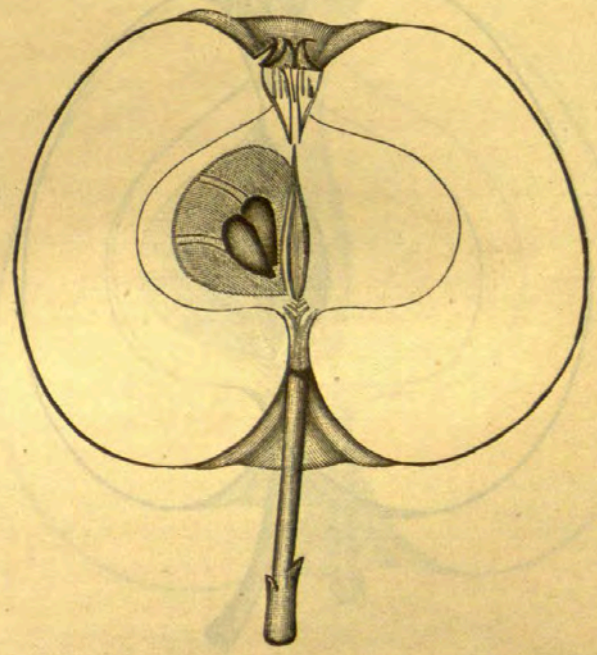
Kernhaus 36:24, zwiebelf. Kammern 11:16, stielw. stumpf gespitzt, auch kelchw. etwas abgestumpft und dann zugespitzt, etwas zerrissen, mässig geräumig, geschlossen oder sehr wenig offen. Achsenh. recht schmal. Kerne meist zu 2, selten 3, gross, meistens vollkommen, breit eiförmig, kurz gespitzt, meistens braun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille mittellang, verwachsen. Am Grunde wenig, in der Theilung etwas dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weisslich, fein, ziemlich locker, markig bis mürbe, saftig, wenig oft nicht merklich gewürzt, vorherrschend, oft stark weinig, meistens wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Schlösser-Ehrenfeld, Kaufmann-Sulingen, Schüle-Hohenheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



8. *Skiliankowoi* (Illustr. Handb.) fast 0 0 † †, August bis September.

Illustr. Handb. IV, p. 393.

Gestalt 66 : 51—53 (62 : 53—55, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich bis rundlich kegelf., etwas stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, grün, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, oft etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief bis tief, mittelweit bis etwas enge, zwischen ziemlich flachen, bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, dünn oder mitteldick, bis an 32 mm l., gelblichgrün, fast kahl, oft knospig. Höhle mitteltief, mittelweit, faltig, meistens wenig und zart bräunlich berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, grüngelblichweiss, später hellgelblich, sonnenw. selten leichter, röthlicher Anflug. Feine Dupfen ziemlich zahlreich. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

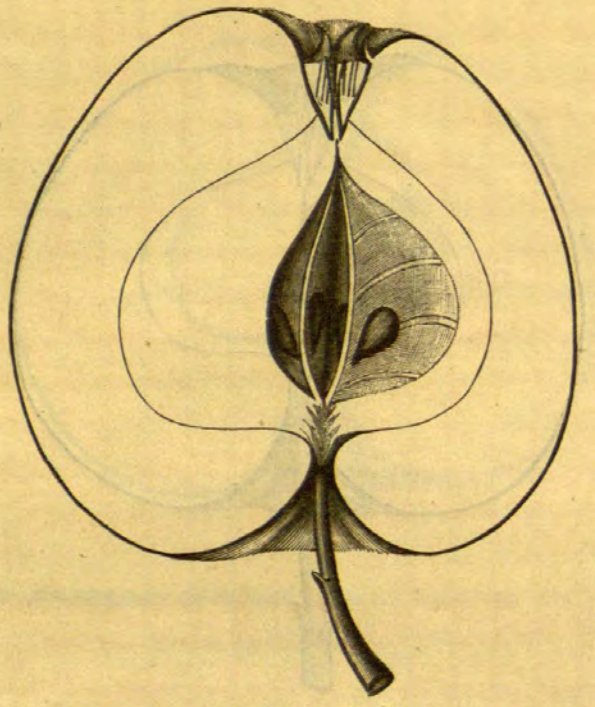
Kernhaus 38 : 24, zwiebelförmig. Kammern 12—13 : 17, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2, gross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelförmig, $^3/_5$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgrünlich bis gelblichweiss, ziemlich fein, markig, etwas locker, saftig, mild calvillartig gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Goeschke-Proskau, Oberdieck-Jeinsen, Späth-Rixdorf bei Berlin.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



9. *Carin's Calvill* (Illustr. Handb.) 0††, August bis September.

Illustr. Handb. VIII, p. 1.

Gestalt 65:57—62, oft weit kleiner (56:52—55, Illustr. Handb.), abgest. eiförmig, etwas stielbauch. Hälften meistens nicht ganz gleich, häufig kürzer gebaut.

Kelch geschlossen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen breit, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief bis flach, etwas enge, zwischen flach doch deutlich bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. flachkantig

Stiel holzig, meistens dünn, bis an 25 mm l., zuweilen knospig, etwas flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, faltig, nicht oder zart hellbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, später hellgelblichweiss, wachsartig, sonnenw. zuweilen leichter, röthlicher Anflug. Dupfen ziemlich zahlreich, fein. Geruch ziemlich stark.

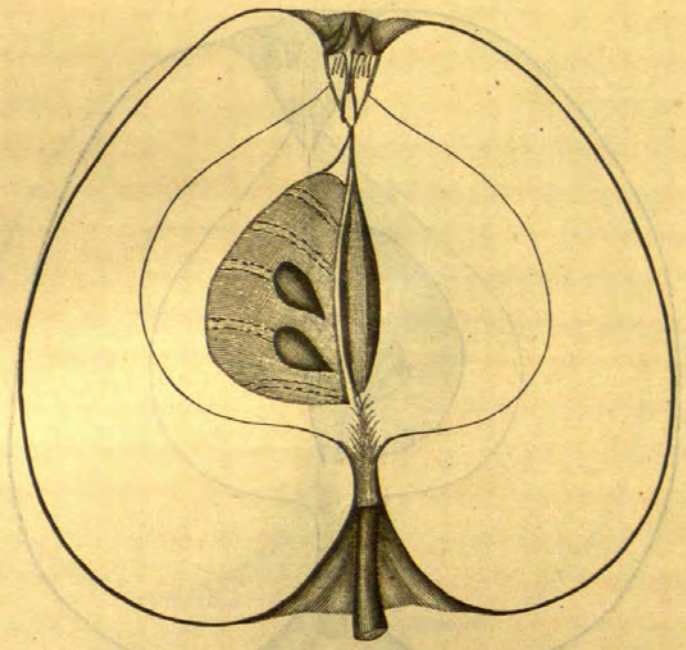
Kernhaus 43:36, zwiebelf. Kammern 12:25, stielw. spitz, kelchw. noch schärfer und länger zugespitzt, etwas zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgr., eiförmig, gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weiss, ziemlich fein bis fein, locker, mürbe, recht saftig, angenehm, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, nicht scharf weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig. Reis von Diel-Herrenhausen-Oberdieck, Bayer-Herrenhausen, Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



10. Fraas' Sommer-Calvill (Illustr. Hdb.) fast 00†, Anf. Sept. bis Oct.

Illustr. Handb. I, p. 39.

Gestalt 74:67—69, bald mehr, bald weniger stark abgest., rundlich kegelf., stielbauch. Hälften meistens wenig verschieden.

Kelch geschlossen, mässig gross, meist grünlich, locker wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft sich drängend, nach innen geneigt, ziemlich lang, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, meistens etwas enge, zwischen deutlich über die Frucht laufenden, meistens nicht kantigen Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel meistens holzig, zuweilen etwas fleischig, ziemlich dick, etwa 15 mm l., flaumig. Höhle tief, mässig weit, faltig, berostet.

Schale geschmeidig, etwas fettig, glänzend, hellgrünlich, später hellgrünlichgelb, sonnenw. zuweilen leichter, röthlicher Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Geruch schwach.

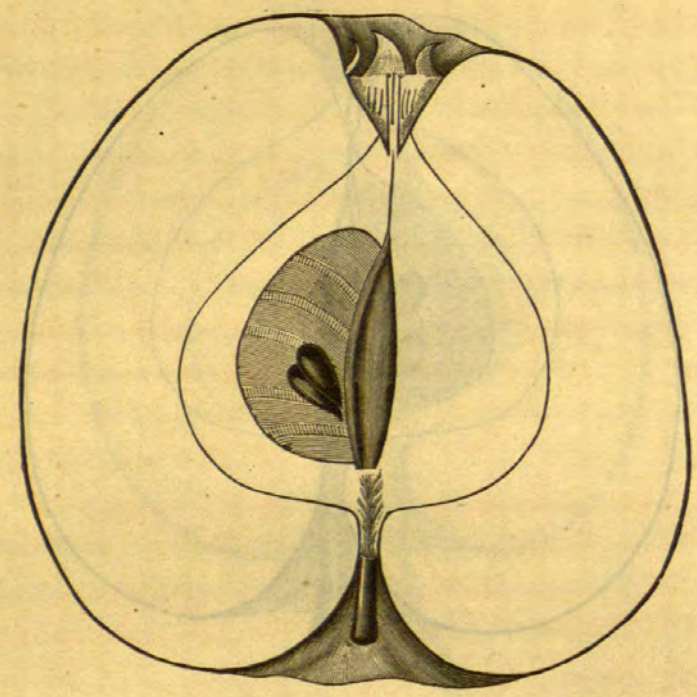
Kernhaus 46:38, zwiebelf., Kammern 14:26, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. schmäler, fast immer wenigstens ganz kurz abgerundet oder abgestumpft, zerrissen, mittelgeräumig, schmal geöffnet. Achsenh. meistens mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgr., meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., zuweilen etwas kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch ziemlich weisslich, ziemlich fein bis fein, etwas locker, mürbe, saftig, nicht stark, doch deutlich balsamisch gewürzt, vorherrschend, angenehm und mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Endres-Salzburg, Fr. Lucas-Reutlingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



11. Gravensteiner von Arreskov (Illustr. Handb. E. B.) fast 00!††, Ende October bis December.

Bentzien in Pomol. Mon.-H. 1880, p. 163. Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 85, fälschlich Avreskor geschrieben.

Gestalt 76:70—74, abgest. rundlich kegelf., stielbauch., ebenso oft weit flacher (88:65—70, Illustr. Handb. E. B.). Hälften etwas verschieden.

Kelch offen bis halb offen, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde etwas getrennt, wenig nach innen geneigt, lang, aufrecht, etwas nach aussen gerichtet. Einsenk. mitteltief, ziemlich enge, zwischen flach doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, 10 mm l. oder etwas länger, meist grünlich, wenig flaumig. Höhle meistens mitteltief, mässig weit, etwas faltig, nicht oder nur zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb. Punkte ziemlich sparsam, fein, theils hellbraun, theils nur Dupfen. Selten leichter Anflug von Rost. Geruch sehr merklich, nicht so stark als beim Gravensteiner (Illustr. Handb.).

Kernhaus 42:42, lang zwiebelf. Kammern 13:27, stielw. spitz, kelchw. etwas abnehmend und kurz abgerundet, fein zerrissen, mittelgeräumig, nur etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne meistens zu 2, kaum mittelgr., meist vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

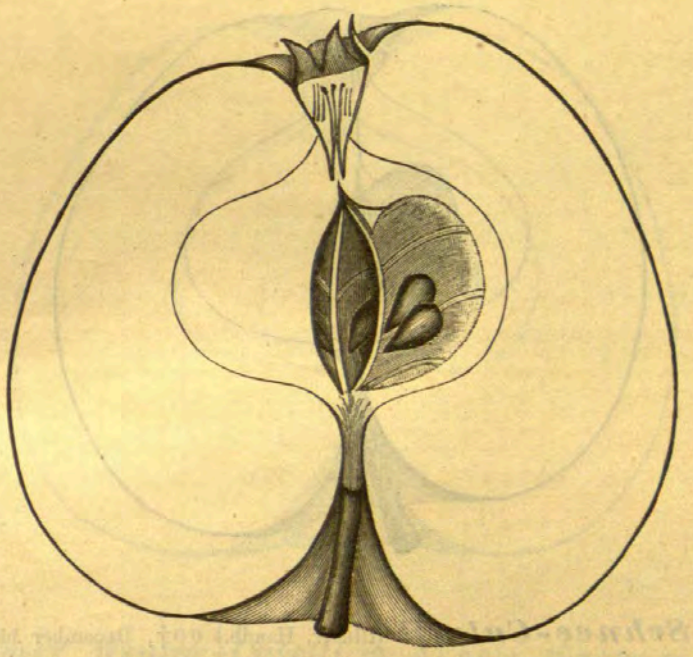
Kelchhöhle breiter Kegel, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, sehr saftig, balsamisch, dem Gravensteiner (Illustr. Handb.) ähnlich, doch etwas melonenartig gewürzt, etwas vorherrschend, sehr angenehm weinig, fast ebenso süss.

Zeitigung 1886 Ende October bis Ende December.

Die Früchte erhielt ich von Matthiessen-Gundsömagle bei Olstykk (Dänemark).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



12. *Garibaldi's Calvill* (Illustr. Handb.) 00††, December bis März.

Illustr. Handb. VIII, p. 197.

Gestalt 77 : 64—70, abgest. rundlich eiförmig, etwas stielbauch. Hälften meistens deutlich verschieden.

Kelch halb offen bis fast offen, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich oft nicht berührend, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt und nach aussen gerichtet. Einsenk. schräg, ziemlich flach und enge, zwischen breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt etwas kantig.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm l., meistens bräunlich und flaumig. Höhle meistens tief und weit, etwas faltig, schwach berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. nicht häufig leichter, röthlicher Anflug. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich. Geruch sehr merklich.

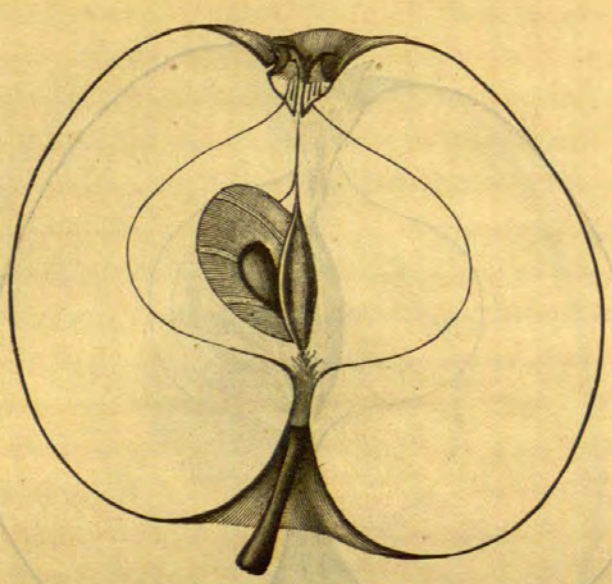
Kernhaus 40 : 31, flachr. eiförm. Kammern etwas hochsitzend, 11 : 21, stielw. spitz, kelchw. breiter, abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, selten 3, mittelgross, meist vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., selten kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz bis fast mittellang verwachsen, sehr wenig behaart. Staubfäden mittel-, oft unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss oder etwas grüngelblich, ziemlich fein bis fein, etwas locker, mürbe, saftig, calvillartig, angenehm, doch nicht sehr stark gewürzt, weinig, ziemlich ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht-Braunschweig. Ebenso von Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



13. *Schnee-Calvill* (Illustr. Handb.) 00†, December bis März.

Illustr. Handb. VIII, p. 3.

Gestalt 69:57—58 (77:58—67), abgest. flach kegelf., stielbauch. Stielw. immer etwas, häufig viel breiter als die Kelchw. Hälften immer etwas, oft sehr ungleich.

Kelch offen bis halb offen, meist braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, etwas nach innen geneigt, mit mässig langer, aufrechter, etwas nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen breit und flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, meist mitteldick, bis an 18 mm l., braun, behaart. Höhle tief, meistens ziemlich enge, faltig, meistens schwach berostet.

Schale glatt, geschmeidig, matt glänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. häufig leicht röthlicher Anflug. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Geruch merklich.

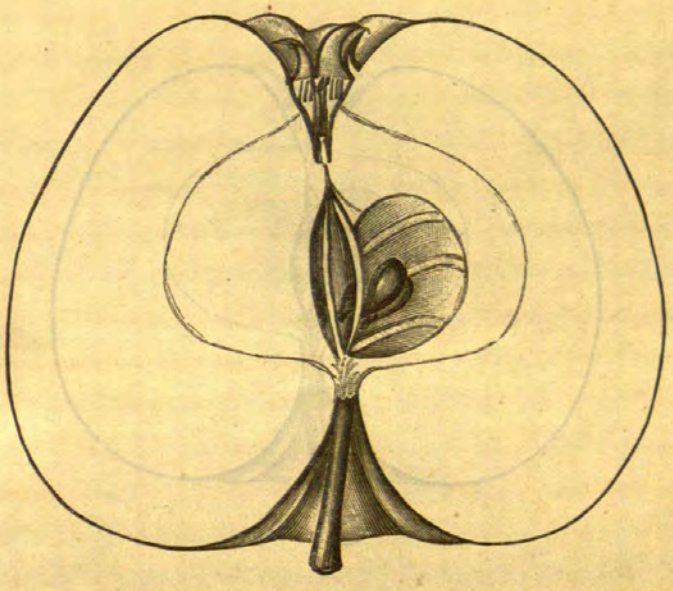
Kernhaus 40:30, mehr flachr. als zwiebelf. Kammern 10:17, stielw. spitz, kelchw. breiter, meist flach abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, mässig weit offen. Achsenh. mässig breit. Kerne meist zu 2, mittelgr., länglich eiförm., gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf. $^2/_3$ oft weiter zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, calvillenartig gewürzt, wenig vorherrschend, angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von einer Pyramide der Landes-Baumschule-Braunschweig, ebenso von Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



14. *Weisser Winter-Calvill* (Ill. H.) 0 0!†, December bis Ende März.

Illustr. Handb. I, p. 33. — Calleville blanc d'hiver (Leroy, Dict.).

Gestalt 76:60 (auf Zwergst. bis 94:71—74), abgest. flachr. kegelf., stielbauch. Hälften meistens wenig verschieden.

Kelch geschlossen bis halb offen, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, nach innen geneigt, mit langer, aufrechter, etwas nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. tief, ziemlich enge, zwischen meistens 10 Rippen, von denen fünf stark und kantig über d. Frucht laufen.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 20 mm lang, meistens braun, etwas wollig. Höhle tief, mittelweit, faltig, etwas berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. zuweilen goldiger, selten röthlich angeflogen. Punkte ziemlich zahlreich, fein, theils hellbraun, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

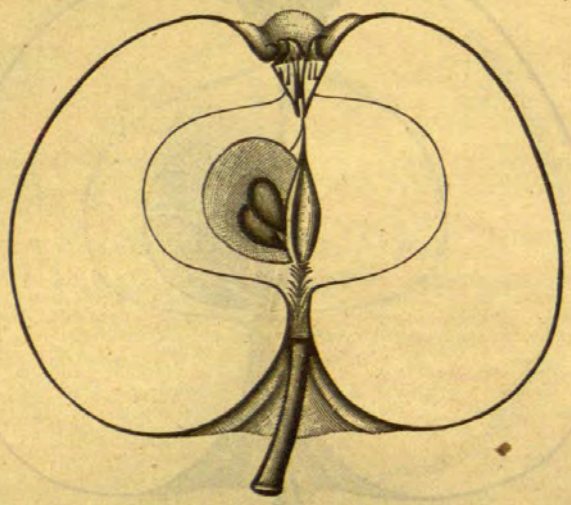
Kernhaus 41:29, zwiebelf. bis flachrund. Kammern 12:18, stielw. zugespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, meistens ziemlich schmal geöffnet. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig bis länglich eiförmig, braun.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über d. Theilung dicht flaumig, fast wollig behaart. Staubfäden über mittelständig, oft im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, etwas locker, mürbe, recht saftig, edelcalvillartig (balsamisch) gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast eben so süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht-Braunschweig, Landes-Baumschule-Braunschweig, Lauche-Potsdam, Hohm-Gelnhausen u. s. w.

 http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



15. *Kaiser Franz Joseph* (Illustr. Handb.) 0 0!††. December bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 391. — François-Joseph (Thomas' Guide p. 125.)

Gestalt 63:48—49, oft auch etwas kleiner, abgest. flachrund kegelförm. bis abgest. rundlich, etwas stilbauchig. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, meist grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, enge, zwischen meistens starken, erhaben über d. Frucht laufenden Rippen. Querschnitt kantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 17 mm l., grün und braun, wenig behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrün, später gelb, sonnenw. zuweilen goldiger, selten leicht röthlich angeflogen. Dupfen sparsam, fein, kaum bemerkbar. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

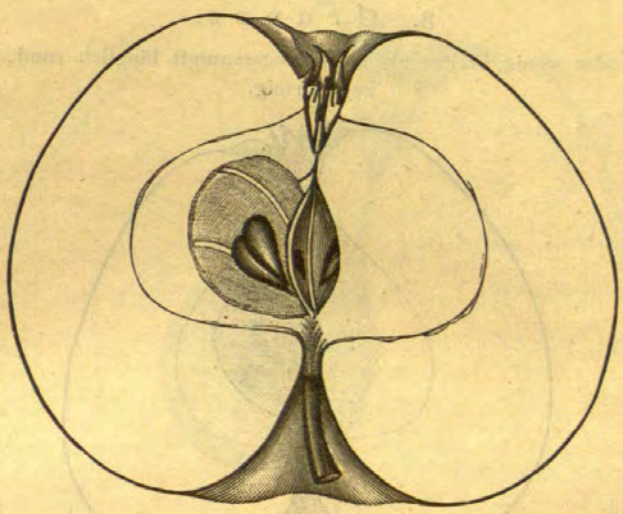
Kernhaus 34:23, flachrund. Kammern 9:14, hochsitzend, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, schmal geöffnet. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförm., gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch weisslich, fein, zart, erst etwas fest, später mürbe, saftig, edelcalvillartig, fast reinettenartig gewürzt, edelweinig, eben so oft etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz, Reis von Oberdieck. Sie bleiben daselbst fast immer unvollkommen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



16. *Maussion's Calvill* (Eng.) 00† bis 00!†. Januar bis Anf. Mai.

Engelbrecht in Mittheil. d. Sect. f. Obstb. 1870, p. 45. — Illustr. Handb. Erg.-Bd. p. 55. Calleville de Maussion (Leroy, Dict. III, p. 186).

Gestalt 69 : 53—55, abgest. flachr. kegelf., stielbauch. Stielwölb. flachr. Kelchw. abnehmend rund. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, mehr grün als braun, locker bewollt. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt, lang, aufrecht. Einsenk. meist ziemlich tief, etwas enge, zwischen kleinen und flachen, doch deutlich über d. Frucht laufenden Rippen. Querschn. schwach kantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm l., bräunlich, behaart. Höhle meistens ziemlich tief und mittelweit, etwas faltig, zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. selten röthlicher Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, fein, bräunlich, im Roth hell umringelt. Geruch schwach.

Kernhaus 40 : 25, flach zwiebelf. Kammern 11 : 18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, meistens ziemlich schmal geöffnet. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgr., lang eiförmig, etwas hellbraun.

Kelchhöhle schmal, kegelwalzenf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden nahe der Mündung.

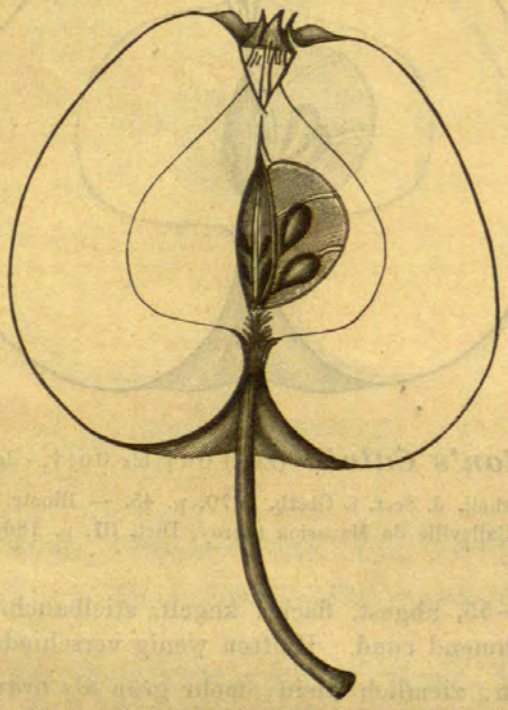
Fleisch hellgrünlich oder grüngelblichweiss, fein, etwas locker, markig bis mürbe, saftig, calvillartig, meistens sehr edel gewürzt, fein weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht-Braunschweig, ebenso aus der Landes-Baumschule-Braunschweig. Reis von Simon-Louis in Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

3. Gruppe.

Früchte nicht oder wenig breiter als hoch, abgestumpft länglich rund, eiförmig oder kegelförmig.



17. *Belgischer Schneeapfel* (Illustr. Handb.) fast 00††, Anf. Septbr.

Illustr. Handb. VIII, p. 5. — Pomme neige (Ann. de pomol. IV, p. 77).

Gestalt 55 : 48 — 50, oft höher gebaut (52 : 52 — 53, Illustr. Handb.), etwas abgest. rundlich eiförmig bis eikegelf., stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen recht deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. kantig.

Stiel holzig, dünn, oft bis an 35 mm lang, meist grünlich, locker behaart. Höhle mitteltief, ziemlich weit, etwas faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale fein, glatt, geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. gelb, selten etwas röthlich angeflogen. Punkte sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Geruch schwach.

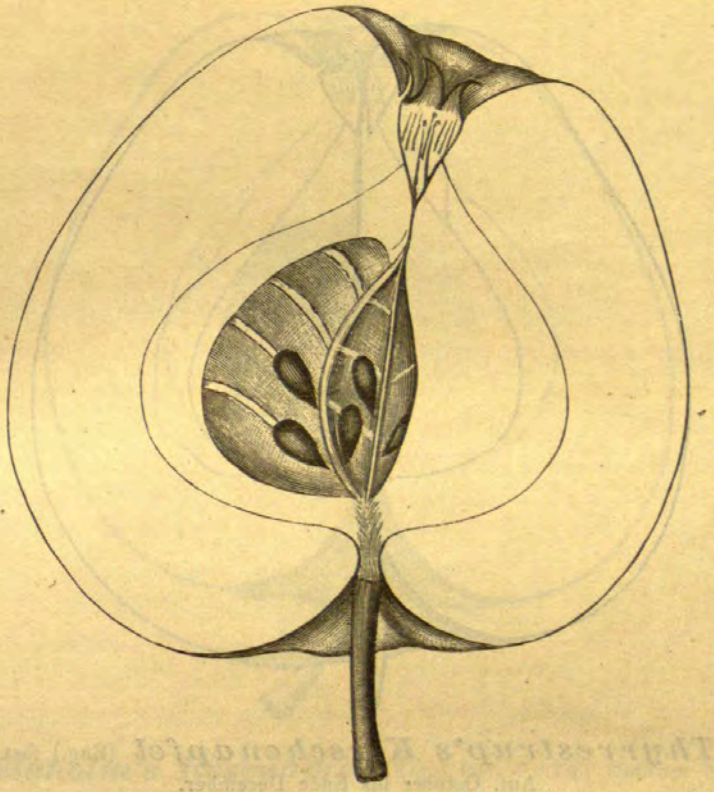
Kernhaus 30 : 28, eizwiebelf. Kammern 9 : 18, stielw. sehr spitz, kelchw. wenig abgest. oder kurz abgerundet, fast glattwandig, geräumig, meistens deutlich offen. Achsenh. ziemlich mittelbreit. Kerne zu 2 bis 3, klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, kahl. Staubfaden über mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, locker, markig, saftig, merklich gewürzt, weinig, ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



18. *Gelber Herbst-Calvill* (Ill. H.) 0††, Mitte Septbr. bis Ende Octbr.
Illustr. Handb. I, p. 37. — Ditt. III, p. 2.

Gestalt 78:67—73 (74:71—72, Illustr. Handb.), abgest. rundlich kegelf., stielbauch. Hälften meistens deutlich verschieden.

Kelch geschlossen, ziemlich grün, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen, ziemlich lang. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen flach, doch deutlich bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, an der Frucht etwas verdickt, an 22 mm lang, hellgrünlichgelb und bräunlich, kahl. Höhle etwas flach, mittelweit, faltig. schwach berostet.

Schale fein, glatt, sehr geschmeidig, glänzend, hellgelblichgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen mit röthlichem Anfluge. Punkte sparsam, meistens nur Dupfen. Geruch unmerklich.

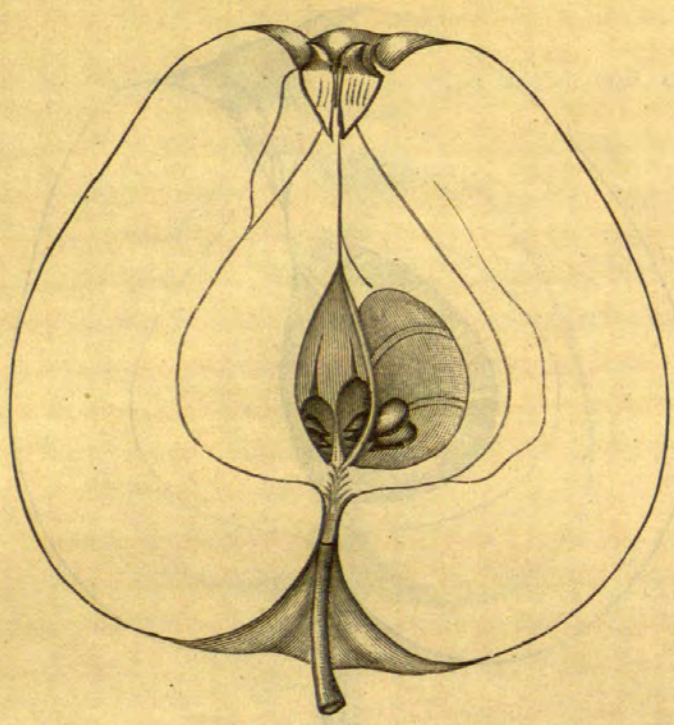
Kernhaus 48:41, etwas unsymmetrisch zwiebelf. Kammern 13:30, stielw. spitz, kelchw. etwas abnehmend, kurz abgerundet, zerrissen, mittelgeräumig, weit offen, ähnlich dem der Schlotteräpfel. Achsenh. breit und lang. Kerne zu 2, fast mittelgr., oft unvollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, bräunlich.

Kelchhöhle kegelf. $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, dicht beharrt. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weisslich, zieml. fein bis fein, mürbe, etwas locker, saftreich, nicht stark, doch merklich calvillartig gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von einer Pyramide der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



19. Thyrrestrup's Kirschenapfel (Eng.) fast 00††,

Anf. October bis Ende December.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1888, p. 1.

Gestalt 75:70—71, etwas abgest. kegelf., sehr stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, ziemlich gross, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen flachen, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, seltener ziemlich fleischig, mitteldick, an 18 mm lang, auch kürzer, grün und braun, wenig behaart. Höhle ziemlich tief, weit, flachfaltig bis fast eben, berostet.

Schale glatt, geschmeidig, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. zuweilen leicht röthlicher Anflug. Punkte ziemlich sparsam, fein, meist nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

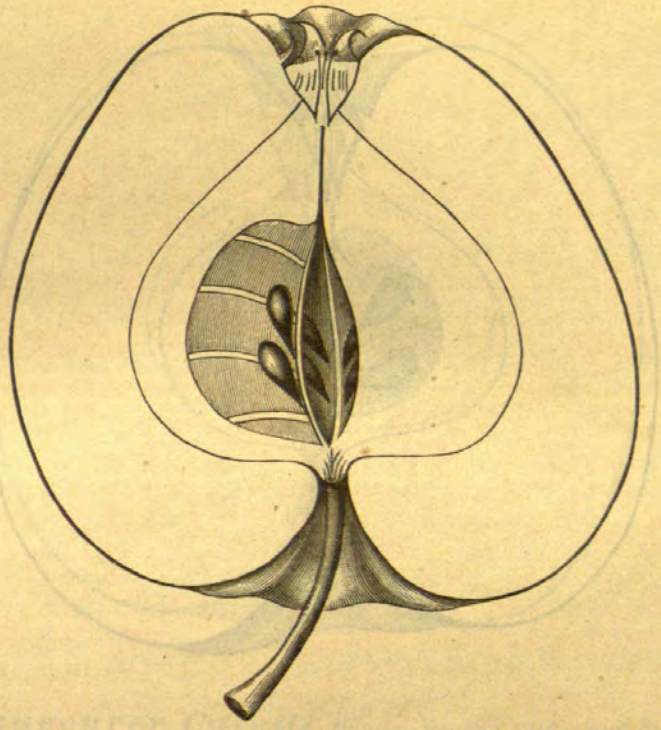
Kernhaus 39:41, lang zwiebelf., oft mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 10:20, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, ungleich, oft nur stielw. weit geöffnet. Achsenh. recht breit. Kerne zu 2, klein, meistens vollkommen, ziemlich kurz eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblichweiss bis weisslich, fein, mürbe, etwas locker, saftig, calvillartig gewürzt, etwas vorherrschend, weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Matthiesen-Gundsömagle bei Olstykke (Dänemark.)

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



20. Säfstaholm's Rosenapfel (Eng.) fast 00††, October bis December.
Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1887, p. 112.

Gestalt 72 : 65 — 67, abgest. kegelf., stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, etwas enge, zwischen breiten, flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen.

Stiel holzig, dünn bis fast mitteldick, etwa 28 mm lang, grün und bräunlich, fast kahl. Höhle tief, weit, faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrünlichgelb, später hellgelb. Dupfen sparsam, sehr fein. Glatte Anflüge hellbraunen, fein punktirten Rostes kommen vor. Welkt nicht. Geruch schwach.

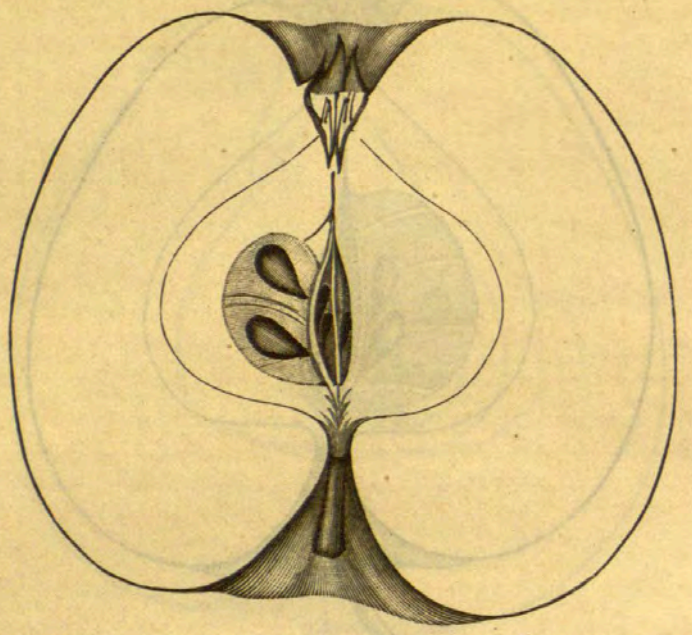
Kernhaus 45 : 42, lang zwiebelf. Kammern 13 : 26, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet oder abgestumpft, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 2 bis 4, klein, schmal eiförmig, lang und scharf gespitzt, dunkelbraun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrünlichweiss, fast weisslich, ziemlich fein bis fein, markig, etwas locker, saftig, etwas, doch nicht stark gewürzt, weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Matthiesen-Gundsömagle bei Olstykke (Dänemark).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



21. *Possart's Nalivia* (Illustr. Handb.) 0††, Ende Novbr. bis Anfang Febr.
Illustr. Handb. I, p. 193.

Gestalt 76:68—70, stark abgest. länglichrund bis kegelwalzenf., wenig oder kaum stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, meist grünlich, stark flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich drängend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen flach, doch deutlich zum Stiele laufenden Rippen.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, hellbraun, wollig. Höhle tief, mittelweit, faltig, hellbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrün bis hellgelb, sonnenw. oft etwas goldiger. Punkte sparsam, sehr fein, etwas bräunlich. Anflüge von Rost nicht häufig. Die Frucht welkt nicht. Geruch fehlt.

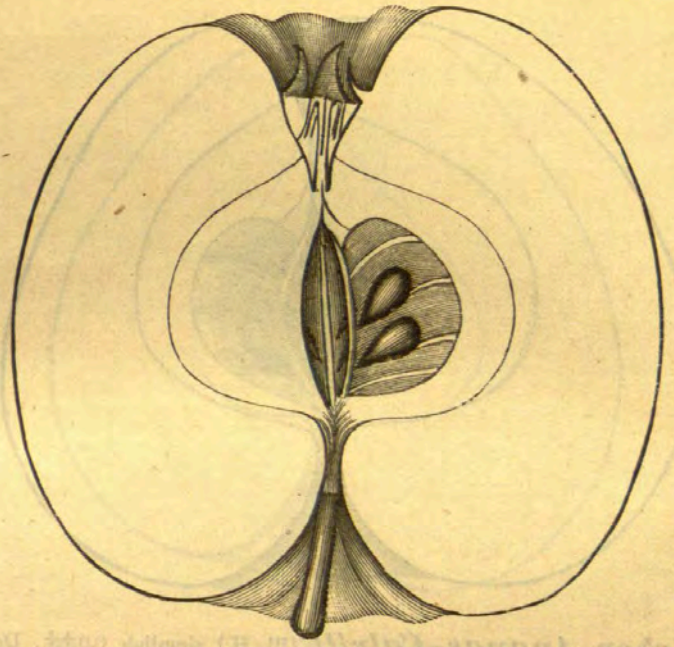
Kernhaus 39:32, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 10:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^2/_5$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung ziemlich dicht behaart. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, ziemlich fein bis fein, etwas locker, saftig, schwach gewürzt, weinig, wenig vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



22. *St. Sauveurer Calvill* (Illustr. Handb.) 00†, Anf. Decbr. bis Febr. Illustr. Handb. IV, p. 193. — Calville St. Sauveur (Ann. d. pom. V, p. 91).

Gestalt 74:64 — 71, vom Zwergst. häufig grösser, abgest. länglichrund bis rundlich kegelf. mittelbauch. oder etwas stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch halb offen, wollig. Blättchen kaum mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht, Einsenk. tief, ziemlich enge, zwischen flach aber deutlich zum Stiele laufenden Rippen.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 18 mm lang, auch länger, meist braun, sehr flaumig. Höhle tief, mässig weit, faltig, etwas glatt berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. nicht selten bräunlichrother, zuweilen ziemlich starker Anflug. Punkte meistens sparsam und fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Anflug von Rost selten und unbedeutend. Geruch kaum merklich.

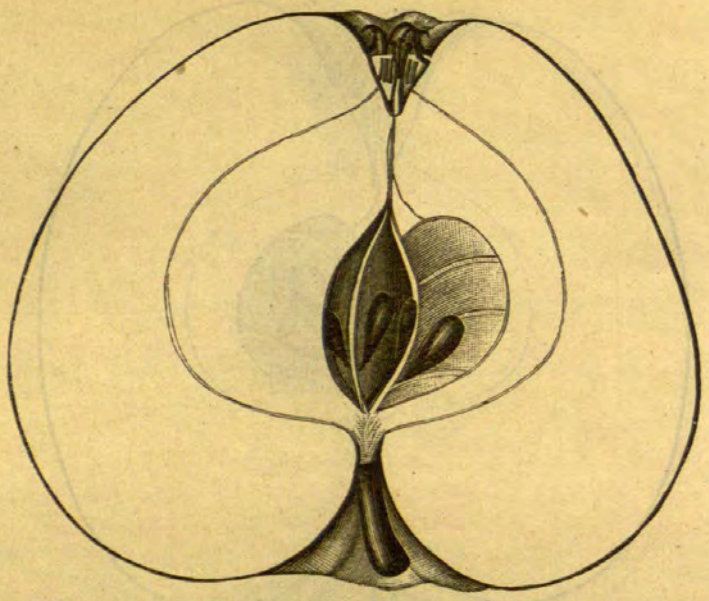
Kernhaus 40:30, flachr. bis zwiebelf. Kammern 13:20, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2 bis 4, mittelgr., vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., oft $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung noch dichter wollig. Staubfäden mittel, zuweilen etwas unter mittelständig.

Fleisch meist weisslich, ziemlich fein bis fein, etwas locker, mürbe, saftreich, angenehm und kräftig calvillartig, balsamisch gewürzt, etwas vorherrschend weinig, bald nur genügend, bald fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, Fr. Lucas-Reutlingen, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis in Metz, Warnecken-Burgdamm.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



23. *Lütticher Ananas-Calvill* (Ill. H.) ziemlich 00††, Decbr. bis März.
Illustr. Handb. IV, p. 1.

Gestalt 77:64 — 66 (70:61 — 62, Illustr. Handb.), wird zuweilen sehr gross und breit (104:87 — 89, Frucht von Hoesch), oft höher gebaut (82:81 — 83, Frucht von Kolbe), abgest. breit oder auch länglich kegelf., stielbauch. Hälften meistens deutlich verschieden.

Kelch geschlossen bis halb offen, bald mehr grün, bald mehr braun, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, nach innen geneigt, mit langer, aufrechter und nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. etwas flach bis mitteltief, mässig weit bis enge, zwischen ziemlich flach und breit bis zum Stiele laufenden Rippen, Querschnitt flachkantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick bis dick, etwa 11 mm lang, locker behaart. Höhle mitteltief, weit, schwach faltig, berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. kaum etwas goldiger, selten leicht röthlich angeflogen. Punkte mittelzahlreich, meist fein, bräunlich oder nur Dupfen. Geruch schwach.

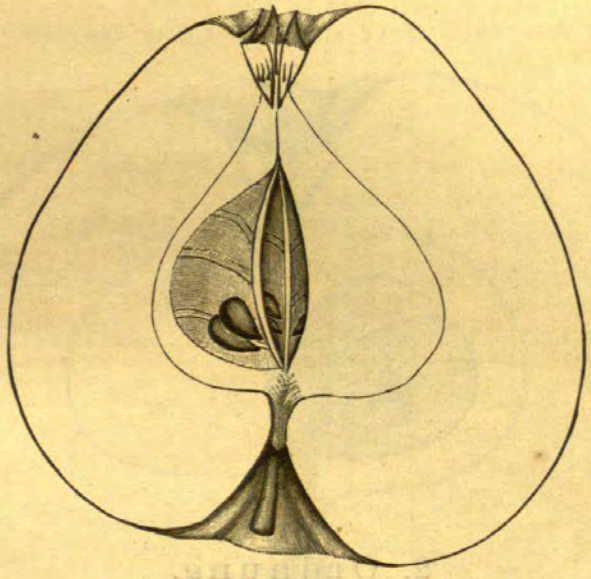
Kernhaus 45:39, eizwiebelf. Kammern 10:21, stielw. sehr spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, meist weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, meistens länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, häufig unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung etwas mehr behaart, Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss bis weisslich, fein, erst etwas fest, später etwas locker, markig bis mürbe, saftig, calvillartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Fr. Lucas-Reutlingen, Landes-Baumschule-Braunschweig, Hoesch-Düren, Kolbe-Langwarden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



24. *Von Hoverbeck's Calvill* (Eng.) 00††, Decbr. bis März.

Gestalt 64:57—61, mässig abgestumpft eikegelförm., sehr stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, meist bräunlich, bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, enge, zwischen breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 10 mm lang, braun, etwas flaumig. Höhle mitteltief, mässig weit, faltig, zuweilen mit Fleischwulst, nicht oder wenig rostig.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. nicht merklich goldiger. Punkte sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch recht schwach.

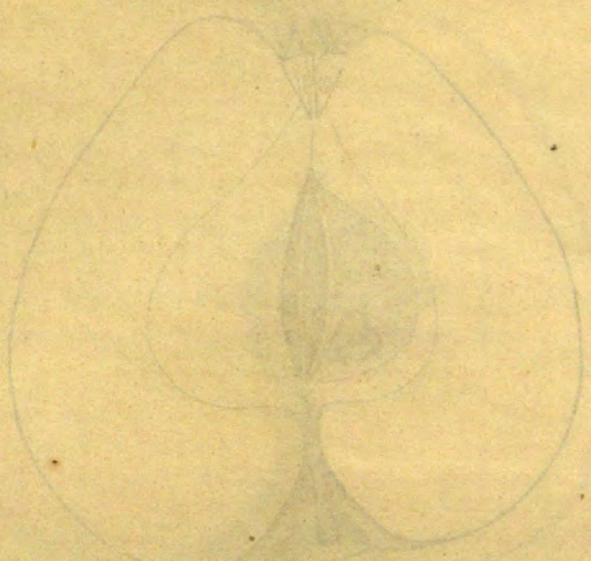
Kernhaus schwach bezeichnet, 33:34, zwiebelf., kelchw. lang zugespitzt. Kammern 10—12:20, stielw. etwas stumpfer, kelchw. schärfer zugespitzt, zerrissen, ziemlich geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelförm., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden unter mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, etwas locker, saftig, ziemlich stark calvillartig gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich als von Hoberbeck's Reichtragender (Beschreibung mir nicht bekannt) von Dr. Seelig-Kiel. Von Hoberbeck soll diese für Nord- und Ost-Deutschland als werthvoll bezeichnete Sorte aufgefunden haben.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



2. Ordnung.

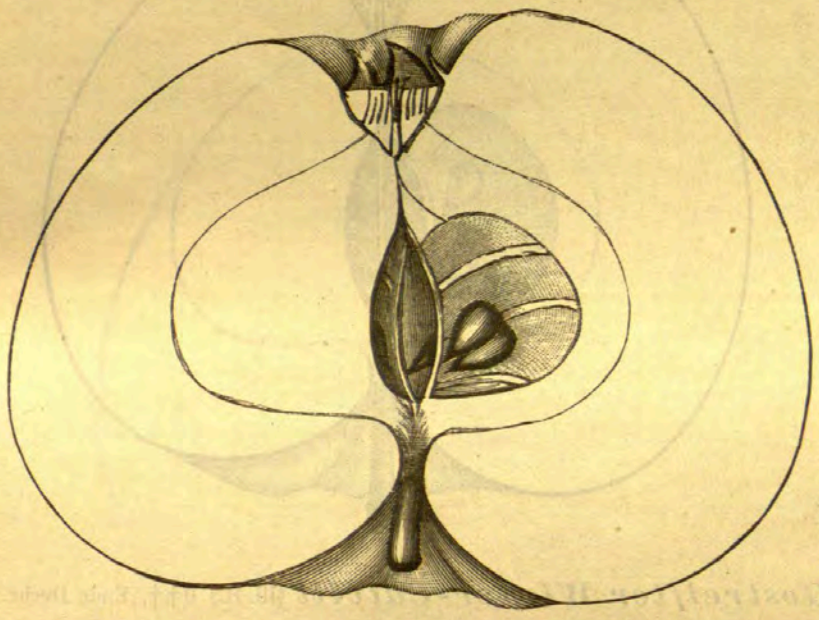
Gestreifte Calvillen.

Die Schale ist sonnenwärts sehr oft, doch meistens nur leicht punktirt geröthet, dagegen deutlich roth gestreift.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund.



25. Mecklenburger Kantapfel (Eng.) 0††. Anf. Decbr. bis Febr.

Vereinsbl. d. Deutsch. Pom.-V. 1882, p. 80. — Illustr. Handb. Erg.-Bd. p. 104.

Gestalt 90:64—68, flachrund bis fast halbkugelf., meistens etwas stielbauch. Stielwölbung etwas breiter als d. Kelchw. Hälften meistens nicht ganz gleich.

Kelch halb offen bis offen, grün und bräunlich, kurz und locker bewollt. Blättchen breit, doch am Grunde häufig etwas getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen stark und breit bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschnitt kantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick, 10 mm lang, auch länger, bräunlich, kurzwollig. Höhle mitteltief bis tief, meistens weit, rippig, grünlichbraun berostet.

Schale ziemlich derbe, glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. oft fast ringsum meistens lebhaft, oft fast blutigroth überzogen, namentlich schattenw. und stielw. deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlichgelb, oft fast nur als gelbliche Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch schwach.

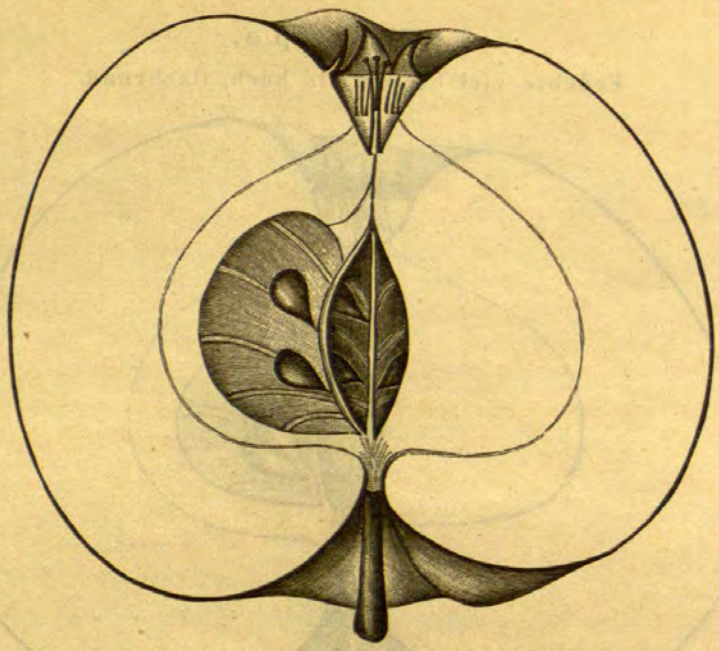
Kernhaus 51:33, flach zwiebelf. Kammern 15:21, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 2, fast mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt dunkelbraun.

Kelchhöhle breiter Kegel, ½ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, erst etwas fest, später mehr locker und mürbe, saftig, schwach balsamisch gewürzt, vorherrschend ganz angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Roth in Sterkowitz, von Lauche-Potsdam. Die Aehnlichkeit mit der folgenden Sorte ist gross und auf Gleichheit weiter zu achten.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



26. *Gestreifter Winter-Calvill* (Ill. H.) O††, Ende Decbr. bis Febr.
Illustr. Handb. I, p. 49.

Gestalt 80:60—66 (70:54—61, Illustr. Handb.), stark abgest. rundlich bis flachrund, zuweilen kelchw. etwas abnehmend rund, fast mittelbauch. oder wenig stielbauch. Hälften meistens merklich verschieden.

Kelch geschlossen bis halb offen, meistens grünlich und etwas braun, locker wollig. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, nach innen geneigt, aufrecht, mittellang. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen starken, breit bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. kantig.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 18 mm l., trübbräunlich, schwach bewollt. Höhle mitteltief, breit, breitkantig, meistens glatt, grünlichbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. goldiger, oft weithin punktirt geröthet, fast ringsum dunkler carmoisin gestreift. Punkte sparsam, wenig bemerklich, oft nur Dupfen. Welkt nicht.

Kernhaus 48:38, zwiebelf. Kammern 14:27, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, reichlich aber fein zerrissen, geräumig, meistens weit offen. Achsenh. breit. Kerne meistens zu 2, fast mittelgr., eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast kahl, nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden oft etwas unter mittelständ.

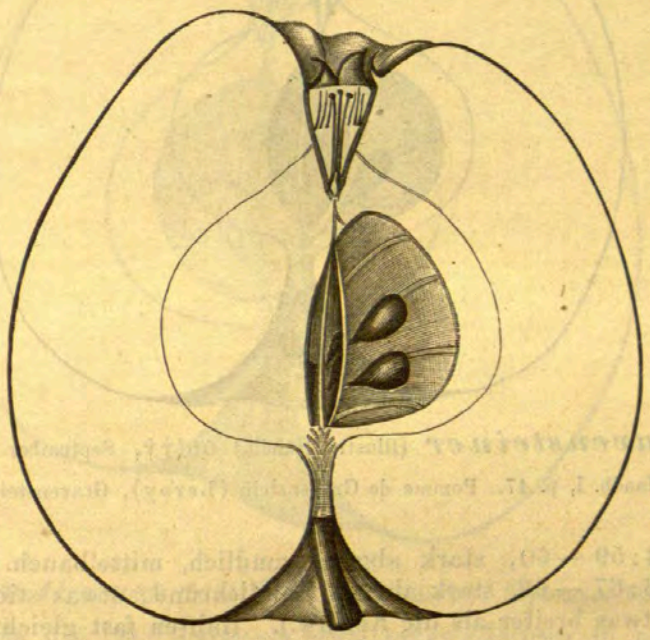
Fleisch hellgrüngelblichweiss, ziemlich fein, etwas locker, mürbe, saftig, calvillartig, doch nicht stark gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Reis von v. Flotow-Dresden, Hoesch-Düren, Fr. Lucas-Reutlingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch, abgestumpft rundlich oder rundlich ei- bis kegelförmig. Kelchwölbung wenig abnehmender rund als die Stielwölbung.



27. Amtmannsapfel (Illustr. Handb.) fast 00††, Mitte Septbr. bis Novbr.

Illustr. Handb. IV, p. 7. — Hirschfeld's Handb. p. 129. — Diel, Syst. Verz. Nr. 496.

Gestalt 74:66—69 (70:61—66, Illustr. Handb.), oft auch flacher (70:57—59), mehr oder weniger stark abgest. rundlich eiförmig, etwas stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meistens grünlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen ziemlich flach, oft etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm lang, auch länger, grünlich und braun, wenig wollig. Höhle meistens kaum mitteltief, häufig ziemlich enge, etwas faltig, zart, grünlichbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, wachsartig hellgelb, später mehr gelb, sonnenw. meistens nur leicht punktirt geröthet, dunkler carmoisin gestreift. Punkte sparsam, fein, oft nur Dupfen. Geruch merklich, nicht sehr stark.

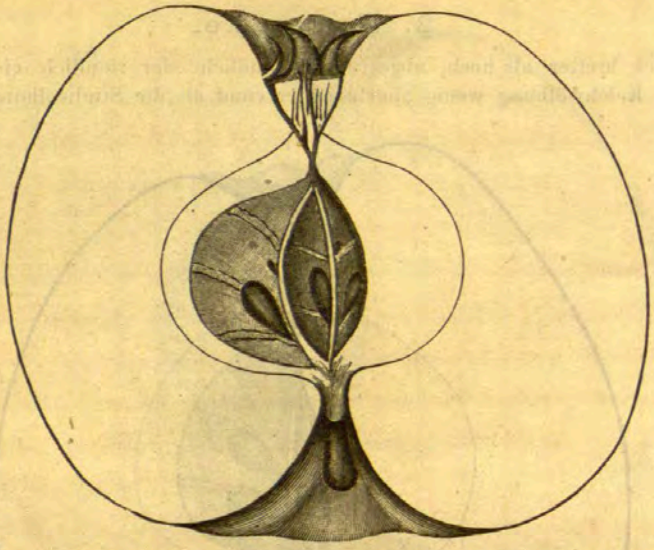
Kernhaus 39:34, zwiebelf. Kammern 14:23, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. schmäler, deutlich, aber oft nur kurz abgerundet, zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne meistens zu 2, mittelgr., vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, hellkastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille sehr kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung stark flaumig. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, oft mit röthlichem Anfluge, ziemlich fein bis fein, etwas locker, mürbe, saftig, calvillartig gewürzt, weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Oberdieck-Jeinsen, Dr. Seelig-Kiel.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



28. *Gravensteiner* (Illustr. Handb.) 00!††, September bis December.

Illustr. Handb. I, p. 47. Pomme de Gravenstein (Leroy), Gravenstein (Down).

Gestalt 74:59 — 60, stark abgest. rundlich, mittelbauch. (nicht selten auch 76:67 — 69, stark abgest. länglichrund, etwas stielbauch., Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw.). Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, gross, grünlich oder bräunlich, locker wollig. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. meistens tief, mässig weit, zwischen deutlich, doch flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, ziemlich dick, etwa 8 bis 10 mm. l., flaumig. Höhle meistens tief, mittelweit, etwas faltig, wenig und zart zimmtbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb bis gelb, später lebhafter gelb, sonnenw. meistens nur leicht, punktirt geröthet, dunkler, carmoisin, meistens kurz und breit gestreift. Die Röthe fehlt zuweilen. Punkte sehr sparsam, kaum bemerklich. Welkt nicht. Geruch sehr stark, eigenthümlich.

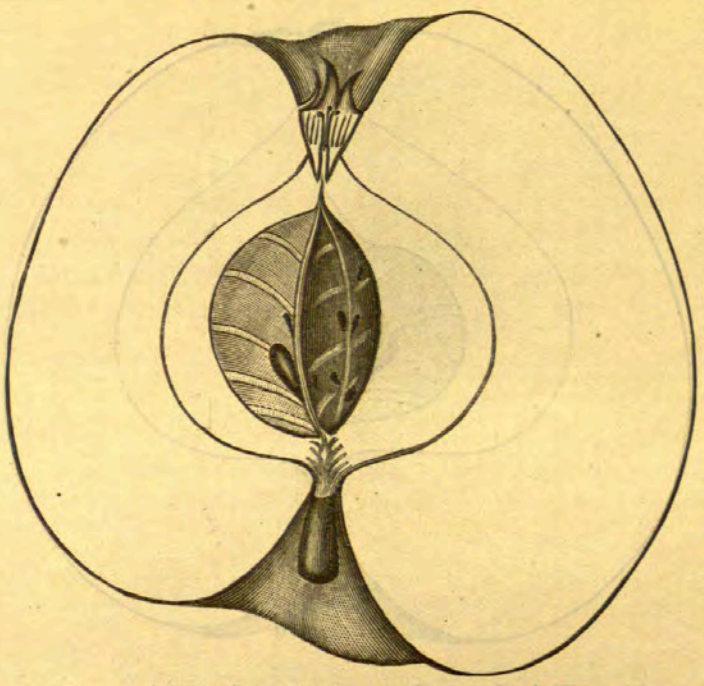
Kernhaus 35:26 (36:33) flachrundlich bis eizwiebelf. Kammern 9:20, sichelf., an beiden Enden meistens gleich spitz, seltener kelchw. schwach abgestumpft, etwas zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, klein, länglich eiförmig, lang und scharf gespitzt, hellbraun, meistens ganz unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang, fast lang verwachsen, am Grunde nicht oder wenig, in der Theilung etwas stärker behaart. Staubfäden meistens etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein bis fein, etwas locker, mürbe, sehr saftig, edel gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss. Geruch stark, eigenthümlich gewürzt.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden, Hohm-Gelnhausen, Hinger-Vaduz, Engelbrecht-Braunschweig, Driese-Gr.-Cammin. Ist auf dem Boden wenig eigen, gedeiht selbst auf trockenem Sand- oder Grandboden noch recht gut.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



29. *Rother Gravensteiner* (Ill. H) 00!††, September bis December.

Illustr. Handb. I, p. 195. Gravenstein rouge (Leroy's Dictionn. III, p. 340).

Gestalt 77:64—73 (77:59—62, Illustr. Handb.), abgest. eiförmig, etwas stielbauch., oft stark abgest. rundlich. Hälften oft merklich verschieden.

Kelch geschlossen, meist grünlich, locker wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, bald etwas enge, bald ziemlich weit, zwischen flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, dick, 10 mm lang. Höhle tief, ziemlich weit, faltig, sehr zart bräunlichgrün berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später wachsartig hellgelb, sonnenw. oft weithin dicht punktirt, lebhaft carmoisin geröthet, dunkler, mehr blutroth kurz und breit gestreift und geflammt. Punkte ziemlich sparsam, recht fein, bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr stark, eigenthümlich, wie beim Gravensteiner.

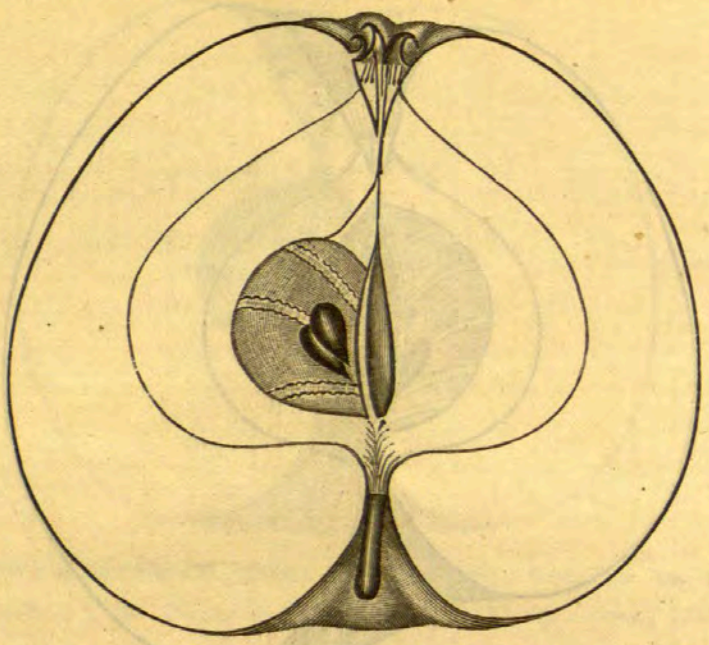
Kernhaus 37:33, mehr flachrund als eiförmig. Kammern 10:21, sichelf., an beiden Enden gleich spitz, zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit, Kerne waren alle ganz unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille gut mittellang, fast lang verwachsen, am Gruude wenig, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden ziemlich mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein bis fein, mürbe, sehr saftig, edel gewürzt, kaum vorherrschend weinig, ziemlich ebenso süss. Geruch stark, eigenthümlich gewürzt, wie beim Gravensteiner.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen. Diese Sorte ist wohl nur durch die weit stärkere Röthung vom Gravensteiner zu unterscheiden, ist auch nicht aus dem Kerne gewonnen, sondern hat sich auf einem Zweige eines Gravensteiners gefunden, soll sich aber durch Augen treu fortpflanzen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



30. *Grosser Richard* (Illustr. Handb.) 00††, October bis November.

Illustr. Handb. VIII, p. 203. — Grand Richard (Hirschfeld I, p. 193. — Leroy, Dict.).

Gestalt 77:65—67 (79:69—72, Illustr. Handb., 95:75—80, Leroy) bald weniger, bald mehr abgestumpft eiförmig bis eikegelf., stielbauch. Hälften bald ziemlich gleich, bald merklich ungleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grün und braun, etwas bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen meistens fünfkantig über die Frucht laufenden Hauptrippen und fünf Nebenrippen. Querschnitt ziemlich kantig.

Stiel holzig, dünn, etwa 12 mm lang, auch länger, grün und braun, locker behaart. Höhle ziemlich tief, mittelweit, flachfaltig, meistens grün, nicht oder sehr wenig berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. fein punktirt geröthet, oft weithin ziemlich reichlich dunkler carmoisin gestreift. Punkte ziemlich sparsam, fein, theils hellbräunlichgrau, theils nur Dupfen. Geruch sehr merklich.

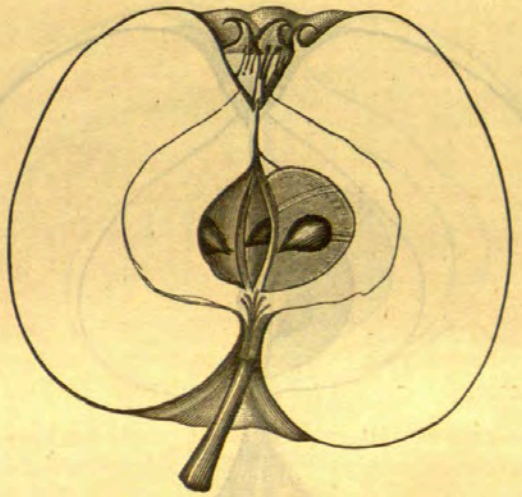
Kernhaus 48:39, zwiebelf. Kammern 14:19, auch etwas schmaler, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, zerrissen, etwas ausgeblüht, geräumig, bald geschlossen, bald etwas offen. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz bis mittellang gespitzt, hellkastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., etwa $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden über mittelständig, oft im äusseren Viertel.

Fleisch weisslich, fein, markig bis mürbe, saftig, angenehm calvillartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte bekam ich von Dr. Seelig-Kiel, Lippold-Dresden, Warnecken-Burgdamm bei Bremen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



31. Buchholzer Calvill (Illustr. Handb., Erg.-Bd.) 00†,

Ende October bis Anfang December.

Müschen I, 9. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 51.

Gestalt 57 : 49—51 (zuweilen höher gebaut, 60 : 60—65), bald stark, bald weniger stark abgest. rundlich bis eiförmig, etwas stielbauch. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, meist bräunlich, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt, mit langer, dünner, nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. ziemlich flach, mässig weit, zwischen flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel meist holzig, dünn bis mitteldick, 16 mm lang, auch länger, grün und braun, etwas flaumig. Höhle unter mitteltief, ziemlich weit, wenig faltig, nicht oder sehr wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. punktirt geröthet, meistens weithin dunkler, fast blutroth kurz und breit gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein, bräunlich. Geruch nicht merklich.

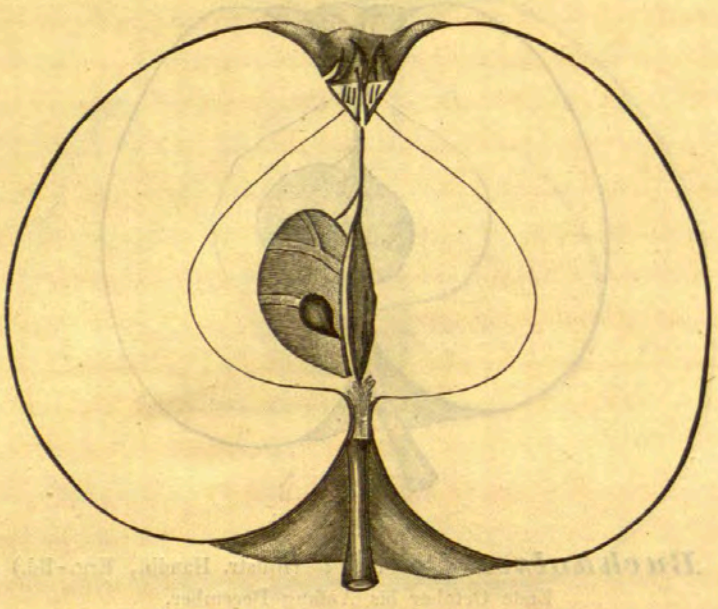
Kernhaus 31 : 25, zwiebelf., selten länger und eiförmig. Kammern 9 : 15, stielw. spitz, kelchw. abgest. oder flach abgerundet, fast glattwandig oder wenig zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 1 bis 2, klein, meist vollkommen, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., gut $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich weit verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch weisslich, ziemlich fein bis fein, etwas locker, recht saftig, Fleisch etwas balsamisch oder beerenartig gewürzt, weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen. Müschen hält sie für gleich dem Grossen Richard (Illustr. Handb.).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



32. *Calvill von Boskoop* (Ill. H., Erg.-Bd.) fast 00††, Ende Nov. bis Jan.

Illustr. Handb., Erg.-Bd. p. 61.

Gestalt 80:60—62 (auch 92:80—87), abgest. rundlich bis rundl. kegelf., bald etwas, bald stark stielbauch. Hälften oft nicht gleich.

Kelch geschlossen, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde häufig etwas getrennt, nach innen geneigt, aufrecht, mittellang. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt etwas kantig.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 17 mm lang, braun, wollig, Höhle tief, weit, flachkantig, nicht oder zart bräunlich berostet.

Schale geschmeidig, fast fettig, glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. oft weithin carmoisin punktirt oder überzogen, dunkler, breit, oft nicht sehr auffällig gestreift. Punkte sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

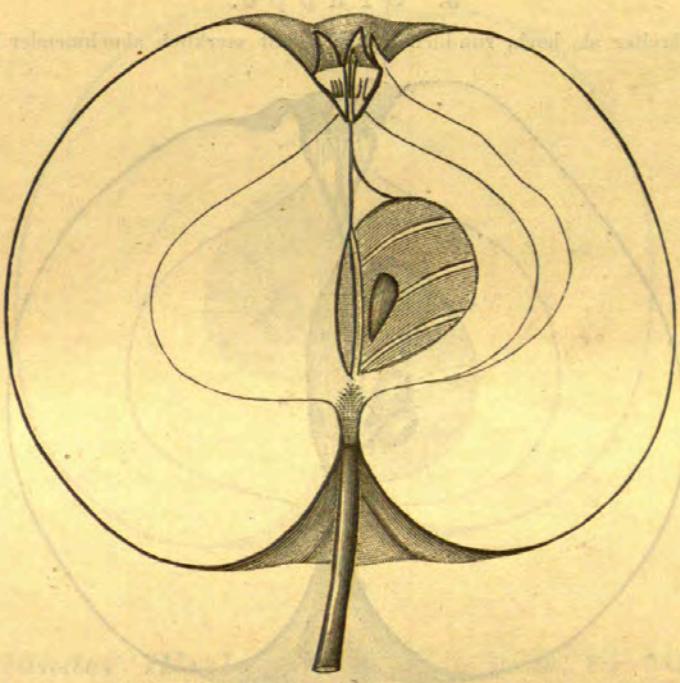
Kernhaus 39:33, zwiebelf. Kammern 9:19, stielw. spitz, kelchw. scharf abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich flach, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1—2, klein, vollkommen, rundlich eiförmig, kurz und scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig, oft ganz kahl. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss bis weisslich, ziemlich fein bis fein, etwas locker, markig, saftig, schwach calvillartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



33. *Eva's Calvill* (Oberdieck) 00††, Ende December bis Anf. April.

Oberdieck in Deutschlands beste Obstsorten, p. 137. — Illustr. Handb., Erg.-Bd. p. 53.
Pomme d'Eve (Katalog von Simon-Louis-Metz).

Gestalt 78:61—64 (79:61—68, Oberd.), fast rundlich, doch etwas stielbauch. und Stielwölb. etwas breiter als d. Kelchw. Hälften nicht sehr ungleich.

Kelch halb offen, meist grün, mässig bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang oder lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mitteltief, etwas enge, zwischen flachen, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt etwas flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, an 26 mm lang, meistens kürzer, grünlich und braun, flaumig. Höhle ziemlich tief, weit, wenig faltig, zart, grünlichbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grün, später hellergrün bis gelblichgrün (nach Oberd. gelb), sonnenw. leicht geröthet, bei der vorliegenden Frucht nicht deutlich gestreift (nach Oberd. reichlich und deutlich, oft weithin gestreift). Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, hellgrünlichbraun. Leichte Anflüge von Rost finden sich zuweilen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

Kernhaus 46:35, zwiebelförmig. Kammer 14:20, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zart zerrissen, ziemlich flach, nicht oder wenig offen. Achsenhöhle schmal. Kerne meistens zu 1, mittelgross, langeiförmig, lang gespitzt, braun, zum Theil unvollkommen.

Kelchhöhle etwas stumpfkegel- bis kegeltrichterförmig, $^2/_5$ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung etwas behaart. Staubfäden wenig unter mittelständ.

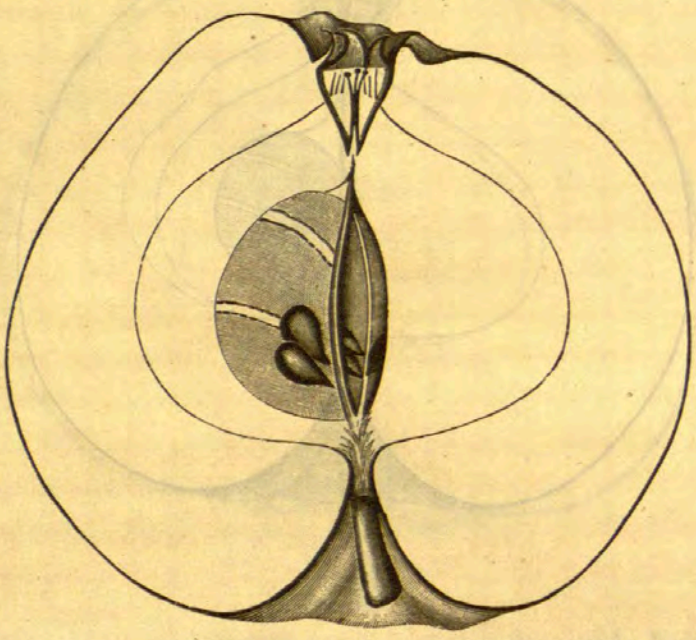
Fleisch gelblich bis grüngelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftreich, angenehm himbeerartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger oder doch genügend süss.

Die Frucht erhielt ich von Dr. Schlegelmilch-Coburg als Eva-Apfel aus Zöschen bezogen. Sie war weniger geröthet und gestreift, blieb auch grüner als Oberdieck angiebt, stammte vielleicht von einem jungen oder schattig stehenden Baume.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

3. Gruppe.

Früchte etwas breiter als hoch, rundlich eiförmig, mit merklich abnehmender Kelchwölbung.



34. *Gewürz-Calvill* (Illustr. Handb.) 0†, fast 00†, Anfang October bis Anfang December.

Ill. H. I, p. 199. — Diel, V, p. 3. — Calleville aromatique (Leroy, Dict.).

Gestalt 75 : 62—66 (70 : 60—63, Illustr. Handb.), etwas unregelmässig, abgestumpft, flachrundlich-eiförmig, etwas stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung ziemlich flach, enge, zwischen Falten und ziemlich kantig, doch ungleichmässig über die Frucht laufenden Rippen.

Stiel holzig, meistens mitteldick, etwa 12 mm lang, auch länger, flaumig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale geschmeidig, etwas fettig, hellgrünlichgelb, später trüb goldgelb, sonnenw. carmoisin, oft nur punktirt geröthet, oft weithin dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, gelblichbraun. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

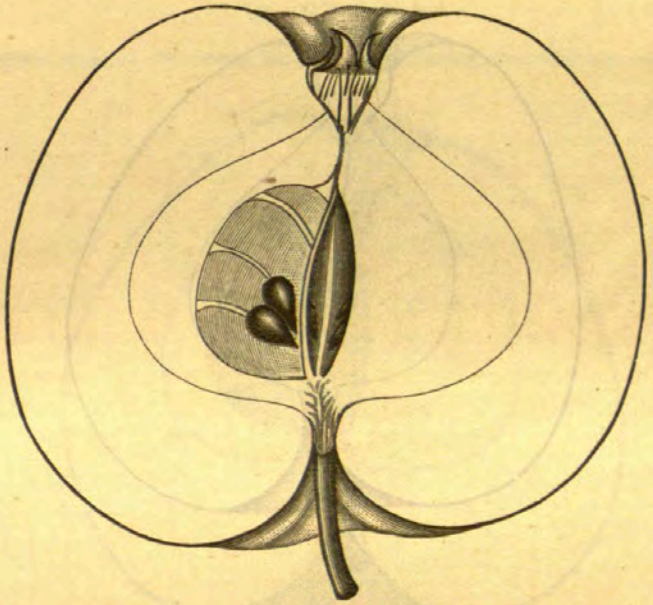
Kernhaus 47 : 37, zwiebelf. Kammern 13 : 25, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgestumpft, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförmig, fast $^2/_3$ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, etwas flaumig. Staubfäden meistens im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, zuweilen unter der Schale und an den Gefässbündeln leicht geröthet, ziemlich fein, etwas locker, balsamisch gewürzt, sanft weinig, meistens etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



35. *Oberländer Himbeerapfel* (Illustr. Handb., Erg.-Bd.) fast 00††,

November bis März.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 93.

Gestalt 70:58—60 (73:66—68, Illustr. Handb., Erg.-Bd.), bald abgest. rundlich, ziemlich mittelbauch., bald abgest. eiförmig, etwas stielbauch. Hälften meistens ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, meistens grünlich, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief bis flach, etwas enge, zwischen flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, meistens dünn, etwa 18 mm lang, auch länger, braun, locker behaart. Höhle mitteltief, mässig weit, etwas fältig, braungrünlich berostet.

Schale glatt, geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. meistens weithin roth überzogen und punktirt geröthet, deutlich dunkler carmoisin gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

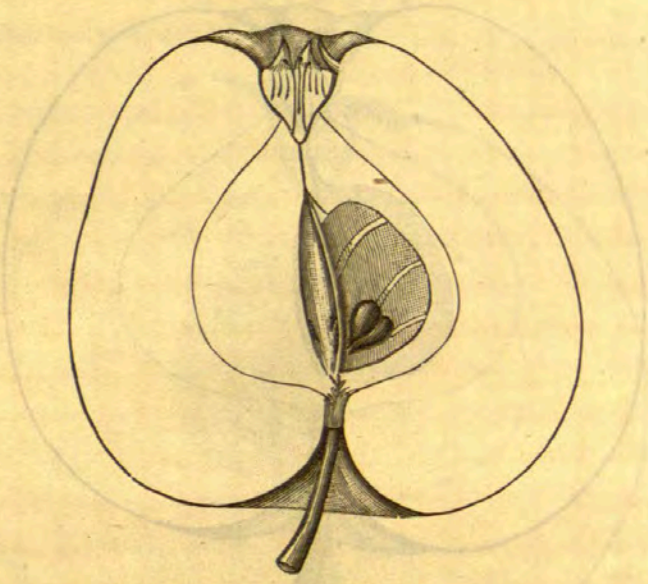
Kernhaus 44:34, zwiebelförmig. Kammern 11:21, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet oder abgest., etwas zerrissen, mittelgeräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2 bis 3, kaum mittelgr., eiförmig, scharf gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde sparsam, in der Theilung etwas dichter behaart. Staubfäden meistens über mittelständ.

Fleisch hellgrünlich oder grüngelblichweiss, ziemlich fein bis fein, etwas locker, markig bis mürbe, saftig, calvillartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend weinig, mässig süss.

Die Früchte bekam ich von Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



36. *Grenssemann's Erdbeerapfel* (Eng.) fast 00†, Decbr. bis März.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom. V., 1888, p. 41. — Rothe Nonnentütte (Pom. Not. von J. ten Doornkaat-Koolman, p. 67).

Gestalt 59:54—55, etwas abgestumpft kegelf., sehr stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, ziemlich gross, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde meistens etwas getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mitteltief, etwas enge, zwischen Rippen, von denen fünf flach über die Frucht laufen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, dünn, etwa 17 mm lang, bräunlich, etwas flaumig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, schwach faltig, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, grün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. häufig weit herum matt und etwas trübroth überzogen, nicht sehr auffällig, doch deutlich dunkler carmoisinroth gestreift und geflammt. Punkte oder Dupfen sehr vereinzelt, kaum bemerkbar. Leichte Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

Kernhaus 30:32, ei- bis eizwiebelf. Kammern 10:19, oft etwas breiter und kürzer, fein und wenig zerrissen, ziemlich geräumig, meistens nur schmal geöffnet mit ziemlich schmaler Achsenh., oft unregelmässig. Kerne meistens zu 2, sehr klein, eiförmig, kurz gespitzt, braun, nicht alle ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh., zuweilen länger. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

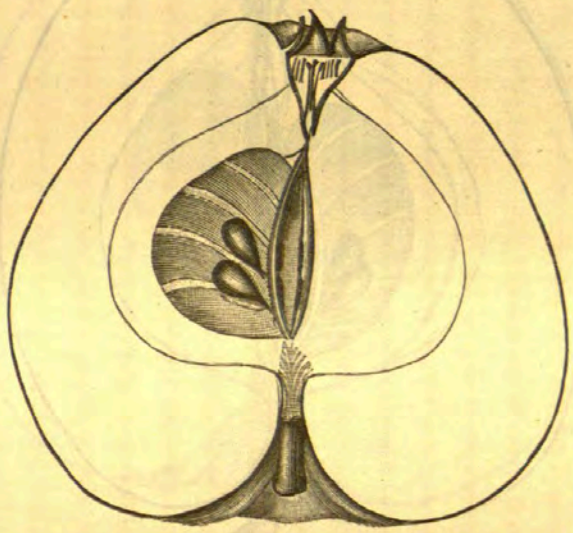
Fleisch weisslich oder hellgrünlichweiss, fein, markig, etwas locker, saftig, calvillartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend ziemlich mild weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von J. ten Doornkaat-Koolman-Norden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

4. Gruppe.

Früchte etwa so hoch als breit, meistens stielbauchig, kegelförmig oder eiförmig.



37. Rother Sommer-Calvill (Illustr. Handb.) fast 00†, Mitte August bis Anf. September.

Illustrirtes Handbuch IV, p. 385.

Gestalt 64:55—59, oft kleiner und schmaler (62:57—61, Illustr. Handb.), etwas abgest. rundlich kegelf., stielbauch. Hälften meistens wenig verschieden.

Kelch geschlossen, meist grün, bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach und enge, zwischen Fleischperlen und meist flach, doch deutlich zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel ziemlich holzig, meistens mitteldick, auch dünn, oft nur 8 mm lang, häufig länger, grün und bräunlich, bewollt. Höhle ziemlich tief, mässig weit, etwas faltig, nicht oder nur zart berostet.

Schale etwas beduftet, glatt, geschmeidig, hellgrün, später hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. oft fast ringsum geröthet, dunkler, namentlich schattenw. deutlich, ziemlich lang gestreift und geflammt. Punkte mittelzahlreich, fein, bräunlich, oft hellroth umringelt. Geruch sehr merklich.

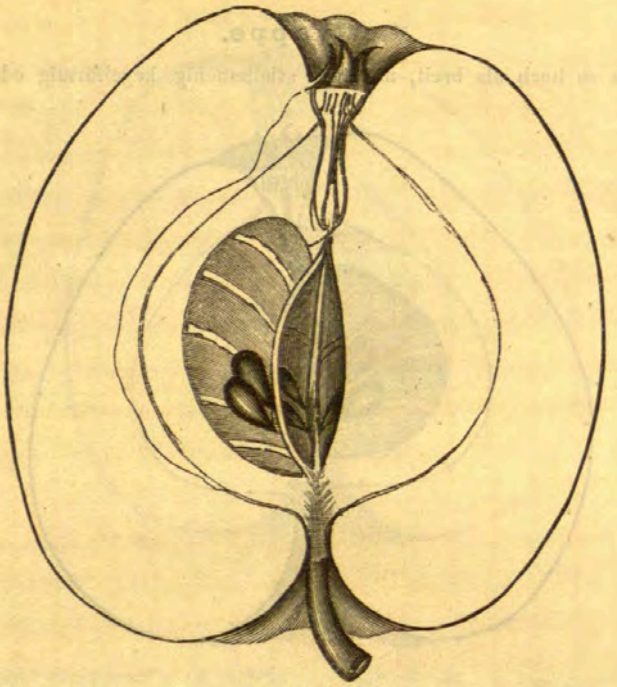
Kernhaus 40:32, meistens zwiebelf. Kammern 14:22, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. kurz abgerundet oder abgestumpft, zerrissen, geräumig, nicht oder sehr schmal geöffnet. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2 selten 3, mittelgross, meist vollkommen, ei- oder länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchöhle kegel- bis kegeltrichterf., bis nahe zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch weiss, unter d. Schale oder d. Gefässbündel zuweilen leicht geröthet, fein, locker, saftig, etwas balsamisch oder mehr beerenartig gewürzt, vorherrschend weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, Lauche-Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



38. *Gestreifter Herbst-Calvill* (Illustr. Handb.), fast 00!††, November bis Januar.

Illustr. Handb. I, p. 387. — Diel I, p. 69. — Calville d'Automne rayé (Knoop).

Gestalt 67:66—72 (62:54—58, Illustr. Handb.), etwas abgest. länglichrund, mittelbauchig, oder (68:61—64) rundlich kegelf. und etwas stielbauch. Hälften meistens nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, locker wollig. Blättchen mittelbreit, doch am Grunde sich drängend, nach innen geneigt, mit langer, aufrechter, nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. mässig tief, ziemlich enge, zwischen oft kantig, immer deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, oft nur 12 mm lang, meistens länger, locker behaart. Höhle meistens mässig tief, mittelweit, faltig, nicht oder wenig bräunlich berostet.

Schale glatt, kaum geschmeidig, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. fast ringsum theils etwas trübroth überzogen, theils punktirt geröthet, und deutlich dunkler, reichlich gestreift. Punkte zahlreich, braun, meistens nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

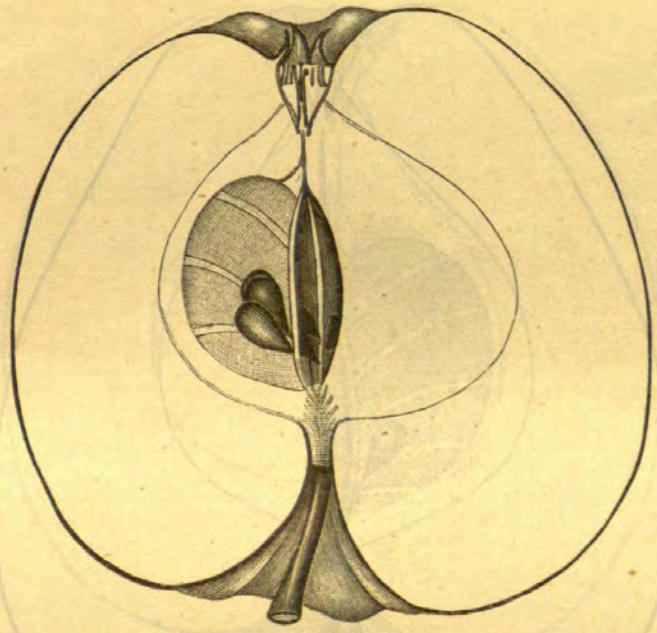
Kernhaus 39:43, eiförmig, bei kürzeren Früchten mehr zwiebelf. Kammern 11:28, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, offen, Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, meist vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichterf. mit schmaler Mündung, langer, breiter Röhre, bis nahe zur Achsenh. reichend. Pistille fast mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dichter bewollt. Staubfäden nahe der Mündung.

Fleisch hellgrüngelblich bis gelblichweiss, zuweilen etwas geröthet, fein, etwas locker, markig bis mürbe, genügend saftig, edel, etwas beerenartig gewürzt, etwa gleich weinig wie süss, nicht so süss als der bis auf die Streifung ähnliche Rothe Winter-Calvill (Illustr. Handb.).

Die Früchte erhielt ich von Junker-Lich (Hessen), Fr. Lucas-Reutlingen, Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



39. Langer Himbeerapfel (Illustr. Handb.), fast 00††, November bis Januar.

Illustr. Handb. I, p. 197.

Gestalt 70:63—67 (72:68—75, Illustr. Handb.), abgest. eiförm., stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, ziemlich klein, meist grün, schwach bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen flach, doch deutlich zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 16 mm lang, grünlich und röthlichbraun, behaart. Höhle tief, enge, etwas faltig, nicht oder sehr wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, nicht deutlich fettig, mattglänzend, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. meistens weithin bald dunkel, bald matter carmoisinroth überzogen, deutlich dunkler, lang gestreift. Geruch schwach.

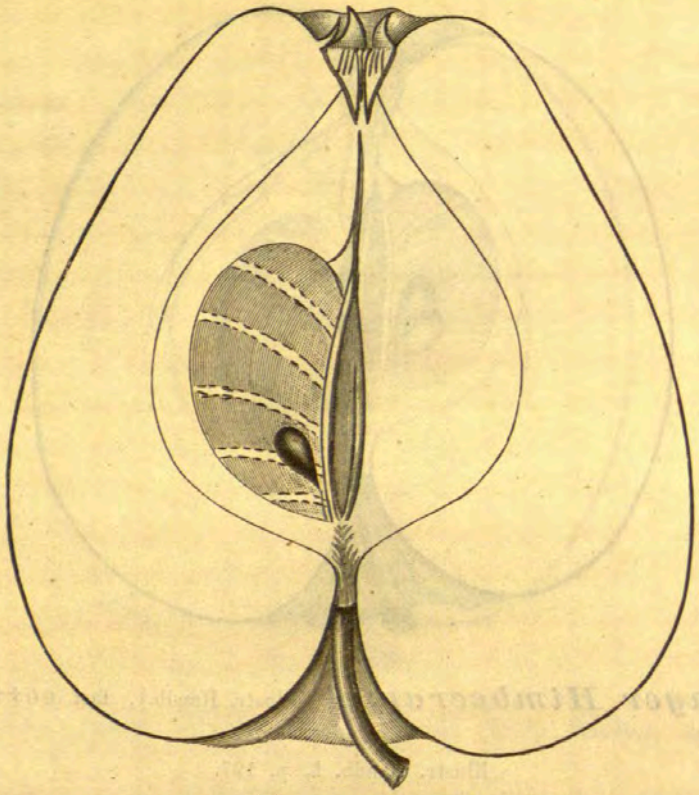
Kernhaus 39:36, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 12:23, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförm., kurz gespitzt, etwas hellbraun, meistens vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden meistens über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein bis fein, etwas locker, mürbe, mässig saftig, mehr himbeerartig als balsamisch gewürzt, weinig und etwa ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hinger-Vaduz, Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



40. *Cornwalliser Nelkenapfel* (Illustr. Handb.) 00†, December bis März.

Illustr. Handb. I, p. 201. — Cornish Gilliflower (Lindley). — Calleville d'Angleterre (Leroy).

Gestalt 75:80—82 (71:74—76, Illustr. Handb.), schwach abgest. kegelf., stielbauchig. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, selten fast halb offen, meist braun, fast kahl. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung ziemlich flach und enge, zwischen deutlichen, sich abflachend bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. etwas kantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 18 mm lang, schmutzigbraun, flaumig. Höhle meistens ziemlich tief, mittelweit, etwas faltig, schwach berostet.

Schale glatt, grün, später heller, etwas gelblichgrün, selten gelb, sonnenw. trübroth überzogen, wenigstens schattenw. deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein bis mitteldick, bräunlich. Rostfiguren finden sich selten. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

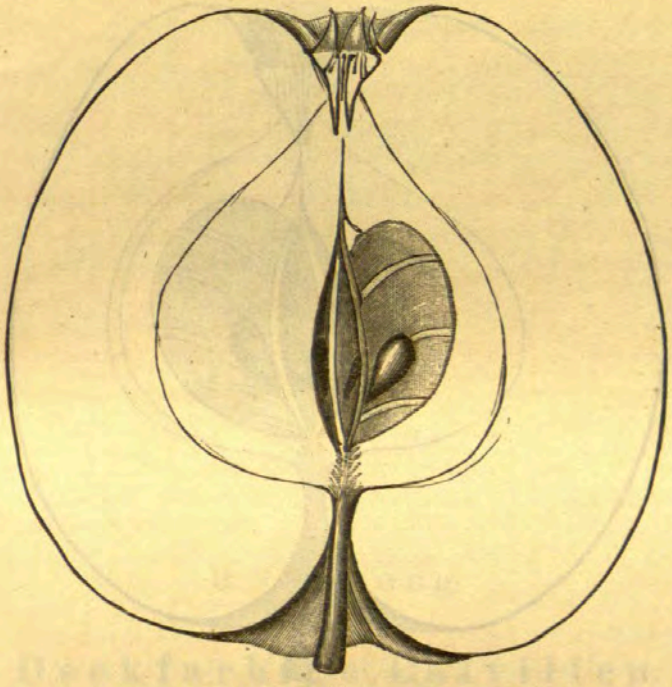
Kernhaus 41:52, meistens eiförmig. Kammern 16:31, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, sehr zerrissen, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meist zu 1, mässig gross, ziemlich vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförmig, $\frac{1}{3}$ bis $\frac{3}{5}$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dichter, fast filzig behaart. Staubfäden bald über, bald unter mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblich bis gelblichweiss, ziemlich fein bis fein, erst ziemlich fest, später mürbe, fast locker, saftig, calvillartig gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Koch-Braunschweig, Schlösser-Ehrenfeld bei Cöln.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



41. *Herzog Bernhard* (Illustr. Handb.) 0††, Ende Dec. bis Anf. April.

Illustr. Handb. IV, p. 9. — Dittr. I, p. 131. — Duc Bernhard (Leroy, Dict.).

Gestalt 72:70—73, eiförmig, etwas stielbauch. Hälften ziemlich gleich, doch oft auch stark abgest. rundlich bis rundlich kegelf. (80:63—72). Hälften sehr ungleich, häufig einem Rambour ähnlich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, ziemlich klein, bräunlich, flaumig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich kaum berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. meistens kaum mitteltief, etwas enge, zwischen breit, oft ungleichmässig zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. kantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, auch länger, flaumig. Höhle tief, mittelbreit, faltig, nicht oder zart berostet.

Schale mässig fein, glatt, kaum etwas geschmeidig, grünlich, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. meistens nur punktirt geröthet, oft weithin ziemlich dicht, breit und kurz dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, kaum bemerkbar. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

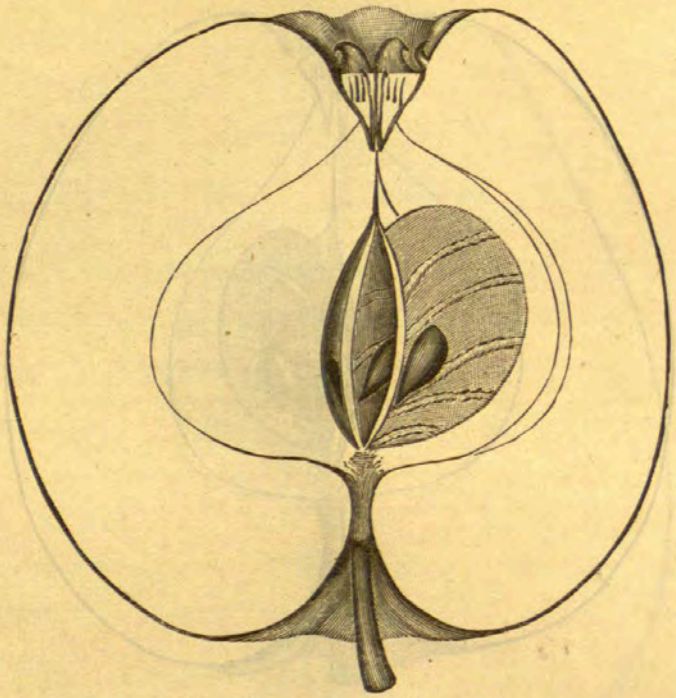
Kernhaus 39:44, lang zwiebelf., oft weit kürzer, mehr rundlich. Kammern 11:25, oft kürzer, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne meist zu 1, kaum mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel-, oft ziemlich trichterf., $^1/_2$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung stärker flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, erst fest, später ziemlich locker, brüchig, mässig saftig, etwas beerenartig gewürzt, vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich vom Vereine für Pomologie-Meiningen, Lauche-Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



42. *Winter-Gravensteiner* (Eng.) 00††, November bis April.

Gestalt 72:68—69, abgestumpft eiwalzenförm., etwas stielbauch. Stielwölbung wenig breiter als d. Kelchw. Hälften etwas ungleich.

Kelch offen, ziemlich gross, grünlich und braun, wenig bewollt. Blättchen breit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich kurz, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, enge, zwischen flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. etwas kantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 17 mm lang, bräunlich, kahl. Höhle mitteltief, mittelweit, faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgelb, später lefhafter gelb, sonnenw. leicht carmoisin, oft mehr punktirt geröthet, nicht reichlich, doch deutlich dunkler, ziemlich breit gestreift. Punkte zahlreich, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch recht stark, ähnlich dem des Gravensteiner (Illustr. Handb.).

Kernhaus 44:39, rundlich zwiebelförm. Kammern 13:26, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, zerrissen, ausgeblüht, ziemlich flach, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 1, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel-, fast kegeltrichterförm., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, kahl. Staubfäden mittel oder wenig über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein bis fein, erst etwas fest, später markig, saftig, recht angenehm gewürzt, weinig, ebenso oder etwas vorherrschend süss. Geruch stark.

Die Frucht erhielt ich von Palandt-Hildesheim unter obigem Namen, sie soll in jener Gegend beliebt und verbreitet sein, ist dem Gravensteiner (Illustr. Handb.) ähnlich, nicht gleich.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

3. Ordnung.

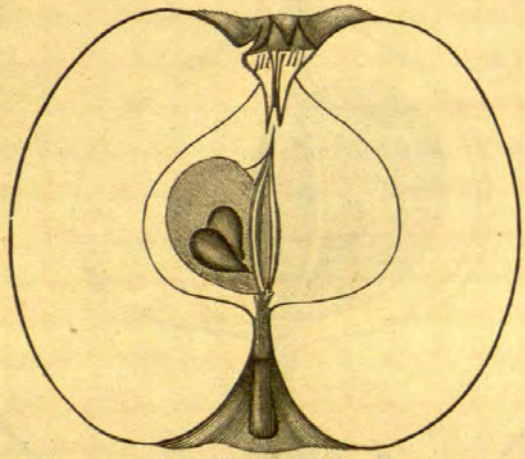
Deckfarbige Calvillen.

Die Schale ist sonnenwärts geröthet, nicht oder nicht deutlich gestreift.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte flachrund, mittelbauchig.



43. Schwarzrother, platter Winter-Calvill (Illustr. Handb.) 0††, Anfang December bis Februar.

Illustr. Handb. IV, p. 5.

Gestalt 57 : 47—48 (66 : 52—56, Illustr. Handb.), stark abgest. rundl. bis flachr., mittelbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen, meist grünlich, schwach flaumig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen immer deutlich, zuweilen scharfkantig zum Stiele laufenden Rippen. Querschnitt kantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 8 bis 12 mm lang, auch länger, schmutzigbraun, sehr flaumig. Höhle mitteltief, meistens etwas enge, wenig faltig, zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, ringsum trüb blutroth, sonnenw. oft schwarzroth bedeckt. Dupfen sparsam, sehr fein. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 29 : 24, zwiebelf. Kammern 9 : 14, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meist zu 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle trichterf., fast $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung kurzwollig. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgelblich, unter der Schale meistens leicht geröthet, ziemlich fein und locker, saftig, calvillartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss.

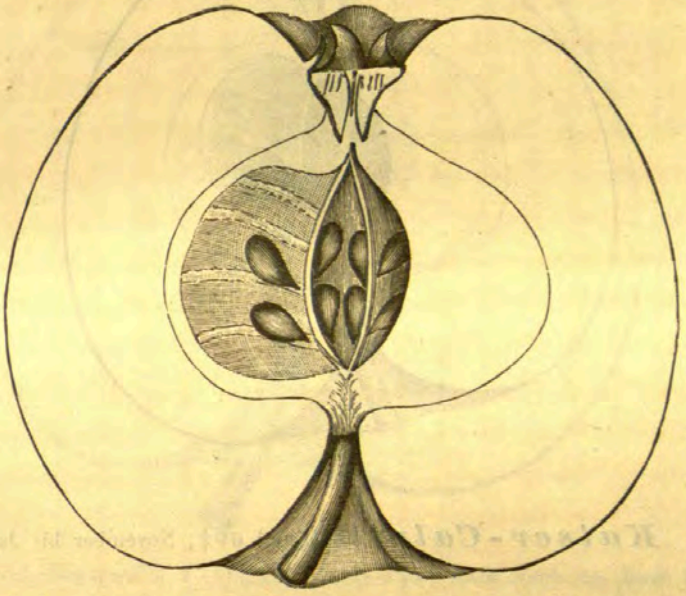
Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Bukow-Neu-Ruppin.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch, rundlich bis rundlich ei- oder kegelförmig, etwas stielbauchig.

A. Kelchhöhle kegelförmig, oder nicht vollkommen trichterförmig.



44. Rother Herbst-Calvill (Illustr. H.) O††, Anf. Oct. bis Decemb.

Illustr. Handb. I, p. 41. — Diel, III, p. 8. — Calleville rouge d'automne (Leroy); Red Autumn Calville (Downing).

Gestalt 76:62—63 (93:73—79, Ill. H.), flachr., mehr oder weniger deutlich kegelf., etwas oder zieml. stark stielb. Hälften meistens wenig verschieden.

Kelch geschlossen, meist grün, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. meistens ziemlich flach, mässig weit, zwischen Rippen, von denen 5 breit und erhaben bis zum Stiele laufen. Querschn. kantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 20 mm l., grünlich und braun, flaumig. Höhle tief, weit, rippig, berostet.

Schale glatt, sehr fettig, grün, später grünlichgelb, sonnenw. fast schwarzroth, ziemlich ringsum dunkelcarmoisin überzogen. Punkte mässig häufig, fein, als helle Dupfen bemerkbar. Geruch nicht stark.

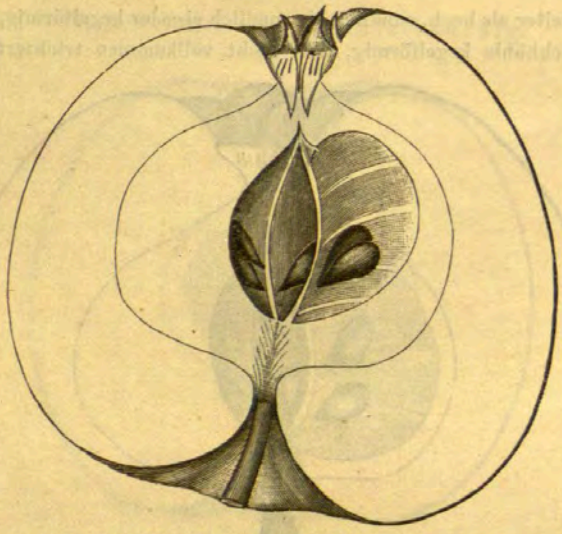
Kernhaus 43:32, zwiebelf. Kammern 14:22, an beiden Enden abgestumpft, kelchw. meistens mit kurzer Spitze endend, zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 4, oft schlotternd, fast mittelgr., ziemlich vollkommen, ei- bis länglich eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle stumpf trichter walzenf. bis kegelförm., meistens bis nahe zur Achsenh., zuweilen sich in dieselbe öffnend. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht bewollt, Staubfäden meistens über mittelständ., oft im äusseren Drittel oder Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, unter der Schale bis zum Kernhause oft sehr merklich geröthet und marmorirt, ziemlich fein, locker, mürbe, saftig, balsamisch gewürzt, vorherrschend weinig, genügend oft fast ebenso süss, zuweilen leicht herbe.

Die Früchte erhielt ich von Endres-Salzburg, Fr. Lucas-Reutlingen, Kolbe-Langwarden, Gartenbauverein-Meiningen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



45. *Kaiser-Calvill* (Eng.) 00†, November bis Januar.

Gestalt 64:52 — 57, auch grösser (73:56 — 60), etwas abgest. eiförmig, stielbauch. Hälften etwas verschieden.

Kelch geschlossen, grün und braun, sehr wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, enge, zwischen deutlich über die Frucht laufenden Rippen.

Stiel holzig, fast mitteldick, etwa 14 mm l., schmutziggrünlich und braun, wenig bewollt. Höhle mitteltief und weit, faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale geschmeidig, selbst etwas fettig, hellgrün, später gelb, sonnenw. oft weithin ziemlich hellroth angelaufen und überzogen, selten und undeutlich dunkler, kurz gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich, fast nur im Roth bemerklich. Geruch nicht stark.

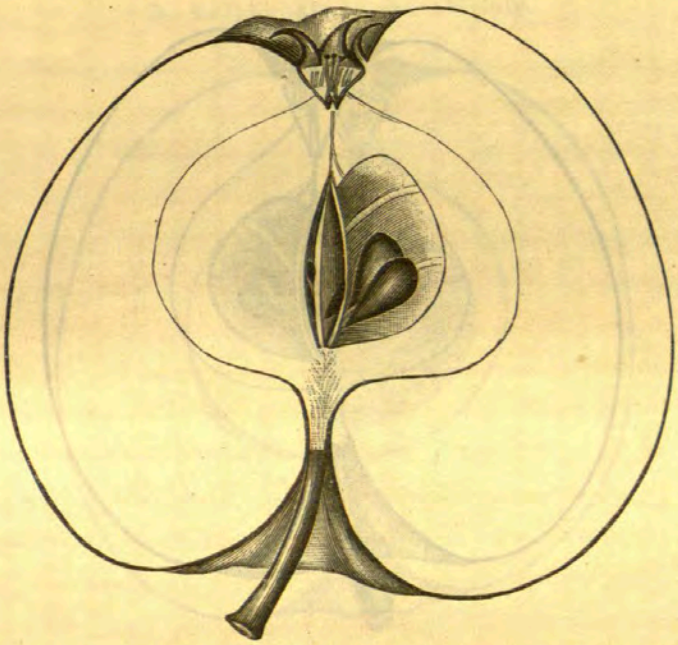
Kernhaus 38:35, unregelmässig flachrund zwiebelf. Kammern 11:22, stielw. sehr spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, bald mässig, meistens aber weit offen. Achsenh. breit. Kerne meist zu 2, fast mittelgr., etwas längl. eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle stumpf kegelf. bis etwas kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^3/_4$ zur Achenh. Pistille ziemlich kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dicht, fast filzig behaart. Staubfäden über der Mitte, oft im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, nicht stark, doch angenehm gewürzt, weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig. Reis von Oberdieck, als Fickert's Calvill imperial (nicht beschrieben).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



46. *Boisbunel's Calvill* (Eng.) 0††, Ende Novb. bis Ende Febr.

Engelbr. Vereinsblatt 1882. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 47. — Calleville Boisbunel (Leroy, Dict.).

Gestalt 74:60—67, häufig höher gebaut (71:68—69, Illustr. H., E.-B.), etwas abgestumpft rundlich kegelf., stielbauch. Hälften meistens etwas verschieden.

Kelch geschlossen bis halb offen, etwas flaumig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich kaum berührend, recht lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, etwas enge, zwischen ziemlich starken, abgeflacht bis zum Stiele laufenden Rippen.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 20 mm l., hellbraun, wenig behaart. Höhle bald tief, etwas enge, bald flacher und weiter, wenig faltig, zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, grün, später grünlichgelb, sonnenw. etwas goldiger, lebhaft roth überzogen. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Kleine Anflüge von Rost nicht häufig. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

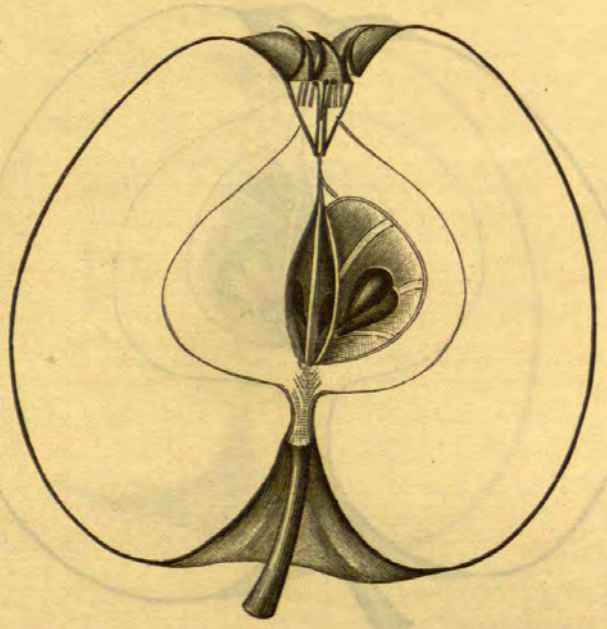
Kernhaus 40:34, rundlich zwiebelf. Kammern 10:21, über der Mitte sitzend, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder doch deutlich abgestumpft, wenig zerrissen, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, längl. eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, ziemlich fein bis fein, erst etwas fest, später etwas locker, mürbe, saftig, wenig gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Lauche-Potsdam, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis in Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



47. *Rother Oster-Calvill* (Illustr. Handb.) 0††, Anf. Januar bis April.

Illustr. Handb. I, p. 43. — Gestreifter rother Oster-Calvill (Diel, XXI, p. 14).

Gestalt 65:58 — 61 (81:74 — 75, Illustr. Handb.), etwas abgest. eiförm. bis rundl. kegelf., stielbauch. Hälften meistens fast gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, locker bewollt. Blättchen mässig breit, doch am Grunde sich berührend, lang und dünn gespitzt, etwas nach innen geneigt, aufrecht, wenig nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, zuweilen flach, etwas enge, zwischen deutlich, aber etwas flach über die Frucht laufenden Rippen.

Stiel holzig, ziemlich mitteldick, etwa 20 mm l. oder länger, bräunl., wenig behaart. Höhle tief, mittelbreit, schwach faltig, fast eben, etwas berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, grünl., später hellgelb, sonnenw. dunkler, schattenw. heller, oft fast ringsum etwas trübroth überzogen, etwas, doch meistens wenig auffällig gestreift. Dupfen sparsam, fein, gelblich. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 33:30, zwiebelf. Kammern 10:19, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. mässig bis mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, zieml. klein, meistens länglich, doch zuweilen kurzeiförmig, gespitzt, braun, mitunter nicht ganz vollkommen.

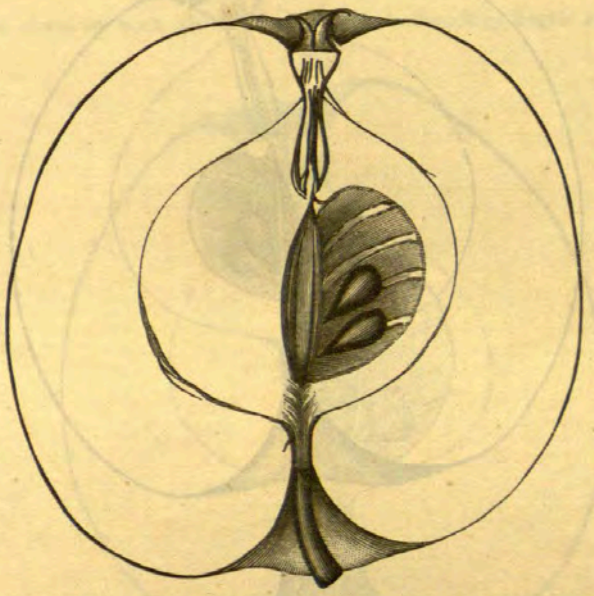
Kelchhöhle kegelf. $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde sehr wenig, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden fast mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, selten um die Gefässbündel leicht geröthet, ziemlich fein bis fein, etwas locker, markig bis mürbe, ziemlich saftig, balsamisch oder beerenartig, doch mässig stark gewürzt, vorherrschend weinig, bald etwas weniger, bald fast ebenso süss, ganz angenehm, doch nicht kräftig von Geschmack.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Fr. Lucas-Reutlingen, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

B. Kelchhöhle trichterförmig.



48. *Rother Winter-Calvill* (Illustr. Handb.) 00!†, November bis Januar.

Illustr. Handb. I, p. 45. — Aechter rother Winter-Calvill (Diel, III, 1). Calleville rouge d'hiver (Leroy, Dict.). — Red Winter-Calville (Downing).

Gestalt 64:59—62 (66:59—63, Illustr. Handb.), abgest. länglich rund, nicht oder wenig stielbauch. Stielwölbung nicht oder wenig breiter als d. Kelchw., zuweilen abgestumpft rundlich. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, meistens etwas klein, grünlich und braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. meist flach, mittelweit, zwischen flach, doch ziemlich deutlich über die Frucht laufenden Rippen.

Stiel holzig, dünn, 15 mm l. oder länger, meistens braun, etwas flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, wenig faltig, fast eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, beduftet, etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. dunkel, fast blutartig, schattenw. oft ringsum heller geröthet, zuweilen undeutlich gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein, als helle, gelbliche Dupfen erscheinend. Dunkle Baumflecke häufig. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich, nicht stark.

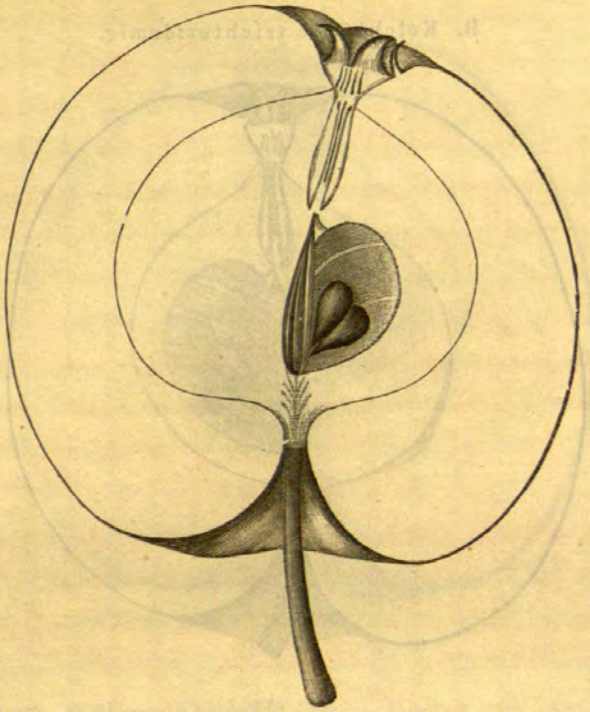
Kernhaus 36:36, meistens rundlich, seltener zwiebelf. Kammern 11:22, stielw. spitz, kelchw. fast immer deutlich abgerundet, zerrissen, geräumig, meistens nur recht wenig geöffnet. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgr., oft nicht ganz vollkommen, längl. eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle oft behaart, trichterf. mit schmaler Mündung, oft fast bis zur Achsenh. reichend. Pistille ziemlich kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde etwas schwächer, in der Theilung etwas stärker, oft dicht wollig behaart. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, unter der Schale und an den Gefässbündeln oft geröthet, fein, ziemlich locker, mürbe, mässig saftig, edel und kräftig, mehr beerenartig als balsamisch gewürzt, fein weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Landes-Baumschule-Braunschweig, Hohm-Gelnhausen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



49. *Carmin-Calvill* (Diel) 00!†, November bis Ende Januar.

Diel, Apfel-Birnen II, p. 1.

Gestalt 64:57—62, abgest. länglichrund, meistens etwas stielbauch. Stielw. etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften oft etwas verschieden.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist braun, locker wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde zuweilen etwas getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, mässig weit, zwischen meistens nur flach, doch deutl. über die Frucht laufenden Rippen.

Stiel holzig, dünn, an 28 mm l., meistens kürzer, braun, schwach behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, wenig faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, beduftet, geschmeidig, etwas glänzend, hellgrün, später gelb, sonnenw. blutigroth, schattenw. heller roth fast ringsum überzogen, nicht merklich streifig. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, meistens als gelbliche Dupfen erscheinend. Geruch schwach.

Kernhaus 41:35, meistens flachrund. Kammern 10:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgr., meist vollkommen, länglich eiförmig, dunkelbraun.

Kelchhöhle meistens behaart, trichterf. mit mässig breiter Mündung, meistens bis nahe zur Achsenh. reichend. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter, oft stark wollig behaart. Staubfäden meistens im äusseren Viertel.

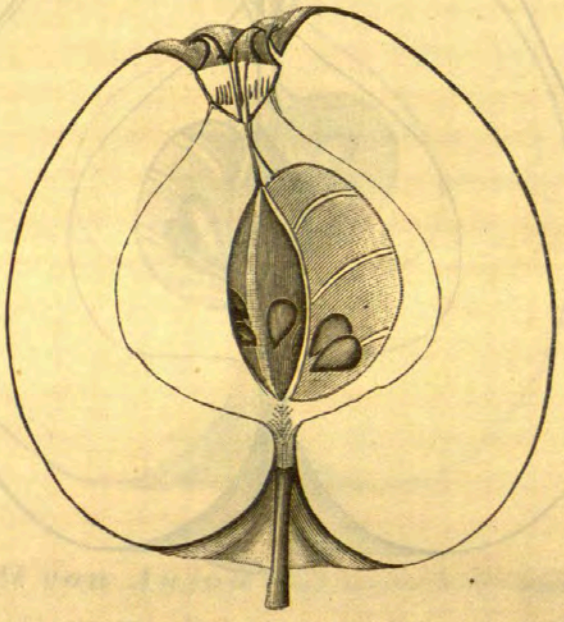
Fleisch hellgelblichweiss, unter der Schale und an den Gefässbündeln häufig leicht geröthet, fein, erst etwas fest, später etwas locker, mürbe, mässig saftig, angenehm, mehr beerenartig als balsamisch gewürzt, fein weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis in Metz. Ist der vorhergehenden Sorte sehr ähnlich, vielleicht gleich.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

3. Gruppe.

Früchte etwa so hoch als breit, deutlich stielbauchig, kegel- oder eiförmig.



50. Wilhelm von Elsner's Sämling (Illustr. Hdb., E.-B.) fast 00††,

Ende November bis Februar.

Stoll, Garten-Zeitung 1882, p. 345. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 257.

Gestalt 66 : 59 — 65 (80 : 80 — 81, Illustr. Handb., E.-B.), etwas abgestumpft eiförmig, stielbauch. Stielwölb. breiter als die Kelchw. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, gross, grün und braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, enge, zwischen meistens 7 deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. kantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm l., grünlich und bräunlich, flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, faltig, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, gelblichgrün, später grünlichgelb, fast gelb, sonnenw. bald kaum bemerkbarer röthlicher Anflug, bald lebhafter geröthet. Punkte mittelzahlreich, recht fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

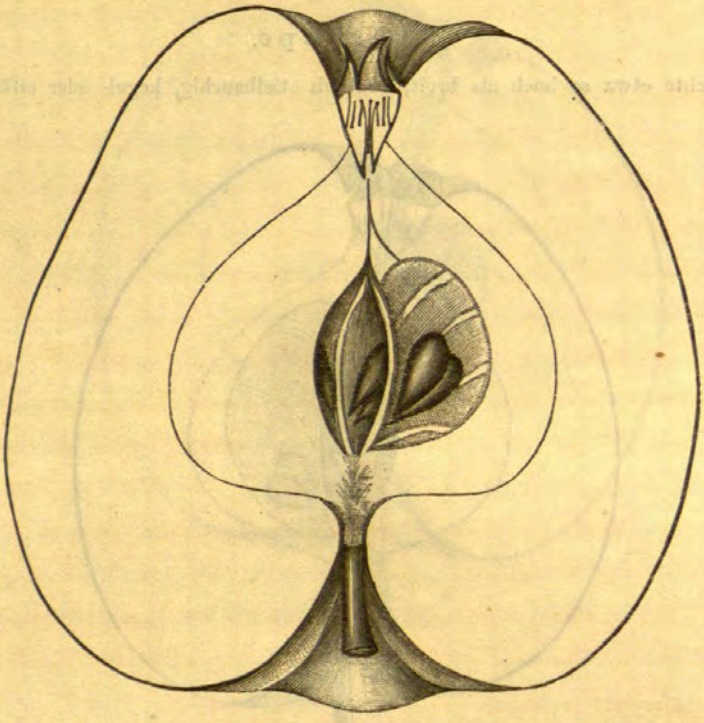
Kernhaus 39 : 38, breit eiförmig. Kammern 12 : 28, stielw. spitz, kelchw. meistens nur flach abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne meistens zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter, oft etwas eckiger Kegel ½ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in und über der Theilung stark flaumig. Staubfäden wenig unter mittelständ.

Fleisch weisslich bis grüngelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, etwas balsamisch gewürzt, wenig vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Merkel-Osnabrück, Reis von Elsner, Tunica-Lehndorf bei Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

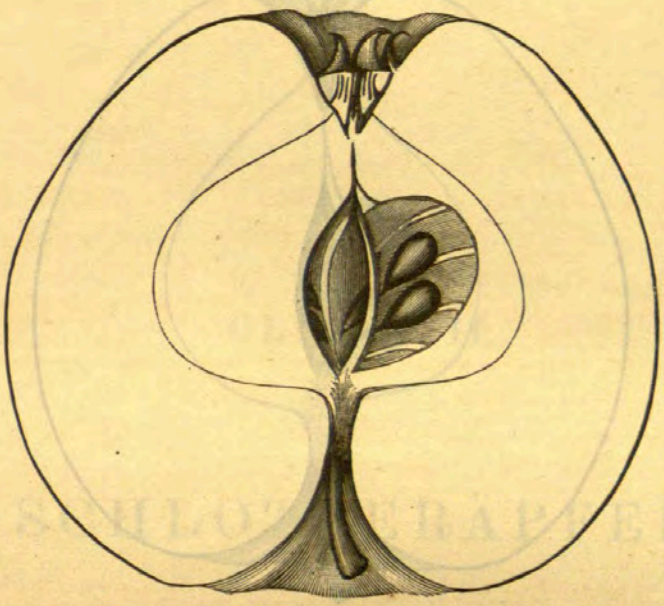


51. *Esopus Spitzenburgh* (Illustr. Handb.) 00††, December bis Anf. März.

Illustr. Handb. IV, p. 389. — Downing, p. 164. — Aesopus Spitzenburgh (Leroy, Dict. p. 54.)

Gestalt 78:73—77, abgest. kegelf., stielbauch. Hälften etwas verschieden.
Kelch halb offen bis fast geschlossen, mehr braun als grün, kurz wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich meistens berührend, mit nach innen geneigter, langer, oft verstümmelter Spitze. Einsenk. meistens tief und etwas enge, zwischen breit und ziemlich stark zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. kantig.
Stiel holzig, mitteldick, etwa 13 mm l., braun, flaumig. Höhle meistens tief, mittelweit, etwas faltig, zart zimmtfarbig berostet.
Schale glatt, wenig geschmeidig, etwas glänzend, grünlichgelb, später lebhaft gelb, fast goldgelb, sonnenw. oft weit herum lackroth überzogen, nicht oder doch unbedeutend gestreift. Punkte sparsam, sonnenw. zahlreicher, fein bis mitteldick, braun. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.
Kernhaus 43:40, zwiebelf. Kammern 10:21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, ungleich, doch meistens weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, sehr gross, vollkommen, lang eiförm., lang gespitzt, braun.
Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden etwa mittelständ.
Fleisch hellgelblich, zuweilen unter der Schale leicht geröthet, ziemlich fein bis fein, etwas locker, markig bis mürbe, saftig, edel, doch nicht gerade auffallend calvillartig gewürzt, weinig, fast ebenso süss.
Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Kolbe-Langwarden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



52. Calvill von Anjou (Eng.) fast 00††, December bis April.

Calville rouge d'Anjou (Thompson). Nach Leroy und Downing fälschlich = Rother Winter-Calvill (Illustr. Handb.).

Gestalt 72:63—65, bald etwas höher, bald etwas flacher gebaut, meistens abgest. rundlich eiförmig, stielbauch. Hälften meist etwas verschieden.

Kelch geschlossen, selten fast halb offen, meist dürr, flaumig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich nicht immer berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, meistens auch nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen deutlich, oft selbst kantig bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. kantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, 13 mm l. oder länger, hellbraun, flaumig. Höhle tief, meistens enge bis mittelweit, faltig, zuweilen mit Fleischwulst, grün bleibend, meistens bräunlich berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, grün, später grünlichgelb, sonnenw. oft weithin sanft, etwas trübroth überzogen, oder mehr punktirt geröthet, nicht oder nur unbedeutend gestreift. Punkte sehr fein, bräunlich, meistens nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

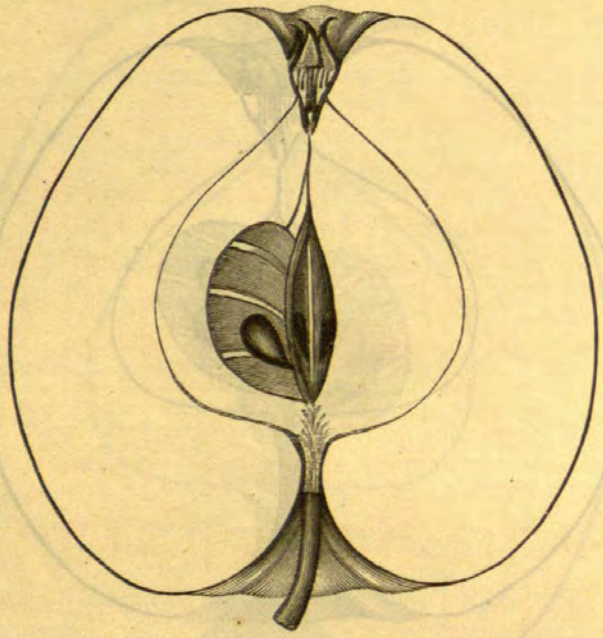
Kernhaus 42:30, zwiebelf. Kammern 12:19, stielw. spitz, kelchw. breiter, meist abgest. oder flach abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit bis breit. Kerne zu 2, mittelgr., vollkommen, eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., ½ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, schwach flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrünlich bis gelblichweiss, selten etwas geröthet, ziemlich fein bis fein, etwas locker, markig bis mürbe, genügend saftig, calvillartig, doch mässig stark gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis in Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



53. *Rother Winter-Himbeerapfel* (Ill. H.) 00††, Dec. bis April.

Illustr. Handb. IV, p. 199.

Gestalt 66:63—65, abgest. eiförmig (zuweilen auch 71:58—60, abgest. rundlich kegelf.), stielbauch. Hälften meistens wenig verschieden.

Kelch geschlossen, meist braun, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde sich meistens berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, enge, zwischen oft feinkantig zum Stiele laufenden Rippen.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 16 mm l., bräunlich, stark flaumig. Höhle tief, ziemlich weit, faltig, zart bräunlichgrün berostet.

Schale glatt, kaum etwas geschmeidig, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. meistens dunkelcarmoisinroth, schattenw. heller, mehr punktirt geröthet, etwas, oft undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich, oft nur als gelbliche Dupfen bemerklich. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 35:38, eizwiebelf. (bei flacheren Früchten auch wohl 43:25, flachrund zwiebelf.). Kammern 10:19, stielw. spitz, kelchw. meistens deutlich abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, meist etwas, selten weit offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf. $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung wollig behaart. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, oft leicht geröthet, ziemlich fein bis fein, etwas locker, mürbe, mässig saftig, mehr beerenartig als balsamisch gewürzt, fein weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen.

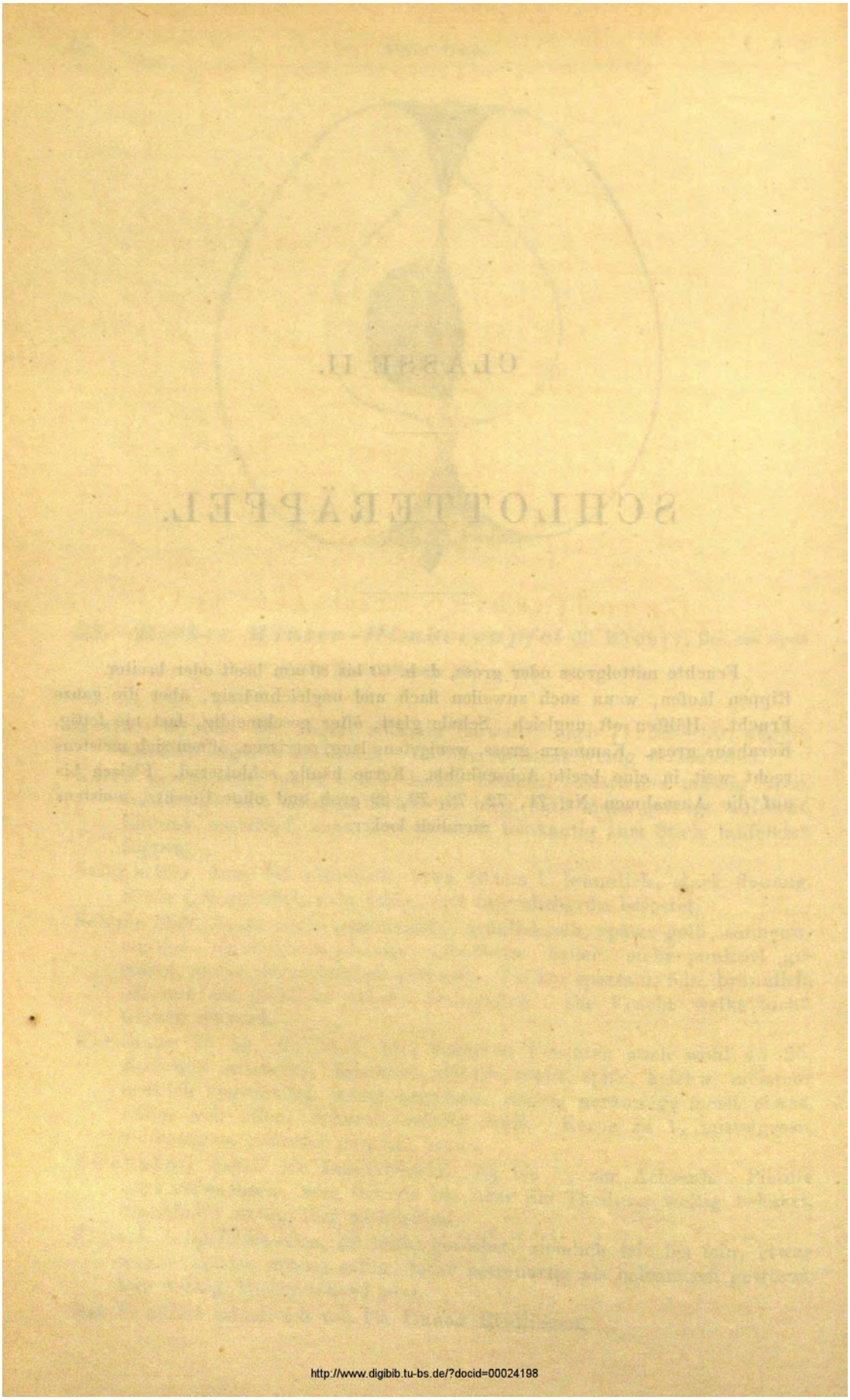
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE II.

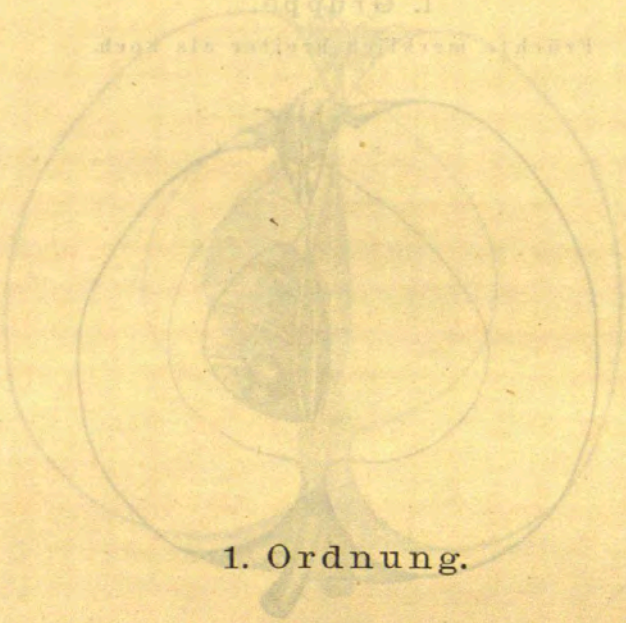
SCHLOTTERÄPFEL.

Früchte mittelgross oder gross, d. h. 60 bis 80 mm breit oder breiter. Rippen laufen, wenn auch zuweilen flach und ungleichmässig, über die ganze Frucht. Hälften oft ungleich. Schale glatt, öfter geschmeidig, fast nie fettig. Kernhaus gross. Kammern gross, wenigstens lang, zerrissen, öffnen sich meistens recht weit in eine breite Achsenhöhle. Kerne häufig schlotternd. Fleisch bis auf die Ausnahmen Nr. 71, 72, 73, 79, 89 grob und ohne Gewürz, meistens ziemlich locker.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



1. Ordnung.

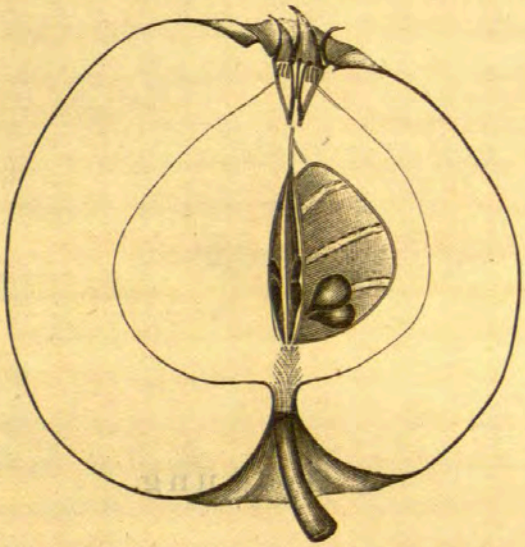
Grundfarbige Schlotteräpfel.

Die Schale ist nicht oder kaum merklich geröthet.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch.



54. Kentischer Küchenapfel (Illustr. Handb.) kaum ††, Mitte August bis Anf. September.

Illustr. Handb. I, p. 393. — Kentish Codlin (Hogg, p. 243).

Gestalt 60:49—55 (60:51—54, Illustr. Handb.), abgest. rundlich, etwas kegelf., wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften meistens ungleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich drängend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen Fleischperlen und deutlich, doch flach, etwas ungleichmässig bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. nicht rund.

Stiel holzig, kaum mitteldick, etwa 15 mm l., oft grünlich, locker bewollt. Höhle mässig tief, mittelweit, etwas faltig, zuweilen mit Fleischwulst, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, schwach glänzend, grün, später grünlichgelb, sonnenw. zuweilen etwas goldiger oder leicht röthlich angelaufen. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, meistens nur Dupfen. Geruch schwach.

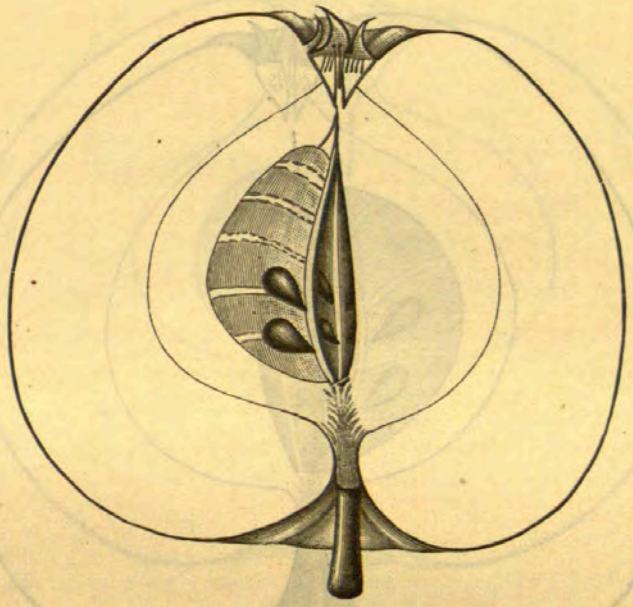
Kernhaus 37:35, etwas unsymmetrisch eizwiebelf. Kammern 11:20, stielw. spitz, kelchw. etwas schmaler, kurz abgerundet oder abgest., zerrissen, mässig geräumig, meistens, doch oft nur wenig offen. Achsenh. schmal oder kaum mittelbreit. Kerne zu 2, recht klein, doch vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle stumpfkegelf., fast kegelwalzenf., $^1/_2$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig bis wollig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, ziemlich fein, markig, saftig, nicht gewürzt, ausschliesslich, ziemlich scharf weinsäuerlich, nicht süss.

Die Früchte erhielt ich von Beucke-Schwanebeck, Reis von Oberdieck. Ist sehr fruchtbar.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



55. *Keswicker Küchenapfel* (Ill. H.) ††, Ende August bis Anf. Oct.

Illustr. Handb. IV, p. 13. — Keswick Codlin (Downing, p. 239).

Gestalt 70:60—61 (67:59—60, Illustr. Handb.), abgest. rundlich kegelf., etwas stielbauch. Stielw. wenig breiter als die Kelchw. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. meistens fast mitteltief, mittelweit, zwischen deutlich, oft etwas kantig zum Stiele laufenden Rippen.

Stiel meistens holzig, seltener etwas fleischig, gut mitteldick, an 14 mm l., grünlich und braun, flaumig. Höhle etwas flach, mittelweit, faltig, wenig berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. zuweilen etwas goldiger, sehr selten mit röthlichem Anfluge. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis fast mitteldick, hellbräunlich, wenig auffallend. Geruch fehlt.

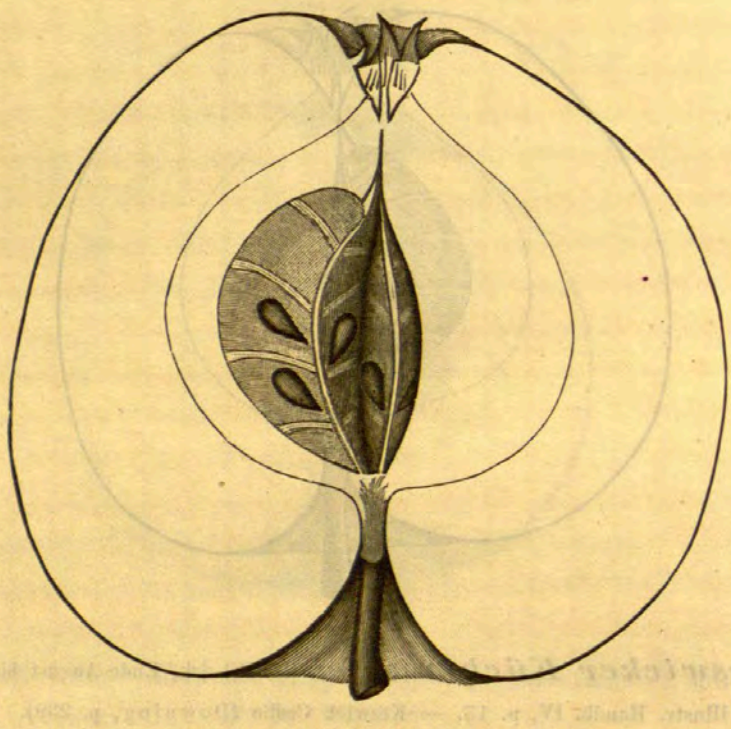
Kernhaus 40:40, breit eiförmig bis eizwiebelf. Kammern 12:27, stielw. spitz, kelchw. etwas abnehmend, ganz kurz abgestumpft oder abgerundet, zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. schmal bis fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, oft schlotternd, klein, doch vollkommen, kurz eiförmig, meistens kurz und scharf gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden etwa im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, etwas grob und locker, markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, doch ziemlich mild weinsäuerlich, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



56. *Lord Suffield* (Illustr. Handb., Erg.-Bd.) ††, Anf. Sept. bis Anf. Oct.
Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 121. — Hogg, p. 87. — Downing, p. 257.

Gestalt 83:73—76, wenig abgest. rundlich eiförmig, stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, grün, flaumig bis wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach. enge, zwischen flach, doch deutlich zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 17 mm l., grün und bräunlich, locker behaart. Höhle meist tief, zuweilen fast etwas flach, mittelweit, faltig, grün, wenig berostet.

Schale sehr geschmeidig, fast fettig, glänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. etwas wachsartig weiss. Punkte mässig häufig, fein, meistens nur Dupfen, selten hellbräunlich. Geruch sehr schwach.

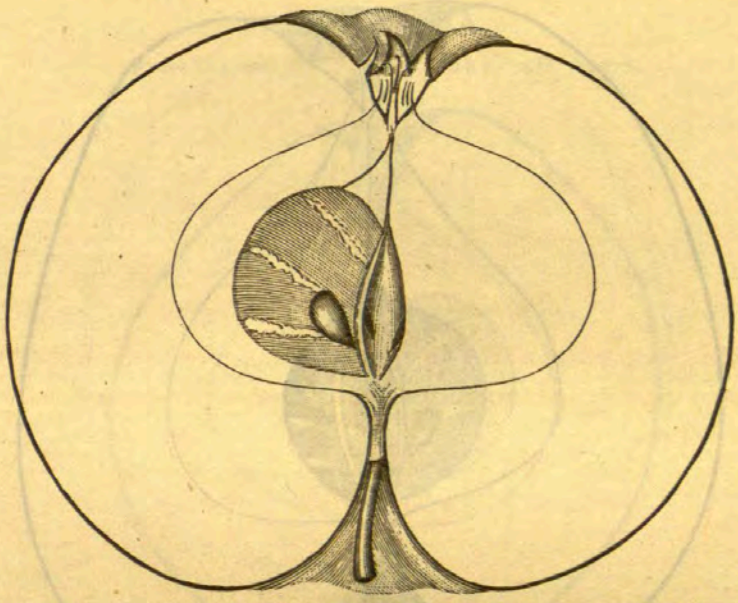
Kernhaus 46:47, eizwiebelf. bis zwiebelf. Kammern 11:32, stielw. spitz, kelchw. meistens etwas abgest. oder kurz abgerundet, zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne meistens zu 2, ziemlich klein, oft nicht ganz vollkommen, länglich, seltener rundlich eiförmig, gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle kegelf., kaum ½ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde nicht oder wenig, in der Theilung flaumig behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weisslich, kaum halbfein oder etwas grob, locker, mürbe, saftig, ohne Gewürz, vorherrschend, ziemlich kräftig weinsäuerlich, kaum merklich süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis in Metz. Wird als sehr fruchtbar bezeichnet.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



57. *Schick's rheinischer Landapfel* (Diel) 0††, Nov. bis Anf. Febr.

Diel, A. B. VI (XXVII), p. 11, s. V. 2te Forts. Nr. 507. — Schick Johannes (Eng.) Vereinsbl. d. Deutsch. Pom.-V. 1888, p. 39 ist dieselbe Sorte.

Gestalt 85: 64—67, abgestumpft rundlich bis flachrund kegelf., etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als d. Kelchw. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, grün, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, nicht oder wenig nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, zwischen starken, erhaben und breit über d. Frucht laufenden Rippen. Querschn. kantig.

Stiel meistens holzig und mitteldick, 15 mm l., oder etwas kürzer, grünlich und braun, wenig behaart. Höhle tief, erst enge, dann sich sehr erweiternd, faltig, grünlichbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, fast fettig, glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. zuweilen etwas goldiger, selten leichter, röthlicher Anflug. Punkte sparsam, fein, bräunlich oder Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

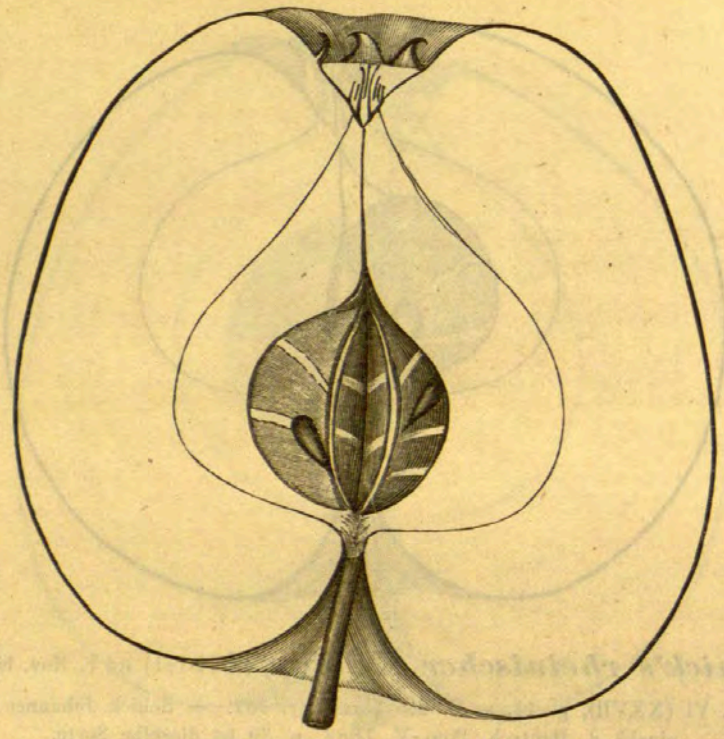
Kernhaus 49:34, zwiebelf. Kammern 19:22, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, zerrissen, selbst ausgeblüht, ziemlich flach, mehr oder weniger offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1, mittelgross, eiförmig, gespitzt, hellbraun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle breiter, zuweilen etwas eckiger Kegel, $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille bald kaum mittellang, bald ziemlich lang verwachsen, nur in d. Theilung behaart. Staubfäden mittel- oder etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fast weisslich, halbfein, markig, etwas locker, saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend ganz angenehm weinig, etwas, oft recht merklich süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Fr. Lucas-Reutlingen, ebenso als Schick Johannes, wie er jetzt in Rheinpreussen genannt wird, von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



58. *Schlösser's Grünling* (Eng.) ††, Decemb. bis Februar.

Engelbrecht im Vereinsbl. 1885, p. 5.

Gestalt 82:74—78, auch kleiner, namentlich kürzer, abgest. rundl. kegelf. bis abgest. rundlich, etwas stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch offen, gross, meist grün, wenig behaart. Blättchen mittelbreit, am Grunde weit getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach und weit, fast eben, nur flache, kaum merkliche Rippen laufen über d. Frucht. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, fast mitteldick, an 20 mm l., braun, etwas flaumig. Höhle tief, weit, eben, dunkelbraun berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, grün auch in d. Zeitigung, sonnenw. häufig trübröthlicher, unbedeutend streifiger Anflug. Punkte mittelzahlreich, mittelgross, oft eckig, bräunlich. D. Frucht welkt nicht. Geruch unmerklich.

Kernhaus 45:45, zwiebelf., kelchw. oft lang zugespitzt. Kammern 9:23, sichelförmig, zerrissen, geräumig, tief und nahe dem Stiele sitzend, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 0 bis 1, ziemlich klein, unvollkommen, länglich eiförmig, oft schlotternd.

Kelchhöhle breiter Kegel, oft kaum $^1/_4$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an locker behaart oder flaumig. Staubfäden weit unter mittelständig.

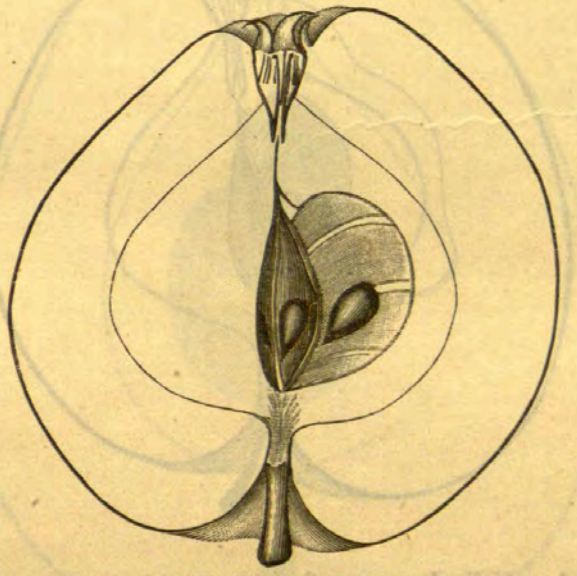
Fleisch gelbgrünlichweiss, etwas grob, mürbe, recht saftig, nicht gewürzt, vorherrschend stark weinsäuerlich, kaum etwas süss.

Die Früchte erhielt ich von Schlösser-Ehrenfeld bei Cöln, welcher die Sorte erzogen und verbreitet hat.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte so hoch oder höher als breit.



59. *Sommer-Gewürzapfel* (Ill. H.) 0††, Anf. bis gegen Ende August.

Illustr. Handb. I, p. 203. — Postophe d'été (Leroy). — Pomme avant toutes (Christ).

Gestalt 62:58—62, etwas abgestumpft, ungleichmässig bald länger bald kürzer eiförmig, etwas stielbauch. Hälften verschieden.

Kelch geschlossen, meist grün, wenig und locker behaart. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt, mit langer, nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. meistens ziemlich flach, enge, zwischen breit und ungleichmässig bis zur Stielwölbung laufenden Rippen.

Stiel holzig, mitteldick, 12 mm l., oft länger, grün und braun, dicht behaart. Höhle mitteltief, etwas enge, wenig faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, etwas glänzend, hellgrünlich, später hellgrünlichgelb, sonnenw. häufig leichter, etwas trübrother Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Geruch stark, gewürzhaft.

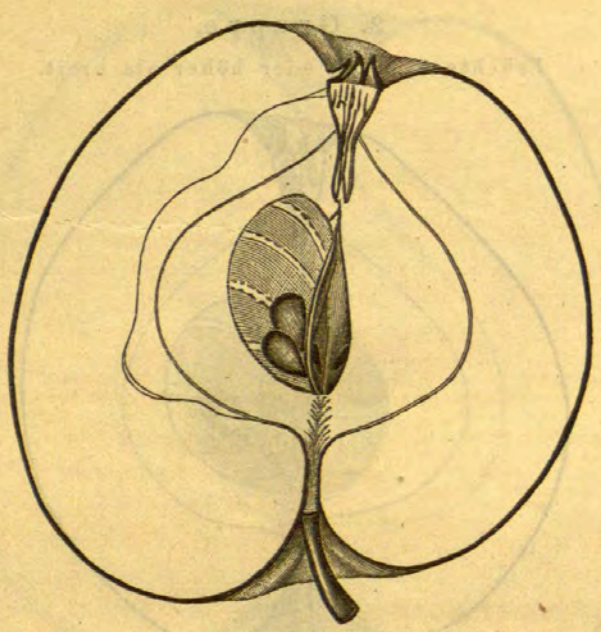
Kernhaus 40:38, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 11:24, stielw. spitz, kelchw. meistens deutlich abgerundet, mässig zerrissen, geräumig, offen, oft weit offen. Achsenh. meistens breit. Kerne zu 1 bis 2, meistens ziemlich klein, doch vollkommen, eiförmig, gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde bis über d. Theilung dicht behaart. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, halbfein, locker, genügend saftig, etwas gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich von Gerold-Wien, von der Landes-Baumschule-Braunschweig als Pomme avant toutes von Baumann bezogen, Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



60. *Mank's Küchenapfel* (Ill. H.) †† fast 0, Anf. Sept. bis Anf. Nov.
Illustr. Handb. IV, p. 185. — Mank's Codlin (Hogg-Downing) Codlin de Mank's (Thomas' Guide p. 122.)

Gestalt 68:60—69 (55:51—56), Illustr. Handb.), etwas abgestumpft eiförmig, wenig stielbauch. Hälften meistens merklich ungleich.

Kelch geschlossen, grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen flach, doch deutlich über d. Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel meistens holzig, dünn oder mitteldick, etwa 14 mm l., meist grün, flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, schwach faltig, häufig mit Fleischwulst, wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, selbst etwas fettig und glänzend, hellgrün, später hell, fast wachsartig gelb, sonnenw. selten leicht röthlicher Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch nicht merklich.

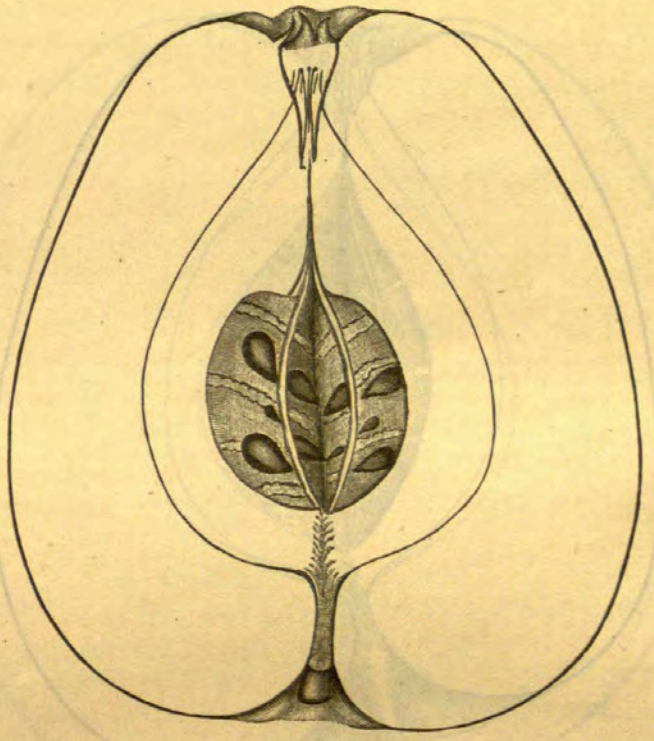
Kernhaus 37:37, breit eiförmig. Kammern 11:24, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, zerrissen, mittelgeräumig, etwas, doch oft nur stielw. offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, hellbraun, zuweilen noch etwas weisslich.

Kelchhöhle schmaler, langer Trichter, $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, halbfein, etwas fest bis markig, recht saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



61. *Holländischer Küchenapfel* (Ill. H.) ††, Anf. Oct. bis Dec.

Illustr. Handb. IV, p. 17. — Dutch Codlin (Hogg und Downing). — Codlin hollandais (Thomas' Guide p. 132).

Gestalt 73: 80—82 (78: 83—84, Illustr. Handb.), mässig abgest. kegelwalzenf. (nach Illustr. Handb. eiförmig), sehr stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen, klein, meist grünlich, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, meistens etwas enge, zwischen Fleichperlen und flach, doch deutlich über die Frucht etwas ungleich laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel meistens etwas fleischig, dick, oft nur 4 bis 6 mm l., meist grünlich, locker behaart. Höhle flach, ziemlich enge, schwach faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, grüngelblichweiss, später mehr gelblich. Punkte sparsam, fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr schwach, kaum bemerkbar.

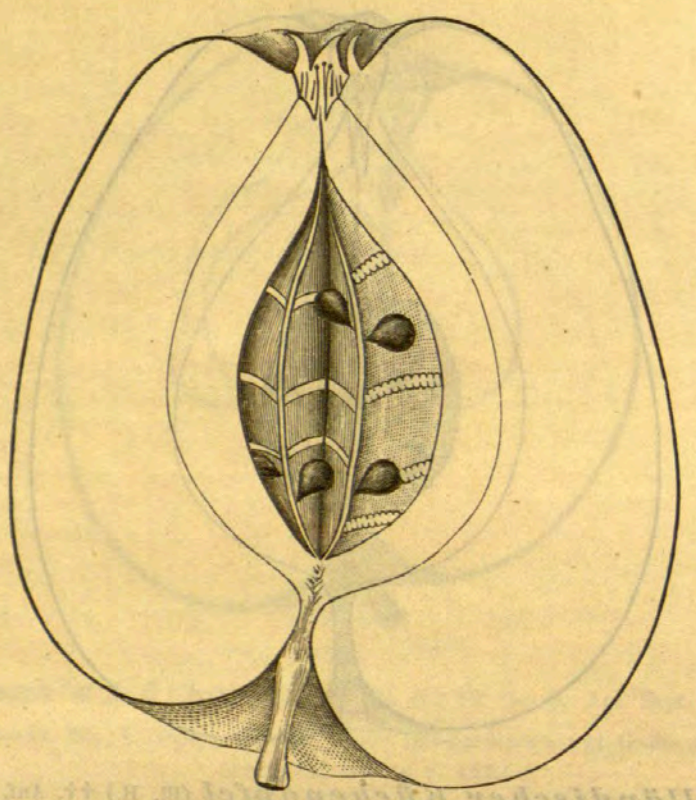
Kernhaus 41:54, eiförmig bis lang elliptisch. Kammern 9:24, stielw. spitz, kelchw. abgestumpft, stark zerrissen und ausgeblüht, geräumig, sehr weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 4, klein, eiförmig, kurz und meistens stumpf gespitzt, oft schlotternd, braun, meistens vollkommen, zum Theil unentwickelt.

Kelchhöhle schmalkegel- bis etwas kegeltrichterf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis fast lang verwachsen, am Grunde locker, in d. Theilung dichter, fast wollig behaart. Staubfäden über mittelständig, oft im äusseren Drittel.

Fleisch hellgrünlichweiss, fast weisslich, mittelfein, erst ziemlich fest, später locker, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend weinig, doch auch genügend süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Hoesch-Düren, sie stimmen ganz gut zur Beschreibung des Illustr. Handb., doch wird die Zeitigung überall früher angegeben. Die Früchte stammten aus hoher Lage, zeitigen im Thale früher.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



62. *Hörbijgaard's Novemberapfel* (Eng.) ††, Anf. Nov bis Dec.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pomol.-V. 1887, p. 66.

Gestalt 77:78—87, abgest. walzenkegelf., sehr stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch halb offen, meist grün, wenig wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder nur wenig getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen meistens ziemlich erhaben bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. kantig.

Stiel holzig, mitteldick, an beiden Enden etwas verdickt, etwa 14 mm l., grünlich und bräunlich, fast kahl. Höhle mässig tief, weit, faltig, grünlich, schwach berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. oft goldiger, selbst zuweilen mit schwach röthlichem Anfluge. Punkte zahlreich, sehr fein, theils braun, theils nur Dupfen. Geruch sehr schwach.

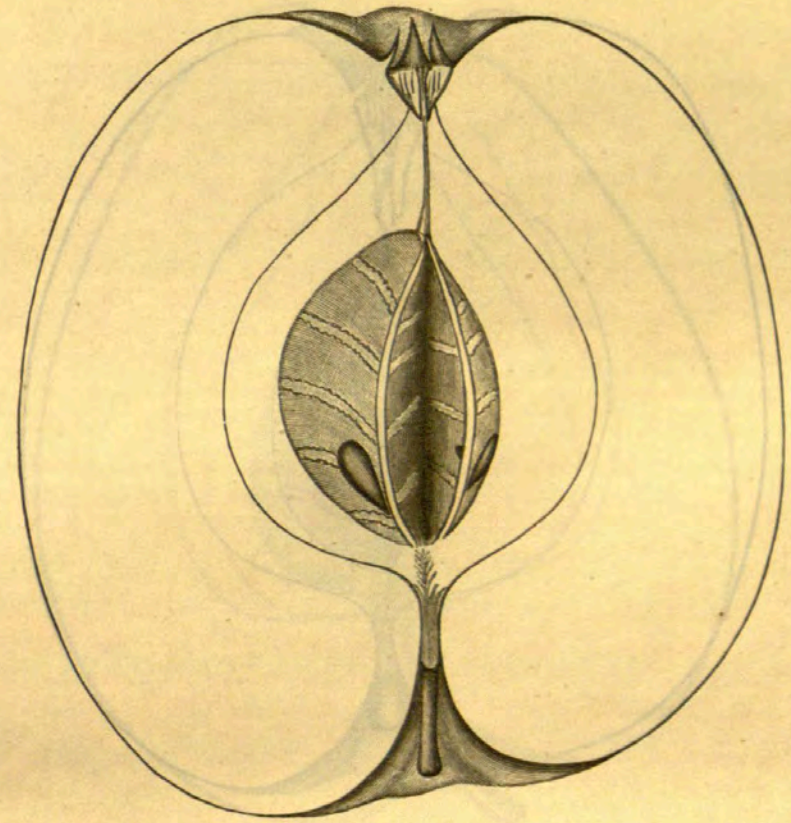
Kernhaus 40:59, auch breiter, ei- bis eizwiebelf. Kammern meist zu 5, 10:44, an beiden Enden scharf zugespitzt, zerrissen und ausgeblüht, sehr weit offen, oft fast verschmelzend. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 3, sehr klein, doch vollkommen, rundlich bis rundlich eiförmig, kurz und scharf gespitzt, braun, oft schlotternd.

Kelchhöhle etwas eckiger Kegel, fast $\frac{1}{2}$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, etwas grob, ziemlich locker, markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, doch nicht gerade scharf weinsäuerlich, sehr wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Matthiesen-Gundsömagle bei Olstykke (Dänemark).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



63. *Doppelter Melonenapfel* (Eng.) fast 0††, Ende Oct. bis Jan.

Gestalt 89:86—91, zuweilen schmaler (78:86—90), selten grösser (102:93—102), abgestumpft rundlich walzenf. bis kegelwalzenf., mittelbauch. oder wenig stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen ziemlich starken, breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, dünn, etwa 13 mm l., grünlich und bräunlich, behaart. Höhle tief, etwas enge, faltig, etwas berostet.

Schale glatt, mattglänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. meistens unbedeutender, punktirter, röthlicher, oft undeutlich streifiger Anflug. Punkte sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

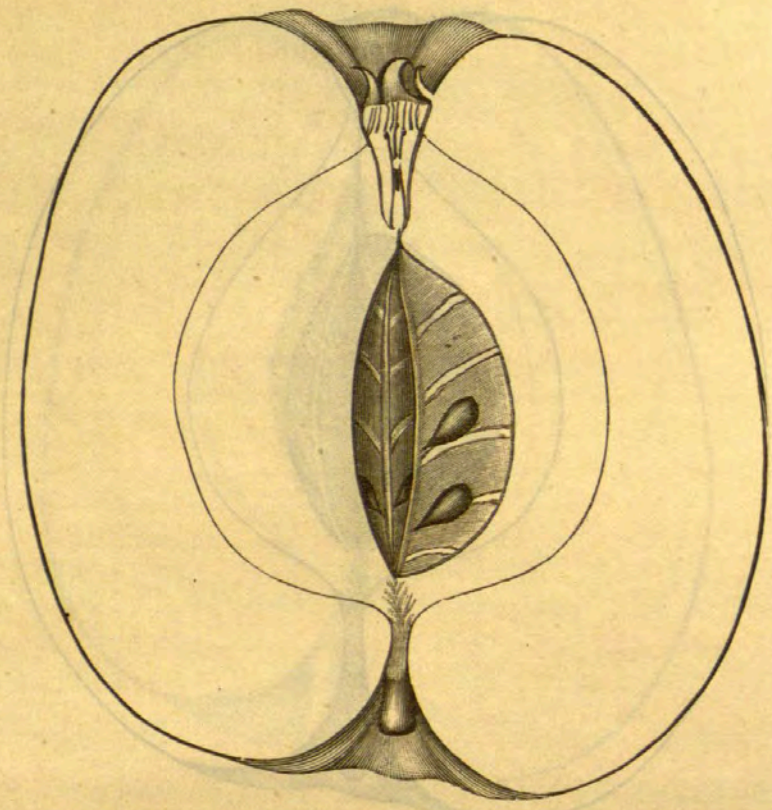
Kernhaus 43:55, eiförmig. Kammern 12:36, sichelförmig, kelchw. oft kurz abgerundet, zerrissen und ausgeblüht, mittelgeräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 0 bis 1, klein bis mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, bräunlich, meistens unvollkommen, oft schlotternd.

Kelchhöhle kegelf., $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittel- oder etwas unter mittelständ.

Fleisch fast weisslich, etwas grob bis halbfein, markig, etwas locker, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend ganz angenehm, nicht scharf weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Seelig-Kiel. Diese Sorte ist in der Provinz Schleswig-Holstein verbreitet und beliebt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



64. *Fassapfel* (Illustr. Handb.) †, Anf. Novemb. bis Januar.

Illustr. Handb. I, p. 397. — Diel, XXI, p. 25.

Gestalt 85: 84—86, oft weit kleiner, namentlich schmaler (55: 63—68 (Ill. H.), abgest. walzenf., mittelbauch. Hälften meistens nur wenig verschieden.

Kelch offen bis halb offen, grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen nur flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel bald etwas fleischig, ziemlich dick, 5 mm l., bald holzig, dünner und länger, stark behaart. Höhle mässig tief, ziemlich weit, etwas faltig, wenig, oft kaum merklich berostet.

Schale fein, glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen mit schwachem, röthlichem, etwas streifigem Anfluge. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, seltener bräunlich, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

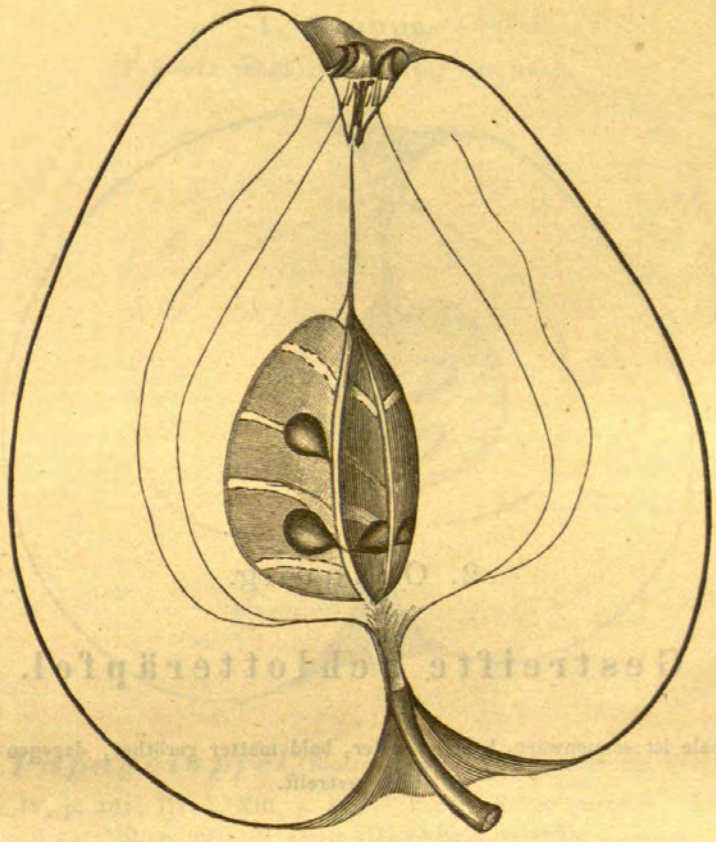
Kernhaus 49:53, citronenförm. Kammern 11:36, an beiden Enden spitz, zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 1 bis 2, vollkommen, klein, eiförmig, scharf gespitzt, kastanienbraun, zuweilen schlotternd.

Kelchhöhle walzen- bis trichterwalzenf., $^4/_5$ zur Achsenh. Pistille mittelweit verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, ziemlich grob, locker, saftig, nicht gewürzt, etwas herbe, vorherrschend ziemlich stark weinig, etwas doch wenig süss.

Die Frucht erhielt ich von Endres-Salzburg vom Spalier. Sie war als dort verbreitet, aber ziemlich geringwerthig, doch ziemlich fruchtbar bezeichnet.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



65. *Goldener Spirl* (Eng.) etwa ††, November bis Januar.

Eine Beschreibung kenne ich nicht.

Gestalt 80:82—91, eikegelf., sehr stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch fast geschlossen, sehr flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich fast berührend, stark nach innen geneigt, mit langer, nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. schräg, kaum mitteltief, enge, zwischen flach, doch deutlich bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 20 mm lang, braun, schwach flaumig. Höhle ziemlich tief, etwas enge, faltig, zuweilen mit Fleischwulst, schwach berostet.

Schale geschmeidig, grünlich bis gelb. Punkte sparsam, fein, etwas bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 44:58, eiförmig, kelchw. lang zugespitzt. Kammern 11:30, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet, zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, vollkommen, klein, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, kaffeebraun, selten schlotternd.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mässig lang verwachsen, vom Grunde an dicht behaart, in der Theilung filzig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, halbfein, locker, saftig, nicht merklich gewürzt, weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Zartmann-Rötha, Kreis Leipzig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



2. Ordnung.

Gestreifte Schlotteräpfel.

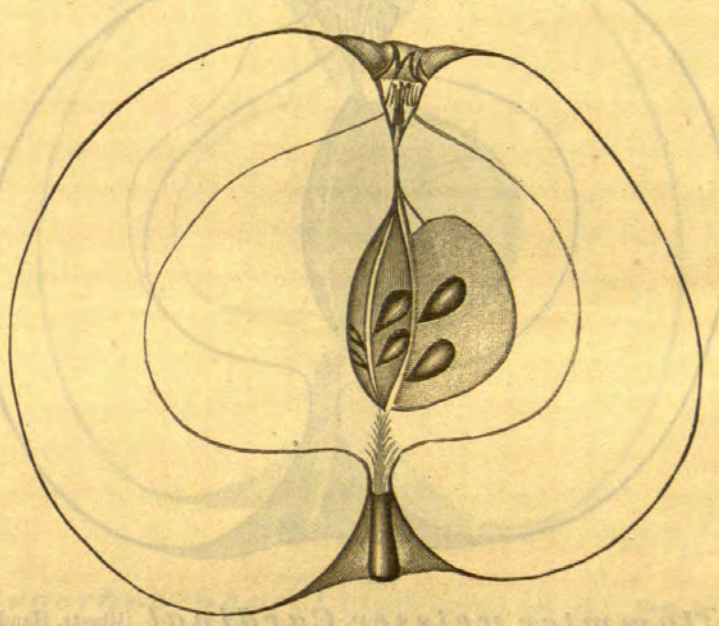
Die Schale ist sonnenwärts bald lebhafter, bald matter geröthet, dagegen deutlich roth gestreift.

---

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch.



66. *Papageiapfel* (Illustr. Handb.) ††, October bis December.

Illustr. Handb. IV, p. 401; Diel, XIII, p. 19. — Pomme Suisse panachée. Leroy, Dict. III, p. 827. — Suisse (Downing, p. 366).

Gestalt 80:60—66 (79:70—73, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich, etwas stielbauch. Stielwölb. breiter als die Kelchw. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, braun, wenig bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich drängend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, oft enge, zwischen flach, doch merklich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. kaum merklich kantig.

Stiel meistens holzig und mitteldick, etwa 10 mm lang, braun, fast kahl. Höhle mässig tief, mittelweit, fast eben, nicht weithin berostet.

Schale etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. sanft roth angelaufen, meistens zart roth gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich, hell umflossen. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

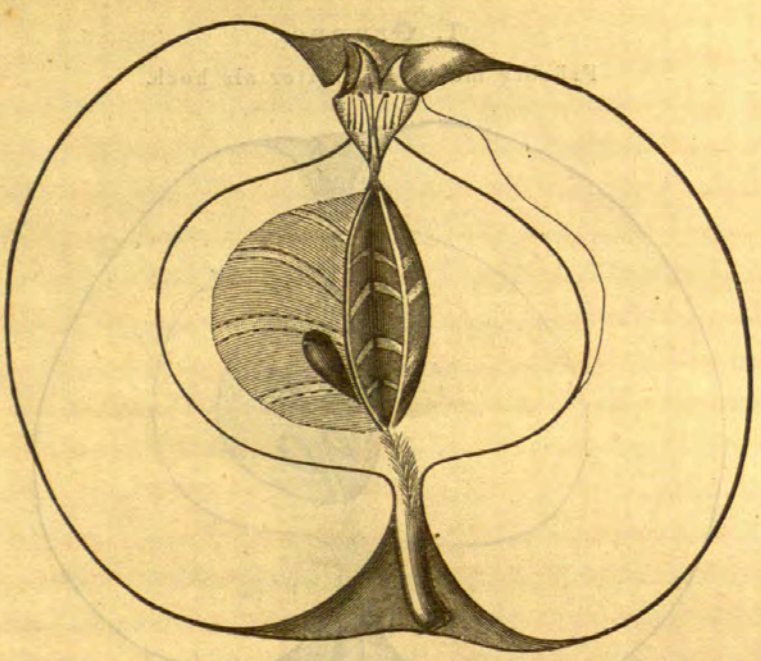
Kernhaus 50:40, zwiebelf. Kammern 12:23, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, geräumig, offen. Achsenh. bei grossen Früchten breit. Kerne meistens zu 2, klein, vollkommen, eiförm., scharf gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle kegel-, seltener kegeltrichterf., $^1/_2$, seltener $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, bis zur Theilung ziemlich dicht behaart. Staubfäden mittelständig, oft auch höher.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, locker, saftig, vorherrschend ganz angenehm weinig, kaum merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



67. *Geflammter weisser Cardinal* (Illustr. Handb.) fast 0††, November bis Januar.

Illustr. Handb. I, p. 451. — Diel, IV, p. 92. Vereinsbl. d. Deutsch. Pom.-V. 1886, p. 109.

Gestalt 86:65—70, abgest. rundlich, ziemlich mittel oder nur wenig stielbauch. Hälften ungleich. Die Früchte sind zuweilen höher gebaut.

Kelch meistens halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, etwas nach innnen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, meistens mittelweit, zwischen ungleichen, breit und flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, selten länger, grün und bräunlich, etwas behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, etwas faltig, zart hellbraun berostet.

Schale etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. meistens nicht weithin leicht punktirt geröthet, dunkler carmoisin geflammt und gestreift. Punkte sparsam, fein, hellbräunlich oder nur Dupfen. Anflüge von Rost unbedeutend und nicht häufig. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

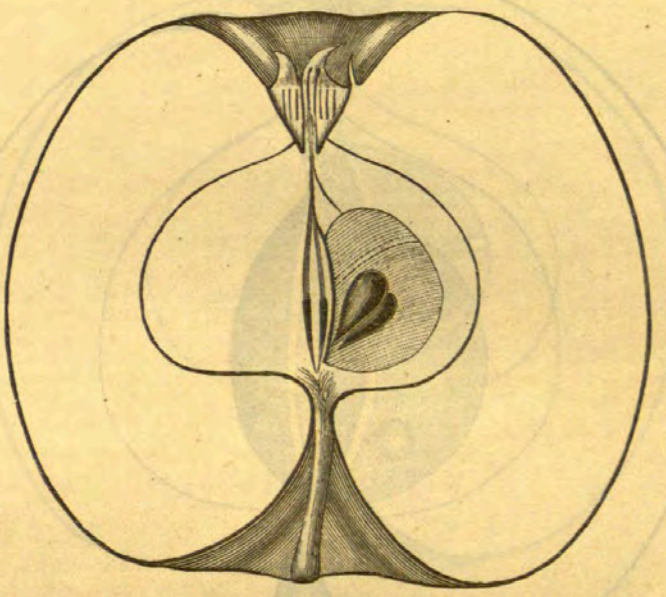
Kernhaus 50:38, flachrund zwiebelf. Kammern 15:27, auch etwas schmaler, an beiden Enden zugespitzt, zerrissen, flach, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 0 bis 2, kaum mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille lang, d. h. die Hälfte der Gesammtlänge verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht, fast wollig behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, halbfein, markig bis mürbe, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend ganz angenehm weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, Peters-Neuschottland bei Langfuhr, Gartenbau-Vereine Guben, Dr. Seelig-Kiel.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



68. *Bürgerherrnapfel* (Illustr. Handb.) fast 0††, Nov. bis Ende Febr.

Illustr. Handb. I, p. 395. — Diel, system. Verzeichn. Nr. 512. Vereinsbl. d. Deutsch. Pom.-V. 1886, p. 108.

Gestalt 74:62—66, abgest. rundl., wenig stielbauch. Hälften etwas, oft sehr merklich verschieden. Die Früchte sind bald flacher, bald höher gebaut.

Kelch halb offen bis offen, grünlich, etwas wollig. Blättchen breit, doch am Grunde oft etwas getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, ziemlich weit, zwischen ungleich, breit, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund, bei hochgebauten Früchten oft fast dreikantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick, bald kurz, bald 16 mm lang, braun, wenig behaart. Höhle tief, weit, flachrippig, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, erst matter, später lebhafter gelb, sonnenw. leicht punktirter, carmoisinrother Anflug und meistens deutliche, dunklere Streifen. Punkte sparsam, fein, hellbraun. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

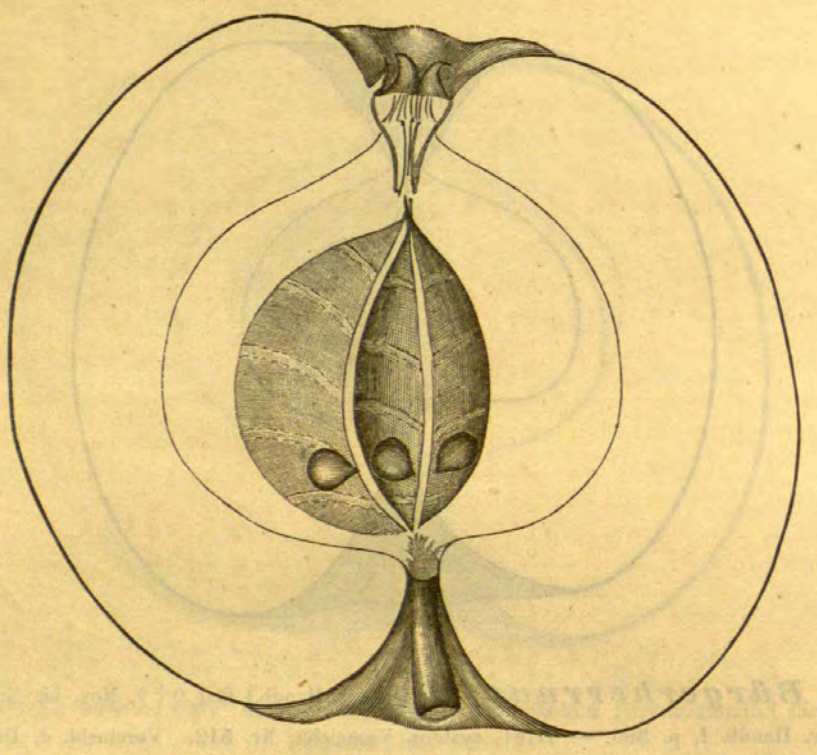
Kernhaus 39:29, zwiebelf. Kammern 12:19, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich flach, bald wenig, bald ziemlich weit offen. Achsenhöhle bald mässig, bald ziemlich breit. Kerne meist zu 2, kaum mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelkaffeebraun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille unter mittellang, etwa $^1/_8$ bis $^1/_6$ der Gesammtlänge verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht, wollig behaart. Staubfäden mittel- oder etwas unter mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, markig, saftig, nicht deutlich gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Endres-Salzburg, Oberdieck-Jeinsen, ebenso vom Vereine f. Pom.-Meinigen als Pleissner Rambour (Diel).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



69. *Mecklenburger Königsapfel* (Ill. H.) 0††, Dec. bis Febr.

Illustr. Handb. IV, p. 11.

Gestalt 90:77—80 (80:70—73, Illustr. Handb.), abgest. rundl. bis stark abgest. kegelwalzenf., wenig stielbauch. Stielwölb. meistens etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften wenig verschieden.

Kelch halb offen bis geschlossen, braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen starken, breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt kantig.

Stiel holzig, meistens dick, etwa 15 mm lang, braun, schwach flaumig. Höhle tief, weit, faltig, schwach berostet.

Schale ziemlich dick, glatt, geschmeidig, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. ziemlich dunkel carmoinsinroth überzogen, schattenw. heller, mehr punktirt geröthet, ringsum, meistens breit und lang dunkler roth gestreift. Dupfen zahlreich, fein, sonnenw. hell umflossen. Welkt nicht. Geruch merklich.

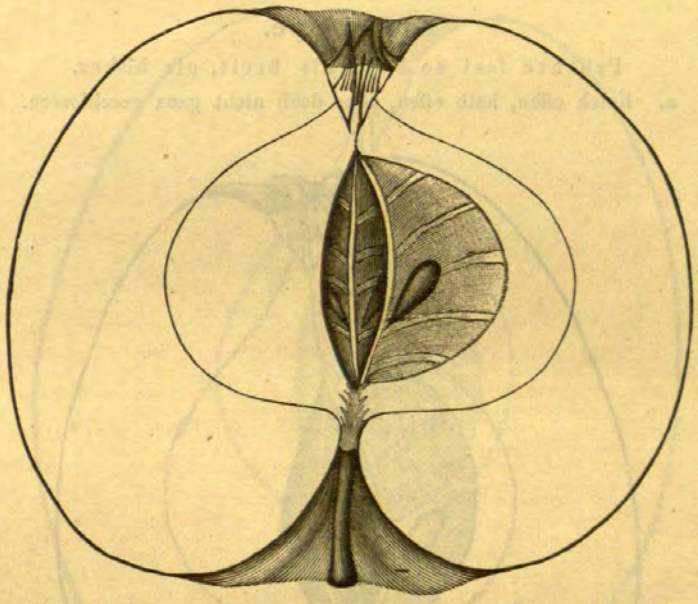
Kernhaus 53:47, rundlich zwiebelf. Kammern 12:35, sichelförm., an beiden Enden spitz, zerrissen, meistens weit offen, mit breiter Achsenh. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, rund eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun, oft schlotternd.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, schwach flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgrünlichweiss, ziemlich grob, locker, genügend saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Lauche-Potsdam, ebenso doch ohne Namen von Kolbe-Langwarden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



70. Türkenapfel (Illustr. Handb.) ††, Ende November bis März.

Illustr. Handb. I, p. 401. — Türken-Calvill (Diel, II, p. 18).

Gestalt 79:64—66 (90:79, Illustr. Handb.), abgest. rundlich, etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften wenig verschieden.

Kelch meistens geschlossen, bräunlich und grün, etwas bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen Falten und ungleich und flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, kurz oder an 15 mm lang, grünlich und bräunlich, etwas behaart. Höhle tief, mittelweit, faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später gelb, sonnenw. oft nur punktirt geröthet, ziemlich weithin dunkler carmoisin gestreift. Punkte mässig häufig, fein, meistens bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 46:36, zwiebelf. Kammern 14:27, breitsichelf., an beiden Enden spitz, sehr zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne meistens zu 1, mittelgross, sehr lang und schmal, lang gespitzt, braun, oft nicht vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille fast mittellang verwachsen, am Grunde etwas schwächer, in der Theilung dicht filzig behaart. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch fast weisslich, ziemlich grob, markig, saftig, etwas herbe, vorherrschend und stark weinig, kaum etwas süss.

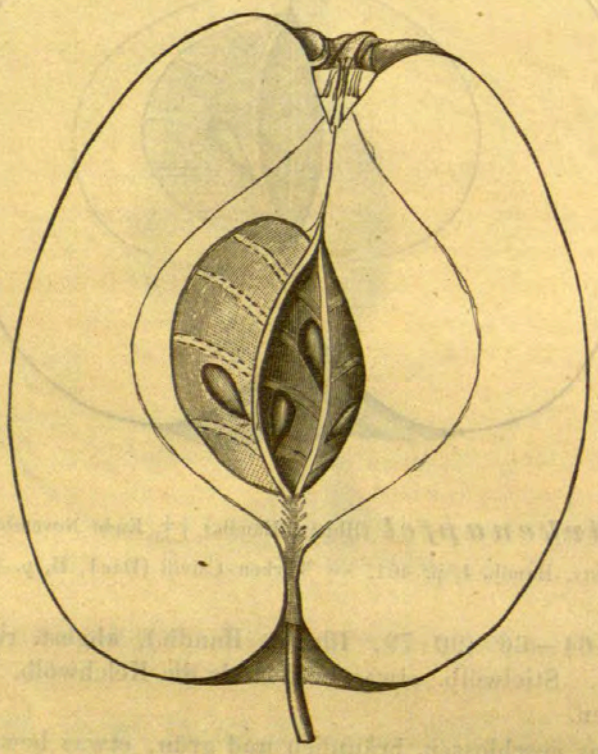
Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte fast so hoch als breit, oft höher.

a. Kelch offen, halb offen, oder doch nicht ganz geschlossen.



71. *Prinzenapfel* (Illustr. Handb.) 00††, October bis Januar.

Illustr. Handb. I, p. 57. — Melon (Leroy, Dict.). — Prinz (Downing).

Gestalt 66:74—77, eiwalzen- bis langeiförmig, etwas stielbauch. oder mittelbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde oft sich nicht berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, enge, zwischen nach dem Bauche zu sich abflachenden Rippen, doch ist der Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 20 mm lang, hellbraun, kahl. Höhle meistens mässig tief und mittelweit, nicht merklich faltig, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, gelblichgrün, später hellgelb, sonnenw. meistens matt, punktirt geröthet, dunkler roth, kurz gestreift. Punkte zahlreich, sehr fein, bräunlich, theils nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr merklich.

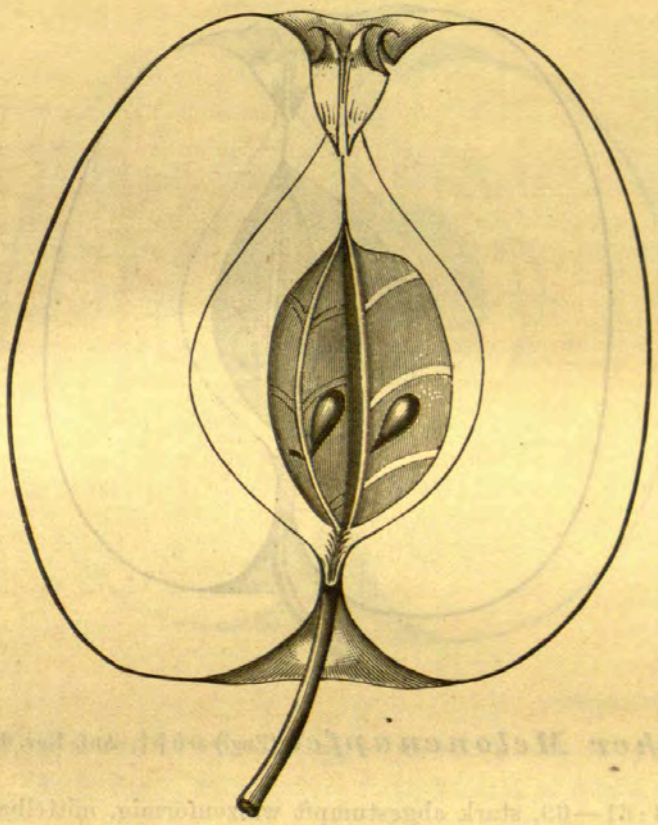
Kernhaus 40:49, breit eilanzettlich. Kammern 11:31, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, zerrissen, ziemlich flach, weit offen. Achsenh. meistens recht breit. Kerne zu 1 bis 2, unter mittelgross, eiförmig, lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., fast ½ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung stark, fast wollig behaart. Staubfäden meistens unter mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, mürbe, saftig, nicht stark, doch angenehm gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Lauche-Potsdam, Kolbe-Langwarden, Verein für Pomologie-Meiningen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



72. *Langelandsapfel* (Eng.) 00††, Ende October bis Januar.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V., 1887, p. 111.

Gestalt 74 : 76—77, abgestumpft eiwalzenf., etwas stielbauch. bis mittelbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, nach innen geneigt, mit langer, schmaler, aufrechter und nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen ziemlich flachen, flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 26 mm lang, hellbraun, fast kahl. Höhle meistens ziemlich flach, mittelweit, ziemlich eben, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. meistens nur schwach punktirt geröthet, dunkler carmoisin, deutlich gestreift. Punkte mässig zahlreich, sehr fein, theils braun, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

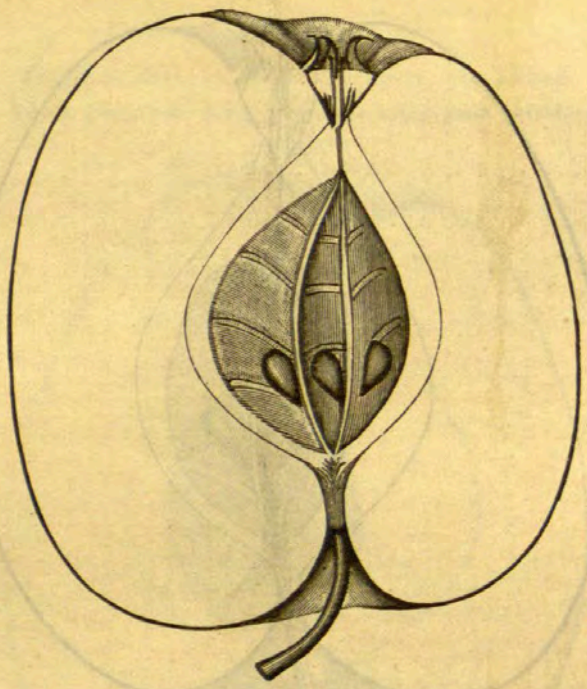
Kernhaus 34 : 49, eilanzettlich. Kammern 10 : 32, stielw. spitz, kelchw. etwas abgestumpft oder abgerundet, zerrissen, ziemlich flach, weit offen. Achsenh. meist recht breit. Kerne meistens zu 1, ziemlich klein, lang eiförmig, lang gespitzt, dunkelbraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., etwa $\frac{1}{2}$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dichter behaart. Staubfäden meistens unter mittelständig, oft im inneren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, markig bis mürbe, etwas locker, saftig, merklich und angenehm, doch nicht stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Frucht erhielt ich von Matthiesen-Gundsömagle (Dänemark). Ich kann sie von einem normal entwickelten grossen Exemplare des Prinzenapfels (Illustr. Handb.) nicht unterscheiden. Matthiesen hält die Sorten für verschieden, da der Baum des Langelandsapfels mehr dem eines Gravensteiners, als dem eines Prinzenapfels gleiche, auch früher blühe als dieser.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



73. *Rother Melonenapfel* (Eng.) 00††, Anf. Nov. bis Anf. Januar.

Gestalt 63:61—69, stark abgestumpft walzenförmig, mittelbauch. Hälften ungleich.

Kelch fast geschlossen, grün und braun, bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, weit, zwischen ziemlich starken, flach und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, recht dünn, etwa 20 mm lang, braun, ziemlich kahl. Höhle kaum mitteltief, enge, eben, ziemlich weithin grünlichbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb, fast gelb, sonnenwärts weithin blutroth überzogen, schattenwärts meistens ziemlich ringsum etwas heller, mehr punktirt geröthet, nicht auffällig, oft nur schattenw. deutlich dunkler gestreift und geflammt. Punkte sparsam, fein, bräunlichgrau. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

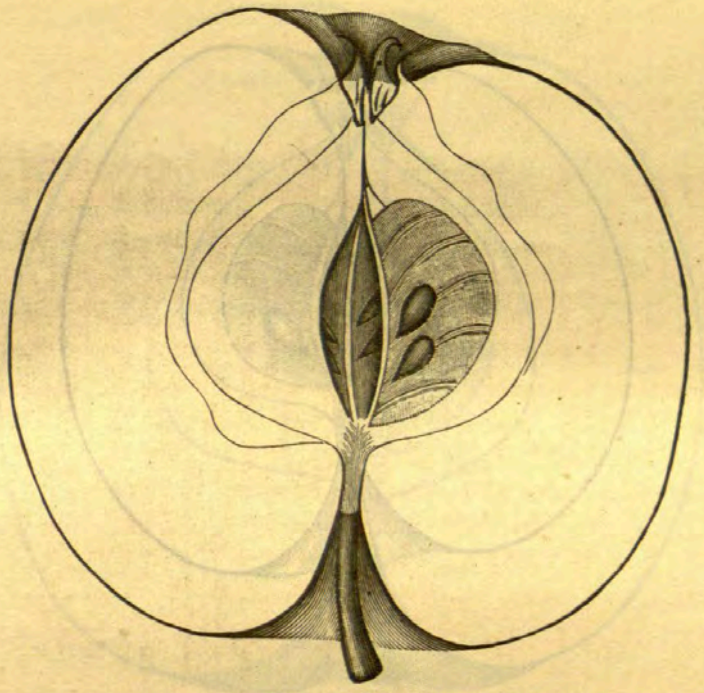
Kernhaus 28:40, eilanzettlich. Kammern 10:32, an beiden Enden gleich fein gespitzt, fein doch reichlich zerrissen, mittelgeräumig, weit offen. Achsenh. breit, Kerne zu 1, klein, eiförmig, gespitzt, braun, nicht immer vollkommen.

Kelchhöhle ziemlich breiter Kegel, $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille recht lang verwachsen, locker behaart. Staubfäden im inneren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein bis fein, markig, locker, saftig, angenehm, doch nicht stark gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Seelig-Kiel unter obigem Namen. Die Sorte soll in Schleswig-Holstein verbreitet und beliebt sein.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



74. *Millet's Schlotterapfel* (Illustr. Handb.) fast ††, Nov. bis Jan.

Illustr. Handb. IV, p. 397. — P. de Baratte in Belgien.

Gestalt 78:69—73, oft höher (78:79—80) (87:115, Illustr. Handb., wahrscheinlich nach einer ungewöhnlich grossen und abnorm entwickelten Frucht) abgest. eiförm. bis eiwalzenförmig, etwas stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch halb offen, grünlich und braun, wenig behaart. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, doch oft verstümmelt, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen starken, nach dem Bauche zu sich schnell abflachenden Rippen. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 18 mm lang, braun, wenig behaart. Höhle tief, enge, eben, berostet.

Schale glatt, geschmeidig, mattglänzend, grünlich, später gelblich, doch ringsum, sonnenw. dunkel, schattenw. heller trübroth überzogen, nicht reichlich und sehr auffällig, doch deutlich dunkler carmoisin gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, als gelblichgraue Dupfen erscheinend. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

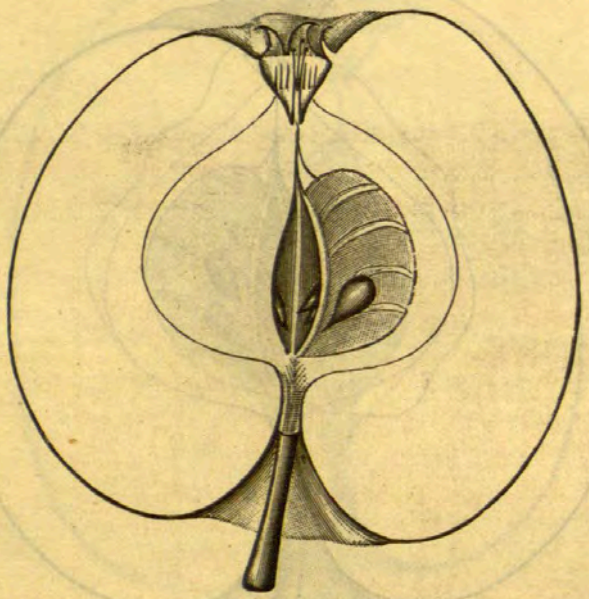
Kernhaus 40:40, breit eiförmig, häufig mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 12:27, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, reichlich, doch ziemlich fein zerrissen, mässig geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 4, klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle stumpfer Kegel, fast ½ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung locker behaart. Staubfäden unter mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fast weisslich, etwas grob, ziemlich fest, später markig, saftig, nicht deutlich gewürzt, weinig, fast ebenso süss, nicht edel.

Die Früchte erhielt ich von Moormann-Wildpark bei Potsdam, Fr. Lucas-Reutlingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



75. *Gestreifter Römerapfel* (Ill. H.) 0††, Mitte Nov. bis Anf. Jan.
Müschen II, Nr. 224. — Illustr. Handb. I, p. 59.

Gestalt 68:58—63, oft höher (78:70—78, Illustr. Handb.), abgestumpft eiförmig, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften ungleich.

Kelch halb offen, zuweilen fast geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, mässig weit, zwischen flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 21 mm lang, meist bräunlich, etwas wollig. Höhle mitteltief, mässig weit, fast eben, hellbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. oft weithin, ziemlich leicht, mehr punktirt roth überzogen, ziemlich reichlich dunkler carmoisin gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, graubraun. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

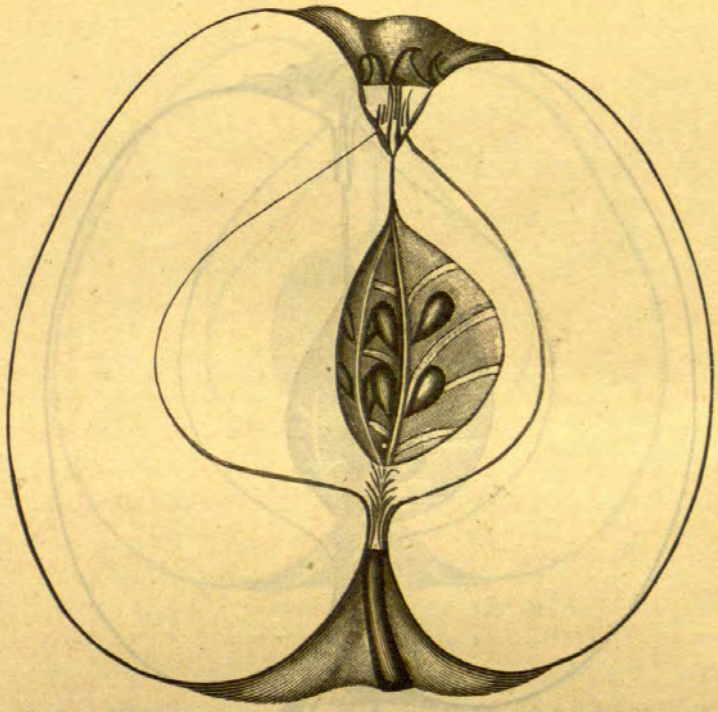
Kernhaus 37:32, rundlich zwiebelf. Kammern 11:23, stielwärts spitz, kelchw. abgerundet, reichlich, doch ziemlich fein zerrissen, mittelgeräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförmig, $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, am Grunde kahl, oder sparsam behaart, in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrünlichweiss, fast weisslich, ziemlich fein, markig bis mürbe, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend ziemlich mild weinsäuerlich, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Müschen-Belitz bei Neukrug (Mecklenburg) und Dr. Seelig-Kiel.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



76. *Woltmann's Schlotterapfel* (Ill. H.) ††, Nov. bis Febr.

Illustr. Handb. IV, p. 399.

Gestalt 81:70—77 (80:79—82, Illustr. Handb.), abgest. rundlich kegelf. bis walzenf., bald etwas stielbauch., bald mittelbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch halb offen bis offen, grünlich und braun, fast kahl. Blättchen ziemlich breit, doch am Grunde etwas getrennt, ziemlich kurz, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, mittelweit, zwischen flach und breit bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, meistens mitteldick, etwa 16 mm lang, braun, kahl. Höhle tief, weit, schwach faltig, etwas berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, glänzend, hellgrün, später gelb, sonnenw. leicht roth überzogen, schattenw. mehr punktirt geröthet, fast ringsum dunkler carmoisin gestreift. Punkte sparsam, meistens fein und graubraun. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

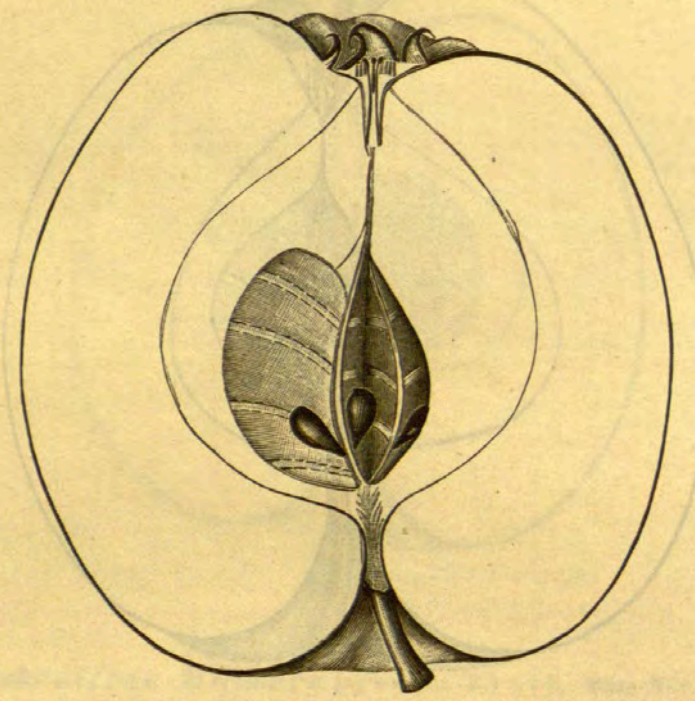
Kernhaus 45:42, eizwiebelf. Kammern 11:29, an beiden Enden scharf gespitzt, zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit bis recht breit. Kerne zu 1 bis 4, ziemlich klein, meistens vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille gut mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung locker behaart. Staubfäden im inneren Drittel.

Fleisch hellgelblich, unter der Schale oft leicht geröthet, fast halbfein, etwas locker, markig bis mürbe, saftig, nicht gewürzt, weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Jühlke-Sans-souci bei Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



77. *Gailly's Herzogin von Brabant* (Eng.) 0††, Nov. bis Febr.

Duchesse de Brabant (Annal. de Pom. VI, p. 63) von Gailly in Laeken erzogen und beschrieben. Leroy, Dict. III, p. 277.

Gestalt 75:70—76, walzenf. bis rundlich kegelf., mittel- oder etwas stielbauchig. Hälften wenig verschieden.

Kelch ziemlich offen, breit, grün und braun, flaumig. Blättchen breit, doch am Grunde getrennt, mittellang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenkung ziemlich flach, weit, zwischen flachen, ungleich, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 12 mm lang, grün und schmutzigbraun, fast kahl. Höhle unter mitteltief, mittelweit, fast eben, schwach berostet.

Schale glatt, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. nicht weithin leicht punktirt geröthet, mit einzelnen kurzen, breiten, dunkler rothen Streifen. Punkte sparsam, fein, braun. Baumflecke nicht selten. Welkt nicht. Geruch merklich.

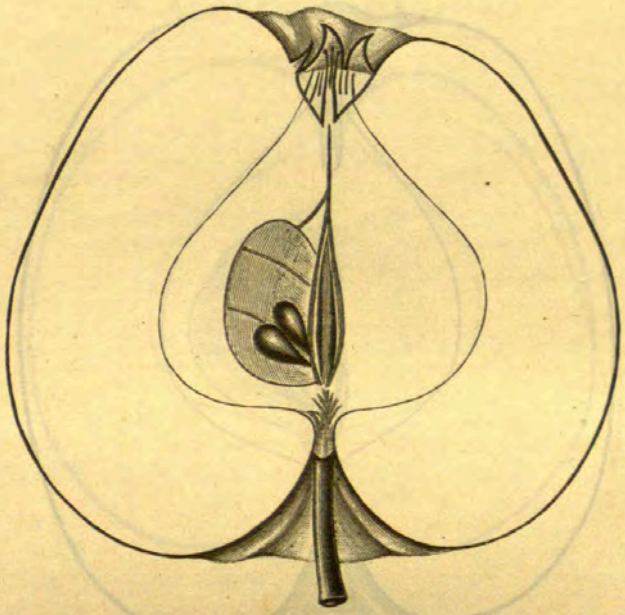
Kernhaus 42:49, eiförmig. Kammern 13:27, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne meist zu 1, klein, eiförmig, spitz, braun, zuweilen unvollkommen.

Kelchhöhle trichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung flaumig, Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, halbfein, markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend angenehm weinig, kaum merklich süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis-Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



78. *Crede's Wilhelmsapfel* (Illustr. Handb.) ††, November bis Febr.

Illustr. Handb. VIII, p. 17. — Crede's grosser Wilhelmsapfel (Diel, XXI, p. 20).

Gestalt 70:60—63 (80:70—75, Illustr. Handb.), zuweilen höher gebaut, abgestumpft rundlich kegelf. bis eikegelf., stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch halb offen, grün und braun, bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, aufrecht. Einsenkung mitteltief, mässig weit, zwischen flach, doch deutlich bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 16 mm lang, meistens bräunlich, flaumig. Höhle ziemlich tief und weit, schwach faltig, stark berostet.

Schale glatt, mattglänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. trübcarmoisin leicht geröthet, nicht stark, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte mässig zahlreich, sehr fein, meistens nur helle Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

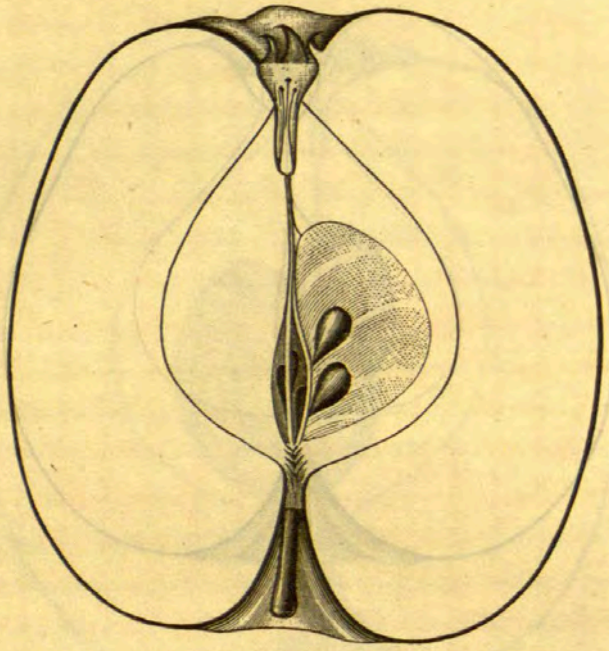
Kernhaus 38:36, zwiebelf., kelchw. meistens lang zugespitzt. Kammern 10:20, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, bald schmal, bald weit geöffnet. Achsenhöhle bald ziemlich schmal, bald breit. Kerne zu 1 bis 2, mässig gross, eiförmig, kurz gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrünlichweiss, halbfein, markig, später ziemlich mürbe, saftig, undeutlich gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim als „Schafsnase", ich halte sie für Crede's Wilhelmsapfel (Illustr. Handb.).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



79. *Winter-Prinzenapfel* (Eng.) 00††, Ende December bis Ende März.

Vereinsblatt d. Deutsch. Pom.-V., Jahrgang 1887.

Gestalt 69:69—72, walzenf., kaum etwas stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch fast halb offen, grün und bräunlich, fast kahl. Blättchen fast mittelbreit, am Grunde sich meistens nicht berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, enge, zwischen flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang, meist bräunlich und kahl. Höhle tief, enge, faltig, ziemlich weithin berostet.

Schale glatt, grün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. meistens schwach geröthet und blasscarmoisin gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, braun. Kleine Anflüge von Rost finden sich nicht selten. Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr merklich.

Kernhaus 35:41, eiförmig. Kammern 14:25, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, namentlich stielw. offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, meist vollkommen, eiförmig, ziemlich scharf gespitzt, braun, oft schlotternd.

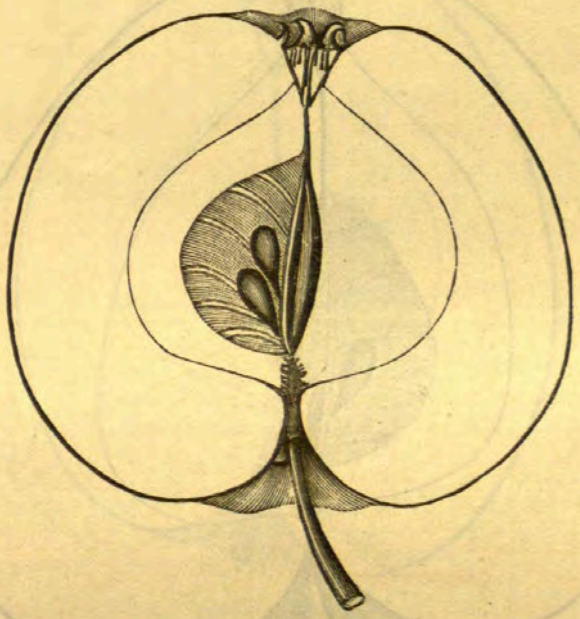
Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden mittel- oder über mittelständig, oft im äusseren Drittel.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, ziemlich fein, markig, saftig, angenehm gewürzt, etwas vorherrschend weinig, süss.

Die Früchte erhielt ich von Rüppel-Bergedorf bei Hamburg. Die Sorte soll unter obigem Namen in jener Gegend verbreitet und beliebt sein.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch ganz geschlossen.



80. Grünhofer Hasenkopf (Illustr. H.) 0††, Ende Novbr. bis Febr.

Diel, system. Verz. Nr. 508. — Illustr. Handb. IV, p. 29.

Gestalt 66 : 57 — 58, oft höher (67 : 68 — 70, Illustr. Handb.), etwas abgest. bald kurz, bald lang eiförmig, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, wenig bis mittelweit, zwischen kleinen, flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang, meist braun, kahl. Höhle flach, mässig weit, wenig faltig, zuweilen mit kleinem Fleischwulst, nicht oder wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. meistens wenig, oft kaum merklich carmoisin überzogen, ziemlich reichlich, oft weithin glänzend carmoisin gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

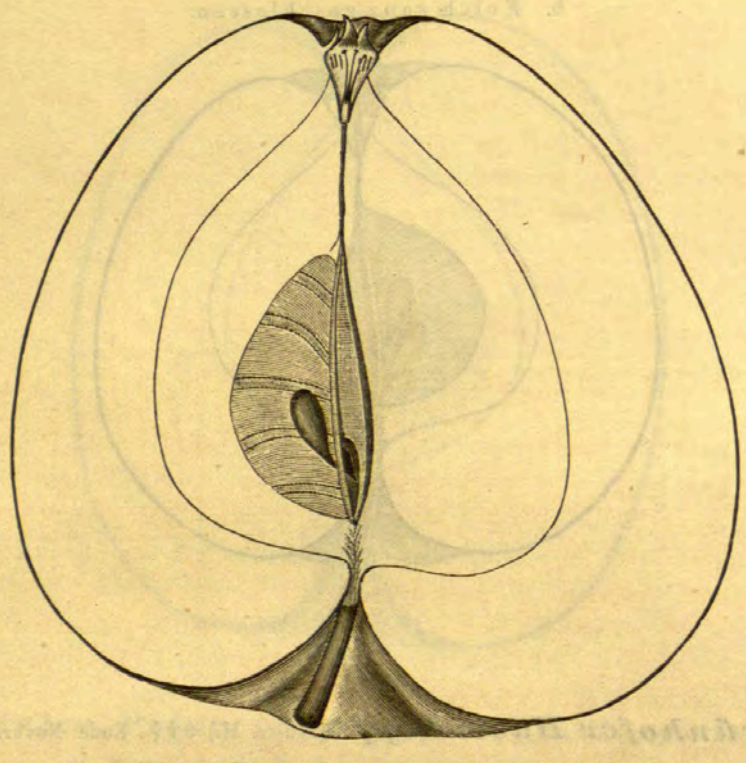
Kernhaus 38 : 36 (38 : 47, Illustr. Handb.), eizwiebel- bis eiförmig. Kammern 12 : 25, stielw. spitz, kelchw. meistens noch spitzer, seltener etwas abgest. zugespitzt, reichlich, doch fein zerrissen, ziemlich flach, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2 bis 4, mässig gross, lang eiförmig lang gespitzt, dunkelbraun, oft nicht vollkommen, zuweilen schlotternd.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde nicht oder wenig, in der Theilung mehr behaart. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, markig, saftig, nicht deutlich gewürzt, etwas vorherrschend, ziemlich mild weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



81. *Rheinische Schafsnase* (Eng.) ††, Ende Novbr. bis Ende Febr.

Vereinblatt f. d. Deutsch. Pom.-V., Jahrg. 1886, p. 41.

Gestalt 84:80—83, kegelf., sehr stielbauch. Stielwölb. flach. Kelchw. zugespitzt, meistens wenig abgest. Hälften nur etwas verschieden.

Kelch geschlossen, klein, grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, enge, zwischen feinen, flach bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 15 mm lang, braun, behaart. Höhle mitteltief, weit, faltig, berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. mehr oder weniger weithin punktirt geröthet, deutlich, oft stark dunkel carmoisin gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, braun. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

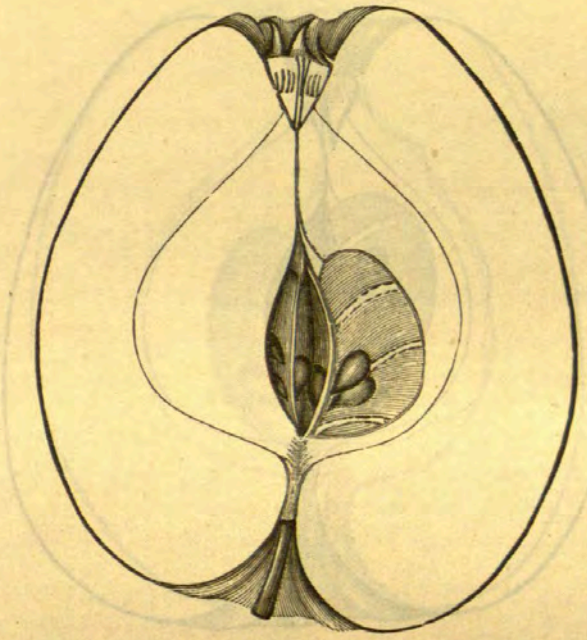
Kernhaus 48:57; lang zwiebeleiförm. Kammern 12:32, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet oder abgest., zerrissen, ziemlich flach, wenig geöffnet. Achsenhöhle schmal. Kerne meistens zu 1, mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle schmal kegel- bis kegeltrichterf., kaum $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung etwas mehr flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, kaum halbfein, markig, etwas locker, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend ganz angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren. Die Sorte soll in jener Gegend als Schafsnase verbreitet sein, wird geschätzt, ist sehr widerstandsfähig und hart.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



82. Berliner Schafsnase (Diel) ††, December bis März.

Diel, XVIII, p. 18. — Illustr. Handb. I, p. 209. — P. de Berlin (Leroy, Dict.).

Gestalt 65 : 66 — 72, etwas abgest. lang eiförm., häufig mehr walzen-, selten mehr kegelförm., wenig stielbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch geschlossen oder etwas offen, grün und braun, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang und fein gespitzt, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief und enge, zwischen mässig starken, flach über die Frucht laufenden Rippen, Querschnitt flachkantig, oft fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang, meist bräunlich, etwas behaart. Höhle mitteltief, mässig weit, wenig faltig, wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. meistens leicht punktirt, zuweilen kaum merklich geröthet, wenig auffallend, doch meistens deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunliche oder helle Dupfen. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

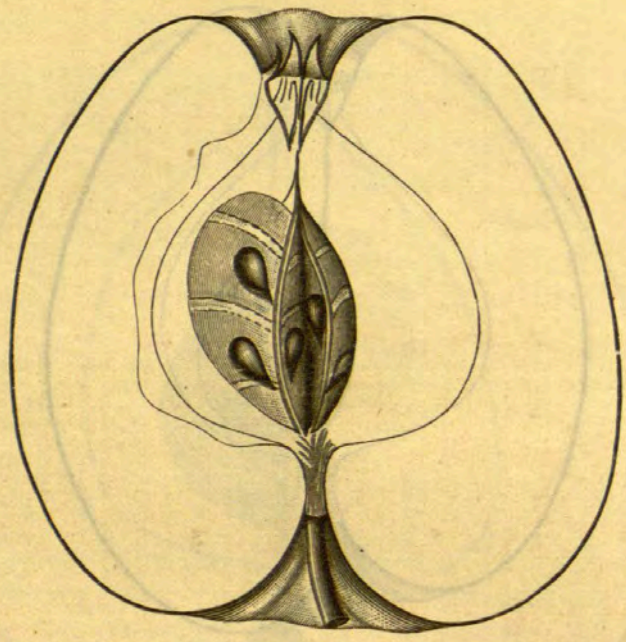
Kernhaus 39 : 42, zwiebeleiförmig. Kammern 11 : 23, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich flach, meistens weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2, klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun, zuweilen schlotternd.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl, oder in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, etwas fest, saftig, nicht deutlich gewürzt, oft etwas grausig, vorherrschend weinig, meistens merklich weniger süss.

Die Früchte erhielt ich durch H. Lehmann von Conrad-Freilingen bei Wannsee bei Berlin.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



83. Gelber Eckapfel (Illustr. Handb.) ††, Ende December bis Ende März.
Illustr. Handb. I, p. 51.

Gestalt 70:69 — 71, walzenf., wenig stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, mehr braun als grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sehr wenig getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief und enge, zwischen breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig, oft auch breit oder dreikantig.

Stiel holzig, kaum mitteldick, etwa 13 mm lang, braun, behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, wenig faltig, etwas berostet.

Schale geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. goldiger und nicht weithin leicht carmoisin angeflogen, dunkler, doch oft nur schwach gestreift. Punkte mässig zahlreich, sehr fein, braun oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

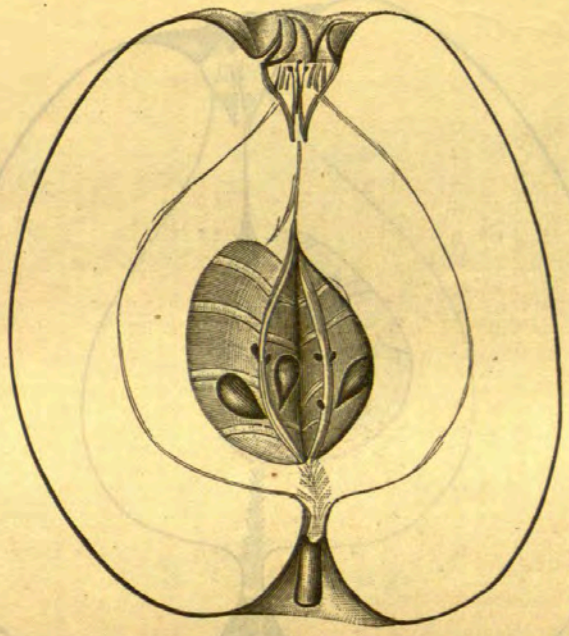
Kernhaus 38:39, eizwiebelf. Kammern 11:28, stielw. spitz, kelchw. breiter, abgerundet, zerrissen, geräumig, ungleich, oft weit offen. Achsenh. meistens breit. Kerne zu 2, mittelgr., eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun, oft unvollkommen, auch schlotternd.

Kelchhöhle kegel- bis fast kegeltrichterf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittelweit verwachsen, selbst in der Theilung kaum flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch fast weisslich, grob, fest bis brüchig, ziemlich saftig, nicht gewürzt, fast ausschliesslich, doch nicht scharf weinig, nicht merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



84. *Rheinischer Krummstiel* (Illstr. H.) ††, Anf. Decbr. bis April.

Diel, XXVI, p. 12. — Illustr. Handb. IV, p. 205.

Gestalt 62:69 — 71 (69:67 — 71, Illustr. Handb.), walzenf., fast mittelbauch., zuweilen walzenkegelf. oder rundlich kegelf., mehr stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch meistens geschlossen, bräunlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, enge, zwischen flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, zuweilen etwas fleischig, mitteldick, meistens kurz, etwa 7 mm lang, braun, stark flaumig. Höhle meistens mässig tief, enge, eben, häufig mit einem den Stiel zur Seite drängenden Fleischwulst, berostet.

Schale etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später citronengelb, sonnenw. bald punktirt geröthet, bald dunkler roth überzogen, dunkler carmoisin breit gestreift. Dupfen mittelzahlreich, fein, hell. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

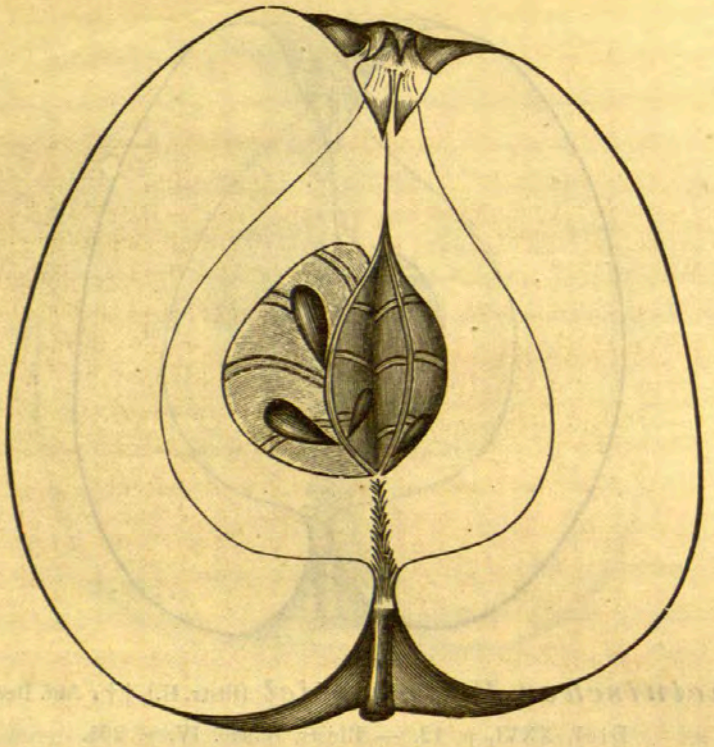
Kernhaus 40:46, eiförmig. Kammern 9:26, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, meistens selbst weit offen mit breiter Achsenh. Kerne zu 2, kaum mittelgross, eiförmig, kurz und scharf gespitzt, braun, oft zum Theil nicht entwickelt.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille gut mittellang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in d. Theilung dicht behaart. Staubfäden mittel- oder etwas über mittelständ.

Fleisch weisslich, kaum halbfein, markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Schlösser-Ehrenfeld bei Cöln, Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



85. *Halberstädter Jungfernapfel* (Eng.)††! fast 0. Decbr. bis Mai.

Vereinsblatt für den Deutsch. Pom.-V., Jahrg. 1885, p. 34.

Gestalt 80:74 — 80, zuweilen etwas niedriger, abgest. eikegelf., stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich drängend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen ungleichmässig, flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, braun, wenig flaumig. Höhle fast mitteltief, weit, schwach faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. fein punktirt carmoisin geröthet, deutlich dunkler gestreift. Punkte kaum vorhanden, Dupfen zahlreich. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

Kernhaus 46:52, zwiebelf., kelchw. bald lang, bald kurz zugespitzt. Kammern 12:26, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet, zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 3, gross, eiförmig, lang gespitzt, dunkelbraun, zuweilen zum Theil unvollkommen, auch schlotternd.

Kelchhöhle kegef., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, schwach flaumig, am Grunde fast kahl. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch fast weisslich, gröblich, locker, sehr saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Beucke-Schwanebeck bei Halberstadt, wo die Sorte als Jungfernapfel sehr verbreitet ist und für den Haushalt in erster Linie geschätzt wird.. Beucke sagt: Baum eichengross, auf dem Boden nicht eigen, ausserordentlich fruchtbar.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



3. Ordnung.

Deckfarbige Schlotteräpfel.

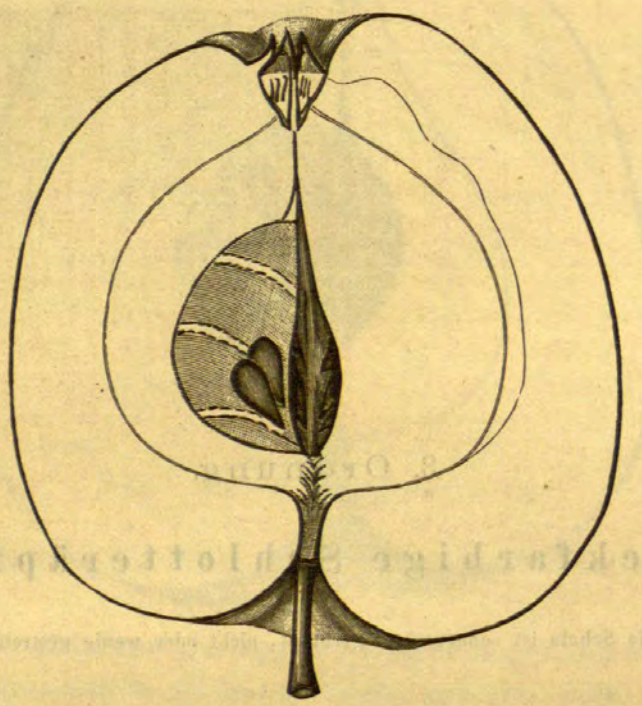
Die Schale ist sonnenwärts geröthet, nicht oder wenig gestreift.

---

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte etwas breiter als hoch.



86. *Rother Eckapfel* (Illustr. Handb.) †† fast 0, Anf. Decbr. bis März.

Beyer im Teutsch. Obst-Gärt. XIX, p. 228. — Illustr. Handb. I, p. 53.

Gestalt 72:68—73, oft breiter (90:79—81, Illustr. Handb.), abgest. eiwalzen- bis kegelförm., etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen nicht starken, aber breit und deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, grün und braun, oft röthlich, flaumig. Höhle mässig bis mitteltief, ziemlich weit, etwas faltig, wenig und zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas fettig und glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. oft weithin carmoisinroth überzogen oder nur punktirt geröthet, nicht stark, doch deutlich dunkler gestreift. Helle Dupfen ziemlich zahlreich, bräunliche Punkte selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

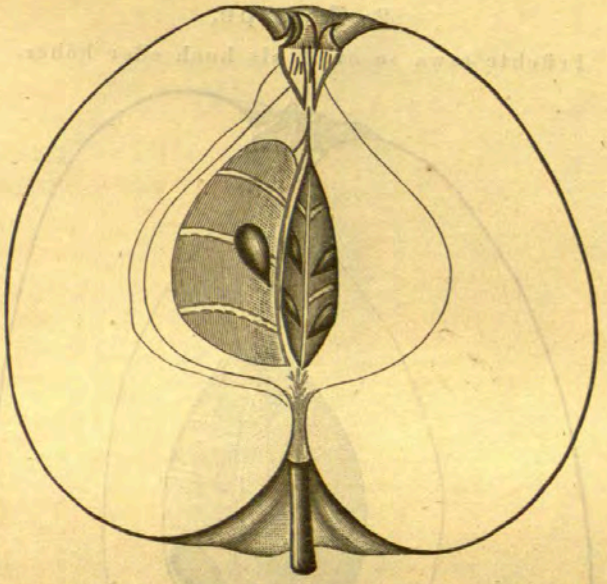
Kernhaus 47:45, zwiebelei-, oft auch zwiebelf. Kammern 15:27, an beiden Enden spitz, oder kelchw. wenig abgest., nicht reichlich, doch breit zerrissen, etwas flach, offen, doch oft nur stielw. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, ziemlich gross, lang eiförmig, meistens lang gespitzt, dunkelbraun. selten vollkommen.

Kelchhöhle etwas stumpf kegel- bis kegeltrichterförm., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in d. Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, etwas fest bis markig, saftig, nicht deutlich gewürzt, oft fast etwas grausig, etwas vorherrschend mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Frau Wätjen-Halchter bei Wolfenbüttel.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



87. *Winter-Postoph* (Illustr. Handb.) 0††, Anf. Januar bis Juni.

Diel, X, p. 14. — Illustr. Handb. I, p. 205. — Postophe d'hiver (Leroy, Dict.).

Gestalt 67 : 60—61, rundlich eiförm. bis abgest. rundlich kegelf., stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde sich meistens berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen ziemlich kantigen, doch flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm l., braun, etwas flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, etwas faltig, schwach berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später gelblich, meistens ringsum sonnenw. dunkler, fast blutroth, schattenw. etwas matter überzogen, selten deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, oft nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 36 : 35, eizwiebelf. Kammern 13 : 26, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, meistens nicht weit offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgr., eiförmig, gespitzt, kaffeebraun, nicht alle vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis fast kegeltrichterf., gut $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

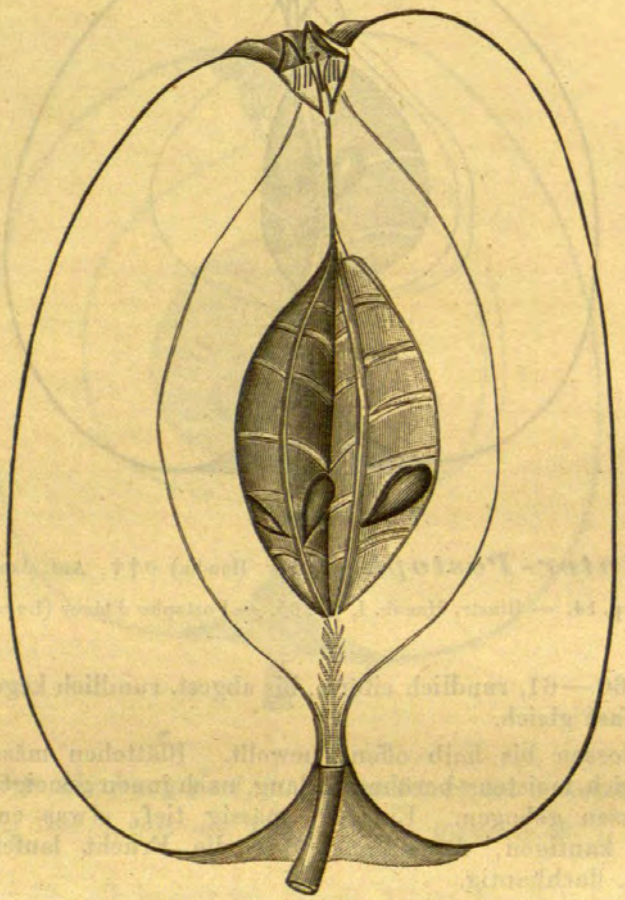
Fleisch gelblich bis grüngelblichweiss, zuweilen mit röthlichem Anfluge und röthlichen Gefässbündeln, ziemlich fein, markig, saftig, nicht deutlich gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Lippold-Dresden, v. Hinnüber-Moringen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte etwa so breit als hoch oder höher.



88. Rothe Walze (Illustr. Handb.) †, Ende October bis Ende December.

Diel, IV, p. 33. — Illustr. Handb. I, p. 55.

Gestalt 70 : 92—95, oft etwas kürzer (79 : 80—87, Illustr. Handb.), walzenf., mittelbauch. Hälften meistens nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grünlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, mässig weit, zwischen Falten und flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. nicht rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 15 mm l., bräunlich, wollig. Höhle mitteltief, weit, eben, grünlich, wenig berostet.

Schale fein, geschmeidig, etwas fettig, glänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. dunkler, schattenw. mehr punktirt geröthet, geflammt und undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, fast nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

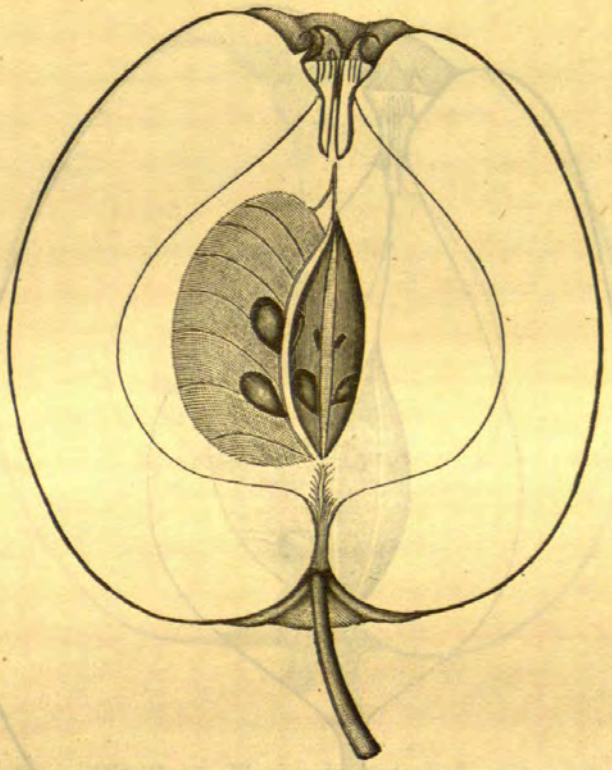
Kernhaus 39 : 68, breit lanzettlich. Kammern 8 : 40, sichelf., stielw. spitz, kelchw. nicht deutlich abgestumpft, sehr zerrissen, weit offen, oft fast zusammenfliessend. Achsenh. breit. Kerne zu 0 bis 1, mittelgr., lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen, auch schlotternd.

Kelchhöhle kegelf., 1/3 zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung bewollt. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, grob, locker, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend weinsäuerlich, wenig süss.

Die Frucht erhielt ich von Driese-Gross-Kammin bei Vietz a. Oder.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



89. *Apfel von Akerö* (Eng.) 00††, Ende October bis Ende Januar.

Eine Beschreibung ist mir nicht bekannt.

Gestalt 67 : 65—69, etwas abgestumpft länglichei- bis eiwalzenförm., wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften fast gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, meist grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen flachen, flach aber deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 22 mm l., grünlich und braun, kahl oder wenig flaumig. Höhle flach, weit, etwas faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgelb, sonnenw. weithin leicht roth überlaufen oder punktirt geröthet, nicht oder nicht deutlich gestreift. Punkte sehr sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

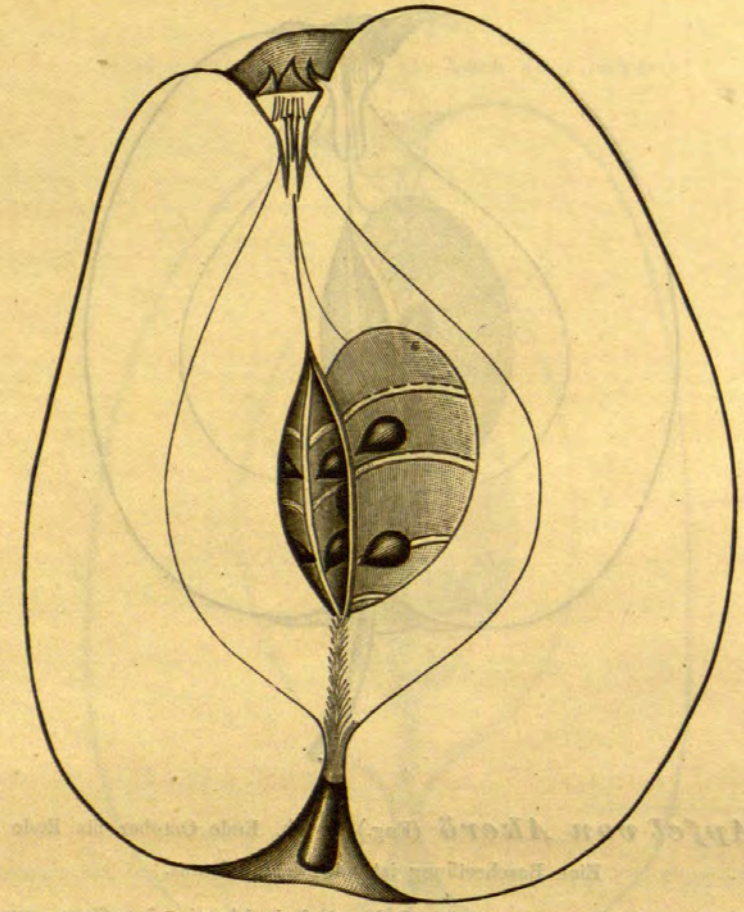
Kernhaus 43 : 45, eizwiebel- bis eiförmig. Kammern 13 : 29, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, reichlich, doch fein zerrissen, mittelgeräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 4, klein, kurz eiförmig, kurz gespitzt, dunkelkaffeebraun, zum Theil unvollkommen.

Kelchhöhle trichterförm. mit breiter Röhre, $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille recht lang verwachsen, am Grunde schwächer, in der Theilung stärker, oft fast wollig behaart. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, mürbe, saftig, nicht gerade stark, doch angenehm gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Tunica-Lehndorf bei Braunschweig, Reis von Oberdieck-Landes-Baumschule-Braunschweig. Ist Nr. 71, 72, 73 und 79 sehr ähnlich, nicht gleich. Diese fünf Sorten gehören nach Fleisch und Geschmack nicht zu den Schlotteräpfeln, lassen sich aber nach den übrigen Merkmalen nicht davon trennen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



Bibl. d. TU.

90. Hesselmann's Schlotterapfel (Eng.) fast 0††, Januar bis April, selbst länger.

Gestalt 82:92—102, eiwalzenf., stielbauch. Hälften verschieden.

Kelch fast geschlossen, braun, langwollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt. Einsenk. mässig tief, enge, zwischen breiten, flach, doch merklich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht rund.

Stiel oft etwas fleischig, dick, 10 mm l., bräunlichgrün, kahl. Höhle mässig tief, ziemlich enge, fast eben, wenig und glatt berostet.

Schale glatt, grün, später grünlichgelb, sonnenw. weithin lebhaft geröthet, zuweilen dunkler, doch ziemlich undeutlich und kurz gestreift. Punkte sparsam, fein, braun. Die Frucht welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

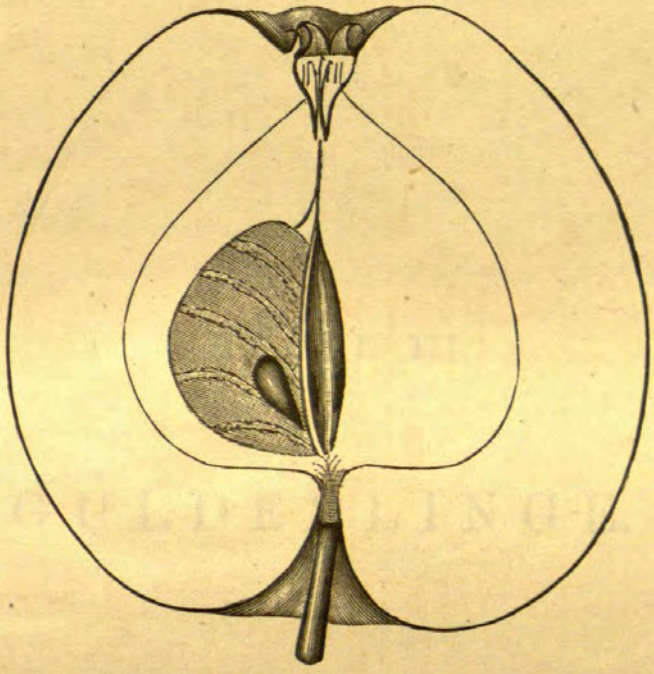
Kernhaus 43:64, unregelmässig eilanzettlich. Kammern 15:34, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 3, mittelgr., vollkommen, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle lang, kegeltrichterf., fast ½ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch gelblichweiss, halbfein, ziemlich fest, mässig saftig, kaum gewürzt, weinig, fast ebenso süss.

Die Frucht erhielt ich von dem Züchter derselben, Hesselmann-Witzhelden, Kreis Solingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



91. Doppelter Winter-Paradiesapfel (J. ten Doornk.-K.) †† fast 0, Januar bis Mai.

Pomol. Notizen v. J. ten Doornkaat-Koolman, p. 68. — Vielleicht Grosser, rother Winter-Paradiesapfel (Diel, XIV, p. 231).

Gestalt 76:72—74, etwas abgestumpft eiförmig, wenig stielbauch. Stielwölb. breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grünlich und bräunlich, stark und dicht bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, meistens etwas enge, zwischen flachen, flach und wenig auffällig über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 17 mm l., braun, etwas behaart. Höhle ziemlich tief, mässig weit, fast eben, nicht weithin grünlichbraun berostet.

Schale glatt, mattglänzend, hellgrün, später hellgelb, meistens nur um die Kelchwölbung bemerklich, ringsum blutroth überzogen. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch sehr deutlich.

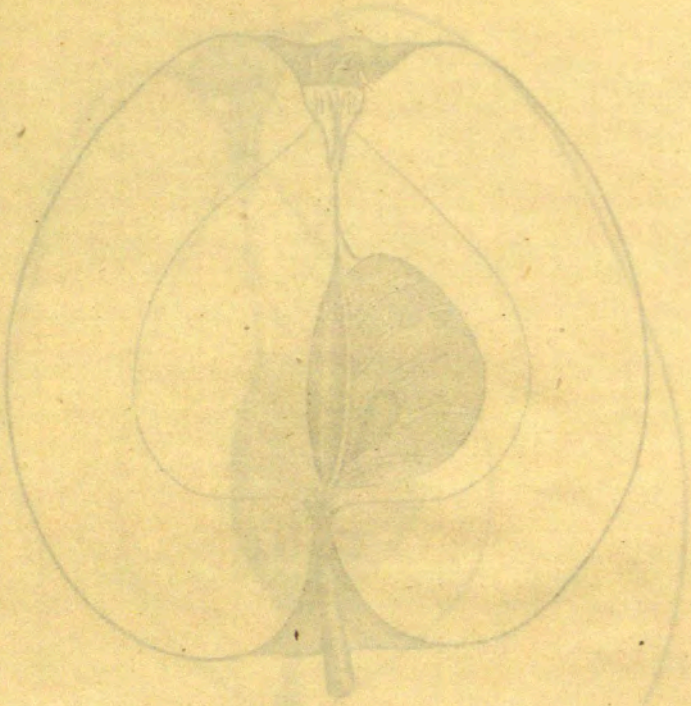
Kernhaus 47:46, hoch zwiebelf. Kammern 16:27, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, sehr zerrissen, ziemlich flach, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, meistens ganz unvollkommen.

Kelchhöhle trichterf., fast ½ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich grob, fest bis markig, saftig, nicht gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Kolbe-Langwarden (Oldenburg). Die Sorte wird in jener Gegend als ausgezeichneter Haushaltsapfel geschätzt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



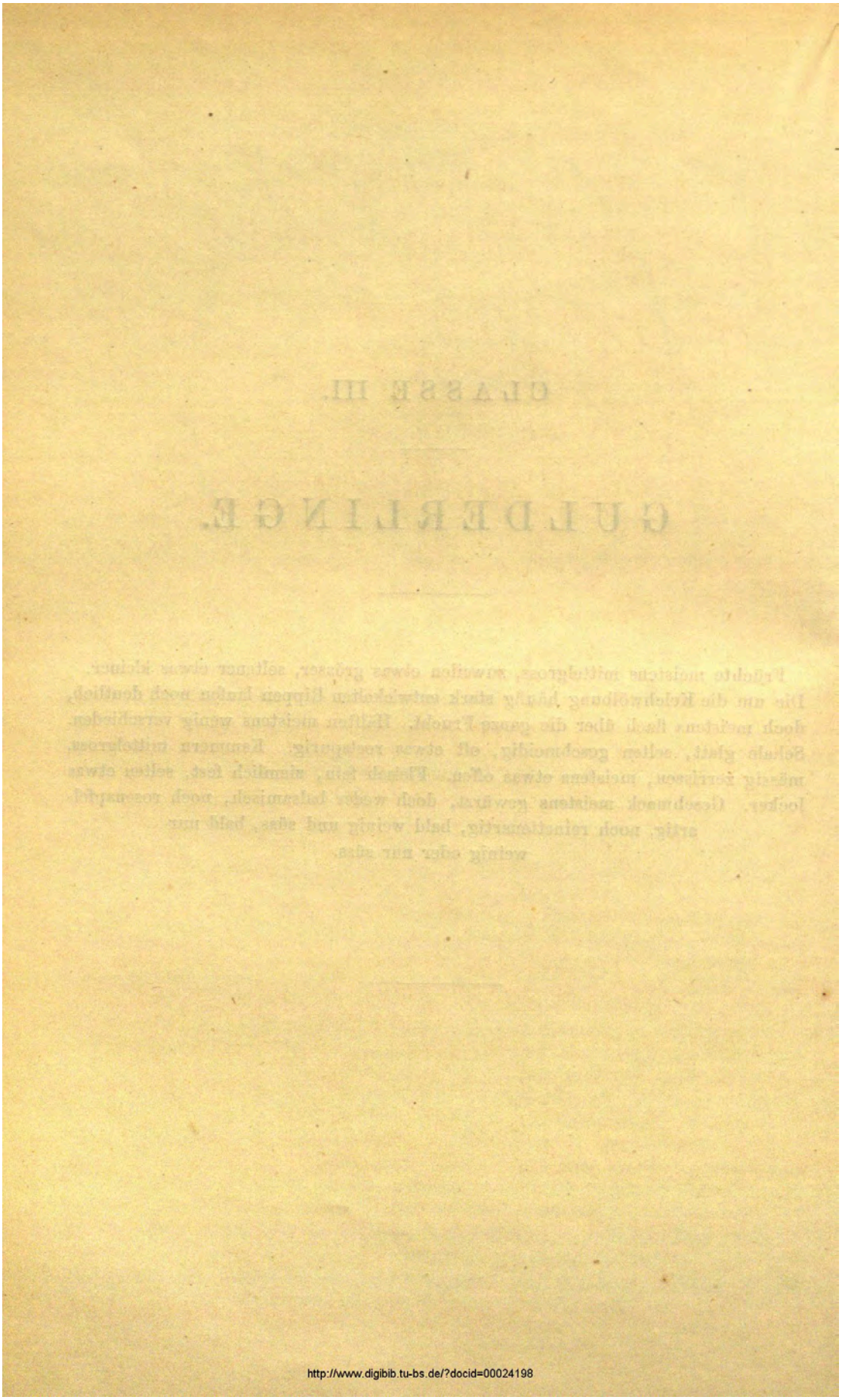
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE III.

GULDERLINGE.

Früchte meistens mittelgross, zuweilen etwas grösser, seltener etwas kleiner. Die um die Kelchwölbung häufig stark entwickelten Rippen laufen noch deutlich, doch meistens flach über die ganze Frucht. Hälften meistens wenig verschieden. Schale glatt, selten geschmeidig, oft etwas rostspurig. Kammern mittelgross, mässig zerrissen, meistens etwas offen. Fleisch fein, ziemlich fest, selten etwas locker. Geschmack meistens gewürzt, doch weder balsamisch, noch rosenapfelartig, noch reinettenartig, bald weinig und süss, bald nur weinig oder nur süss.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



1. Ordnung.

Grundfarbige Gulderlinge.

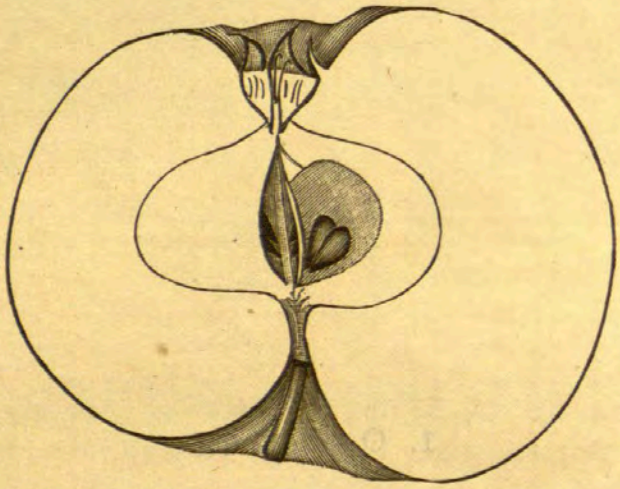
Die Schale ist nicht oder sehr wenig geröthet.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund, ziemlich mittelbauchig.

a. Kelch halb offen bis offen.



92. *Königsapfel von Jersey* (Illustr. Handb.) 0††, Anf. Novbr. bis Januar.

Diel, XX, p. 27. — Illustr. Handb. I, p. 65. — P. Royale de Jersey (Leroy, Dict.).

Gestalt 73:47—55 (71:52—55, Illustr. Handb. — 75:59—70, Leroy), flachrund, mittelbauch. Hälften ungleich.

Kelch halb offen oder offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, doch am Grunde etwas getrennt, lang und spitz, aufrecht und etwas nach aussen geneigt. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen flach bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm l., grünlich und braun, fast kahl. Höhle tief, mittelweit, etwas faltig, hellbraun berostet.

Schale meist glatt, etwas glänzend, hellgelb, später ziemlich lebhaft gelb, sonnenw. etwas goldiger. Punkte sparsam, fein, braun. Anflüge und Figuren hellbraunen Rostes fast auf jeder Frucht. Welkt nicht. Geruch schwach.

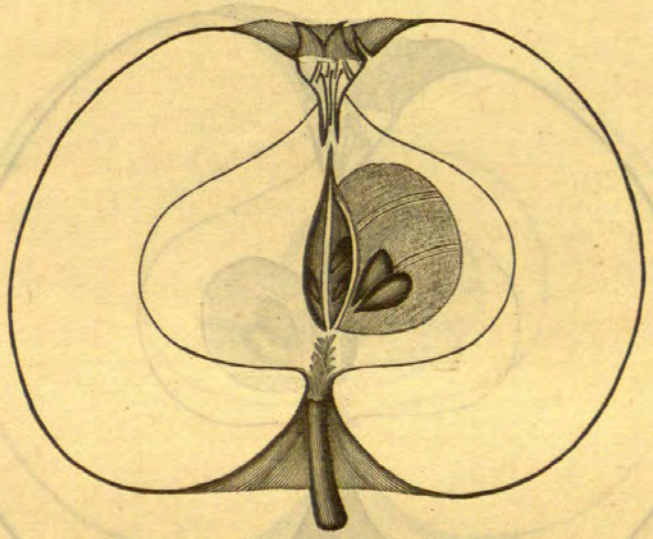
Kernhaus 37:22, flachrund. Kammern 9:14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 2, klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle breit kegel- oder kegeltrichterf. bis nahe zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig, ziemlich saftig, etwas gewürzt, weinig, ziemlich ebenso süss, später oft etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



93. *London-Pepping* (Illustr. Handb.) 00††, Anf. Januar bis Ende März.
Illustr. Handb. IV, p. 123. — London Pippin (Thomps.) — Pomme de Londres (Leroy).

Gestalt 74:53—55, flachrund bis stark abgest. rundlich, kaum etwas stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich fast berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen Rippen, von denen fünf sehr deutlich über die Frucht laufen, doch sich nach dem Stiele zu abflachen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm l., flaumig. Höhle meistens ziemlich tief, weit, fast eben, berostet.

Schale geschmeidig, fast etwas fettig, glänzend, hellgrün, später lebhaft gelb, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen mit leicht röthlichem Anfluge. Punkte sparsam, fein, theils braun, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

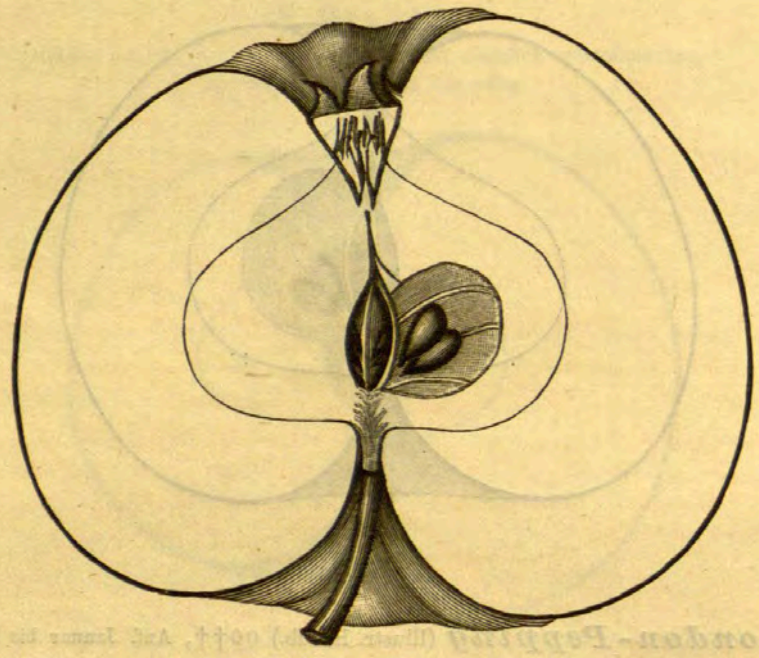
Kernhaus 43:31, zwiebelf. Kammern 12:19, stielw. stumpf gespitzt, kelchwärts flach abgerundet, wenig zerrissen, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, etwas klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^2/_3$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille meistens kurz verwachsen, wollig. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, etwas gewürzt, wenig vorherrschend mild weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Lauche-Potsdam, Landes-Baumschule-Braunschweig, Kolbe-Langwarden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



94. *Boikenapfel* (Illustr. Handb.) fast 00 und ††, Januar bis Juni.

Illustr. Handb. I, p. 211.

Gestalt 85:62—69 (77:59—61, Illustr. Handb.), flachrund bis abgest. flachr. kegelf., etwas stielbauch. Hälften meistens ungleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, grünlich, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, etwas enge, zwischen um den Kelch starken, flacher, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. kantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 22 mm l., flaumig. Höhle tief, weit, faltig, mässig weithin berostet.

Schale geschmeidig, etwas fettig, glänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. häufig mit freundlich rothem Anfluge. Punkte zahlreich, fein, fast nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 44:30, zwiebelf. Kammern 12:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fast glattwandig oder nur wenig zerrissen, mässig weit offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgr., vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

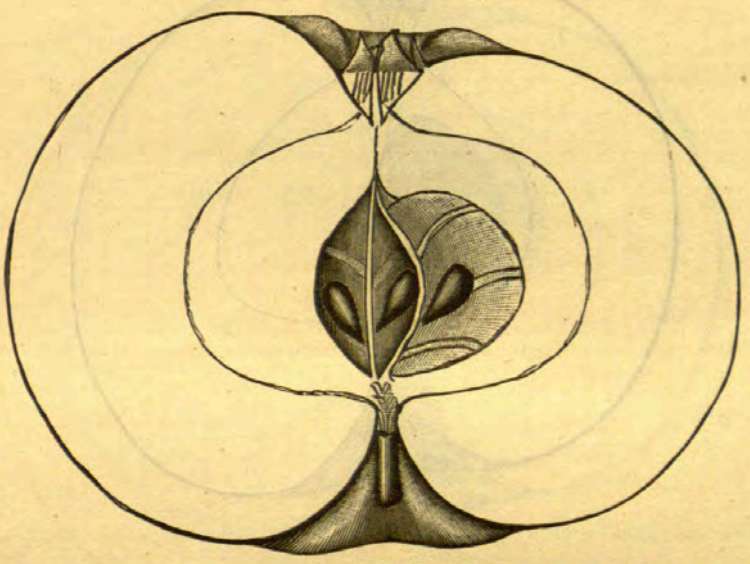
Kelchhöhle kegel- bis fast kegeltrichterf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht wollig behaart. Staubfäden mittel- oder etwas über mittelständ.

Fleisch weisslich, fein, fest bis markig, saftig, eigenthümlich, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Driese-Gross-Kammin bei Vietz a. Oder, Hesselmann-Witzhelden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen.



95. *Reinette von Canterbury* (Illustr. Handb.) fast 0††, Anfang December bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 129. — Reinette de Cantorbéry (Bivort. Alb. IV, p. 115). — Pomme de Canterbury (Leroy, Dict.). — Canterbury Reinette (Down.).

Gestalt 84:56 — 61 (zuweilen 97:74 — 78, nach Ill. H. 74:49 — 56), flachrund, nicht oder wenig stielbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, oft nur 8 mm l., oft länger, braun, wollig. Höhle mitteltief, mittelweit, etwas faltig, seltener mit Fleischwulst, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb. Punkte zahlreich, fein, theils braun, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

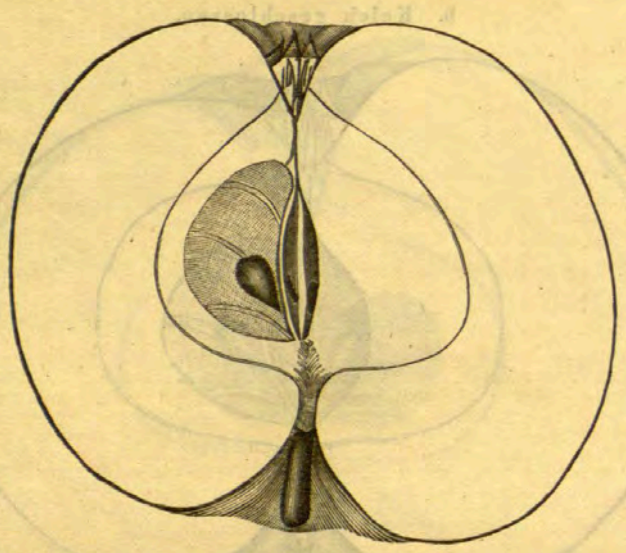
Kernhaus 45:34, flachrund. Kammern 11:21, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet oder abgestumpft, etwas zerrissen, ziemlich flach, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, länglich eiförm., gespitzt, braun, zum Theil unvollkommen.

Kelchöhle kegelf., $^1/_3$ bis $^1/_2$ zur Achsenh., auch oft länger. Pistille sehr lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung kurz behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, mittelfein, erst fest, später markig bis mürbe, selbst etwas locker, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, oft stark weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Schlösser-Ehrenfeld bei Cöln, von Lade-Geisenheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



96. *Süsser Holaart* (Illustr. Handb.) kaum 0†, December bis April.
Diel, III, p. 44. — Illustr. Handb. I, p. 63. — Holaart doux (Leroy, Dict.).

Gestalt 70:57 — 59, oft etwas kleiner und flacher (66:47 — 49, Ill. H.), stark abgestumpft rundlich bis flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, klein, grünlich und braun, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen zarten, flach, oft etwas ungleich, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., grün und bräunlich, wollig. Höhle mitteltief, mittelweit, etwas faltig, etwas berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen mit leichtem, gelbröthlichem Anfluge. Punkte sehr sparsam, fein, bräunlich. Leichte Anflüge von Rost nicht selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

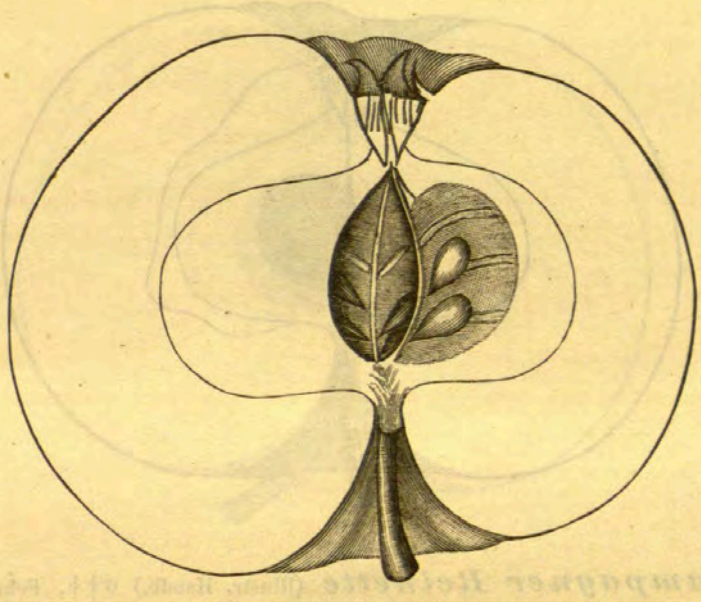
Kernhaus 36:32, auch breiter, zwiebelf. bis flachrund zwiebelf. Kammern 11:20, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, offen. Achsenh. kaum mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle schmaler Kegel, meistens $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde sehr locker, in der Theilung etwas dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weisslich mit gelblichem Schimmer, ziemlich fein, fest, später markig, durchs Kochen schwammig, genügend saftig, kaum merklich gewürzt, fast nur süss.

Die Früchte erhielt ich von Koopmann-Wildpark bei Potsdam, von den Landstrassen im Baukreise Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



97. *Königlicher Edelapfel* (Illustr. Handb.) fast 0††, Februar bis Juli.

Illustr. Handb. IV, p. 45. — Französischer Königlicher Edelapfel (Diel).

Gestalt 79 : 55 — 60 (68 : 53 — 55, Ill. H.), flachrund bis stark abgestumpft rundlich, wenig stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 17 mm l., auch kürzer, braun, etwas behaart. Höhle tief, weit, faltig, grünlichbraun, zuweilen weithin berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlich, später hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. zuweilen leichter, mattrother Anflug. Punkte und Dupfen kaum bemerklich. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

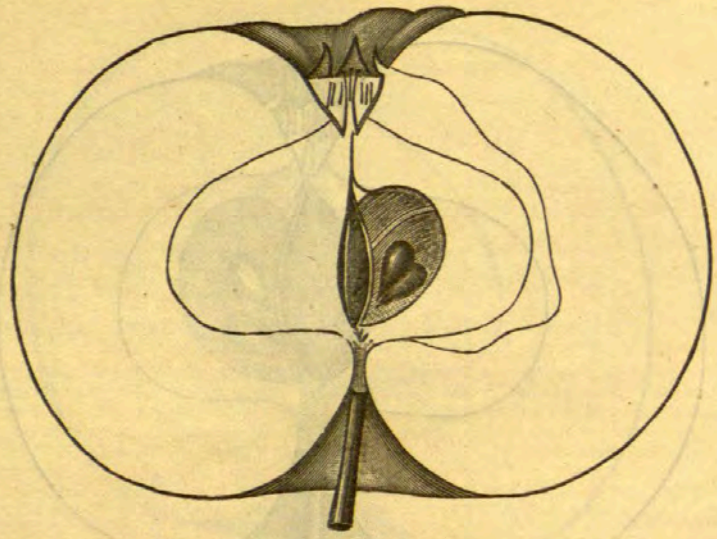
Kernhaus 46 : 27, flachrund. Kammern 11 : 20, hochsitzend, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, sehr weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2, mittelgross, eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, kaffeebraun, oft zum Theil unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf. bis kegelwalzenf., bis nahe zur Achsenh. reichend. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrünlichgelb, ziemlich fein, fest, später markig, saftreich, nicht merklich gewürzt, vorherrschend scharf weinig, sehr wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Jühlke-Sans-souci bei Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



98. *Champagner Reinette* (Illustr. Handb.) 0††, Februar bis Juli.

Diel, III, p. 122. — Illustr. Handb. I, p. 125. — Reinette blanche de Champagne (Leroy, Dict.).

Gestalt 79:52 — 54, oft kleiner (66:48 — 50, Illustr. Handb.), flachr., mittelbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, seltener fast halb offen, grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde meistens etwas getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, weit, zwischen sich auf dem Bauche abflachenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 16 mm l., selbst länger, braun, schwach behaart. Höhle tief, weit, eben, zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. zuweilen leichter röthlicher Anflug. Punkte ziemlich sparsam, fein bis mitteldick, theils braun, theils nur Dupfen. Anflüge von Rost nicht häufig, klein. Welkt nicht. Geruch schwach.

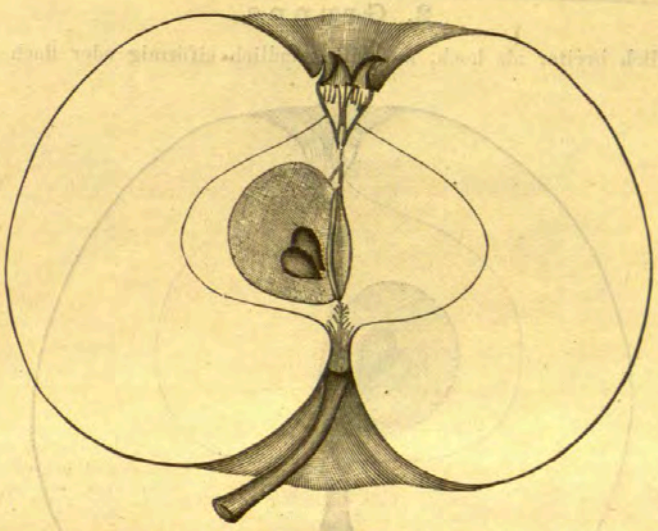
Kernhaus 41:23, flach zwiebelf. Kammern 8:15, stielw. spitz, kelchw. abgerundet bis abgestumpft, fast glattwandig, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne meist zu 2, meistens vollkommen, mittelgr., eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle stumpfer Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang, verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dichter, oft fast wollig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weisslich, fein, ziemlich fest bis markig, saftig, sehr wenig, kaum merklich gewürzt, vorherrschend kräftig, doch angenehm weinig, etwas süss.

Die Früchte erhielt ich von Schlösser-Ehrenfeld bei Cöln, Hohm-Gelnhausen, Verein für Pomologie-Meiningen und Guben, Landes-Baumschule-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



99. *Edler Szercsika* (Eng.) 0††, Ende Februar bis Juli, September.
Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pomol.-V. 1888, p. 91.

Gestalt 72:50 — 51, flachrund, mittelbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, mässig gross, grünlich und hellbraun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, zieml. lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, zieml. weit, zwischen breiten, flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, ziemlich dünn, an beiden Enden meistens etwas verdickt, etwa 21 mm l., hellröthlichbraun, fast kahl. Höhle ziemlich tief und weit, etwas faltig, nicht berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, grün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. oft leichter, etwas trübröthlicher Anflug. Punkte mittelzahlreich, recht fein, braun oder nur Dupfen. Welkt nicht.

Kernhaus 34:23, flachrund bis flachrundzwiebelförmig. Kammern 11:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, klein, vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle schmal kegel- bis kegeltrichterf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

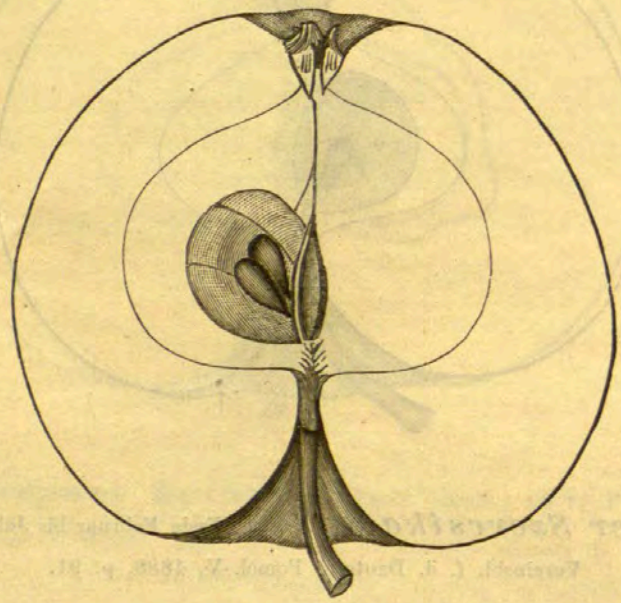
Fleisch hellgrüngelblich bis gelblich, ziemlich fein, fest bis markig, zuweilen etwas stippig, saftig, kaum merklich gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss, später vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Ritter-Kolozsmonostor bei Kolozwar (Ungarn), welcher die Aufnahme beantragt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch, meistens rundlich eiförmig oder flach kegelförmig.



100. Carminetchen (Eng.) 0††, October bis December.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pomol.-V. 1888, p. 38.

Gestalt 68:60, etwas abgestumpft länglich bis rundl. eiförmig, stielbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, grün und braun, locker langhaarig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. meistens ziemlich flach, mässig weit, zwischen kleinen, flach und breit, oft etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt etwas flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 18 mm l., röthlichbraun, wenig behaart. Höhle meistens tief, mittelweit, faltig, nicht oder schwach braungrün berostet.

Schale glatt, geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. zuweilen leicht röthlicher Anflug. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, meistens bräunlich. Welkt nicht. Geruch merklich.

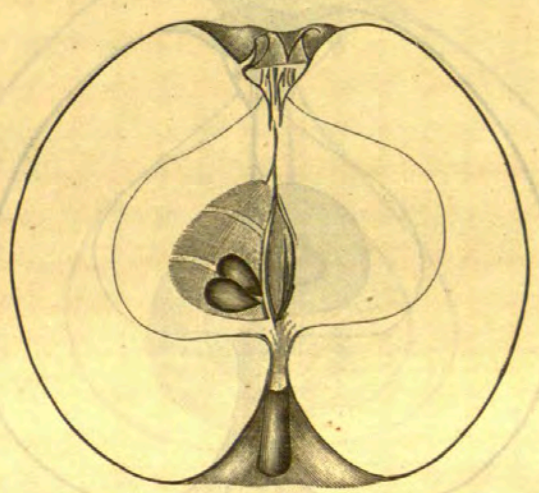
Kernhaus 42:32, zwiebelf. Kammern 12:17, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. ziemlich flach abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal bis fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, ziemlich fest, brüchig, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich durch Hoesch-Düren von Remagen-Niederbieber. Diese Sorte ist im Regbz. Koblenz verbreitet und beliebt, gedeiht dort auch in hoch gelegenen Lagen noch sehr gut.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



101. Limonienapfel (Eng.) ††, Ende October bis Januar.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pomol.-V. 1884, p. 164.

Gestalt 58:52, abgest. eirund, fast mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch fast geschlossen, grünlich, schwach flaumig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen nicht weit über den Bauch laufenden, schwachen Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., oft kürzer, kahl. Höhle tief, kaum mittelweit, eben, schwach berostet.

Schale glatt, hellgrünlichgelb, später citronengelb, sonnenw. etwas goldiger, oder mit röthlichem, streifigem Anfluge. Punkte zahlreich, fein, theils braun, theils nur Dupfen. Anflüge zimmtfarbigen Rostes selten, zuweilen Rostwarzen. Welkt nicht: Geruch fehlt.

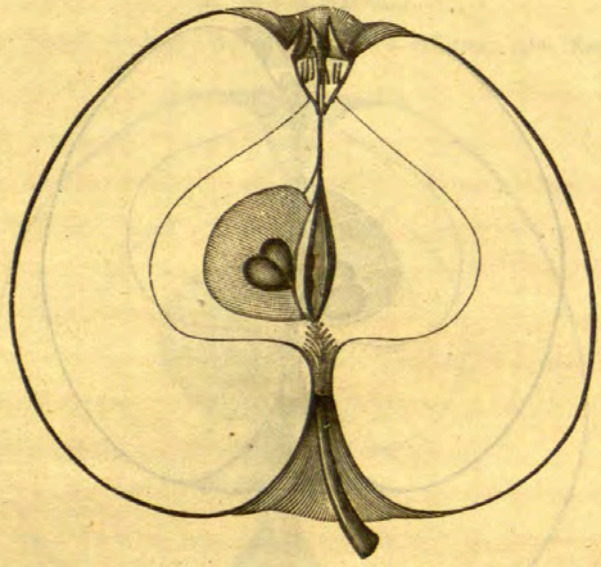
Kernhaus 38:27, zwiebelf. Kammern 8:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abnehmend, sehr kurz abgerundet, fast glattwandig, meistens geschlossen. Achsenh. kaum mittelbreit. Kerne zu 2, fast mittelgr. vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dicht, filzig behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, fest, später mürbe, genügend saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend weinig, kaum etwas süss.

Die Früchte erhielt ich von Endres-Salzburg. Die Sorte ist dort unter obigem Namen verbreitet und sehr beliebt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



102. *Süsser Citronenapfel* (Illustr. Handb.) ††, November bis Februar.

Müschen in Obsts. Nr. 209. — Illustr. Handb. IV, p. 183.

Gestalt 66:56 — 59, wenig abgestumpft eiförmig, stielbauch. Stielwölb. breiter als die Kelchw. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, grün und braun, etwas wollig. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, fein gespitzt, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, enge, zwischen nicht bedeutenden, flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, dünn, etwa 18 mm l., meistens braun, fast kahl. Höhle tief, etwas enge, schwach faltig, berostet.

Schale ziemlich glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen mit röthlichem, undeutlich streifigem Anfluge. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Fast glatte, hellbraune Rostfiguren finden sich häufig. Welkt nicht oder wenig. Geruch schwach.

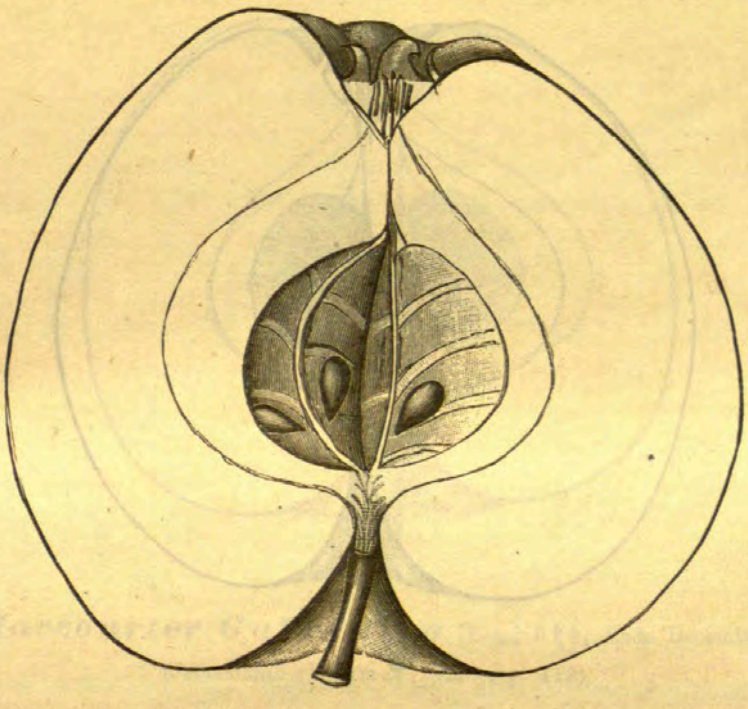
Kernhaus schwach bezeichnet, 38:30, zwiebelf. Kammern 10:16, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. kurz abgerundet oder abgestumpft, glattwandig, geräumig, meistens nur wenig offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, meistens vollkommen, eiförm., kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, locker behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, erst etwas fest, später etwas zähe, doch ziemlich mürbe, wenig saftig, gewürzt, nicht weinig, recht süss.

Die Früchte erhielt ich von Müschen-Belitz bei Neukrug (Mecklenburg).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



103. Apfel von Castell Glammys (Ill. H.) fast 0††, Decbr. bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 403. — Tower of Glammis (Thomps. und Down.). — Tour de Glammis (Leroy, Dict.).

Gestalt 83:71 — 74, abgest. flachr. kegelf., stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, seltener halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen mittelbreit bis breit, doch am Grunde oft etwas getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen breiten, deutlich, oft ungleich über den Bauch laufenden Rippen. Querschnitt nicht rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm l., wollig. Höhle ziemlich tief und weit, fast eben, berostet.

Schale geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. kaum goldig oder röthlich angeflogen. Punkte sparsam, fein, braun. Die Frucht welkt nicht, hat ziemlich starken Geruch.

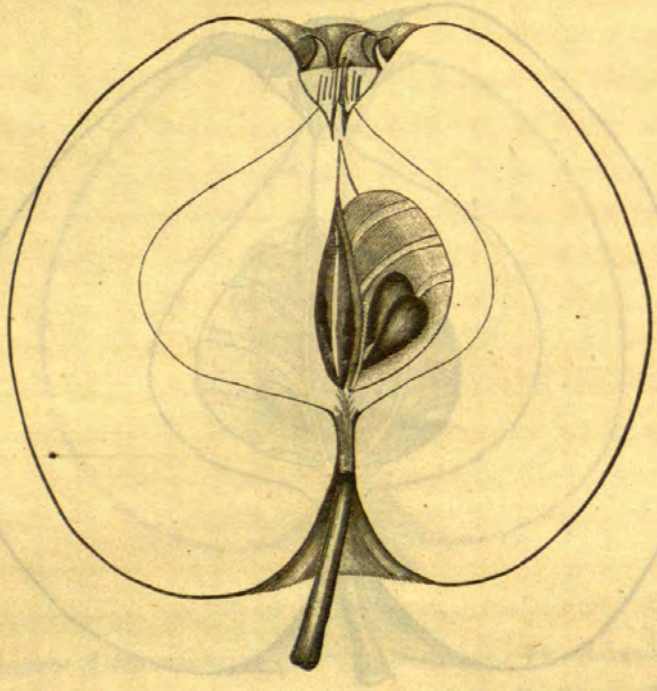
Kernhaus 44:40, eizwiebelförm. Kammern 13:26, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. kurz abgerundet oder abgest., zerrissen, weit offen. Achsenh. breit. Kerne meist zu 1, ziemlich klein, eiförmig, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle breit kegel- bis kegeltrichterförmig, $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde schwächer, in der Theilung stärker flaumig. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, fest, später fast mürbe, saftig, nicht merklich gewürzt, weinig und ebenso süss, etwas matt.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig. Das Reis stammt von Hort. soc.-Oberdieck.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



104. *Delaage* (Eng.) 00††, December bis März.

Thomas' Guide führt diese Sorte nur kurz auf.

Gestalt 71 : 63 — 66, mässig abgest. rundlich eiförmig, etwas stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch halb offen bis fast offen, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, etwas enge, zwischen flach über die Frucht laufenden Rippen.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 22 mm l., grün und braun, flaumig. Höhle tief, mässig weit, fast eben, berostet.

Schale glatt, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. häufig goldiger und röthlicher Anflug. Punkte mittelzahlreich, ziemlich gross, selbst eckig, braun. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

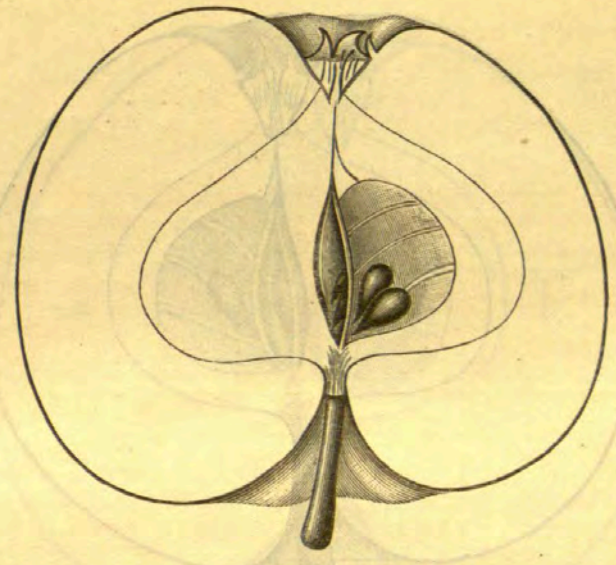
Kernhaus 39 : 34, eizwiebelf. Kammern 11 : 22, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurz, kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, nur in der Theilung mit einzelnen Haaren. Staubfäden wenig unter mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftreich, etwas quittenartig, nicht stark gewürzt, weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig. Reis von Louis-Simon in Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



105. *Haccourter Gulderling* (Eng.) 0††, Ende December bis April.
L'abondante (Thomas' Guide, p. 118).

Gestalt 67:53 — 57, auch grösser (78:66 — 69), abgest. flachrund kegelf. Hälften etwas verschieden.

Kelch geschlossen, meist bräunlich, flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief bis ziemlich flach, mässig weit, zwischen nicht starken, flach, aber deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 17 mm l., auch kürzer, hellbraun, flaumig. Höhle tief, weit, schwach faltig, zuweilen mit Fleischwulst, berostet.

Schale etwas geschmeidig, grün, später grünlichgelb, sonnenw. zuweilen leichter, trübrother Anflug. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Kleine Anflüge von Rost zuweilen um die Stielhöhle. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

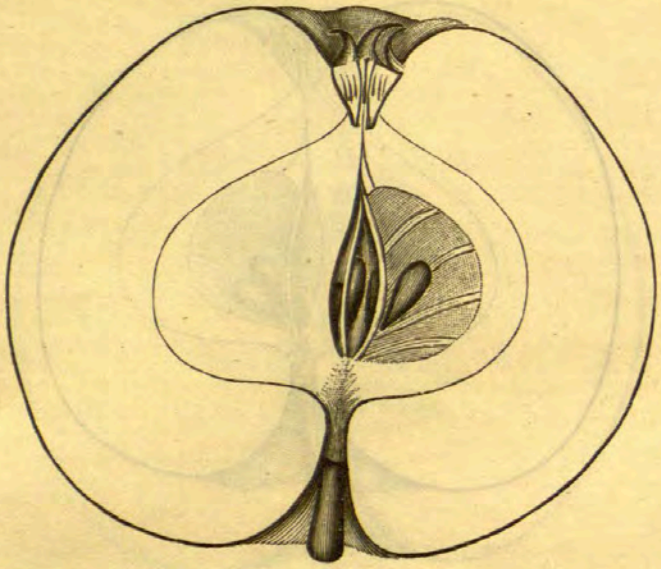
Kernhaus 43:31, breit zwiebelf. Kammern 12:19, stielw. gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgr., länglich eiförmig, gespitzt, kastanienbraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kurzer Kegel, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, markig, recht saftig, etwas gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig. Reis von Louis-Simon in Metz. Ist nach Thomas in Haccourt bei Lüttich aufgefunden; ausserordentlich fruchtbar.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



106. *Winter-Quittenapfel* (Illustr. Handb.) 0††, December bis April.

Illustr. Handb. I, p. 71. — Englischer Winter-Quittenapfel (Diel, XXIII, A. B. 2, p. 21). — P. Coing d'hiver (Leroy, Dict.).

Gestalt 72 : 58 — 60, abgestumpft rundlich eiförmig bis rundlich, meistens etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grünlichgelb und bräunlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen flachen, flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick bis dick, an 11 mm l., grün oder bräunlich, meistens wenig behaart. Höhle mitteltief, etwas enge, ziemlich eben, aber häufig mit einem Fleischwulste, welcher zuweilen die ganze Höhle ausfüllt, zart bräunlich, oft weithin berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. oft etwas goldiger, selten mit röthlichem Anfluge. Punkte sparsam, fein, meistens bräunlich. Anflüge von Rost finden sich zuweilen. Welkt nicht. Geruch merklich.

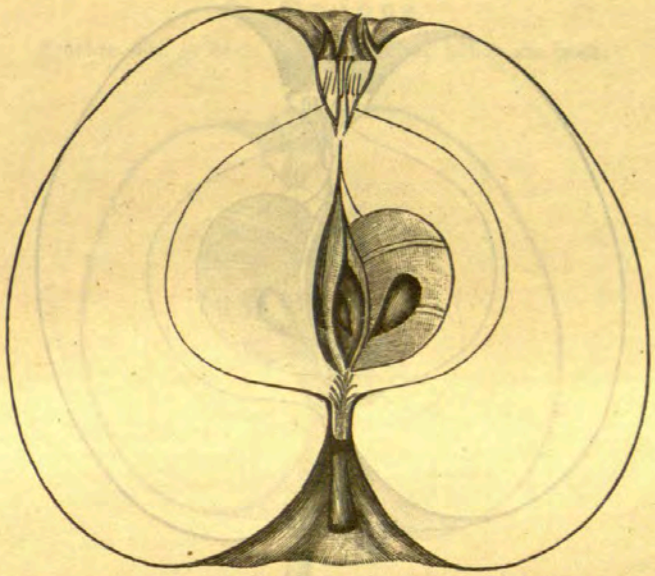
Kernhaus 41 : 32, zwiebelförm. Kammern 11 : 19, an beiden Enden spitz, doch kelchw. oft kurz abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. breit. Kerne meistens zu 2, fast mittelgross, länglich eiförm., ziemlich lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle etwas stumpfer Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, fast nur in der Theilung behaart. Staubf. mittelständ.

Fleisch weissl., zieml. fein, zieml. fest, später markig, genügend saftig, etwas gewürzt, vorherrschend ganz angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Siemering-Adolphshof bei Peine (Prov. Hannover).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



107. *Frauen-Calvill* (Illustr. Handb.) fast 00††, Ende Januar bis Mai.
Illustr. Handb. VIII, p. 23. — Calleville des Femmes (Leroy, Dict.).

Gestalt 75:63—65 (71:60—62, Illustr. Handb. — 107:84—87, Leroy), bald etwas abgestumpft flachrundlich kegelf. und etwas stielbauch., bald abgest. rundlich und mittelbauch. Hälften fast gleich.

Kelch meistens geschlossen, langwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde meistens etwas getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, enge oder mittelweit, zwischen oft recht flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm lang, braun, wenig behaart. Höhle tief, weit, ziemlich eben, berostet.

Schale glatt, mattglänzend, hellgrün, später citronengelb, sonnenw. oft leicht punktirter, meistens etwas streifiger, trübrother Anflug. Punkte sparsam, meistens fein, hellbraun. Leichte Anflüge von Rost selten. Die Frucht welkt nicht oder wenig. Geruch schwach.

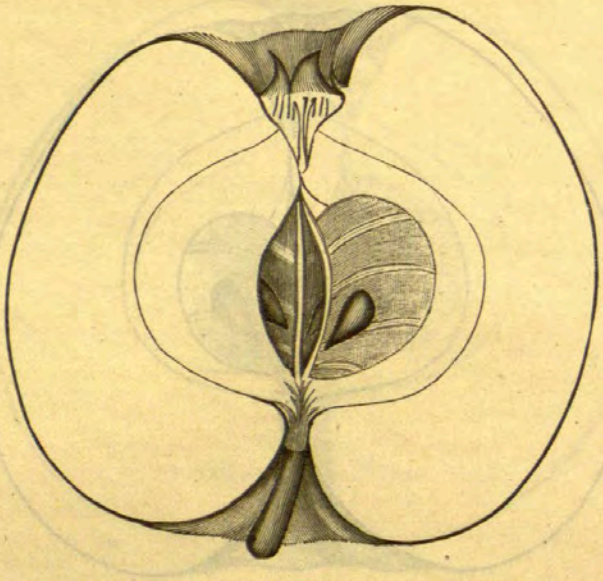
Kernhaus 40:35, rundlich zwiebelf. Kammern 10:18, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, lang eiförmig, gespitzt, braun, zuweilen nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde nicht oder wenig, in der Theilung stärker flaumig behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, etwas fest, später mürbe, saftig, schwach gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hösch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



108. *Apfel von Uelzen* (Illustr. Handb.) 0††, Anf. Januar bis Juni.

Illustr. Handb. IV, p. 405.

Gestalt 67:58—52 (78:68—72, Illustr. Handb.), mehr oder weniger stark abgestumpft rundlich kegelf., etwas stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch meistens geschlossen, meist bräunlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung bald tief, bald kaum mitteltief, enge, zwischen ziemlich starken, doch flach bis zum Stiele laufenden Rippen.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 13 mm lang, braun, wollig. Höhle ziemlich tief und weit, etwas faltig, schwach berostet.

Schale glatt, grünlichgelb bis citronengelb, sonnenw. kaum goldiger. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 40:31, flachrund bis zwiebelf. Kammern 12:21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, meistens weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichterf., bis nahe zur Achsenh., zuweilen mehr kegelf. und kürzer. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde an behaart, in der Theilung filzig. Staubfäden im äusseren Drittel.

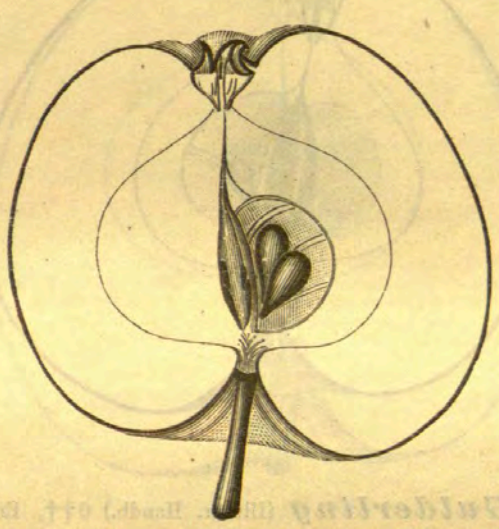
Fleisch hellgelblichweiss, fein, fest, genügend saftig, etwas quittenartig gewürzt, sanft weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

3. Gruppe.

Früchte fast so hoch, zuweilen etwas höher als breit.



109. Bechering's Sämling (Eng.) 0††, Anf. Oct. bis Ende Novemb.

Beschreibung nicht bekannt.

Gestalt 57:47—52, auch grösser (69:65—68, Frucht aus Oldenburg), stark abgestumpft eiförmig, bald flacher, bald höher, etwas stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, grünlich und bräunlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 18 mm lang, grünlich und braun, locker behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, schwach faltig, zart hellbraun berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen mit röthlichem, etwas streifigem Anfluge. Punkte sehr sparsam, fein, braun. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

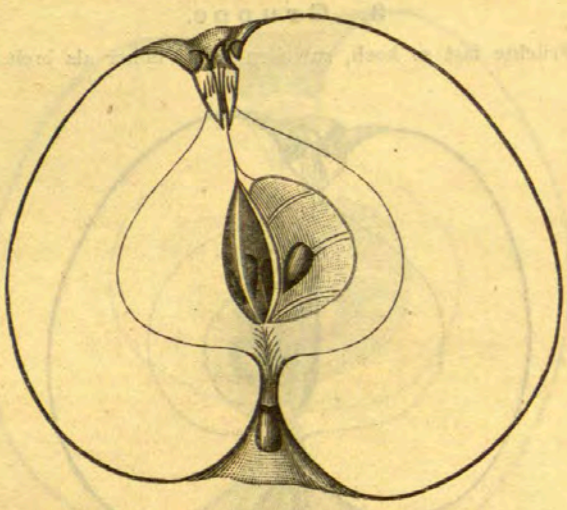
Kernhaus 35:29, zwiebelf. Kammern 10:18, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet, seltener zugespitzt, etwas zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, lang eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, braun, zum grossen Theile unvollkommen.

Kelchhöhle kurz und stumpf kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast kahl. Staubfäden etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst fest, später markig, saftig, sanft gewürzt, vorherrschend kräftig weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Möhle-Oldenburg, auch von diesem selbst. Die Sorte scheint bei Oldenburg aufgefunden oder erzogen und benannt zu sein.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



110. Süsser Gulderling (Illustr. Handb.) 0††, Ende Oct. bis Anf. Jan.

Diel, II, p. 27. — Illustr. Handb. IV, p. 35.

Gestalt 66 : 52—56 (65 : 70—74, Illustr. Handb.), etwas abgestumpft flachrund kegelförm. (lang walzenkegelförm., Illustr. Handb.), etwas stielbauchig. Stielwölb. breiter als die Kelchwölb. Hälften etwas ungleich.

Kelch ziemlich klein, geschlossen, meist grünlich, mässig bewollt. Blättchen schmal, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, enge, zwischen ziemlich kleinen und flachen, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick bis dick, etwa 5 mm lang, meist grün, locker behaart. Höhle mässig tief, mässig weit, schwach faltig, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgoldgelb, sonnenw. goldiger, zuweilen mit röthlichem Anfluge. Punkte sparsam, fein, bräunlich, wenig bemerkbar. Welkt nicht. Geruch schwach.

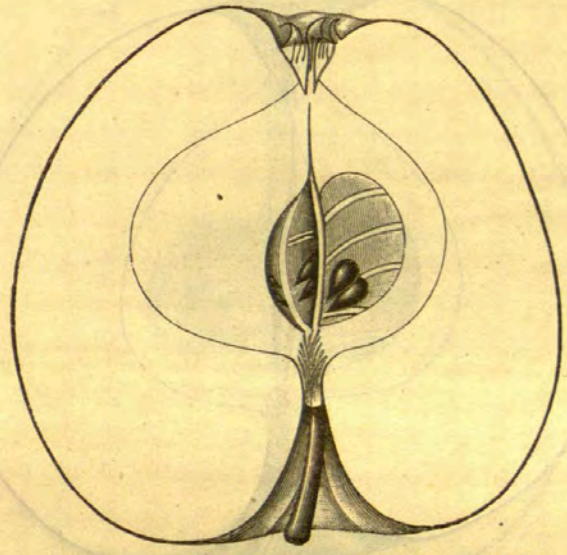
Kernhaus. 35 : 30, zwiebelf. (bei den hochgebauten Früchten des Illustr. Handb. 39 : 50, eiförmig). Kammern 10 : 18, stielw. spitz, kelchw. noch spitzer, aber häufig ganz kurz abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich flach, ungleich offen. Achsenh. breit. Kerne meistens zu 2, klein, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung dichter flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, etwas locker, mässig saftig, gewürzt, nicht merklich weinig, recht süss.

Die Früchte erhielt ich von Koopmann-Wildpark bei Potsdam, sie waren weit kürzer gebaut als die des Illustr. Handb., übrigens wohl ebenso.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



111. Doppelter Holländer (Ill. H.) fast 00††, Mitte Nov. bis Ende Jan.

Diel, XXVI, p. 16. — Illustr. Handb. IV, p. 39.

Gestalt 65 : 60—63, etwas abgestumpft eikegelf., stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, grün, bewollt. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde nicht oder wenig getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen kleinen, flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 16 mm lang, bräunlich, fast kahl. Höhle meistens tief und enge, ziemlich eben, hellbraun berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlich, später citronengelb, sonnenw. etwas goldiger, oft mit leichtem, röthlichem Anfluge. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

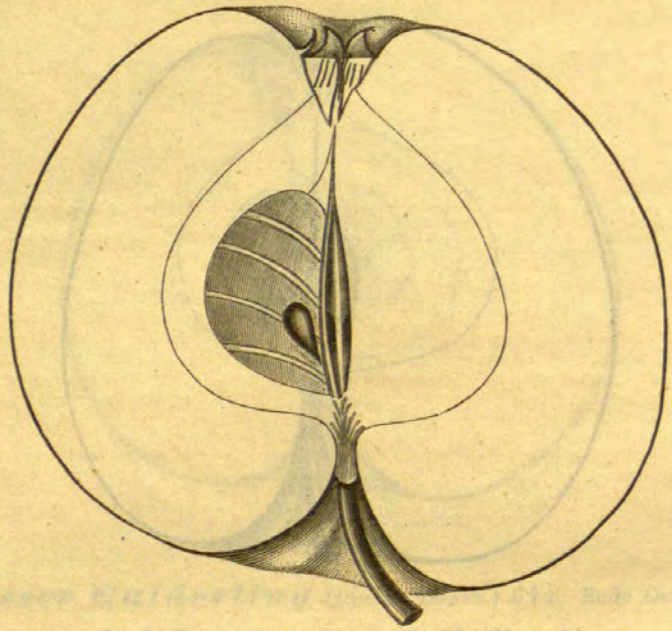
Kernhaus 37 : 32, eizwiebelf. Kammern 10 : 18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 2, klein, vollkommen, ei- bis länglicheiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle meistens kegelf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, ziemlich mürbe, etwas locker, saftig, schwach gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich von Siemering-Adolfshof bei Peine, Dr. Schlegelmilch-Coburg.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



112. *Schöner aus Westland* (Ill. H.) 0††, Ende Nov. bis Ende Jan. Illustr. Handb. IV, p. 37. — Beauty of the West (Downing).

Gestalt 75:63—65, zuweilen grösser (85:76—80) oder etwas höher gebaut (72:67—69, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich bis rundlich eiförmig, wenig stielbauch. Hälften nicht sehr verschieden.

Kelch geschlossen, meistens grün, schwach wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mässig weit, zwischen flachen, breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, oft etwas fleischig, mitteldick bis dick, bis an 16 mm lang, oft kürzer, bräunlich, wenig behaart. Höhle mässig tief, mittelweit, fast eben, selten mit Fleischwulst, zart berostet.

Schale glatt, oft etwas geschmeidig, hellgrün, später gelblichgrün bis grünlichgelb, war nicht geröthet. Punkte sparsam, sehr fein, hellbräunlich, hell umflossen. Welkt nicht. Geruch schwach.

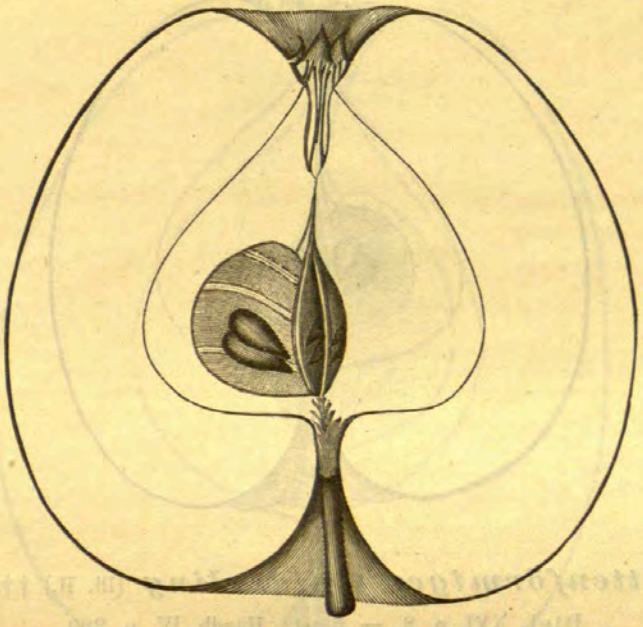
Kernhaus 39:39, zwiebeleiförm. Kammern 14:23, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zart zerrissen, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1, klein, meistens vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, ziemlich fein, erst etwas fest, später mürbe, saftig, schwach gewürzt, wenig weinig, vorherrschend süss.

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

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



113. Nöthlich's Gulderling (Eng.) 00††, November bis Januar.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V., Jahrg. 1884, p. 137.

Gestalt 72:68—69, abgest. rundl. eiförm., meistens etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis fast offen, grünlich, wenig wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mässig tief, mittelweit, zwischen flachen, nicht weit laufenden Rippen. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm lang, braun, kurzwollig. Höhle tief, mässig weit, eben, zart bronzig berostet.

Schale glatt, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw., oft etwas goldiger, selbst leicht röthlich angeflogen. Punkte sparsam, fein, braun. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

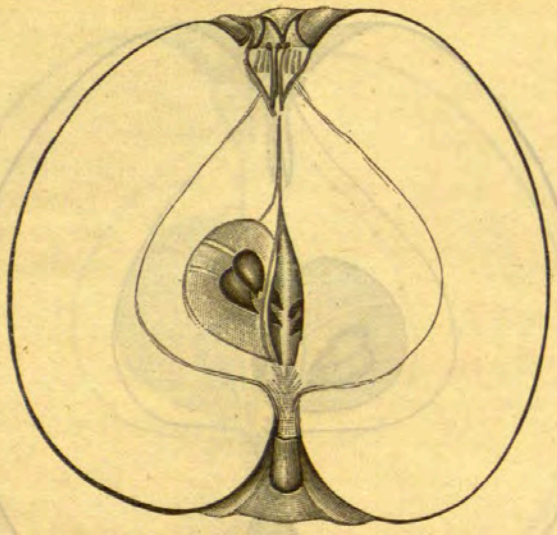
Kernhaus 39:39, zwiebelf., kelchw. lang zugespitzt. Kammern 11:17, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgr., meistens vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichterf., fast $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung bewollt. Staubfäden im äusseren Fünftel.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, ziemlich fest, später markig bis mürbe, recht saftig, schwach aber angenehm gewürzt, vorherrschend, doch mild weinig, süss.

Die Früchte erhielt ich von Hösch-Düren, welcher diese dort geschätzte Sorte beim Bürgermeister Nöthlich in Dremmen auffand und nach demselben benannte.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



114. Quittenförmiger Gulderling (Ill. H.) ††, Nov. bis Febr.
Diel, XVI, p. 8. — Illustr. Handb. IV, p. 209.

Gestalt 62:56—59, oft weit grösser (78:72—80, Illustr. Handb.), abgest. rundlich eiförmig, meistens etwas stielbauch. Hälften meistens deutlich verschieden.

Kelch halb offen bis geschlossen, meist grün, wenig wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich kaum berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen breit, doch deutlich ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, meist dick, etwa 6 mm lang, grün und braun, behaart. Höhle meistens mässig tief, etwas enge, faltig, nicht oder wenig berostet. Häufig wird die Stielhöhle durch einen heraustretenden Fleischwulst, auf welchem der Stiel sitzt, ganz ausgefüllt, wodurch die Frucht einer Birnquitte ähnlich sieht.

Schale etwas geschmeidig, mattglänzend, gelblichgrün, später citronengelb, sonnenw. selten leicht röthlicher Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, fein, braun. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

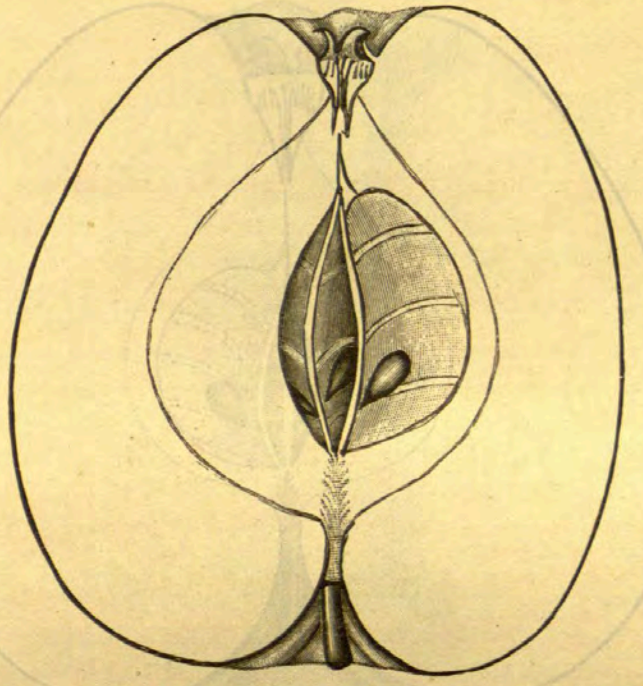
Kernhaus 35:35, eizwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne meist zu 2, ziemlich klein, meist vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblich, ziemlich fein, markig bis mürbe, saftig, wenig und nicht edel gewürzt, etwas vorherrschend, mässig stark weinig, fast ebenso süss. Geruch merklich.

Die Früchte erhielt ich von Schlösser Ehrenfeld bei Cöln, sie sollen meistens weit grösser werden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



115. *Freiherr von Trauttenberg* (Ill. H.) fast 00††, Nov. bis Febr.

Illustr. Handb. IV, p. 41.

Gestalt 71: 75—76, oft kürzer (69: 65—66, Ill. H.), abgest. eiwalzenf. bis rundlichkegelf., etwas stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, meistens etwas enge, zwischen flachen, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, meistens dünn, 10 mm l., doch auch länger, braun, locker wollig. Höhle bald ziemlich, bald mässig tief, mittelweit, etwas faltig, zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. zuweilen etwas goldiger, selbst leicht roth angeflogen. Punkte ziemlich sparsam, fein, bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

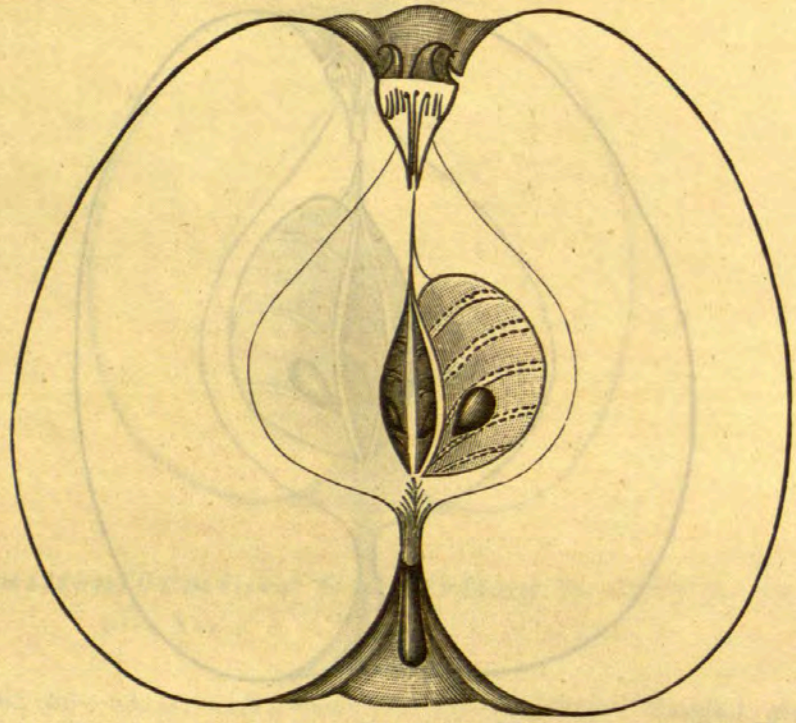
Kernhaus 41:50, eiförmig, bei kürzeren Früchten mehr zwiebelförm. Kammern 12:30, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, mässig geräumig, meist offen mit mittelbreiter Achsenh. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichterförm., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde wenig, in d. Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, saftig, angenehm doch nicht stark gewürzt, vorherrschend ziemlich mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Müschen-Belitz in Mecklenburg, Hesselmann-Witzhelden bei Solingen, Landes-Baumschule-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



116. Grosser grüner Gulderling (Eng.) †† fast 0, Ende Nov. bis März.

Gestalt 92: 81—82, abgestumpft rundlichkegelf., stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen, meist grünlich, stark wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mittelweit, zwischen ziemlich kantigen, breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm l., meist grün, behaart. Höhle tief oder mitteltief, weit, faltig, wenig und zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, hellgrün, später grünlichgelb. Punkte zahlreich, fein, braun, meistens nur grüne Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

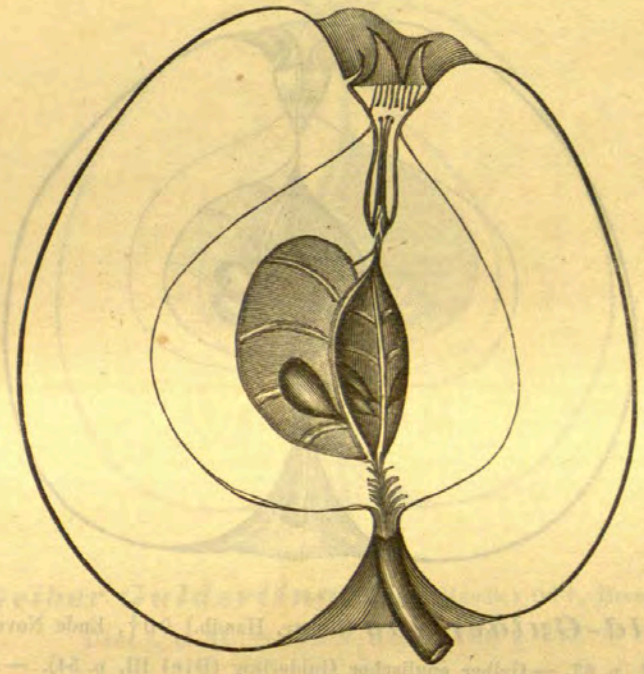
Kernhaus 39 : 44, eiförmig. Kammern 12 : 22, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, mässig geräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne meistens zu 1, klein, eiförmig, kurz gespitzt, braun, nicht alle vollkommen.

Kelchhöhle lang kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde fast kahl, in und über der Theilung flaumig. Staubfäden über mittelständ., oft im äusseren Drittel oder Viertel.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, ziemlich fein, erst etwas fest, später markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend kräftig, doch nicht scharf weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Rischbieter-Braunschweig, den Landstrassen bei Braunschweig und Seesen, Borchers-Herrenhausen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



117. *Gelber Bellefleur* (Illustr. Handb.) 00††, Decemb. bis März.

Illustr. Handb. I, p. 69. — Metzger's Calvill (Ill. H. IV, p. 197). — Yellow Belleflower (Downing). — Bellefleur jaune und Lineous Pippin (Thomas' Guide). — Linnoeus Pippin (Leroy, Dict.).

Gestalt 70:64—73, zuweilen grösser (81:76—80, Illustr. Handb.), abgest. eikegelf., stielbauch. Hälften verschieden.

Kelch fast geschlossen bis halb offen, meistens grünlichgelb, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, meistens mässig weit, zwischen kelchw. starken, aber flach, doch deutlich über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. etwas kantig.

Stiel holzig, meistens mitteldick, etwa 14 mm l., grünlich und braun, wenig behaart. Höhle meistens ziemlich tief, mittelweit bis enge, fast eben, wenig berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. zuweilen leicht röthlicher Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, mitteldick, selbst eckig, meistens hellbraun. Rostspuren finden sich zuweilen. Die Frucht welkt nicht. Geruch fehlt.

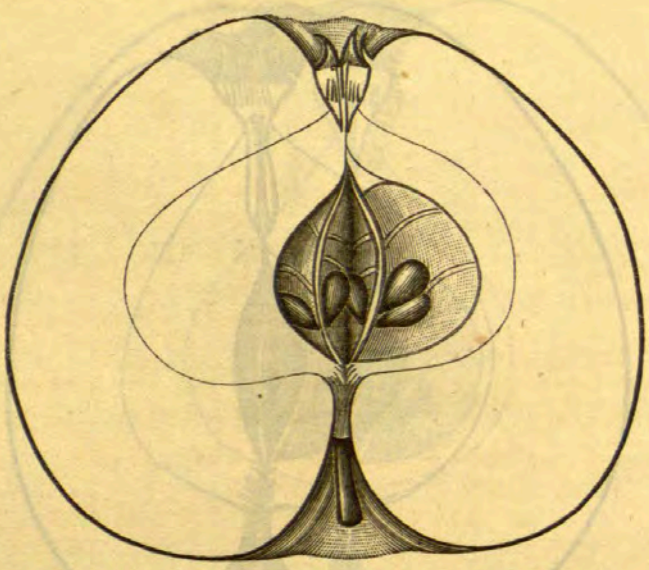
Kernhaus 41:44, unregelmässig eizwiebelf., häufig mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 11:25, stielw. sehr spitz, kelchw. breiter, abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit, oft selbst breit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichterf., $^2/_3$ bis $^4/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, sehr wenig behaart. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch gelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, angenehm, doch nicht stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, etwas weniger süss.

Die Früchte bekam ich von Kolbe-Langwarden, Hoesch-Düren, Fr. Lucas-Reutlingen, Lauche-Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



118. Gold-Gulderling (Illustr. Handb.) 00†, Ende Novemb. bis März.

Illustr. Handb. I, p. 67. — Gelber englischer Gulderling (Diel III, p. 54). — Gulderling doré (Leroy, Dict.).

Gestalt 74:61—65 (73:68—71, Illustr. Handb. — 94:78, Leroy), rundlich kegelf., stielbauch. Stielwölb. rundlich, kelchw. wenig abgestumpft zugespitzt. Hälften meistens ziemlich gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, etwas klein, grün- und braun, mässig bewollt. Blättchen nicht sehr breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, enge, zwischen nicht starken, breit, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 10 mm l., grün und braun, nicht oder wenig bewollt. Höhle mitteltief, mittelweit, faltig, bald wenig, bald ziemlich stark berostet.

Schale glatt, geschmeidig, oft nur mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb, zuweilen fast goldgelb, sonnenw. goldiger, selten mit leichtem, röthlichem Anfluge. Punkte ziemlich sparsam, fein bis mitteldick, bräunlich oder nur Dupfen. Rost findet sich sehr selten. Welkt nicht. Geruch merklich.

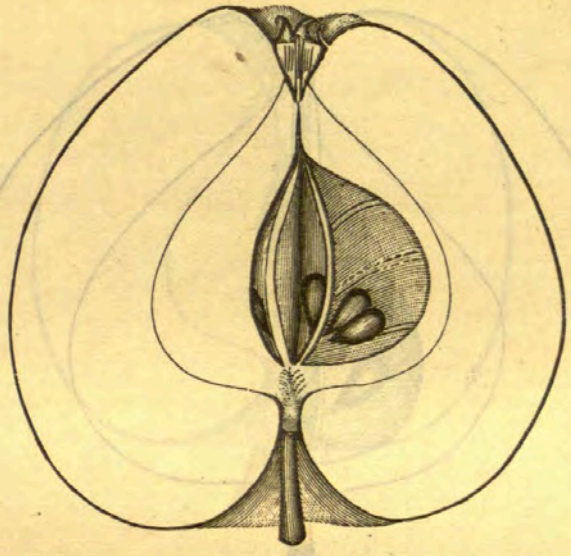
Kernhaus 46:32, breit zwiebelf. Kammern 11:21, an beiden Enden spitz, doch kelchw. oft ganz kurz abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, weit, doch oft ungleich offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2, kaum mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, flaumig. Staubfäden meistens mittelständ.

Fleisch hellgrünlichgelb, fein, markig, ziemlich saftig, eigenthümlich gewürzt, etwas vorherrschend weinig, meistens nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz, Landes-Baumschule-Braunschweig, Goeschke-Proskau, J. ten Doornkaat-Koolman-Norden, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Lencer-Bittstädt bei Arnstadt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



119. *Gelber Gulderling* (Illustr. Handb.) 0††, Decemb. bis April.

Diel I, p. 81. — Illustr. Handb. VIII, p. 211.

Gestalt 66:59—61 (66:70—75, Illustr. Handb.), wenig abgestumpft, eikegel- bis eiwalzenförm., etwas stielbauch., oft fast mittelbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen fast mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. wenig tief, enge, zwischen Rippen, von welchen einige kantig über die Frucht laufen. Querschn. nicht rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm l., grünlich und bräunlich, bewollt. Höhle mitteltief, mittelweit, fast eben, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später hellgelb (nach Illustr. Handb. goldgelb, zuweilen mit röthlichem Anfluge). Punkte mässig zahlreich, recht fein, selten bräunlich, meistens nur Dupfen. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch recht schwach.

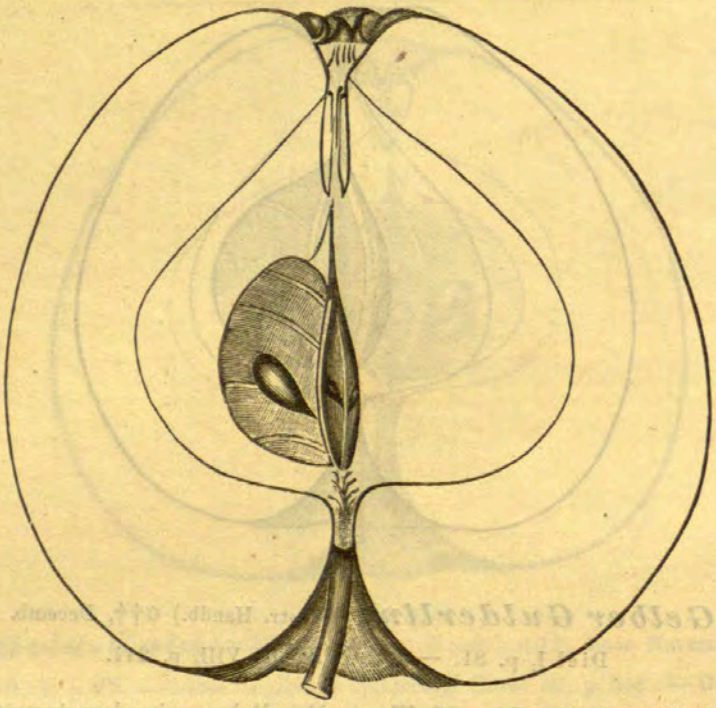
Kernhaus 36:36, zwiebeleiförm. Kammern 11:25, stielw. spitz, kelchw. meistens noch spitzer (nach Illustr. Handb. abgestumpft), zerrissen, ziemlich geräumig, ungleich, zum Theil weit offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne meistens zu 2, etwas klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun, zuweilen schlotternd.

Kelchhöhle kegelförm., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fein, mürbe, etwas locker, saftig, gewürzt, vorherrschend, doch mild weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Seelig-Kiel, Reis von Dr. Lucas-Reutlingen unter obigem Namen. Diese Sorte ist dem Gold-Gulderling (Illustr. Handb.) oft sehr ähnlich, scheint aber davon verschieden zu sein.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



120. *Langer grüner Gulderling* (Ill. H.) †† kaum 0, Januar bis Juni.
Diel XVIII, p. 36. — Illustr. Handb. IV, p. 211.

Gestalt 79:76—77 (73:69—72, Illustr. Handb.), wenig abgest. rundlicheiförm. bis mehr abgest. kegelwalzenf., etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, ziemlich klein, grün und braun, wenig wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, meistens auch enge, zwischen feinen, breit und flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, meistens mitteldick, etwa 16 mm l., braun, wenig wollig. Höhle ziemlich tief und weit, etwas faltig, nicht oder etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, grün, später heller, mehr gelblichgrün bis fast gelblich, sonnenw. selten etwas streifig geröthet. Punkte sparsam, fein, oft nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

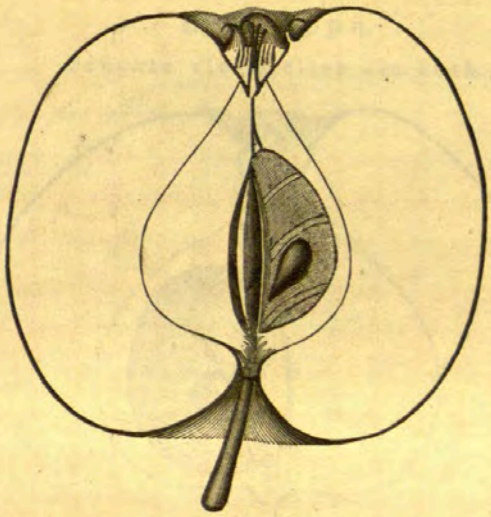
Kernhaus 49:46, zwiebelf. Kammern 12:23, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, nicht oder wenig zerrissen, geräumig, meistens wenig offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, nicht immer vollkommen.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh., auch kürzer. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden meistens nahe der Mündung.

Fleisch hellgelblich oder grüngelblichweiss, fein, fest bis markig, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend weinig, erst wenig, später fast eben so süss.

Die Früchte erhielt ich von Warnecken-Burgdamm bei Bremen, Lencer-Bittstädt, Junker-Lich.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



121. *Weisses Seidenhemdchen* (Illustr. Handb.) 0††, Ende Jan. bis Juni.

Illustr. Handb. I, p. 403. — Chemise de Soie blanche (Thompson). — Chemisette blanche (Leroy, Dict.). — Horset's Schlotterapfel (Illustr. Handb. IV, p. 203).

Gestalt 55:49—50, auch höher gebaut (58:56—58, Illustr. Handb.), stark abgest. länglichrund bis walzenf., mittelbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch offen bis halb offen, mehr braun als grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, lang, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. flach, weit, zwischen feinen, sich auf der Frucht sehr abflachenden, fast unmerklichen Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, an 15 mm l., oft kürzer, etwas behaart. Höhle ziemlich flach, mittelweit, meistens eben, seltener mit Fleischwulst, zart berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrünlich, später gelblichweiss. Punkte sparsam, fein bis mitteldick, hellbraun. Anflüge von Rost selten und zart. Die Frucht welkt nicht oder wenig. Geruch schwach.

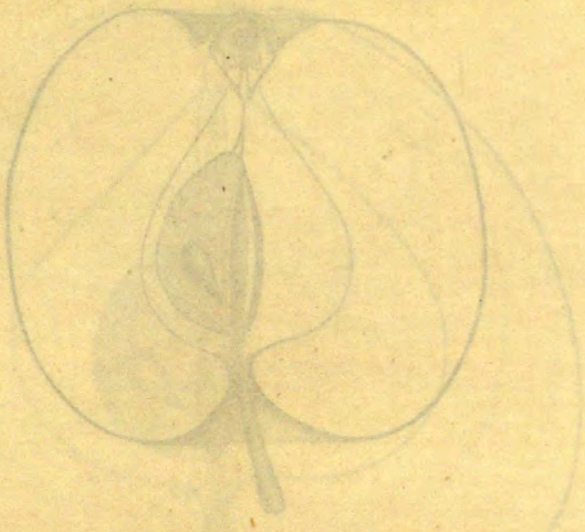
Kernhaus 25:31, länglicheiförmig bis eilanzettlich. Kammern 8:22, stielw. spitz, kelchw. oft noch spitzer, doch ganz kurz abgerundet, meistens wenig zerrissen, immer etwas, oft weit offen, zuweilen verschmelzen selbst einzelne Kammern. Achsenh. mässig breit bis breit. Kerne meist zu 1, klein, eiförmig, scharf gespitzt, braun, nicht immer vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weisslich, fein, fest, später markig, oft etwas zähe, saftig, etwas zimmtartig gewürzt, fein weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Linke-Baerfelde.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



2. Ordnung.

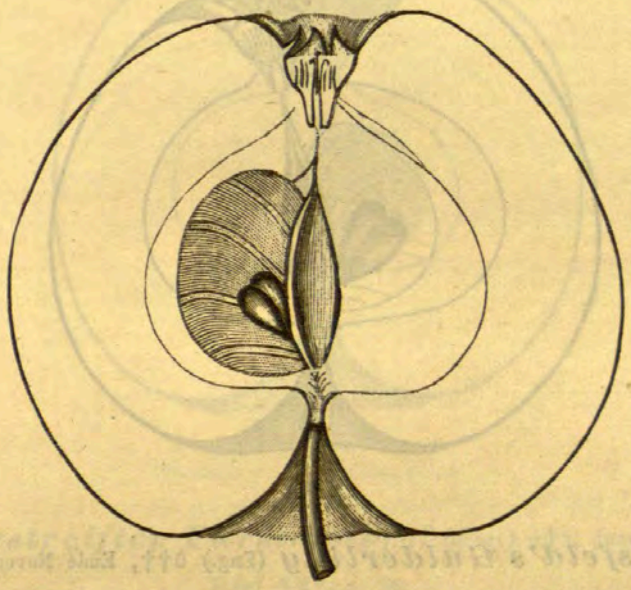
Gestreifte Gulderlinge.

Früchte sonnenwärts, doch häufig nur leicht geröthet, deutlich dunkler gestreift.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch.



122. Schwedischer Winter-Postoph (Illustr. Handb.) fast 00††,

Ende November bis Anfang Februar.

Illustr. Handb. VIII, p. 213. — Svensk Vinter-Postoph (Dr. Enneroth in Svensk Pomona, p. 126).

Gestalt 73:62—63, zuweilen grösser (86:65—66, Illustr. Handb.), mehr oder weniger abgestumpft rundlich kegel- bis eiförmig, etwas stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, meist grün, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, kurz, stark nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. meistens ziemlich flach und enge, zwischen mässig starken, flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 19 mm lang, hellbraun, fast kahl. Höhle meistens tief, mittelweit, fast eben, zart hellbraun berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. oft nur punktirt, etwas trüb geröthet, reichlich, fast ringsum dunkler carmoisin gestreift. Punkte sparsam, fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

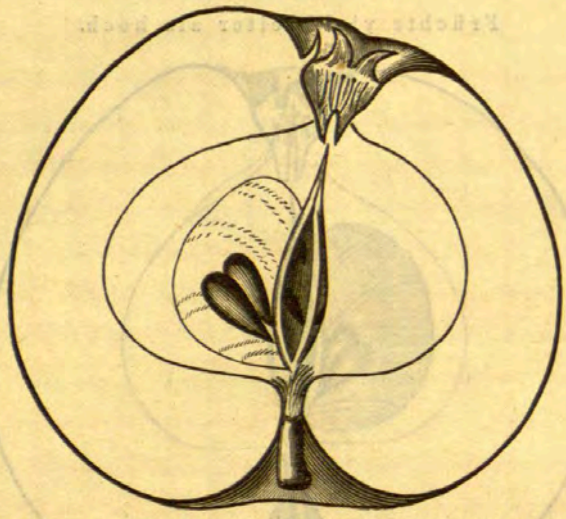
Kernhaus 40:35, zwiebel- bis herzzwiebelf. Kammern 14:25, stielwärts stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, mässig geräumig, wenig und ungleich offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne meist zu 2, mässig gross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, nicht alle vollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichterf. mit breiter Röhre, $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenhöhle. Pistille ziemlich lang verwachsen, schwach flaumig. Staubfäden mittelständig, zuweilen im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, etwas gewürzt, vorherrschend kräftig weinig, genügend oder doch merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Goeschke-Proskau, Reis aus Schweden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



123. Hossfeld's Gulderling (Eng.) 0††, Ende November bis April.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-Ver., Jahrg. 1885, p. 2.

Gestalt 64:50—56, zuweilen grösser (78:71, Mein. Ver.), abgest. rundlich kegelf., stielbauch. Hälften meistens verschieden.

Kelch meistens halb offen und grünlich, schwach wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde wenig getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief bis flach, mittelweit, zwischen flach über den Bauch laufenden ungleichen Rippen. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm lang, grün und braun, ziemlich kahl. Höhle mässig bis mitteltief, mittelweit, fast eben, berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, grünlichgelb, später lebhaft gelb, fast goldgelb, sonnenw. punktirt geröthet, ziemlich weithin dunkel carmoisin kurz gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

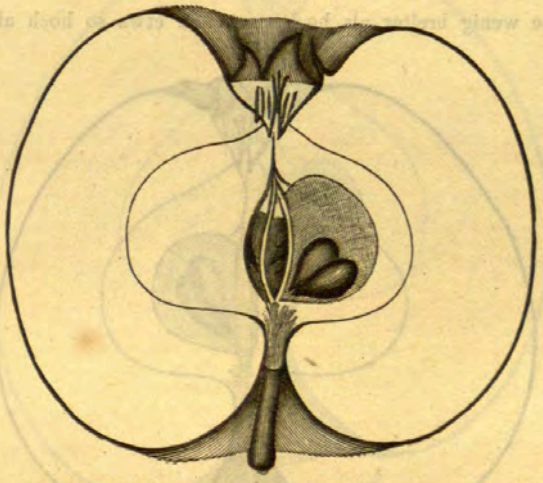
Kernhaus 41:30, zwiebelf.* Kammern 13:20, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgr., eiförmig, scharf gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung dicht flaumig. Staubfäden unter mittelständig, oft im inneren Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, ziemlich fest, später markig bis mürbe, recht saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend angenehm weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich vom Verein f. Pomol.-Meiningen. Die Sorte ist zu Ehren des Züchters von Jahn-Meiningen benannt, dort verbreitet und beliebt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



124. Gestreifter Fürstenapfel (Diel) 0††, Januar bis April.

Diel XXV, p. 24.

Gestalt 62:48—50 (78:65, Diel), meistens stark abgest. rundlich, mittelbauch. oder wenig stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, breit, grün und braun, locker wollig. Blättchen breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung tief, weit, zwischen sehr flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, oft weit länger, grün und braun, fast kahl. Höhle mitteltief, weit, fast eben, weithin berostet.

Schale glatt, glänzend, grünlich, später hellgelb, sonnenw. etwas goldiger, freundlich, meist nur leicht punktirt geröthet, dunkler gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, braun, kaum bemerklich. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 34:22, flachrund zwiebelf. Kammern 10:14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, ziemlich klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_2$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz verwachsen, schwach flaumig. Staubfäden im unteren Drittel.

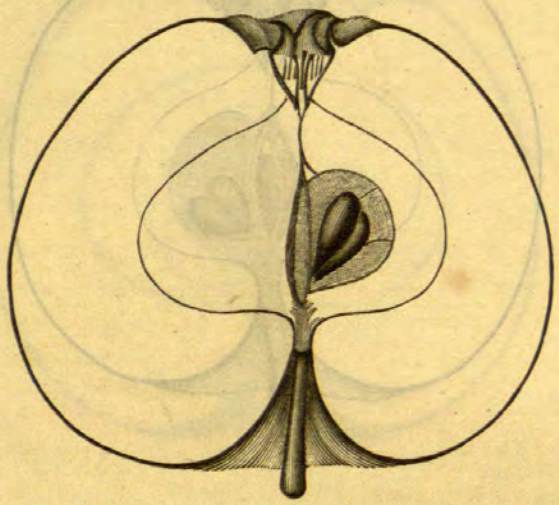
Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, saftig, etwas gewürzt, fein weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte wenig breiter als hoch, zuweilen etwa so hoch als breit.



125. Schmiedeapfel (Illustr. Handb.) 00††, Ende October bis Januar.

Illustr. Handb. IV, p. 219. — Forge (Hogg-Downing-Thomas' Guide, p. 124).

Gestalt 62:50—52 (60:54—55, Illustr. Handb.), abgest. rundlich kegelf., stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, meist grünlich, mässig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, recht lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mässig tief, meistens enge, zwischen Fleischperlen und ziemlich starken über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt kantig.

Stiel holzig, meistens dünn, bis an 16 mm lang, auch kürzer, meistens grünlich, wollig, oft knospig. Höhle tief, enge, etwas faltig, selten mit Fleischwulst, grünlich, nicht oder nicht weithin berostet.

Schale glatt, wenig glänzend, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. dunkelcarmoisin überzogen, schattenw. oft weithin heller mehr punktirt geröthet, ziemlich reichlich, doch wenig auffallend dunkler gestreift. Punkte zahlreich, fein, bräunlich, im Roth als helle Dupfen erscheinend. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

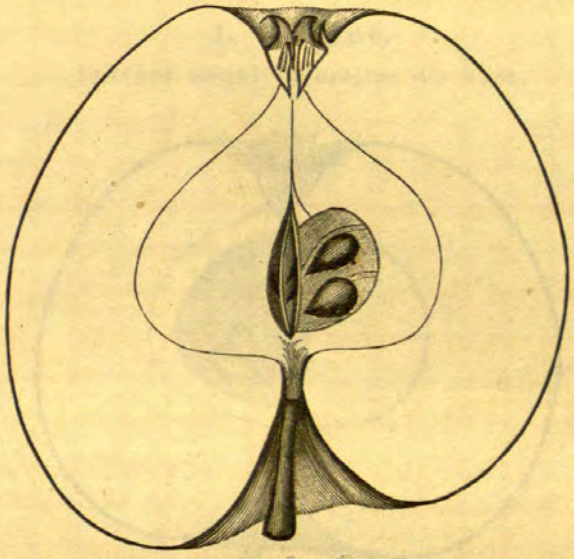
Kernhaus 35:25, zwiebelf. Kammern 10:14, stielwärts spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenhöhle ziemlich schmal. Kerne zu 2, gross, vollkommen, lang eiförmig, meistens kurz und ziemlich stumpf gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch grüngelblichweiss, fein, markig, ziemlich zart, saftig, edel gewürzt, weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



126. *Safranapfel* (Illustr. Handb.) 0††, December bis März.

Illustr. Handb. I, p. 213. — Pomme Safranée (Leroy).

Gestalt 64:56—62 (66:57—60, Illustr. Handb.), abgest. eiförmig bis fast rundlich, etwas stielbauch. Hälften zuweilen nicht ganz gleich.

Kelch fast geschlossen, grünlich und braun, wollig, Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang und scharf gespitzt, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, etwas enge, zwischen flach, doch meistens deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 19 mm lang, wenig wollig. Höhle meistens tief, mittelweit, schwach faltig, grünlich, zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, selten etwas fettig, ziemlich glänzend, hellgrünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. fast safrangelb, leicht punktirt geröthet, dunkler carmoisin, kurz, ziemlich sparsam gestreift. Punkte zerstreut, fein, bräunlich. Anflüge von Rost, auch Warzen selten. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich, zuweilen ziemlich stark.

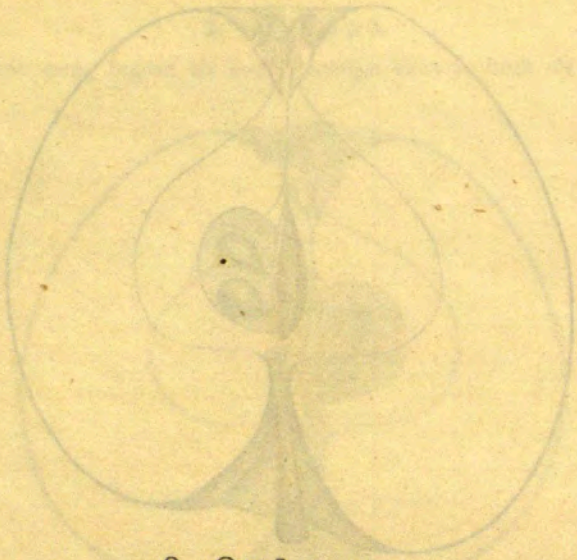
Kernhaus 35:30, zwiebelf. Kammern 9:13, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, meistens etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde schwach, in der Theilung stark flaumig, fast filzig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst fest, später markig, saftig, etwas gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Baumann als Reinette Safran.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



3. Ordnung.

Deckfarbige Gulderlinge.

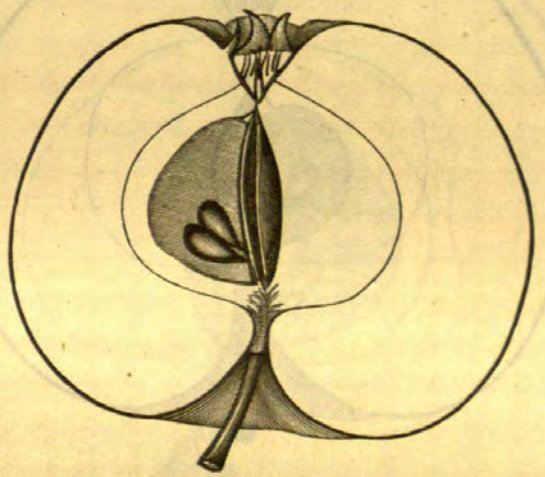
Früchte sonnenwärts geröthet, nicht oder nicht deutlich gestreift.

---

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch.



127. Greenup's Apfel (Illustr. Handb.) fast 00††, Ende Oct. bis December.

Illustr. Handb. VIII, p. 25. — Greenup's Pippin (Hogg und Downing).

Gestalt 60:46—49, oft grösser (77:60—63, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich, meistens fast mittelbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch ziemlich geschlossen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, stumpf gespitzt. Einsenkung mässig tief, mässig weit, zwischen flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 14 mm lang, braun, locker behaart. Höhle kaum mitteltief, mittelweit, eben, aber zuweilen mit Fleischwulst, nicht oder wenig berostet.

Schale geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenwärts bald matter, bald lebhafter gelblichbraunroth. Punkte mässig zahlreich, sehr fein, bräunlich, oft roth umflossen, zum Theil nur Dupfen. Kleine Rostflecke nicht selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

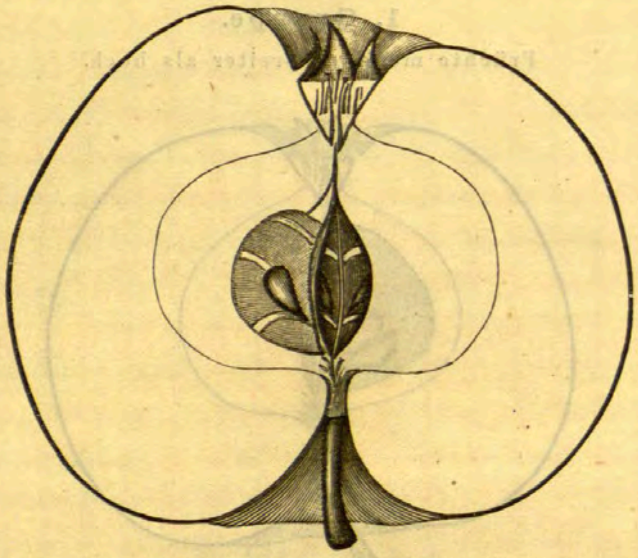
Kernhaus 32:27, rundlich zwiebelf. Kammern 11:19, stielw. spitz, kelchw. abnehmend, meistens sehr kurz abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, schmal geöffnet. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_4$, oft bis nahe zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, schwach behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weiss, fein, etwas fest, später fast mürbe, saftreich, gewürzt, vorherrschend und kräftig weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



128. *Rother Augustiner* (Illustr. Handb.) 0††, Ende Nov. bis Februar.
Diel XVI, p. 13. — Illustr. Handb. IV, p. 47.

Gestalt 70:56—59, zuweilen grösser (84:59—64), auch kleiner (68:53 bis 58, Illustr. Handb.), abgest. rundlich, wenig stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch offen bis halb offen, grünlich, etwas wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich nicht oder wenig berührend, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung tief, mässig weit, zwischen flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, braun, behaart. Höhle tief, mittelweit, fast eben, zart, oft weithin berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlich, später hellgelb, sonnenwärts carmoisinroth oft weithin überzogen, auch wohl geflammt, nicht oder unbedeutend gestreift. Punkte sparsam, fein, braun, sonnenwärts zuweilen roth umflossen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

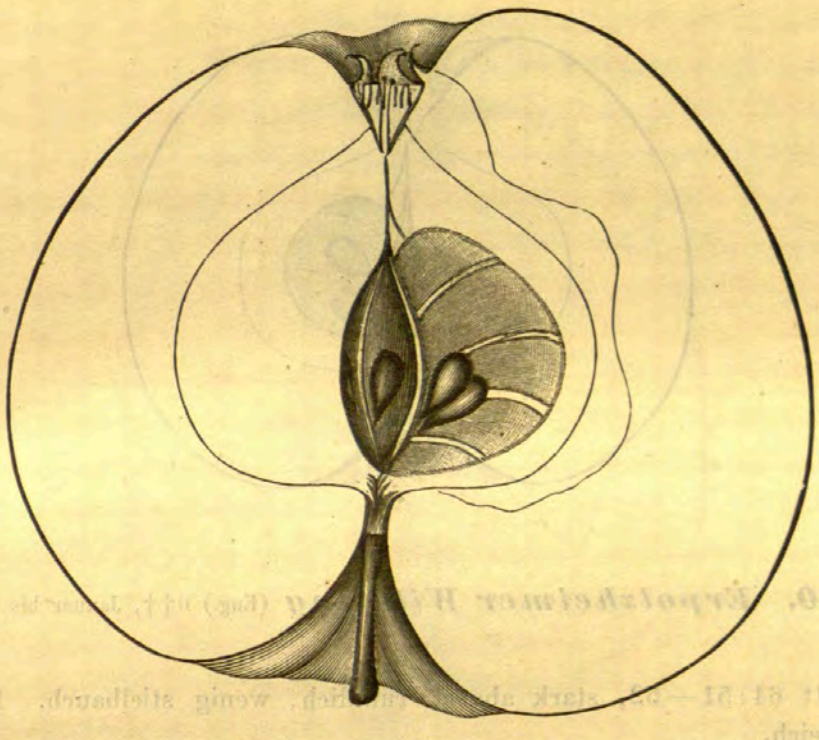
Kernhaus 39:28, flachrund bis flachrund zwiebelförmig. Kammern 9:15, sichelf., kelchw. kaum merklich abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne meistens zu 1, mittelgr., eiförm., gespitzt, braun, zuweilen unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständig.

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

Die Früchte erhielt ich von Spillecke-Schwanebeck bei Halberstadt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



129. *Peupion's Reinette* (Eng.) fast 00††, December bis März.

Reinette Peupion (Oberdieck in Monatsschr. f. Pomol. und prakt. Obstbau 1864, p. 39).

Gestalt 89:70—79, zuweilen kleiner, abgest. flachrund kegelf., etwas stielbauch. Hälften meistens ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, etwas bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen flach, doch merklich bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 19 mm l., grün und braun, etwas behaart. Höhle tief, weit, etwas faltig, wenig und zart berostet.

Schale glatt, kaum geschmeidig, mattglänzend, grünlich, später citronengelb, sonnenw. goldiger und leicht geröthet. Punkte mittelhäufig, fein bis mitteldick, braun oder nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

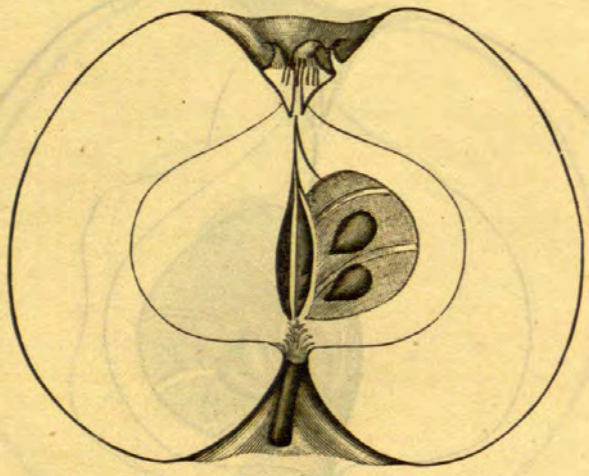
Kernhaus 47:41, zwiebelf. Kammern 16:28, stielw. gespitzt, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, meistens weit offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 2, gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, locker behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch fast weisslich, fein, markig, saftig, gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich vom Spalier der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis in Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



130. *Erpolzheimer Wildling* (Eng.) O††, Januar bis Mai.

Gestalt 64:51—52, stark abgest. rundlich, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch offen, gelblich und bräunlich, dichtwollig. Blättchen mässig breit, am Grunde getrennt, ziemlich kurz, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. tief, etwas enge, fast eben, doch laufen sehr flache Rippen ungleichmässig über die Frucht, welche oft die Rundung verschieben.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., braun, meistens fast kahl. Höhle tief, ziemlich weit, nicht oder wenig faltig, schwach berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, grünlichgelb, später lebhaft, fast goldgelb, sonnenw. nicht weithin glänzend lackroth. Punkte sparsam, sehr fein, im Roth gelblichbraun. Anflug von Rost selten. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 37:27, flachr. zwiebelf. Kammern 11:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2 bis 4, ziemlich klein, vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle stumpf kegeltrichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, ganz kahl oder in der Theilung sehr wenig flaumig. Staubfäden etwa mittelständ.

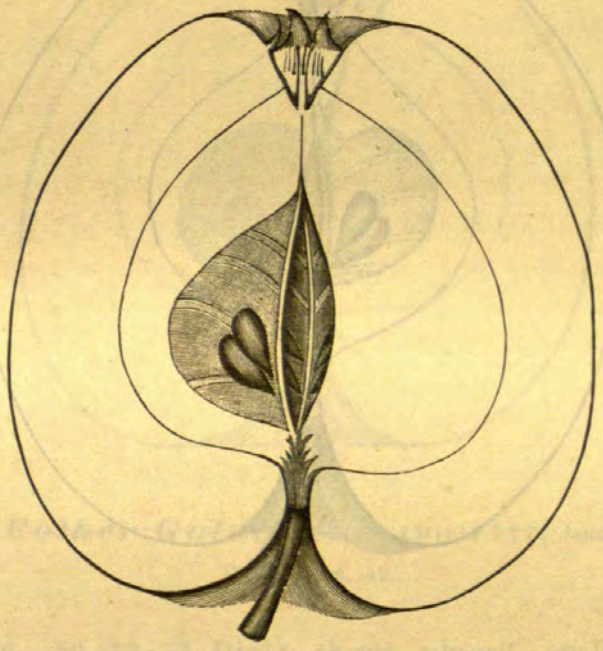
Fleisch weiss, fein, fest, ziemlich saftig, etwas gewürzt, weinig und süss.

Die Früchte erhielt ich von Wernz-Erpolzheim bei Freinsheim, wo die Sorte auf einem unveredelten Stamme aufgefunden und beliebt sein soll.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte etwa so hoch als breit.



131. Weisskante (Illustr. Handb.) fast 00††, November bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 407.

Gestalt 66:65—66 (68:66—67, Illustr. Handb.), abgest. länglich eiförmig, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, ziemlich enge, zwischen feinen, sehr flach, oft kaum merklich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. oft fast rund.

Stiel holzig, mitteldick bis fast dick, etwa 16 mm l., braun, locker behaart. Höhle mitteltief, fast mittelweit, fast eben, zart berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, hellgrünlich, später hellgelb, sonnenw. namentlich stielw. bald leicht, bald lebhafter roth angelaufen und geflammt, nicht deutlich gestreift. Punkte sparsam, fein bis mitteldick, hellbräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch unmerklich.

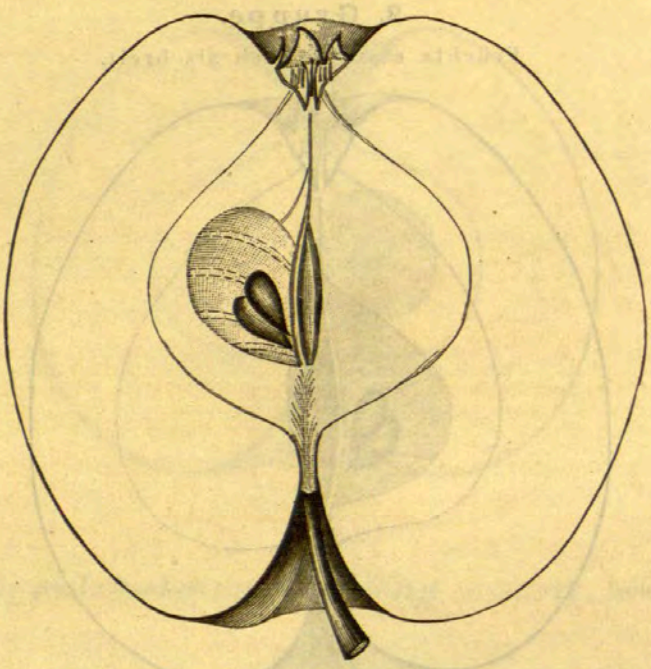
Kernhaus 43:43, zwiebeleiförmig. Kammern 12:26, oft kürzer, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. bald schärfer gespitzt, bald mehr abgest., seltener abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meist zu 2, gross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle meistens kegelf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, fast kahl, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, erst ziemlich fest, später mürbe, saftig, gewürzt, weinig, ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Koehlmann sen.-Naumburg a. S., Palandt-Hildesheim, vielleicht auch von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



132. Schneider's Sämling (Eng.) 0††, December bis März.

Gestalt 72:70, etwas abgest. eirund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, grünlich und braun, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, enge, zwischen flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 18 mm l., grün und braun, flaumig. Höhle tief, enge, fast immer mit einem Fleischwulst.

Schale glatt, hellgelblichgrün, später lebhaft gelb, sonnenw. roth überzogen oder dicht punktirt geröthet, schattenw. dunkler, doch undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, theils braun, theils nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr merklich.

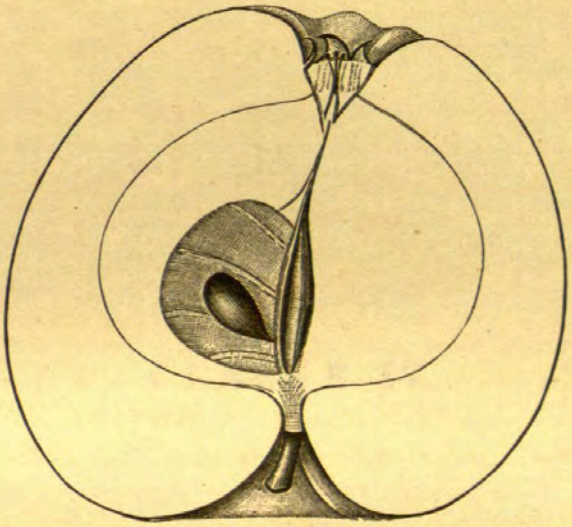
Kernhaus 37:37, rundlich, an beiden Enden zugespitzt. Kammern 12:19, hochsitzend, stielw. spitz, kelchw. breiter, abgerundet, wenig zerrissen, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, kaum mittelgr., vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurz kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde an behaart, in der Theilung wollig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein und fest, mässig saftig, etwas gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, welcher die Sorte nach dem Züchter benannte und als sehr fruchtbar bezeichnet.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



133. *Rother Gulderling* (Diel) 0††, Januar bis Mai.

Diel III, p. 49.

Gestalt 65:56—59 (72:72, Diel), abgest. eikegelf., stielbauch. Hälften etwas verschieden.

Kelch halb offen (geschlossen, Diel), stark flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde kaum getrennt, ziemlich kurz, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel ziemlich holzig, dünn bis mitteldick, 7 mm lang, oft viel länger, grün oder bräunlich, flaumig. Höhle meistens ziemlich tief, mittelweit, eben, zart berostet, oft mit Fleischwulst, welcher den Stiel verdrängt.

Schale glatt, etwas geschmeidig, grün, später hellgelblichgrün, sonnenw. bräunlich geröthet, kaum merklich streifig. Punkte sehr fein, kaum bemerkbar, zuweilen einige Rostwarzen. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

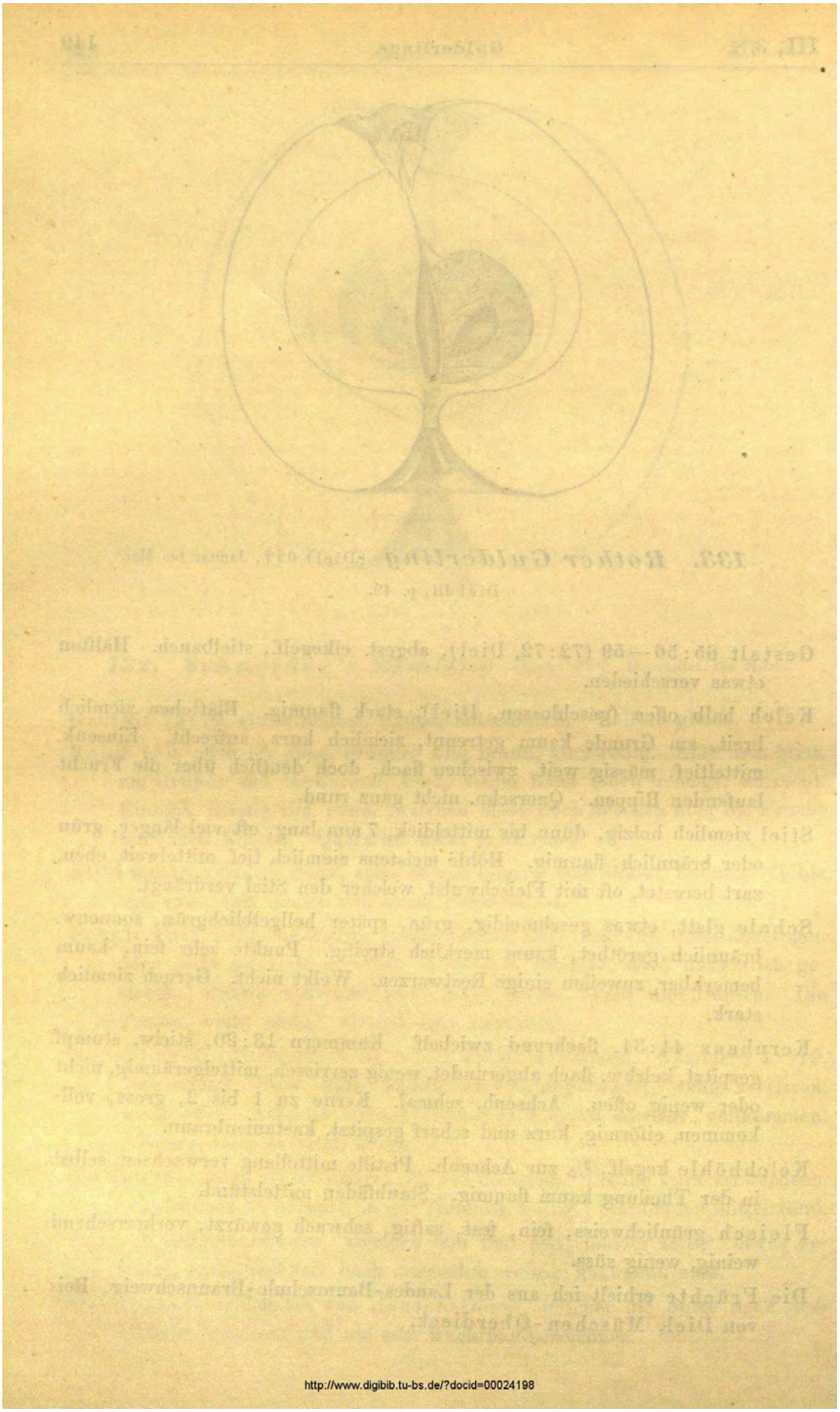
Kernhaus 44:34, flachrund zwiebelf. Kammern 13:20, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, eiförmig, kurz und scharf gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, selbst in der Theilung kaum flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch grünlichweiss, fein, fest, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel, Müschen-Oberdieck.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



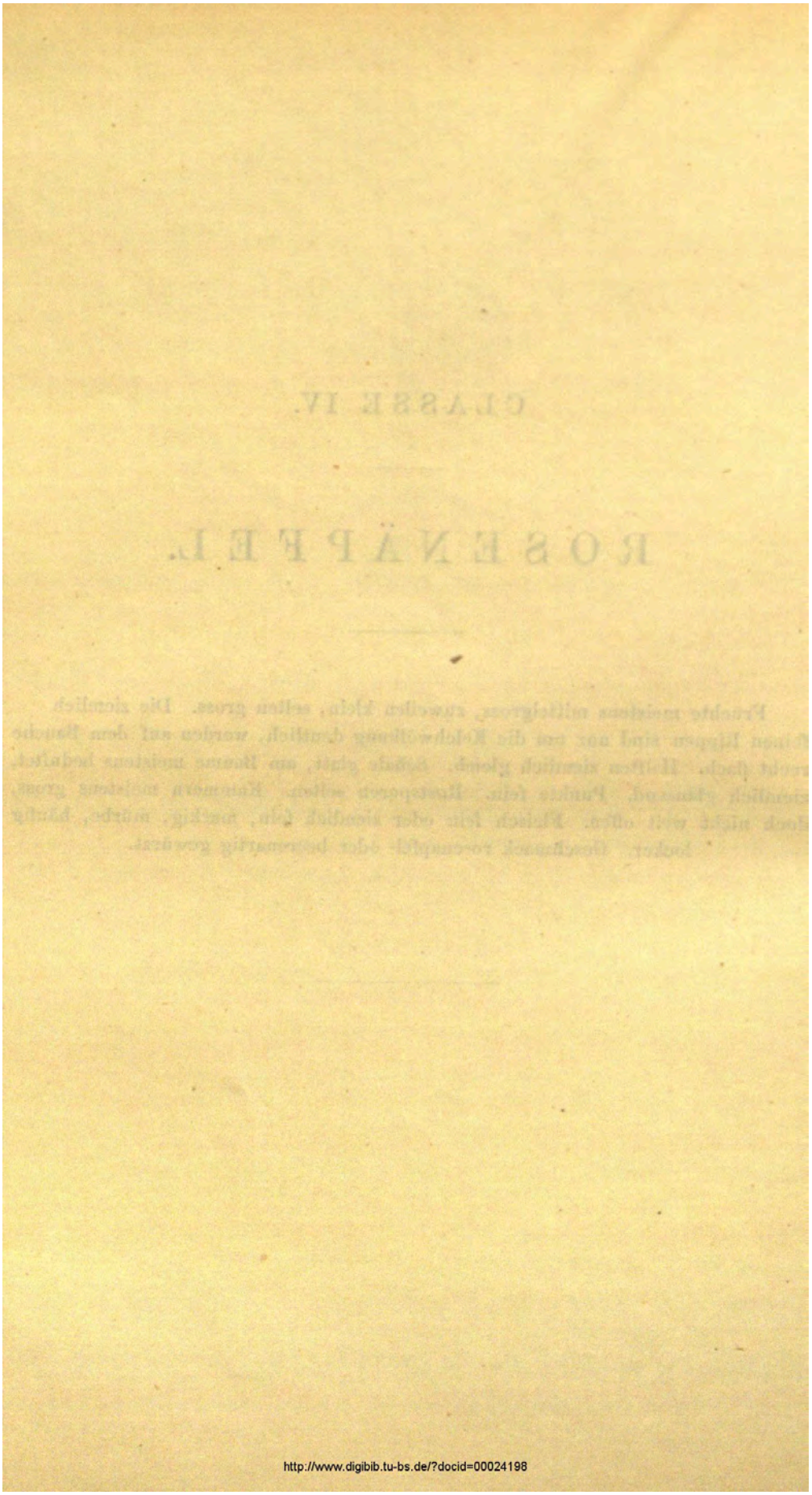
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE IV.

ROSENÄPFEL.

Früchte meistens mittelgross, zuweilen klein, selten gross. Die ziemlich feinen Rippen sind nur um die Kelchwölbung deutlich, werden auf dem Bauche recht flach. Hälften ziemlich gleich. Schale glatt, am Baume meistens beduftet, ziemlich glänzend. Punkte fein. Rostspuren selten. Kammern meistens gross, doch nicht weit offen. Fleisch fein oder ziemlich fein, markig, mürbe, häufig locker. Geschmack rosenapfel- oder beerenartig gewürzt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Ordnung.

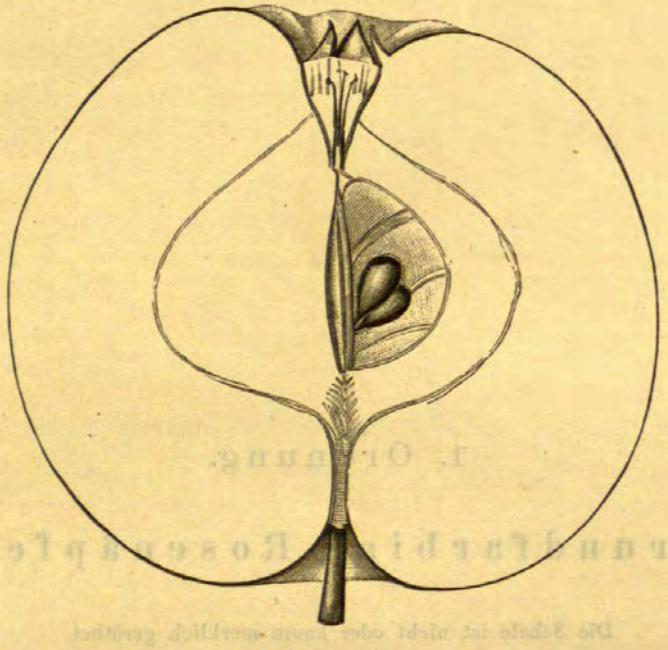
Grundfarbige Rosenäpfel.

Die Schale ist nicht oder kaum merklich geröthet.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund oder stark abgestumpft rund, meistens mittelbauchig, doch zuweilen etwas stielbauchig.



134. Christ's gelber Augustapfel (Illustr. Handb. Erg.-Bd.) 0††,

Mitte August bis Anf. September.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 11. — Diel, syst. Verz. Nr. 534. — Dittr. I, p. 225.

Gestalt 72:62—64, auch oft kürzer (69:55, Ill. Handb., Erg.-Bd.) abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, meistens grün, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief bis tief, mittelweit oder etwas enge, zwischen unbedeutenden kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 10 mm l., grün und bräunlich, behaart. Höhle flach, enge, eben, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, kaum geschmeidig, glänzend, grüngelblichweiss, später fast wachsartig weiss, sonnenw. häufig etwas lebhafter gelb, zuweilen mit einigen rothen Streifen. Punkte mittel zahlreich, meistens nur Dupfen. Rostfiguren selten. Welkt nicht. Geruch unmerklich.

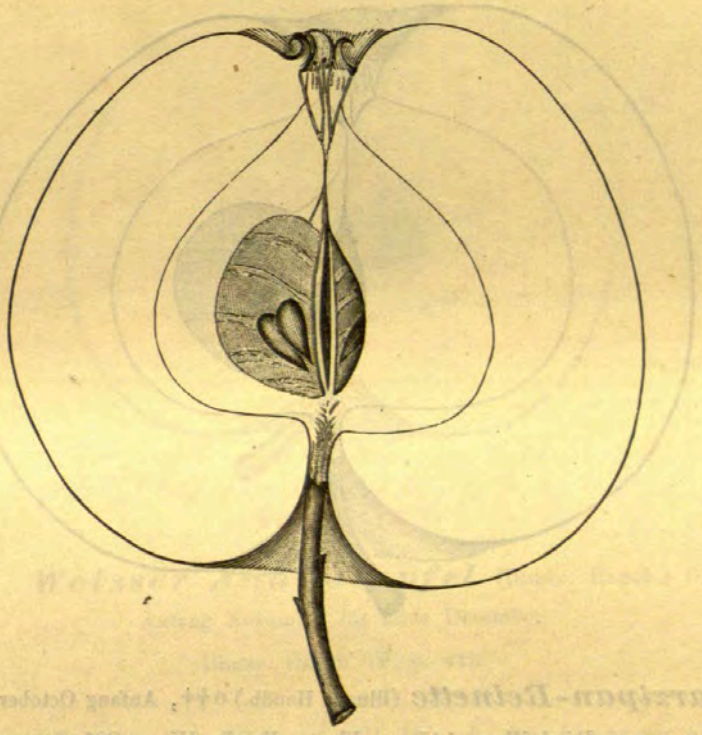
Kernhaus 40:35, rundlich zwiebelf. Kammern 11:21, stielw. spitz, kelchw. wenig abgerundet oder abgestumpft, wenig zerrissen, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. schmal, oft nur angedeutet. Kerne zu 2, mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf. bis kegeltrichterf., oft bis nahe zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch weisslich, fein, markig, etwas locker, recht saftig, schwach rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Koopmann-Wildpark bei Potsdam, sie stimmten mit der Darstellung im Illustr. Handb,. Erg.-Bd., überein, doch nicht vollständig mit der dürftigen Beschreibung von Diel und Dittrich.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



135. *Herzogin Olga* (Illustr. Handb., E.-B.) 0††, Ende August, September.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 91.

Gestalt 72 : 61—65 (75 : 65, auch flacher 80 : 61—65, Illustr. Handb., E.-B.), abgest. rundlich kegelf., stielbauch., oft fast flachrund. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, sehr lang, nach innen geneigt aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, mittelweit, zwischen zarten, flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 27 mm l., grün und braun, wollig, oft knospig. Höhle mässig tief, mittelweit, ziemlich eben, nicht oder wenig und zart berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, beduftet, etwas glänzend, grün, später hellgelblichgrün, sonnenw. zuweilen leichter gelbröthlicher Anflug. Dupfen zahlreich, fein, hell. Geruch merklich.

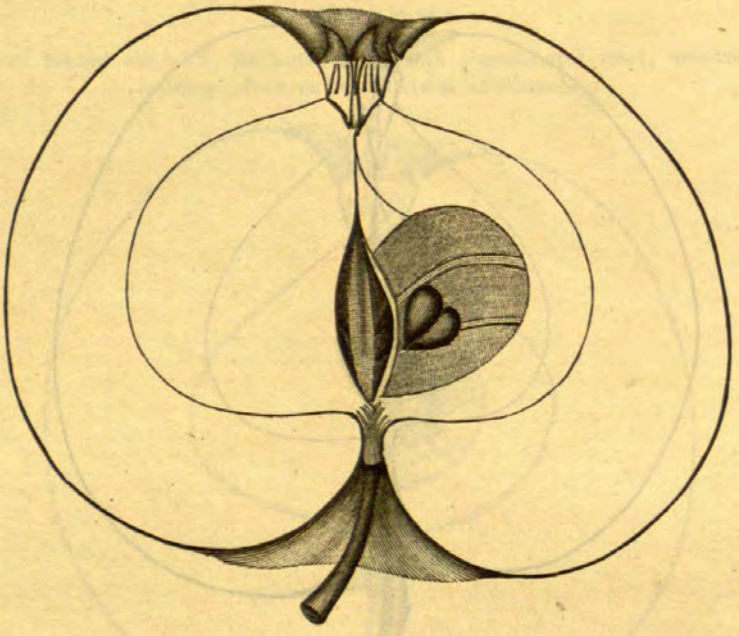
Kernhaus 38 : 38, lang zwiebelf. Kammern 11 : 20, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgr., meistens vollkommen, eiförm., lang gespitzt, hellbraun, oft weisslich.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang bis mittellang verwachsen, locker behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch grünlichweiss, ziemlich fein, locker, mürbe, saftig, nicht merklich gewürzt, kräftig aber angenehm weinsäuerlich, nicht süss.

Die Früchte erhielt ich von Hub. Müller-Langsur bei Trier, Vollrath-Wesel, Dr. Schlegelmilch-Coburg.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



136. Marzipan-Reinette (Illustr. Handb.) 0††, Anfang October bis December.
Diel III, p. 147. — Illustr. Handb. IV, p. 281.

Gestalt 80 : 60—62, zuweilen kleiner (66 : 55—61), stark abgest. rundlich, zuweilen etwas rundlich kegelförm., etwas stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grün, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. fast mitteltief, mässig weit, zwischen flachen, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, meistens dünn, bis an 18 mm l., hellbraun, fast kahl. Höhle mitteltief, weit, wenig faltig, berostet.

Schale geschmeidig, selbst etwas fettig, matt glänzend, hellgrün, später gelblichgrün, sonnenw. zuweilen ziemlich dunkelrother Anflug. Punkte meist nur ziemlich zahlreiche Dupfen. Geruch ziemlich stark.

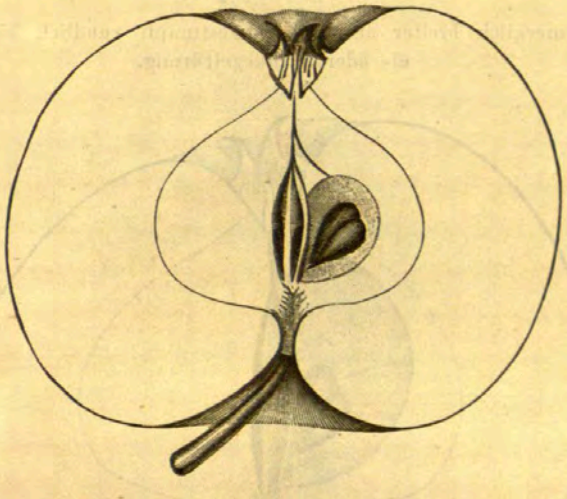
Kernhaus 51 : 36, flachrund zwiebelf. Kammern 15 : 21, stielw. spitz, kelchw. breiter, abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. meistens ziemlich breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., oft etwas eckig, $^2/_5$ zur Achsenh Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung mehr behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrünlichweiss, fast weisslich, mürbe, etwas locker, ziemlich saftig, etwas rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend mild weinig, genügend süss.

Die Früchte bekam ich von Jühlke-Sans-souci bei Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



137. Weisser Ananasapfel (Illustr. Handb.) 00††,

Anfang November bis Ende December.

Illustr. Handb. IV, p. 413.

Gestalt 64:47 — 48 (64:50 — 51, Ill. H.), flachr. bis stark abgestumpft rundlich, seltener stark abgest. rundlich kegelf., meistens sehr wenig stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, weit, zwischen zarten, kaum bis zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 18 mm l., grünlichbraun, fast kahl. Höhle meistens ziemlich tief, weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, glänzend, grüngelblichweiss, später gelblichweiss, sonnenw. nur etwas lebhafter gelb. Punkte sparsam, fein, bräunlich, meistens nur Dupfen. Geruch sehr merklich.

Kernhaus 32:26, auch etwas breiter, zwiebelf. Kammern 9:12, oft grösser, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne meist zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle stumpfer Kegel. $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständ.

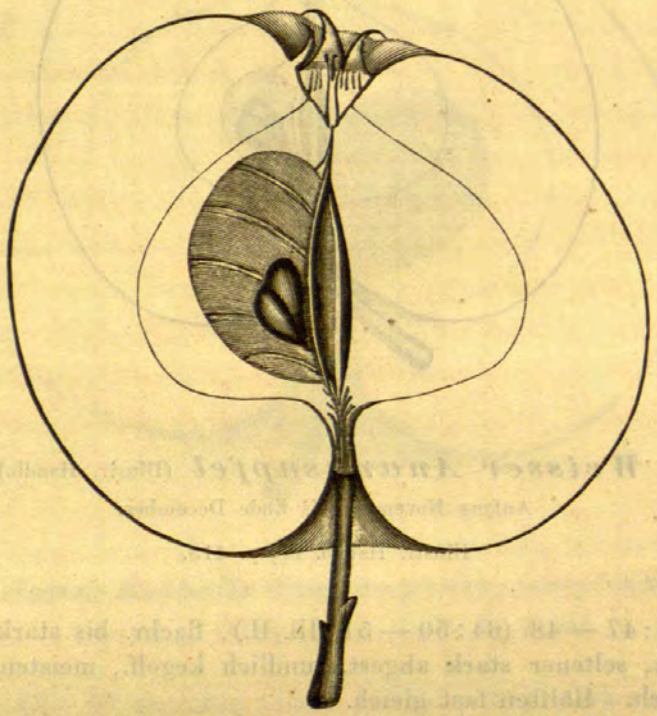
Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, saftig, ziemlich stark, rosenapfelartig gewürzt, kaum vorherrschend weinig, etwa ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Reis von Ottolander, Kolbe-Langwarden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch, abgestumpft rundlich bis rundlich ei- oder flachkegelförmig.



138. Apfel von St. Germain (Illustr. Handb.) ††, Ende Juli bis August.

Illustr. Handb. IV, p. 427. — Pomme Saint Germain (Catal. v. Baumann).

Gestalt 70 : 56—62, oft kleiner, abgest. rundlich, wenig stielbauch. Stielwölb. nur wenig breiter als die Kelchw. Hälften meistens verschieden.

Kelch geschlossen, grün, wenig wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. meistens ziemlich flach, mässig weit, zwischen flach aber deutlich bis zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. nicht immer rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, bis an 26 mm l., grünlich und bräunlich, wenig bewollt, oft knospig. Höhle unten mitteltief, mässig weit, eben, nicht oder nur zart berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, matt glänzend, grün, später grüngelblichweiss, fast wachsartig, sonnenw. zuweilen leicht röthlicher, streifiger Anflug. Dupfen zahlreich, fein. Kleine Anflüge von Rost selten. Geruch merklich.

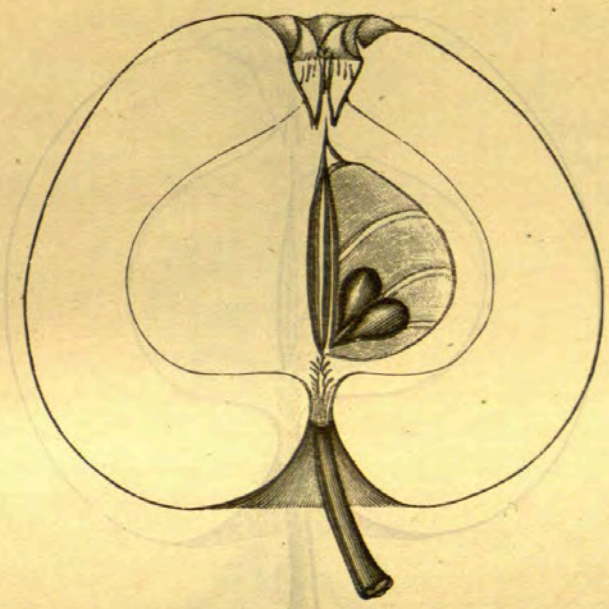
Kernhaus 42 : 34, zwiebelf. Kammern 12 : 26, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2, selten 3, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun, oft noch weiss.

Kelchhöhle kegelf., $\frac{1}{2}$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgrünlichgelb, halbfein, erst etwas fest, später locker, mürbe, saftig, kaum etwas gewürzt, weinsäuerlich, nicht merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Griepenkerl, auch aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Baumann.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



139. *Weisser Astrakan* (Illust. Handb.) fast 0††, Ende Juli bis August.

Illustr. Handb. I, p. 87. — Astrakanischer Sommerapfel (Diel VIII, p. 77). Pomme d'Astracan blanche (Leroy, Dict.). – White Astrachan (Downing).

Gestalt 68:56—58, zuweilen kleiner, abgest. rundlich eiförmig, etwas stielbauch., oft mehr rundlich. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. etwas flach und enge, zwischen kleinen, nur flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, zuweilen dick, etwa 19 mm l., oft kürzer, grün und bräunlich, etwas wollig, selten knospig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, etwas berostet.

Schale geschmeidig, beduftet, glänzend, grünlichweiss, später fast weisslich, sonnenw. röthlicher, etwas streifiger Anflug. Dupfen zahlreich. Geruch sehr merklich.

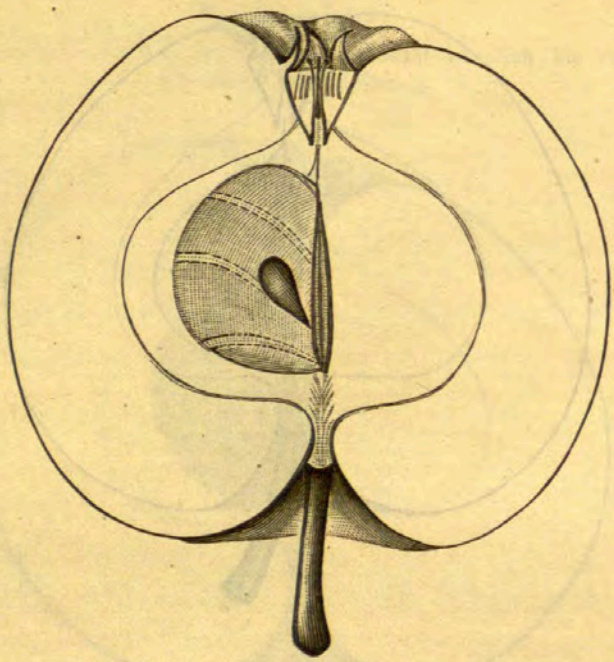
Kernhaus 42:32, zwiebelf. Kammern 15:22, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abnehmender, kurz abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, oft auch gross und kurz eiförmig, hellbraun, oft weisslich.

Kelchhöhle stumpf kegel- bis kegelwalzenf. $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde sehr vereinzelt, in der Theilung etwas dichter behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch weisslich, fein, markig bis mürbe, etwas locker, saftig, zuweilen zikadirend, schwach rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Endres-Salzburg, Landes-Baumschule-Braunschweig, Verein f. Pomologie-Meiningen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



140. Braunschweiger Milchapfel (Illustr. Handb.) ††, August.

Diel XIII, p. 63. — Illustr. Handb. I, p. 409.

Gestalt 69 : 56—60 (77 : 63, Illustr. Handb.), abgest. rundlich, nicht oder wenig stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, grünlich und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel ziemlich holzig, gut mitteldick, an 20 mm l., auch kürzer, grün oder braun, locker behaart. Höhle mässig bis mitteltief, mässig weit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, glänzend, grünlichweiss, später wachsartig weiss, sonnenw. nicht selten rother Anflug. Dupfen zahlreich, fein, wenig bemerkbar. Geruch schwach.

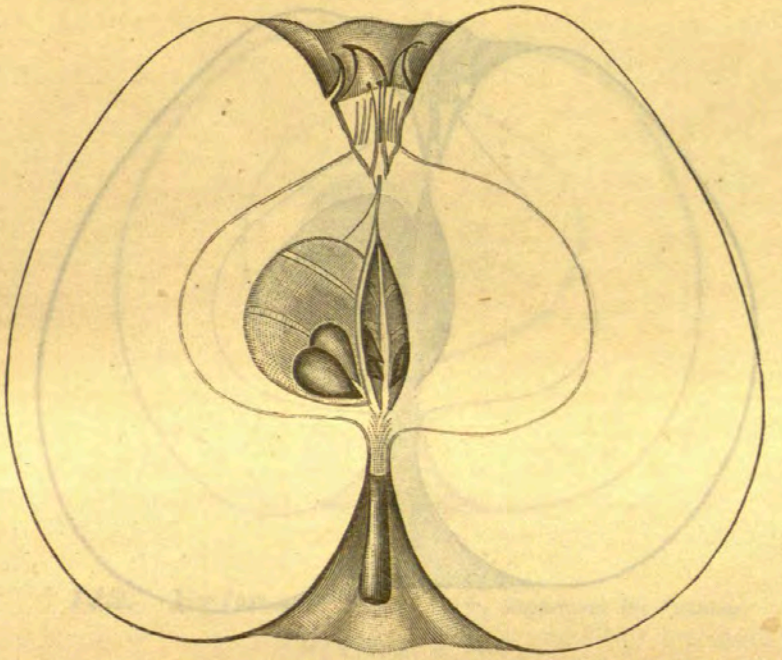
Kernhaus 40 : 32, flachrund zwiebelf. Kammern 16 : 23, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, oder auch nur abgest., etwas zerrissen, flach, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne meist zu 1, mittelgr., meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, hellbraun, oft weiss.

Kelchhöhle kegel- bis kegelwalzenf., $^1/_2$ bis $^3/_4$, oft fast zur Achsenh. reichend. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung bald locker, bald dicht behaart. Staubfäden über mittelst., zuweilen im äussern Viertel.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, locker, saftig, nicht gewürzt, weinsäuerlich, doch ziemlich milde, wenig, oft kaum merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Vieweg-Braunschweig, Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



141. *Transparente de Croncels* (Illustr. Handb., E.-B.) 00††,

Anf. Sept. bis Octbr.

Illustr. Handb., Erg.-B. p. 293. — Thomas' Guide, p. 146.

Gestalt 86 : 71 — 72, stark abgest. flachr. kegelf., etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen, meist grün, locker wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich nicht oder kaum berührend, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen flachen, nicht weit laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm lang, meistens bräunlich, behaart. Höhle tief, mittelweit, meistens fast eben, zuweilen mit Fleischwulst, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, beduftet, glänzend, hellgrünlichgelb, später gelblichweiss, sonnenw. goldiger, oft leicht röthlich angeflogen. Punkte zahlreich, meistens nur Dupfen, seltener bräunlich. Geruch schwach.

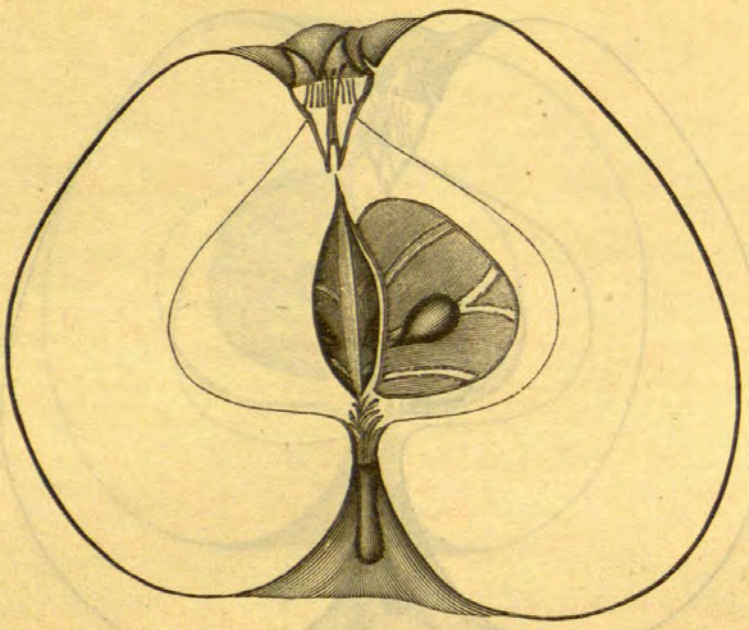
Kernhaus 46 : 31, flachrund zwiebelf. Kammern 12 : 19, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, breit eiförmig, kurz gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dichter behaart. Staubfäden im unteren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, locker, mürbe, saftig, rosenapfelartig, sehr merklich gewürzt, etwas vorherrschend, recht angenehm weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis-Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



142. *Cludius Herbstapfel* (Illustr. Hdb.) 00††, Septbr. bis Octbr.

Illustr. Handb. I, p. 215. — Cludius' weisser früher Spitzapfel (Diel, 2. Forts., p. 13.) Cludius' d'Automne (Leroy, Dict.).

Gestalt 80 : 62 — 68, oft kleiner, schmaler und regelmässiger gebaut (67 : 59 — 60, Illustr. Handb.), meistens abgest. flachrund kegelf., oder auch eiförmig, stielbauch. Hälften mehr oder weniger ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grünlich, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flach über den Bauch laufenden, oft ungleichen Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm lang, auch länger, bräunlich, etwas flaumig. Höhle tief, weit, fast eben, zart, hellbraun berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, hellgrün, später hellgrüngelblichweiss. Punkte ziemlich häufig, fein, theils braun, theils nur Dupfen. Geruch schwach.

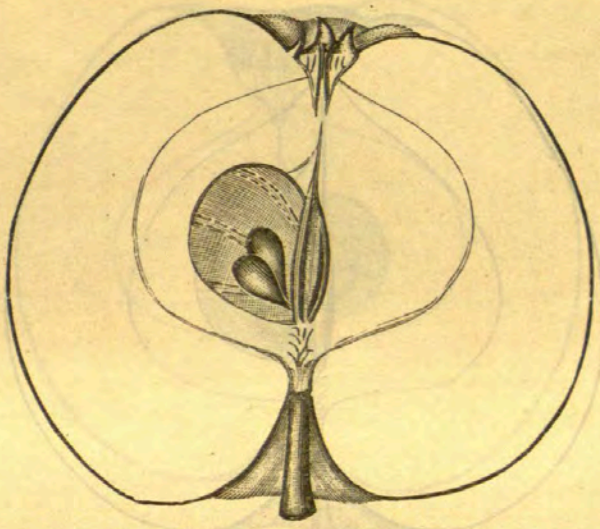
Kernhaus 43 : 34, zwiebelf. Kammern 15 : 22, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. meistens abnehmender und nur mässig abgerundet, zerrissen, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, mürbe, saftig, sanft rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend mild weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden, Vieweg-Braunschweig, das Reis von Oberdieck.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



143. *Primate* (Eng.) 00†, September bis October.
Downing, p. 313.

Gestalt 66:53 — 55 (72:59 — 61, Down.), abgest. rundlich bis rundlich-eiförmig, wenig stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, grün, sehr bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mässig weit, zwischen flach, doch meistens deutlich zum Bauche laufenden Rippen.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, bräunlich, sehr wollig. Höhle ziemlich tief, etwas enge, fast eben, nicht oder wenig berostet.

Schale geschmeidig, grünlich, später heller grün. Dupfen sparsam, kaum bemerklich. Geruch schwach.

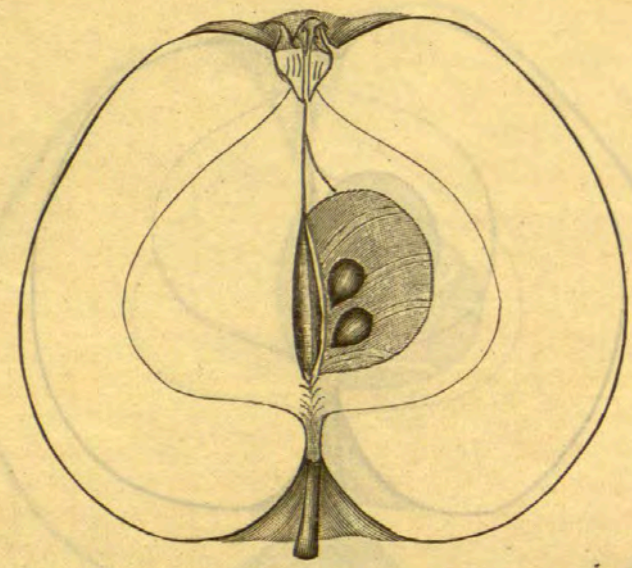
Kernhaus 38:32, flachrund. Kammern 13:18, stielw. zugespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittelweit, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, mittelgr., vollkommen, länglich eiförmig, braun.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht bewollt. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgrünlichweiss, fast weisslich, ziemlich fein, zart, locker, saftig, etwas gewürzt, vorherrschend recht angenehm weinig, wenig, oft kaum merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, welcher diese Sorte lobt, auch Downing bezeichnet sie als sehr gut.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



144 Ostpreussischer Citronenapfel (Eng) 00†, Ende Septbr. bis Anfang November.

Gestalt 70:60 — 61, oft etwas kleiner, namentlich flacher, abgest. rundlich kegelf., etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, weit, zwischen Fleischperlen und nicht starken, doch meistens deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig bis fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm lang, grünlich und braun, wenig behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, flach faltig, mit zartem, bräunlichem, häufig sich lebhaft roth färbendem Roste.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. nicht selten röthlicher, zuweilen etwas streifiger Anflug. Punkte sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch ziemlich schwach.

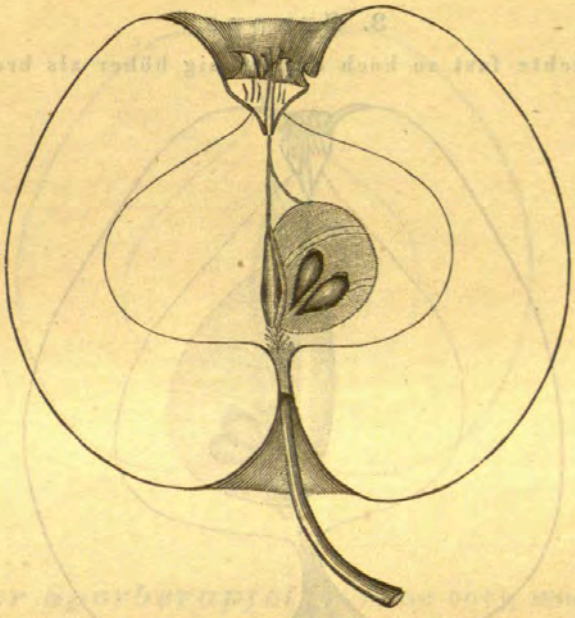
Kernhaus 43:37, zwiebelf. Kammern 13:21, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, klein, vollkommen, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle abgest. kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, schwach flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, ziemlich fein, markig, etwas locker, recht saftig, beerenartig gewürzt, etwas vorherrschend, recht angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Wohlfromm-Brödlauken bei Carlswalde (Rgbz. Gumbinnen). Die Sorte wird als dort beliebt und als namentlich in Ermeland verbreitet bezeichnet.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



145. Weisser Borsdorfer (Diel) fast 00††, Anfang Decbr. bis März.
Diel XXII, p. 41.

Gestalt 66:56—58, abgest. rundlich bis länglichrund, mittel- oder sehr wenig stielbauch. Stielwölb. nicht oder wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch halboffen, ziemlich gross, meist grün, stark bewollt. Blättchen breit, am Grunde wenig getrennt, ziemlich kurz, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. recht tief, ziemlich enge, zwischen unbedeutenden, wenig merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, dünn, bis an 27 mm lang, auch etwas kürzer, hellbraun, kahl. Höhle ziemlich tief, etwas enge, eben, meistens nur zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. kaum goldiger. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 40:28, zwiebelf. Kammern 11:14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. bald stark, bald wenig abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichterförm., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille recht lang verwachsen, kahl, Staubfäden mittelständig.

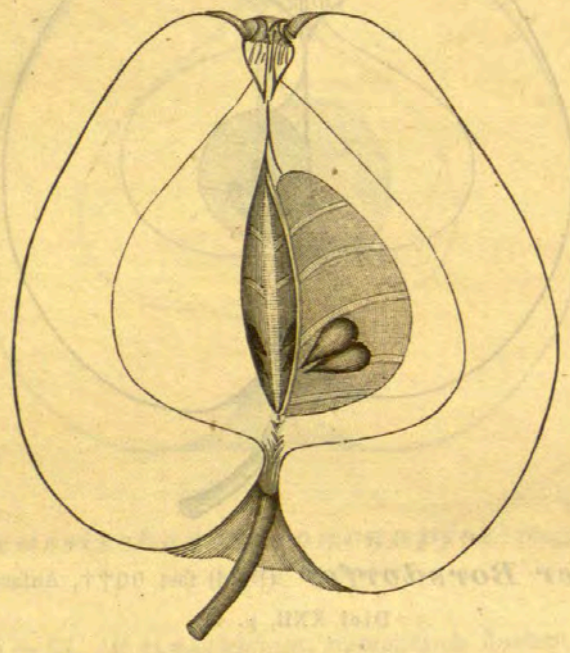
Fleisch weisslich, fein, erst etwas fest, später markig, selbst locker, saftig, sanft gewürzt, weinig, etwa ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich durch Dr. Schlegelmilch-Coburg, von Ulrich-Vachdorf (Meiningen).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

3. Gruppe.

Früchte fast so hoch oder wenig höher als breit.



146. *Rigaër Birnapfel* (Illustr. Handb.) 00†, Ende August, September.

Illustr. Handb. IV, p. 49. — Rigaër gelber Birnapfel (Diel, syst. Verz. Nr. 526).

Gestalt 60:60—63, oft auch kürzer (62:56—60), etwas abgest. eikegelf. bis rundlich kegelf., stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, klein, meist grün, locker wollig. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen kleinen, flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 18 mm lang, auch kürzer, grünlich- und röthlichbraun, wenig behaart. Höhle ziemlich tief, mittelweit, meistens eben, wenig berostet.

Schale geschmeidig, etwas fettig, glänzend, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. oft etwas goldiger, auch wohl rothstreifiger Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, fein, bräunlich, grünlich umflossen, oder nur Dupfen. Geruch merklich.

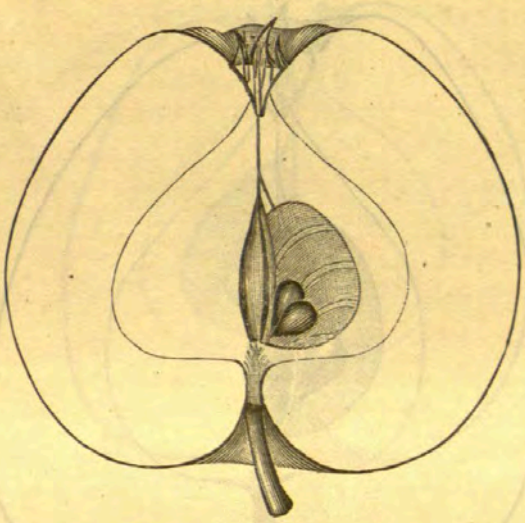
Kernhaus 39:40, zwiebeleiförmig, zuweilen breiter, kürzer, zwiebelf. Kammern 12:27, stielw. spitz, kelchw. etwas abnehmend, kurz abgerundet, zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 3, mittelgr., ziemlich vollkommen, eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle kegel- bis fast kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in d. Theilung schwach flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich oder grüngelblichweiss, fein, locker, mürbe, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend angenehm weinig, ziemlich süss.

Die Früchte erhielt ich von Peters-Neuschottland bei Langfuhr in West-Preussen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



147. *Früher Sperberapfel* (Ill. H) fast 00††, Mitte Septbr. bis Octbr.
Diel XXVI, p. 22. — Illustr. Handb. IV, p. 223.

Gestalt 62:51 — 52 (67:56 — 60, Illustr. Hdb.), abgest. rundlich kegelf., stielbauch. Hälften meistens ziemlich gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grün, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mittel- oder mässig tief, etwas enge, zwischen flachen, flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, 14 mm lang oder etwas länger, meist bräunlich, locker behaart. Höhle meistens mitteltief, mittelweit, eben, wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb. Punkte bald sparsam, bald reichlich, meistens fein, bräunlich, zuweilen grünliche Dupfen. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

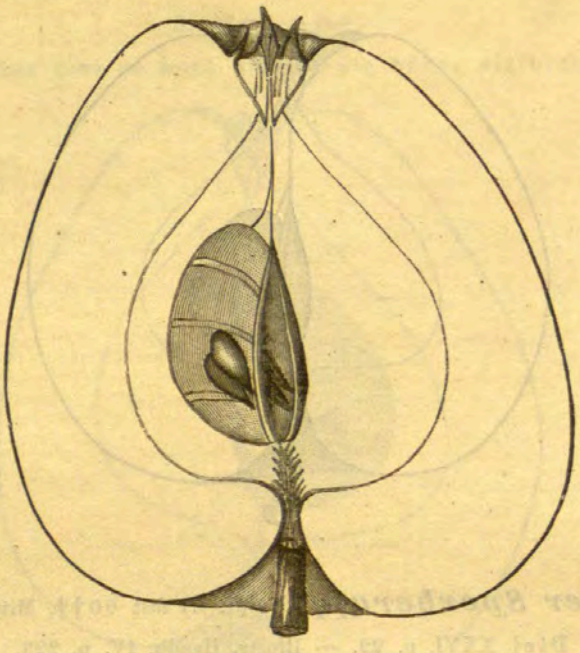
Kernhaus 35:31, zwiebelf. Kammern 11:17, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. meistens etwas flach abgerundet, zuweilen abgestumpft zugespitzt, fein zerrissen, geräumig, mehr oder weniger offen. Achsenh. mittelbreit bis breit. Kerne meistens zu 2, unter mittelgross, vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, oft nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch weisslich, fein, markig bis mürbe, saftig, etwas rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Berkenbusch-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



148. Gammel Kjögegaard's Rosenapfel (Eng.) fast 00††,
September bis October.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1888, p. 6.

Gestalt 65 : 65 — 67, auch etwas kleiner (60 : 60—62), etwas abgest. kegel- bis eikegelförmig, sehr stielbauch. Hälften wenig ungleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. fast mitteltief, enge, zwischen flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, meistens mitteldick, oft nur 10 mm lang, meist grün, locker wollig. Höhle wenig tief, weit, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, mattglänzend, grünlichgelb, später ziemlich gelb, sonnenw. nicht oder wenig goldiger. Punkte ziemlich sparsam, recht fein, theils rostfarben, theils nur Dupfen. Geruch merklich.

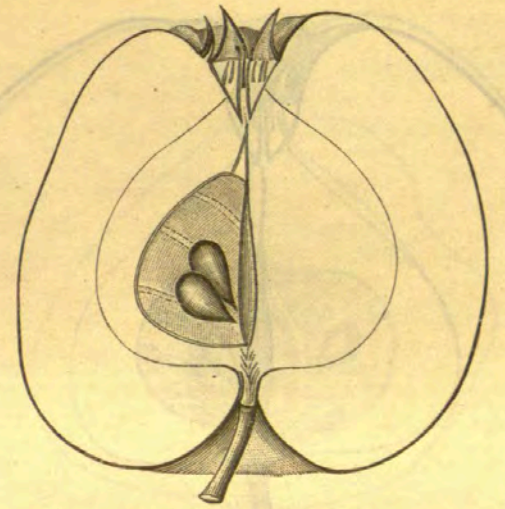
Kernhaus 37 : 43, ei- bis zwiebeleiförmig. Kammern 10 : 25, stielw. spitz, kelchw., doch oft nur schwach abgerundet, fein zerrissen, geräumig, ungleich geöffnet. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne meistens zu 2, ziemlich klein, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung und oft kaum merklich behaart. Staubfäden im inneren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Matthiesen-Gundsömagle bei Olstykke (Dänemark).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



149. *Herrenhäuser weisser Herbst-Strichapfel* (Ill. H.) o††,

Anfang October bis November.

Ill. H. IV, p. 409.

Gestalt 55 : 50 — 53, oft etwas grösser (62 : 61 — 63, Illustr. H.), abgest. ei- bis fast walzenf., zuweilen flacher, etwas stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, braun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen flachen, kaum bis zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm l., bräunlich, behaart. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, doch zuweilen mit Fleischwulst, nicht oder wenig und zart berostet.

Schale geschmeidig, glänzend, gelblichweiss, später wenig gelber, sonnenw. bald nur sehr leicht röthlich angeflogen, bald etwas stärker, undeutlich streifig geröthet. Punkte sparsam, fein, bald bräunl., bald nur Dupfen, sonnenw. zuweilen roth umflossen. Geruch recht schwach.

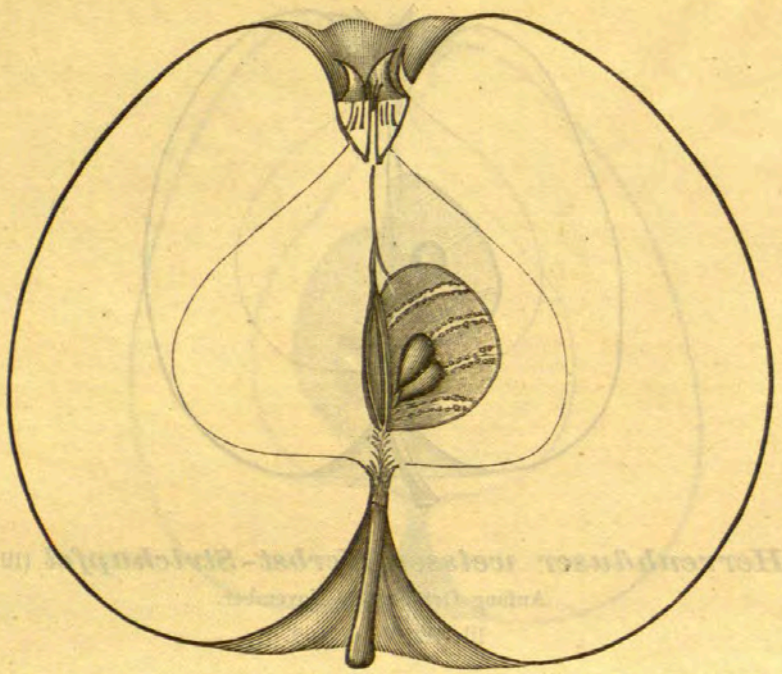
Kernhaus 32 : 31, lang zwiebelf. Kammern 12 : 19, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. etwas abnehmender, kurz abgerundet, oder nur wenig abgestumpft, etwas zerrissen, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne meistens zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, fein, erst etwas fest, später mürbe, saftig, etwas rosenapfelartig gewürzt, wenig vorherrschend, angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Seelig-Kiel, das Reis von Borchers-Herrenhausen, auch von Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



150. *Antonowka* (Illustr. Hdb., E.-B.) 0††, October bis November.

Illustr. Handb., Erg.-Band, p. 7.

Gestalt 83:70 — 72 (85:74 — 75, Illustr. Handb., E.-B.), oft auch etwas länger gebaut, abgest. rundlich eiförmig, stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, oder wenig offen, meist grün, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen geneigt. Einsenk. recht tief, enge, zwischen flach, aber sehr deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 18 mm l., braun, locker behaart. Höhle tief, mässig weit, sehr faltig, hellbraun berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, glänzend, hellgrün, später gelb. Punkte zahlreich, fein, theils braun, theils nur Dupfen. Geruch merklich.

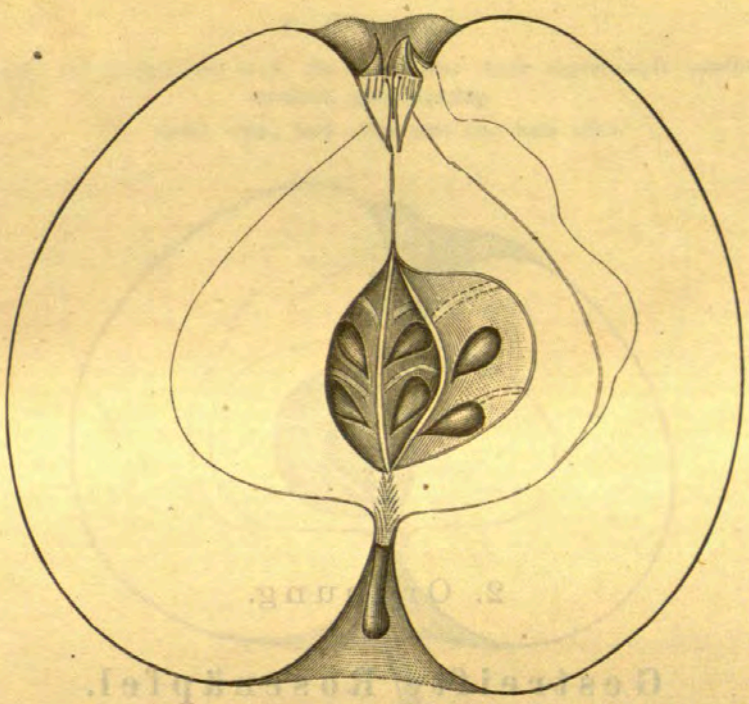
Kernhaus 43:35, zwiebelf. Kammern 12:18, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, zerrissen, etwas ausgeblüht, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, ziemlich dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, fast kahl oder schwach flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, halbfein, etwas locker und brüchig, saftig, kaum merklich gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, mässig süss.

Die Frucht erhielt ich von Dr. Schlegelmilch-Coburg.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



151. Englischer Gewürzapfel (Ill. H.) fast 0††, Anf. Novbr. bis Ende Januar.

Illustr. Handb. I, p. 73. — Weisser englischer Gewürzapfel (Diel XVI, p. 34).
Pomme Spicé (Leroy, Dict.). — Smalley (Downing).

Gestalt 82:75 — 76, oft kleiner und schmaler (64:62 — 64), abgest. rundlich eiförmig bis kegelf., stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, ziemlich klein, meist grün, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde oft etwas getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen kleinen, flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, kaum mitteldick, etwa 10 mm l., grün und braun, behaart. Höhle tief, etwas enge, eben, berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. wenig goldiger. Punkte mässig zahlreich, fein, theils bräunlich, theils Dupfen. Leichte Anflüge von Rost nicht selten. Geruch ziemlich stark.

Kernhaus 47:44, lang zwiebelf. Kammern 10:22, stielw. spitz, kelchw. etwas abgestumpft gespitzt, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, weit offen. Achsenh. recht breit. Kerne zu 1 bis 3, kaum mittelgross, vollkommen, eiförmig, meistens scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch ziemlich weisslich, ziemlich fein, locker, saftig, schwach gewürzt, mässig weinig, vorherrschend süss, etwas matt. Geruch stark.

Die Früchte erhielt ich von Peters-Neuschottland bei Langfuhr in West-Preussen, Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Ordnung.

Gestreifte Rosenäpfel.

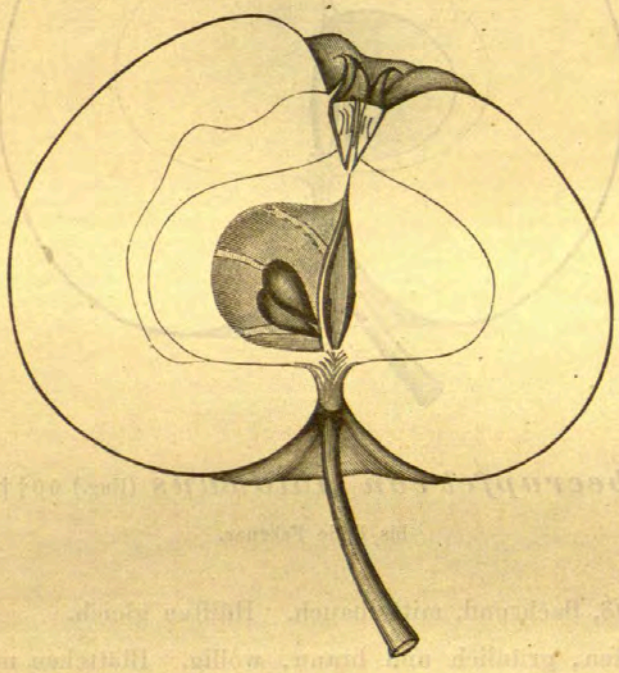
Schale sonnenwärts geröthet und deutlich gestreift.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund oder stark abgestumpft rundlich, ziemlich mittelbauchig.

a. Kelch offen, halb offen oder fast halb offen.



152. Caroline Auguste (Ill. H.) fast 00†, Anf. Mitte September bis Anf. October.

Illustr. Handb. I, p. 91. — Schmidberger, Beitr. III, p. 35. — Dittr. III, p. 26. — Mas' Verger V, p. 19. — Leroy, Dict. — Downing.

Gestalt 70:48—55 (69:50—54, Illustr. Handb.), etwas flachrund bis flach kegelf., wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften meistens merklich ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grün, bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen gut entwickelten, doch flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 30 mm l., auch etwas kürzer, grün und braun, etwas behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, schwach faltig, meistens berostet.

Schale glatt, geschmeidig, fast etwas fettig, glänzend, hellgrün, später hellgrüngelblichweiss, sonnenw. blass röthlich angelaufen, bald kaum merklich, bald deutlich hellcarmoisinroth gestreift und geflammt. Punkte sparsam, fein, bräunlich, oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

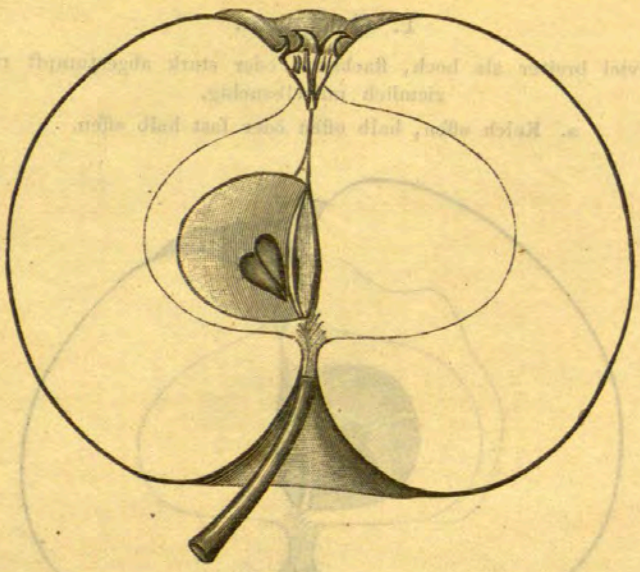
Kernhaus 39:26, zwiebelf. Kammern 13:18, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgestumpft zugespitzt, etwas zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne meistens zu 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch meistens weisslich, fein, markig, etwas locker, ziemlich saftig, beerenartig gewürzt, vorherrschend, doch mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



153. *Himbeerapfel von Holowaus* (Eng.) 00††, Anf. November bis Ende Februar.

Gestalt 70:53, flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen, grünlich und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, etwas enge, zwischen flachen, wenig merklich zum Bauche laufenden Rippen oder Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 24 mm l., braun, fast kahl. Höhle tief oder mitteltief, weit, eben, zuweilen mit ganz kleinem Fleischwulste, nicht oder sehr wenig berostet.

Schale glatt, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. carmoisin überzogen, dunkler roth, reichlich, oft fast ringsum gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch merklich.

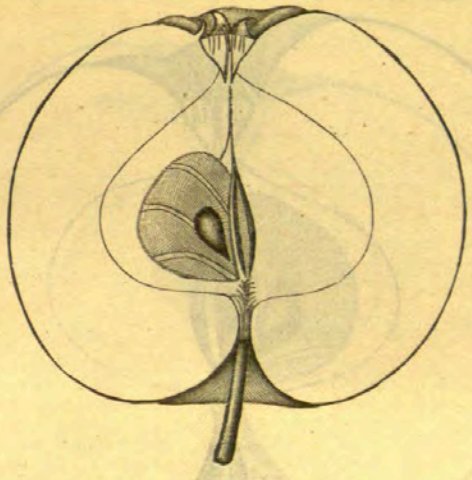
Kernhaus 41:28, zwiebelförmig. Kammern 12:15, an beiden Enden stumpf gespitzt, glattwandig, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. unter mittelbreit. Kerne zu 2, klein, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelförm., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch fast weisslich, oft mit rothen Gefässbündeln, fein, mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Riha-Chlumec a. d. Cidlina (Böhmen) als Himbeerapfel von Holovous (deutsch Holowaus).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



154. *Rother Kronenapfel* (Ill. H.) 00††, Ende Decbr. bis März.

Illustr. Handb. I, p. 415. — Rother Winter-Kronapfel (Diel I, p. 89).

Gestalt 56 : 46 — 47, zuweilen grösser (70 : 55 — 58, Ill. H.), abgestumpft rundlich eiförmig bis abgestumpft rundlich, meistens etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften häufig etwas ungleich.

Kelch halb offen, meist grün, etwas bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, kurz, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. zieml. flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden, wenig auffallend, oft etwas ungleich zum Bauche laufenden Rippen oder Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 15 mm l., grün und braun, behaart. Höhle mässig tief, mittelweit, nicht oder wenig und zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. carmoisin überzogen oder punktirt geröthet, dunkler, meistens kurz, wenigstens nach der Schattenseite zu recht deutlich gestreift. Punkte mittelzahlreich, fast nur als sehr feine Dupfen, namentlich im Roth bemerkbar. Welkt nicht. Geruch schwach.

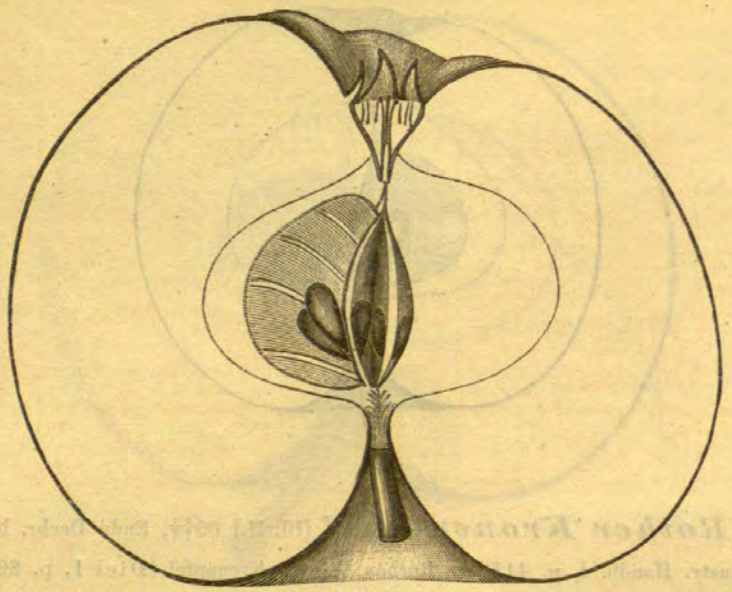
Kernhaus 33 : 27, zwiebelf. Kammern 11 : 16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zart zerrissen, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, vollkommen, oft nicht ganz regelmässig gebildet, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- oder kegeltrichterförm., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung kaum dichter behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblich, fein, markig bis mürbe, saftig, eigenthümlich, doch angenehm gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Warneken-Burgdamm bei Bremen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



155. Zimmtartiger Kronenapfel (Ill. H.) 00††, Anf. Decbr. bis März.
Illustr. Handb. IV, p. 61. — Zimmtartiger Winter-Kronapfel (Diel XXII, p. 32).

Gestalt 79 : 58 — 64, meistens weit kleiner (57 : 49 — 50, Illustr. Handb. bis 66 : 59, Diel), abgestumpft rundlich, fast mittelbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch halb offen, meist braun, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. zieml. tief, enge, zwischen flachen, flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm l., meist bräunlich, etwas behaart. Höhle tief, mittelweit, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später gelb, sonnenw. oft weithin, meistens nur leicht, punktirt geröthet, dunkler, ziemlich reichlich und fein gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlichgelb. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch ziemlich stark.

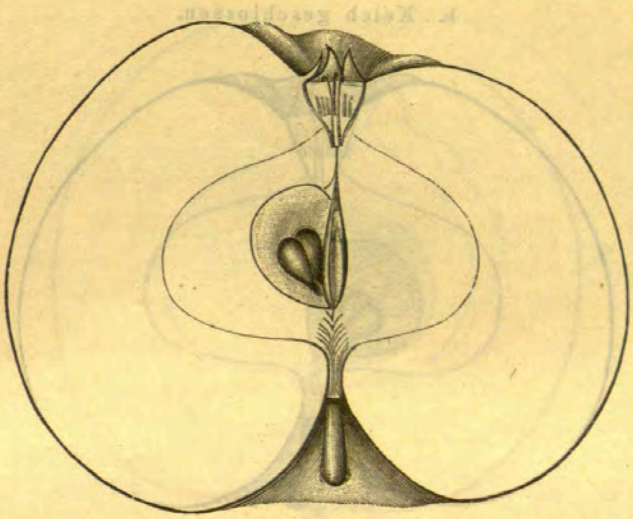
Kernhaus 40 : 28, flachrund zwiebelförm. Kammern 11 : 21, stielw. spitz, kelchw. ganz kurz abgerundet, fein zerrissen, ziemlich flach, bei grossen Früchten weit offen mit breiter Achsenh., bei kleinen fast geschlossen mit schmaler Achsenh. Kerne zu 2, fast klein, längl. eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis trichterförm. bis nahe zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelb, fein, markig bis mürbe, zart, saftig, angenehm zimmtartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Frucht erhielt ich von einem Zwergstamme der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



156. *Gestreifter Winter-Paradiesapfel* (Ill. H.) o††,

December bis März.

Diel XXV (A. B. IV), p. 39. — Illustr. Handb. IV, p. 239.

Gestalt 75:52—58 (75:55—58, Illustr. Handb.), flachrund, etwas stielbauchig. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist bräunlich, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, zwischen flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, grünlich und braun, etwas behaart. Höhle ziemlich tief, weit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, geschmeidig, mattglänzend, gelblichgrün, später gelb, sonnenwärts weithin, oft fast ringsum blutroth überzogen, wenigstens schattenwärts deutlich dunkler gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich, im Roth als gelbe Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

Kernhaus 37:27, zwiebel- bis flachrundzwiebelförm. Kammern 9:15, stielw. spitz, kelchw. ganz kurz abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. mässig breit, Kerne meistens zu 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kaffeebraun, weiss anlaufend.

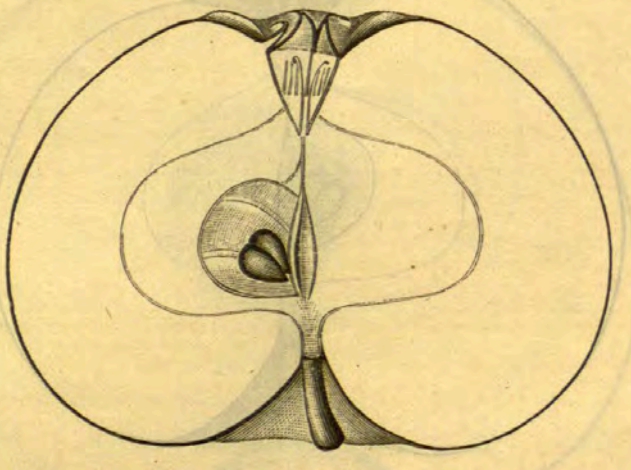
Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförm., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, flaumig. Staubfäden etwas unter mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, fest, später markig, saftig, rosenapfelartig gewürzt, mässig weinig, ebenso oder etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Goeschke-Proskau.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen.



157. Revalscher Birnapfel (Ill. H.) fast 0††, Anf. bis Mitte August.
Diel VIII, p. 70. — Christ, vollst. Pom. p. 71. — Illustr. Handb. I, p. 219.

Gestalt 68:48—49 (63:46—49, Illustr. Handb.), flachrund, etwas stielbauch. Stielwölb. breiter als die Kelchw. Hälften meistens fast gleich.

Kelch geschlossen, grün, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend oder wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen oft ziemlich starken, doch nur flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, grün, locker behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, meistens braungrün berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. leicht punktirt geröthet oder leicht roth angeflogen, seltener stärker geröthet, deutlich dunkler, meistens nur kurz gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

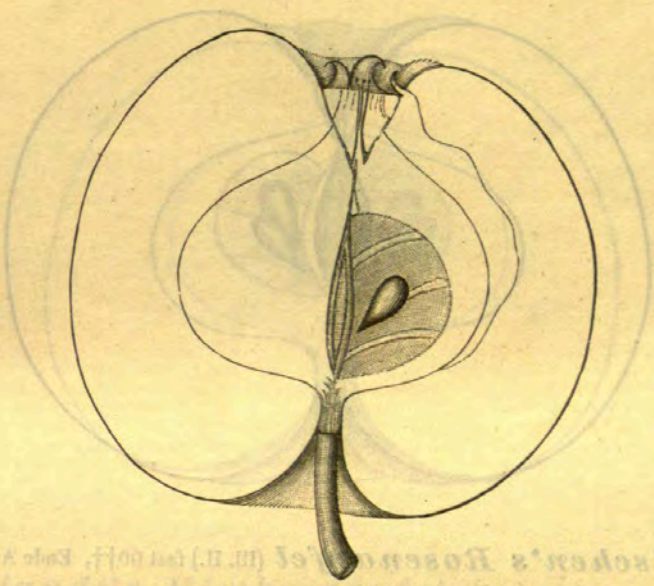
Kernhaus 40:24, flach zwiebelf. Kammern 10:13, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet oder abgestumpft, wenig zerrissen, ziemlich flach, geschlossen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, klein, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, hellbraun, oft noch etwas weiss.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl oder in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelst.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, locker, ziemlich saftig, gewürzt, kaum weinig, sehr vorherrschend, doch nicht stark süss.

Die Früchte erhielt ich von Schlösser-Ehrenfeld bei Cöln, Peicker-Hertwigswalde bei Camenz (Schlesien), Oberdieck-Jeinsen, Abel-Triesdorf bei Ansbach, Goeschke-Proskau.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



158. *Sibirischer Augustapfel* (Illustr. Handb.) kaum 0††,
Mitte August bis Anfang September.
Diel XXVII, p. 34. — Illustr. Handb. I, p. 439.

Gestalt 60:52—54, auch flacher (63:48, Illustr. Handb.), abgest. rundlich bis flachrund, mittelbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, meist braun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, zwischen kleinen, flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel meistens holzig, ziemlich dick, etwa 15 mm lang, grün und braun, locker behaart. Höhle mitteltief, bald enge, bald ziemlich weit, meist eben, berostet.

Schale geschmeidig, selbst etwas fettig, grün, später grünlichgelb, sonnenw. leicht punktirter, röthlicher Anflug, meistens reichlich dunkler gestreift. Punkte zahlreich, fein, meistens nur Dupfen. Geruch schwach.

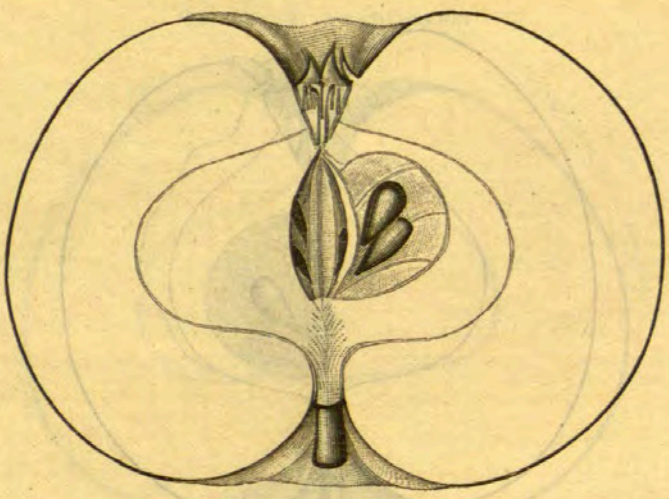
Kernhaus 35:30, rundlich zwiebelf. Kammern 11:19, stielw. spitz, kelchw. kaum etwas abgerundet oder abgestumpft, etwas zerrissen, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, zuweilen noch weisslich, nicht immer vollkommen.

Kelchhöhle meistens kegelf., $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille sehr kurz verwachsen, wenig flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgrünlichweiss bis weisslich, ziemlich fein, markig, ziemlich saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend, oft etwas stark weinsäuerlich, kaum etwas süss.

Die Früchte erhielt ich vom Vereine für Pomol.-Meiningen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



159. *Müschen's Rosenapfel* (Ill. H.) fast 00††, Ende Aug. bis Anf. Oct.
Illustr. Handb. IV, p. 55.

Gestalt 75 : 54, oft kleiner (69 : 53—54, Illustr. Handb.), flachrund, mittelbauchig. Hälften meistens fast gleich.

Kelch geschlossen, häufig klein, meist grün, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. etwas tief, mässig weit, zwischen flachen, etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. meistens etwas, doch flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick bis dick, etwa 7 mm lang, meistens grün, locker behaart. Höhle mitteltief, ziemlich enge, etwas faltig, meistens nicht oder zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. bald leicht, bald lebhaft carmoisin geröthet, reichlich und deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, sonnenw. fein bis mitteldick, hellbräunlichgelb, schattenw. meistens nur feine Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

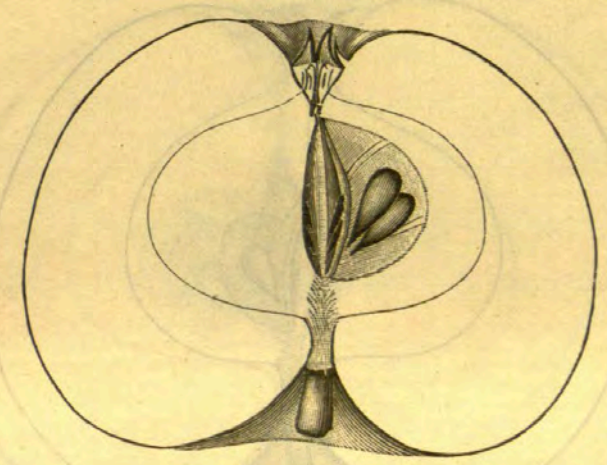
Kernhaus 42 : 26, flachrund zwiebelförmig. Kammern 10 : 16, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet oder abgestumpft, wenig zerrissen, mittelgeräumig, ungleich geöffnet. Achsenh. breit, oft sehr breit. Kerne zu 1 bis 3, mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, hellbräunlich, oft noch weiss und nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., bis nahe zur Achsenh., oft sich in dieselbe öffnend. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, markig bis mürbe, etwas locker, saftig, sanft rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz, Goeschke-Proskau, Oberdieck-Jeinsen, Reis von Müschen-Koopmann-Wildpark bei Potsdam, Lippold-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



160. *Palandt's Himbeerapfel* (Eng.) 0††, September, October.

Gestalt 70:50—51, flachrund, stielbauch., Stielwölb. flachrund, Kelchw. rundlich bis etwas abnehmend rund. Hälften gleich.

Kelch ziemlich klein, geschlossen, grünlich und braun, kurzwollig oder flaumig. Blättchen schmal, am Grunde sich meistens berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. fast mitteltief, mässig weit, zwischen flachen, wenig zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt rund.

Stiel holzig oder fast fleischig, meistens dick, etwa 7 mm lang, grün und braun, kahl. Höhle etwas flach, weit, eben, meistens nur schwach berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. oft fast ringsum dunkelcarmoisin theils überzogen, theils punktirt geröthet, dunkelblutroth, reichlich gestreift. Punkte sparsam, ziemlich fein, bräunlich, im Roth als helle Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch stark.

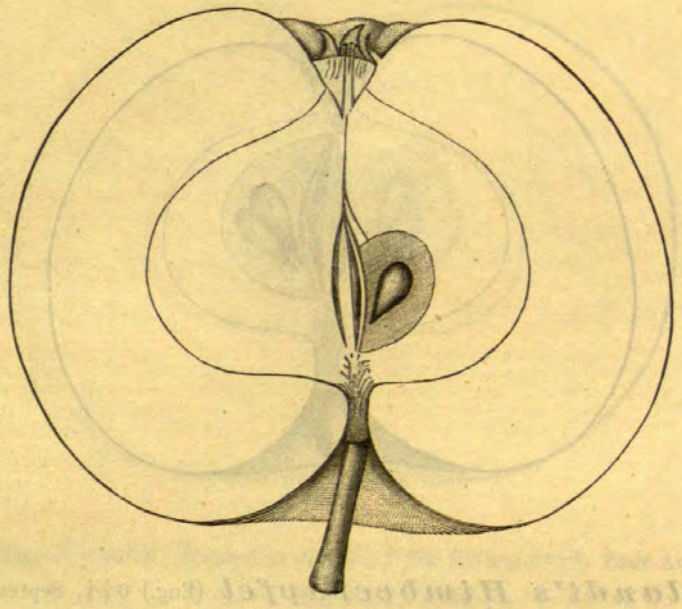
Kernhaus 40:27, flachrund. Kammern hochsitzend, 10:19, breit sichelförmig, wenig zerrissen, mässig geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, langeiförmig, lang und scharf gespitzt, hellkastanienbraun.

Kelchhöhle kleiner Kegel bis nahe zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, fein, mürbe, mässig saftig, rosenapfelartig gewürzt, kaum merklich weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, sie werden in dortiger Präservefabrik zu sogen. Ringeln sehr geschätzt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



161. *Geflammter Cousinot* (Ill. H.) 0††, September, October.
Illustr. Handb. IV, p. 231. — Gefl. früher Sommer-Cousinot (Diel VIII, p. 96).

Gestalt 74:57—58, stark abgest. rundlich, fast flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. kaum mitteltief und mittelweit, zwischen kleinen, meistens nur flach und kaum bis zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel meistens holzig, ziemlich dick, bis an 18 mm lang, grünlich und braun, fast kahl. Höhle mitteltief, weit, eben, berostet.

Schale etwas geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. leicht carmoisin geröthet, dunkler, oft weithin breit gestreift und geflammt. Punkte sparsam, fein, braun. Geruch sehr merklich.

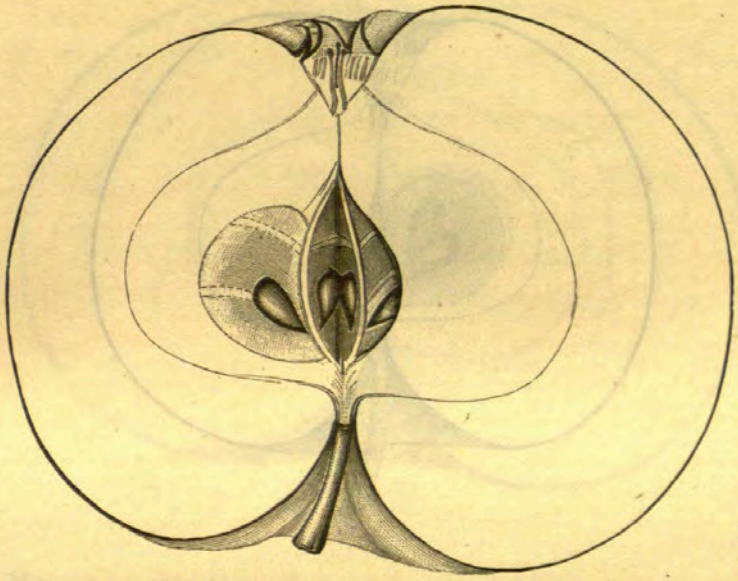
Kernhaus 42:33, zwiebelf. Kammern 8:13, stielw. spitz, kelchw. breiter, flach abgerundet, glattwandig, geräumig, schmal geöffnet. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, häufig unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_3$ oft weiter zur Achsenh. Pistille fast immer lang verwachsen und fast kahl. Staubfäden ziemlich mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich vom Obstbau-Verein-Vaduz, Peters-Neuschottland bei Langfuhr (West-Preussen), Lippold-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



162. *Braunschweiger Tafel-Rambour* (Ill. H.) 00††,

Ende Oct. bis Dec.

Illustr. Handb. IV, p. 261.

Gestalt 82:61—64, flachrund bis stark abgest. rundlich, ziemlich mittelbauchig. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, kurzwollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, weit, zwischen feinen, flach, oft etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 15 mm lang, meist braun, etwas behaart. Höhle tief, weit, oft etwas faltig, nicht oder sehr wenig berostet.

Schale geschmeidig, fast etwas fettig, glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. punktirt, oft recht stark geröthet, weit herum dunkler carmoisin gestreift. Punkte mässig häufig, sehr fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen, im Roth gelblich umflossen. Geruch ziemlich stark.

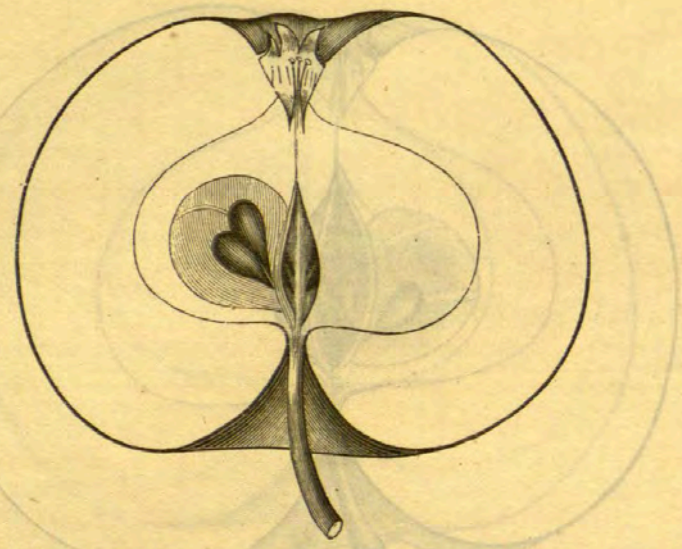
Kernhaus 50:35, zwiebelf. Kammern 11:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenhöhle breit. Kerne zu 2, fast mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung bewollt. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, recht angenehm rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Palandt-Hildesheim, v. Veltheim-Destedt (bei Braunschweig).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



163. *Schiller's Rosenapfel* (Eng.) fast 00††, Anfang. Dec. bis März.
Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. Jahrg. 1886, p. 2.

Gestalt 66:50—51, abgest. rundlich bis etwas flachrund, wenig stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich etwas berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen Fleischperlen und kleinen, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 22 mm lang, röthlichbraun, etwas flaumig. Höhle tief, weit, eben, schwach berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. oft weithin bald mehr punktirt geröthet, bald dunkelcarmoisin, fast hellblutroth überzogen, dunkler gestreift und geflammt. Punkte sparsam, fein, braun. Welkt nicht. Geruch deutlich.

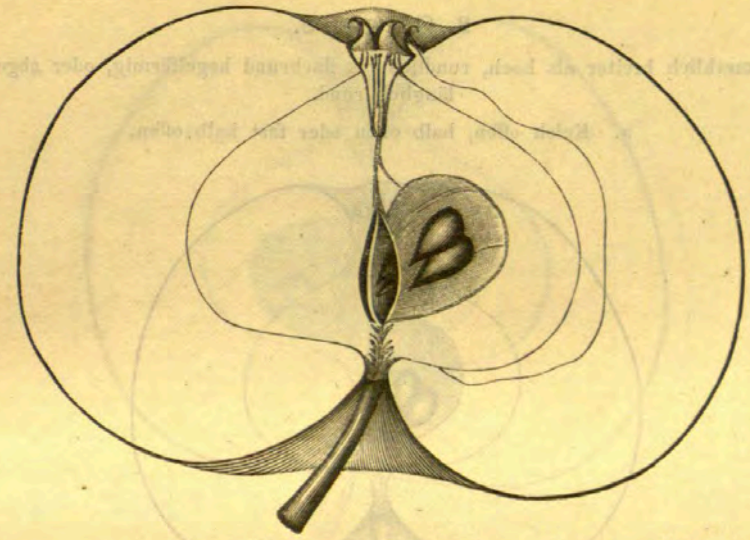
Kernhaus 40:26, flach zwiebelf. Kammern 13:16, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. stark abgerundet, glattwandig, geräumig, etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, langeiförmig, langgespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelförmig, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung stark flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weisslich, fein, mürbe, saftvoll, sanft rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Lauche-Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



164. *Morgenduftapfel* (Illustr. Handb.) 0††, Ende December bis Mai.
Illustr. Handb. I, p. 97. — Hoary Morning (Hogg, Downing und Leroy, Dict.).

Gestalt 82:53—56 (77:54—55, Illustr. Handb.), bald flachrund, doch etwas stielbauch., bald kelchw. merklich abnehmend, fast halbkugelförmig. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, meist braun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. wenig tief, meist ziemlich enge, zwischen flachen, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 19 mm lang, bräunlich, fast kahl. Höhle ziemlich tief, weit, eben, wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, stark beduftet, gelblichgrün, später gelb, sonnenw. punktirt carmoisin geröthet, fast ringsum dicht, dunkler gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 44:34, zwiebelf. Kammern 11:17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, ziemlich glattwandig, geräumig, mässig weit offen. Achsenh. meistens unter mittelbreit. Kerne zu 2, gross, meist vollkommen, eiförmig, gespitzt, ziemlich dunkelbraun.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis schmal kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille gut mittellang verwachsen, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden im äussern Fünftel.

Fleisch gelblichweiss, unter der Schale, häufig auch die Gefässbündel geröthet, ziemlich fein, erst etwas fest, später mürbe, ziemlich saftig, etwas rosenapfelartig gewürzt, weinig, ebenso süss, oft selbst etwas süsser.

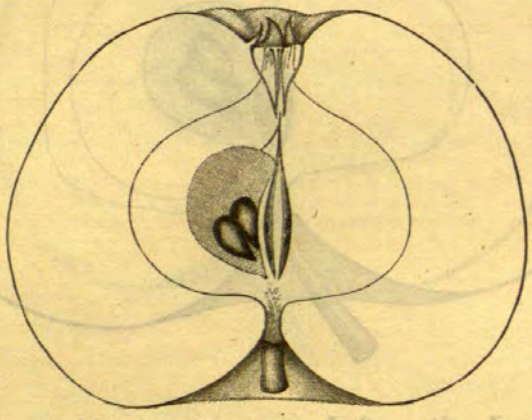
Die Früchte erhielt ich von Wrede-Altgeltow bei Potsdam, Palandt-Hildesheim, Lippolt-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch, rundlich bis flachrund kegelförmig, oder abgestumpft länglich rund.

a. Kelch offen, halb offen oder fast halb offen.



165. Sommer-Rabau (Illustr. Handb.) 0††, September bis October.

Illustr. Handb. IV, p. 347. — Weisser Sommer-Rabau (Diel II, p. 101). — Rabaü d'été (Leroy, Dict.).

Gestalt 57 : 44 — 45 (61 : 50 — 53, Illustr. Handb.), meistens abgest. flachrund kegelf., etwas stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, kaum mittelweit, zwischen kleinen, flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 6 mm lang, meist bräunlich, etwas behaart. Höhle unter mitteltief, weit, eben, grünbraun berostet.

Schale etwas geschmeidig, matt glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. schwach punktirt geröthet, dunkler roth, reichlich, oft weithin gestreift. Punkte sparsam, meistens fein, hellbraun. Anflüge zimmtfarbigen Rostes nicht selten. Geruch schwach.

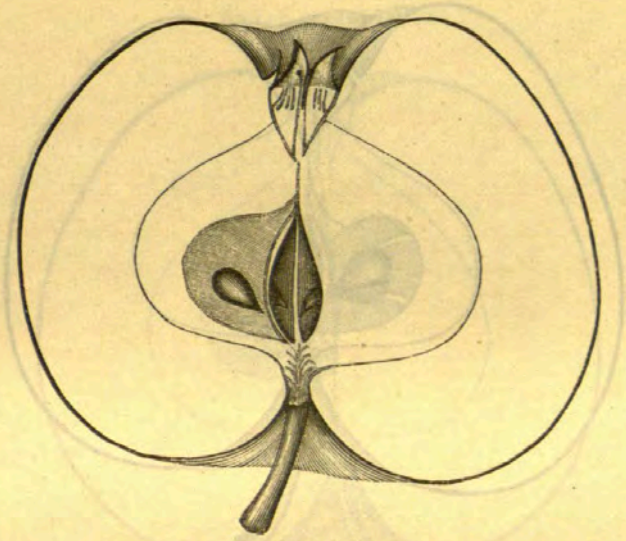
Kernhaus 30 : 25, rundlich zwiebelf. Kammern 9 : 14, stielw. spitz, kelchw. abgest. bis flach abgerundet, ziemlich glattwandig, geräumig, schmal geöffnet. Achsenh. schmal. Kerne zu 2 bis 3, klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, selten etwas geröthet, fein, markig bis mürbe, locker, saftig, rosenapfelartig gewürzt, fein weinig, häufig etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Lippold-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



166. Gestreifter Cousinot (Ill. H.) 0††, Ende Septbr. bis Ende Octbr.
Illustr. Handb. VIII, p. 215. — Gestreifter Sommer-Cousinotte (Diel VIII, p. 38).

Gestalt 67 : 51 — 53 (71 : 59 — 61, Illustr. Handb.), stark abgest. flachrund kegelf. bis fast abgest. rundlich, meistens etwas stielb. Hälften wenig verschieden.

Kelch offen bis halb offen, grünlich, lang wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich etwas berührend, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, ziemlich weit, zwischen flachen, deutlich zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, Höhle mässig tief, weit, meistens eben, etwas berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, mattglänzend, gelblichgrün, später gelb, sonnenw., besonders um die Stielw., leicht punktirt geröthet, dunkler carmoisinroth oft weithin gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, braun, selten leichte Rostanflüge. Geruch sehr merklich.

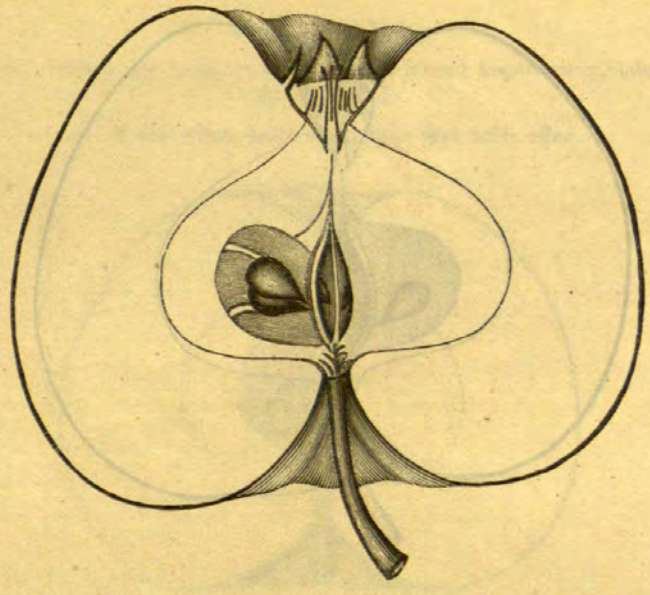
Kernhaus 39 : 28, zwiebelf., Kammern 9 : 16, an beiden Enden spitz, glattwandig, mittelgeräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, klein, ziemlich vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, selbst in der Theilung nur wenig behaart. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, locker, saftig, schwach rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



167. *Belgischer Ananasapfel* (Ill. Hdb.) 00††, Octbr. bis Novbr.
Ill. Hdb. IV, p. 429. — Pomme Ananas (Ann. d. Pom. belge VII, p. 79 und Leroy, Dict.).

Gestalt 70:52 — 55 (67:53 — 54, Illustr. Handb.), stark abgest. flachr. kegelf., etwas stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch halb offen, meistens breit, meist grün, etwas bewollt. Blättchen ziemlich breit, doch am Grunde etwas getrennt, mittellang, scharf gespitzt, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, weit, zwischen ziemlich starken, etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt etwas kantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 22 mm lang, auch kürzer, bräunlich, bewollt. Höhle tief, weit, faltig, hellbraun, zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. carmoisin, oft nur leicht geröthet, weithin dunkler gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, braun. Geruch stark.

Kernhaus 39:26, zwiebelf. Kammern 11:13, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, wenig offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

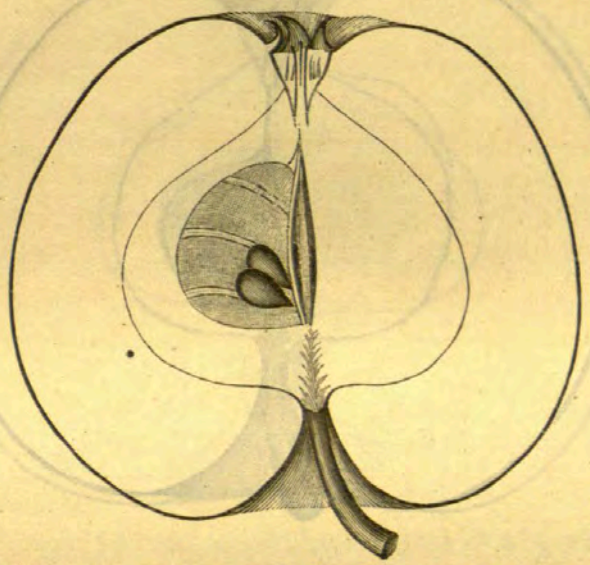
Kelchhöhle breit kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelb, fein, erst etwas abknackend, später mürbe, genügend saftig, rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend, doch sanft weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden, Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen.



168. *Virginischer Rosenapfel* (Illustr. Handb.) 0††, August.

Ill. Handb. I, p. 229. — Virginischer Sommer-Rosenapfel (Diel XX, p. 57).

Gestalt 65 : 54 — 56 (70 : 56 — 57, Illustr. Handb.), abgest. rundlich bis rundlich eiförm., nicht oder wenig stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, grün, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 16 mm lang, grün und bräunlich, wollig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, leicht beduftet, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. oft leicht punktirt geröthet, meistens nur schwach roth gestreift. Punkte sparsam, fein, oft nur Dupfen. Geruch ziemlich stark.

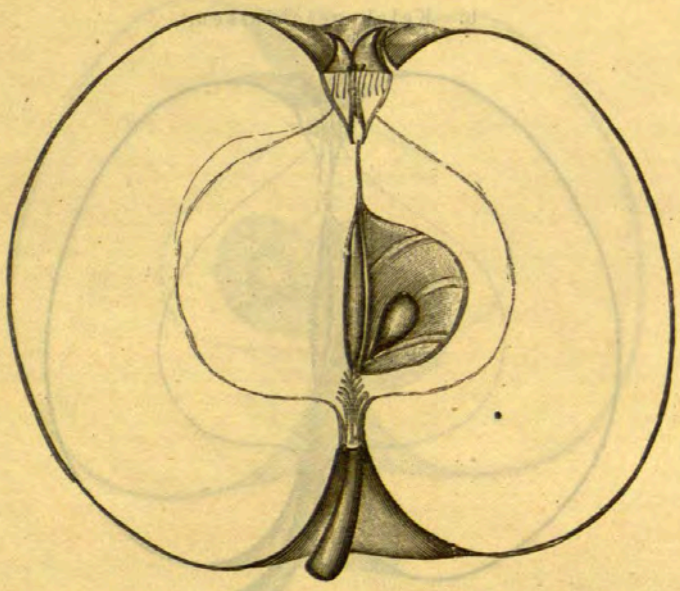
Kernhaus 39 : 33, zwiebelf. Kammern 12 : 20, stielw. stumpfgespitzt, kelchw. kurz abgerundet, geräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, ziemlich klein, breit eiförmig, kurzgespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde an stark flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblich, fein, mürbe, genügend saftig, etwas rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend, doch mild weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Warnecken-Burgdamm bei Bremen, Endres-Salzburg.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



169. Charlamowsky (Illustr. Handb.) 0††, Ende August bis September.

Diel XXIII, p. 45. — Illustr. Handb. I, p. 95. — Charlamowsky d'Automne (Mas, le Verger). Borowicki (Leroy, Dict.). Duchesse of Oldenburgh (Downing).

Gestalt 76:60 — 63, stark abgest. rundlich, mittelbauch. Hälften fast gleich.

Kelch meistens geschlossen, grün, wenig wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, zwischen flachen, sich kaum zum Bauche fortsetzenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 16 mm lang, grün und braun, wollig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, grün, wenig berostet.

Schale geschmeidig, etwas beduftet, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. etwas gelber, oft weithin hell punktirt geröthet, dunkler carmoisin fein gestreift. Punkte sehr fein, oft nur Dupfen. Geruch schwach.

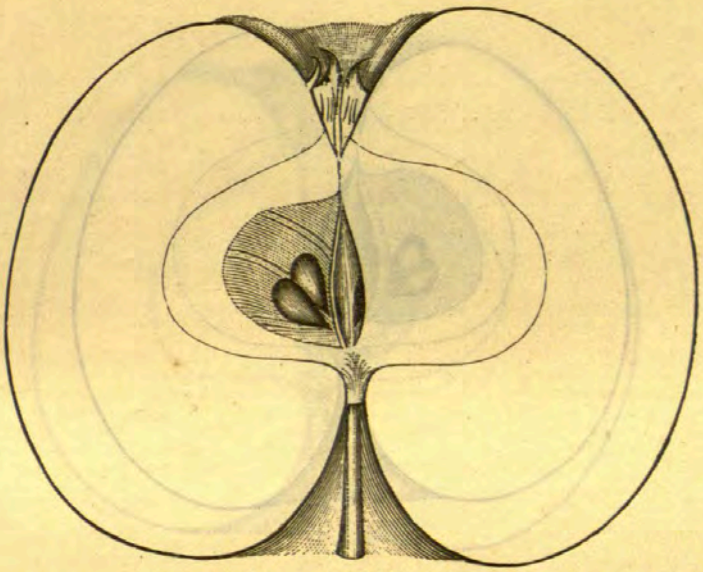
Kernhaus 39:32, zwiebelf. Kammern 12:19, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. etwas zugespitzt, oder wenig abgestumpft, etwas zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder sehr wenig geöffnet. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 1, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle stumpf kegel-, oft fast kegeltrichterf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden über mittelständ..

Fleisch gelblichweiss, ziemlich fein, locker, mürbe, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Abesser-Meiningen, Landes-Baumschule-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



170. Gestreifter Titowka (Eng.) 0††, Ende August bis Ende Septbr.

Gestalt 80:64—65, zuweilen höher gebaut (76:71—72), abgest. rundlich bis rundlichwalzenf., mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, klein, meist grünlich, wenig behaart. Blättchen schmal bis mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, zuweilen etwas nach aussen gebogen. Einsenk. tief, enge, zwischen flachen, meistens nicht über den Bauch laufenden Rippen oder Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, 18 mm lang, häufig kürzer, grünlich und bräunlich, fast kahl. Höhle sehr tief, enge, eben, zart hellbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, selbst etwas fettig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. meistens nur punktirt geröthet und reichlich, dunkler carmoisin, oft weit herum gestreift. Punkte sparsam, fein, hellbräunlichgelb, oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

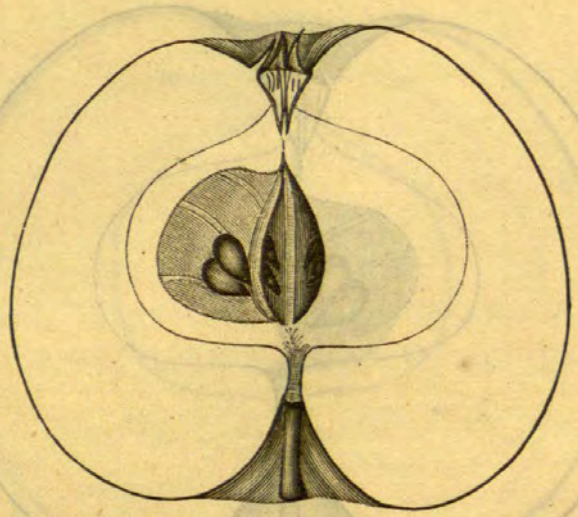
Kernhaus 44:28, zwiebelf. Kammern 11:18, stielw. ziemlich spitz, kelchw. abgest., seltener abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, theils geschlossen, theils etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne meistens zu 2, seltener zu 3 bis 4, ziemlich gross, eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun, nicht immer ganz vollkommen.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, zuweilen mit röthlichem Anfluge, ziemlich fein, markig, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich mit dem Antrage zur Aufnahme von Goeschke-Proskau aus dem dortigen Königl. pomologischen Institute, wohin die Sorte vor Jahren aus Russland gekommen ist.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



171. Seeding's Glanzapfel (Eng.) fast 00†, Ende Aug. bis Mitte Septbr.

Gestalt 65 : 53 — 55, abgestumpft rundlich kegelf., etwas stielbauch. Stielwölbung etwas breiter als die Kelchwölbung. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, fast kahl. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen Fleischperlen und nicht stark entwickelten, flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 11 mm lang, braun, kahl. Höhle ziemlich tief, mässig weit, schwachfaltig bis eben, zart bronzig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrüngelblichweiss, später wachsartig weiss, sonnenw. bald schwach, bald stärker geröthet, dunkler carmoisin, reichlich, oft weit herum, meistens kurzgestreift. Punkte sparsam, fein, meistens nur kaum bemerkbare Dupfen. Welkt nicht. Geruch unmerklich.

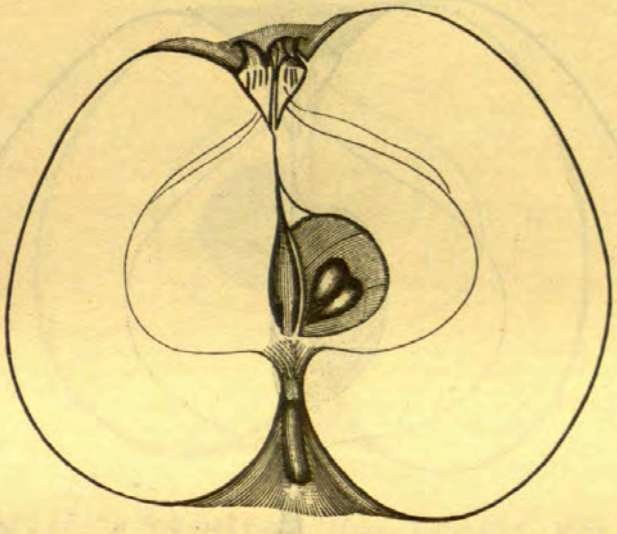
Kernhaus 39 : 29, zwiebelf. Kammern 11 : 18, stielw. spitz, kelchw. abgestumpft zugespitzt oder flach abgerundet, wenig und fein zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 3, fast mittelgross, nicht alle vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichterf. $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch weiss, fein, markig, saftig, rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Goeschke-Proskau, welcher die Aufnahme beanträgt, Reis von Hüttig in Schweden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



172. Weisser Sommer-Strichapfel (Illustr. Handb.) 0†, Anfang oder Mitte September bis October.

Diel XIII, p. 54. — Illustr. Handb. I, p. 441.

Gestalt 70 : 54 — 59 (69 : 53 — 55, Illustr. Handb.), abgest. flachrund kegelf., etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften häufig etwas ungleich.

Kelch geschlossen, grün, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht oder etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen deutlichen, doch flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., auch länger, grünlich und bräunlich, wenig behaart. Höhle tief, mittelweit, schwach faltig, wenig und zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. bald nicht, bald leicht punktirt geröthet, auch oft deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, recht fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

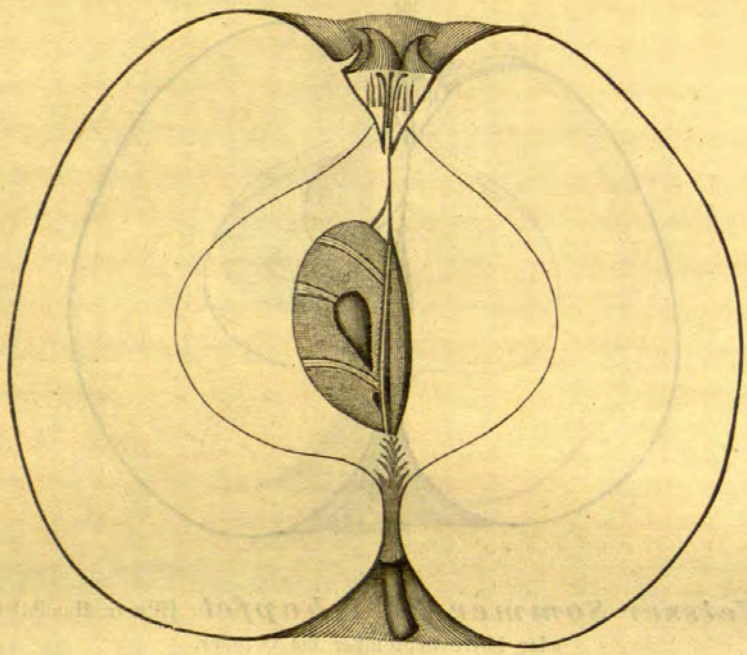
Kernhaus 40 : 29, zwiebelf. Kammern 10 : 14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen oder nur stielw. wenig offen. Achsenh. kurz, mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz und stumpf gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- oder etwas kegeltrichterf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille recht lang verwachsen, kahl. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, markig, mässig saftig, wenig gewürzt, wenig weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Conrad-Dreilinden, bei Wannsee-Berlin.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



173. *Erdbeerapfel aus Washington* (Eng.) fast 00††, Anf. September bis October.

Washington Strawberry (Downing). — Fraise de Washington (Thomas' Guide p. 152).

Gestalt 81:69—71 (87:70—75, Downing), abgest. rundlich kegelf., etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grün und braun, wenig behaart. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, nach innen geneigt, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mittelweit, zwischen breiten, wenig zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel ziemlich holzig, mitteldick, etwa 9 mm lang, grün und braun, fast kahl. Höhle mässig bis mitteltief, ziemlich weit, eben, zart berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. leicht punktirt, röthlich angeflogen, ziemlich sparsam, breit und kurz carmoisin gestreift. Punkte sparsam, fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

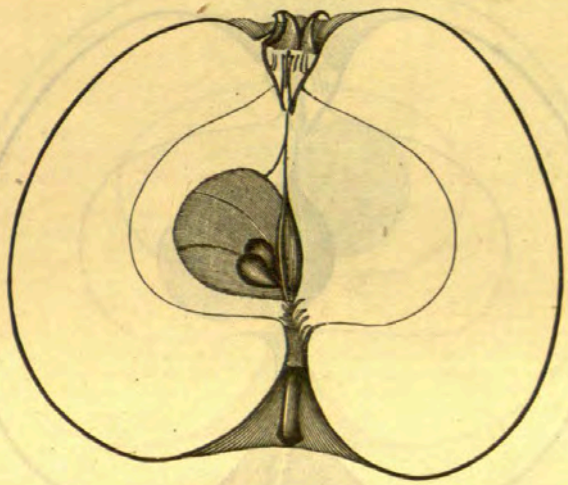
Kernhaus 42:39, breit elliptisch. Kammern 10:24, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich flach, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 1, klein, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, ziemlich fein, markig, etwas locker, saftig, sanft rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Gerold-Wien, von welchem die Aufnahme beantragt wurde.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



174. Longville's Sämling (Illust. Hdb.) 0††, Mitte Sept. bis Octobr.

Illustr. Handb. IV, p. 229. — Longville's Kernapfel (Dittr. III, p. 66). Longville's Kernel (Hogg-Downing).

Gestalt 62:51 — 53, abgest. rundlich kegelf. bis eiförmig, etwas stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, oder sehr wenig offen, klein, meist grünlich, kurz wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, etwas nach innen geneigt, mit ziemlich langer, aufrechter und nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen Fleischperlen und kleinen, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt meistens rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 9 mm l., meist bräunlich, wenig behaart. Höhle mitteltief, zuweilen tief, mittelweit, eben, grünlich braun berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. goldig, leicht punktirt geröthet, carmoisinroth oft ziemlich weit gestreift. Punkte mässig zahlreich, sehr fein, meistens bräunlich. Geruch unmerklich.

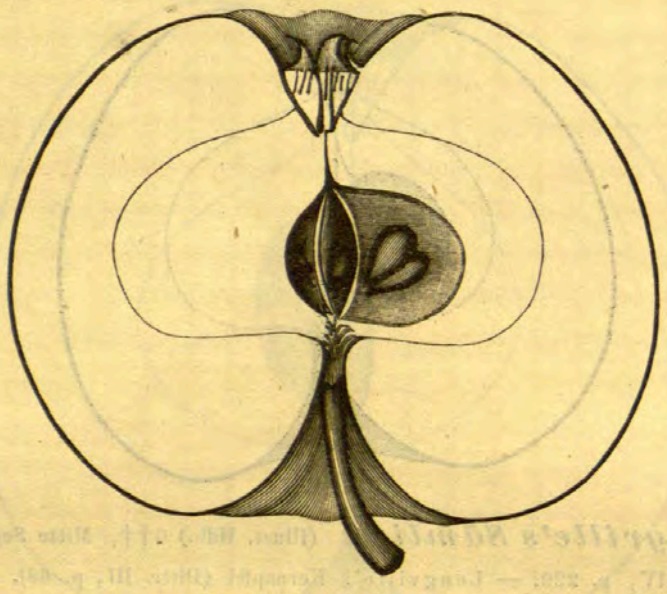
Kernhaus 36:27, zwiebelf. Kammern 11:14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal bis fast mittelbreit. Kerne zu 2 bis 4, recht klein, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle schmal kegel- bis fast kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, kahl oder wenig flaumig. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, ziemlich fein, markig, etwas locker, saftig, citronatähnlich gewürzt, vorherrschend weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von der Hort. soc.-Oberdieck.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



175. Moringer Rosenapfel (Illustr. Hdb., E.-B.) 00††, Anf. October bis Ende November.

Oberdieck und von Hinüber in Ill. Mon.-H. 1869, p. 99 u. 258. — Ill. Hdb., Erg.-B. p. 241. — Rose de Moringen (Thomas' Guide).

Gestalt 73:58, zuweilen grösser (88:70 — 72, Oberd.), abgest. flachr. kegelf. bis fast rundlich, etwas stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen meistens nur flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 21 mm lang, braun, wenig behaart. Höhle tief, weit, eben oder wenig faltig, zart berostet.

Schale geschmeidig, sehr glänzend, hellgrünlichgelb, später zart hellgelb, sonnenw. oft weithin glänzend carmoisin überzogen oder punktirt geröthet, dunkler roth gestreift und geflammt. Punkte mittelzahlreich, fein, theils hellbräunlich, theils nur Dupfen. Geruch schwach.

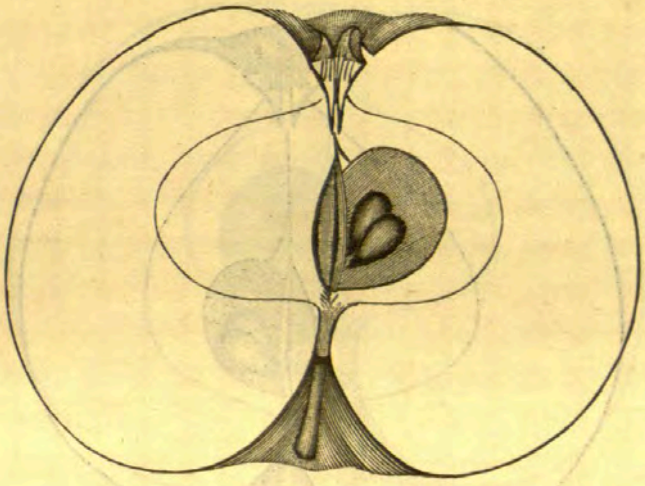
Kernhaus 48:26, sehr flach zwiebelf. Kammern 11:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. bald etwas spitzer, bald nur abgestumpft, fast glattwandig, geräumig, meistens weit offen mit breiter Achsenh. Kerne zu 2 bis 3, gross, vollkommen, eiförmig, etwas flach, kurz gespitzt, hellkaffeebraun.

Kelchhöhle kegelf., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille gut mittellang verwachsen, in der Theilung flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch weisslich, unter der Schale zuweilen etwas röthlich, fein, mürbe, zart, saftig, sanft rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend, recht angenehm weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Palandt-Hildesheim, Kolbe-Langwarden (Oldenburg).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



176. *Edler Rosenstreifling* (Ill. H.) fast 00††, Octbr. bis Novbr.
Illustr. Handb. IV, p. 435. — P. Passe = Rose striée (Leroy, Dict.).

Gestalt 74:52—54 (58:46—48, Illustr. Handb. — 76:54—61 Leroy), flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen flachen, flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang, braun, wenig bewollt. Höhle ziemlich tief, mittelweit, fast eben, meistens weithin berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, grünlich, später gelb, sonnenw. meistens weithin leicht carmoisin, mehr punktirt geröthet, dunkler, lang und reichlich, oft fast ringsum gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

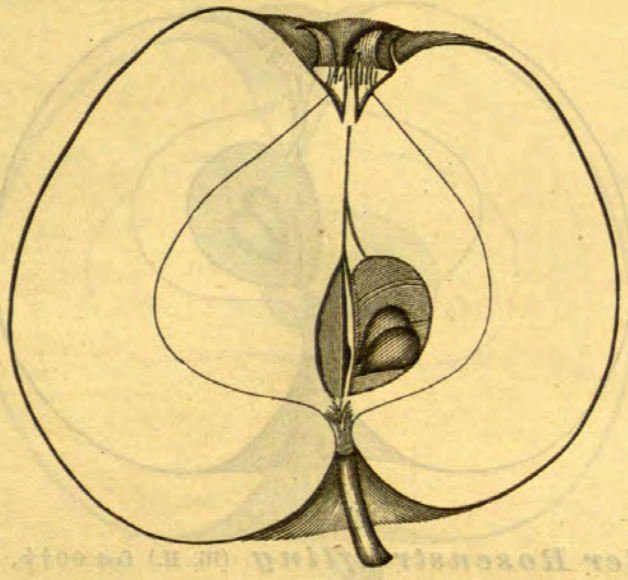
Kernhaus 41:25, flachrund ziebelf. Kammern 11—12:17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, fast glattwandig, geräumig, meistens nur schmal geöffnet. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 2, selten 3 bis 4, bald fast gross, bald ziemlich klein, vollkommen, doch zuweilen missbildet, etwas länglich eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille mittellang, oft fast lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden mittelständ. oder über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, markig bis mürbe, saftig, rosenapfelartig, doch nicht stark gewürzt, weinig, ziemlich eben so süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz (Schlesien), J. ten Doornkaat-Koolman-Norden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



177. *Lipaër Wildling* (Illustr. Handb.) 0††, October bis December.
Illustr. Handb. I, p. 433.

Gestalt 68:52 — 59 (62:50 — 52, Illustr. Handb.), stark abgest. rundl. kegelf., stielbauch. Hälften meistens merklich ungleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, oft breit, meist grünlich, etwas wollig. Blättchen breit, doch am Grunde oft deutlich getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, weit, zwischen flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, braun, nicht oder wenig behaart. Höhle mässig tief (tief Illustr. Hdb.), weit, eben, zimmtfarbig berostet.

Schale geschmeidig, etwas glänzend, hellgelblichgrün, später gelb, sonnenw. lebhaft carmoisin, doch meistens nur punktirt geröthet, weithin, oft fast ringsum dunkler, ziemlich kurz gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Geruch schwach.

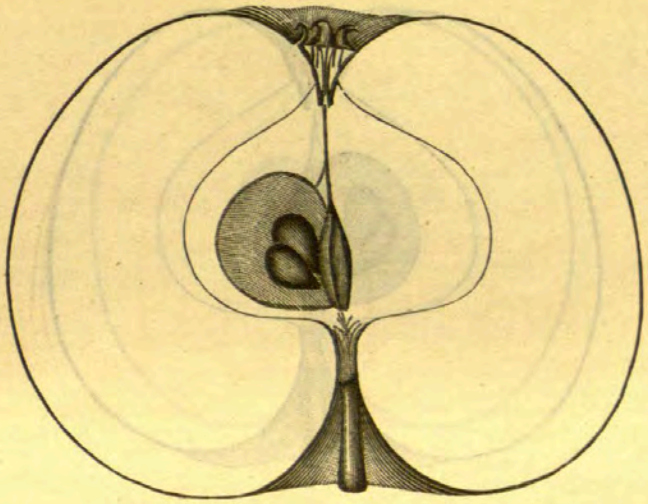
Kernhaus 38:37, eizwiebelf. Kammern 9:15, auch etwas grösser, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zuweilen auch zugespitzt, wenig zerrissen, mässig geräumig, ziemlich geschlossen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, gross, eiförmig, gespitzt, kaffeebraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf. $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde sparsam behaart, in der Theilung flaumig. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblich, zuweilen etwas röthlich, ziemlich fein, markig, saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend, stark weinig, mässig oder wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



178. Erzherzog Johann (Illustr. Handb.) 0††, Ende Novbr. bis Januar.

Diel, system. Verz. Nr. 589. — Illustr. Handb. I, p. 241. — Archiduc Jean (Leroy, Dict.).

Gestalt 74:55 — 56 (81:56 — 57, Illustr. Handb.), flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, klein, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen unbedeutenden, wenig zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. ziemlich rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 13 mm lang, grün und braun, wenig behaart. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, grünlich, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. oft weithin, meistens nur punktirt geröthet, deutlich dunkler carmoisin gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, graubraun. Welkt nicht. Geruch fehlt.

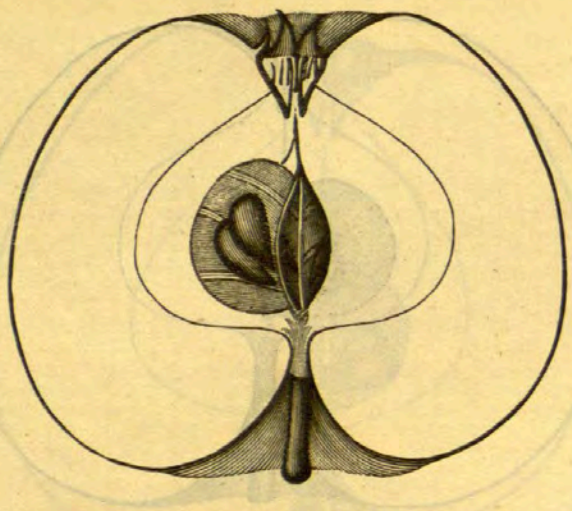
Kernhaus 36:28, zwiebelf. Kammern 12:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegeltrichterf. $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss oder weisslich, ziemlich fein, markig bis mürbe, etwas locker, saftig, schwach gewürzt, verherrschend, kräftig, nicht scharf weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Fr. Lucas-Reutlingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



179. *Englischer Erdbeerapfel* (Ill. H.) 0††, Novbr. bis Januar.
Diel, system. Verz. Nr. 529. — Ill. Hdb. I, p. 429. — Winter Strawberry (Downing)?.

Gestalt 61:50 — 51, auch grösser (70:55 — 56, Illustr. Handb.), abgest. rundlich, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grün, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen sehr merklichen, doch flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel meistens holzig und ziemlich dünn, etwa 11 mm lang, meist braun, dicht behaart. Höhle tief, mittelweit, schwachfaltig, braun berostet.

Schale etwas geschmeidig, mattglänzend, gelblichgrün, später grünlichgelb, sonnenw. punktirt geröthet, oft weithin matt carmoisinroth, lang gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein, hell umflossen. Geruch sehr merklich.

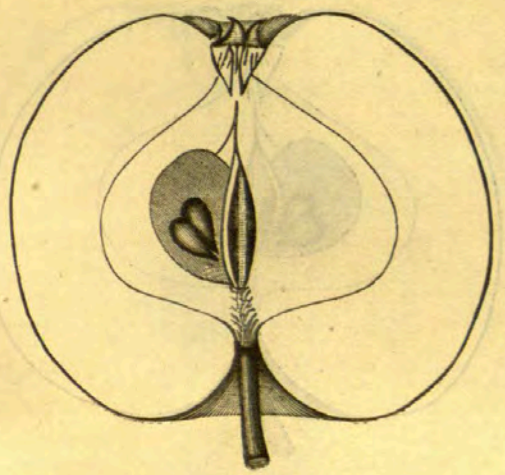
Kernhaus 36:27, zwiebelf. Kammern 9:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, meistens etwas offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, etwas hellkastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf. $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht, fast filzig behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgrüngelblich bis gelblichweiss, fein, erst fest, später markig bis mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, ziemlich süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim, Lippold-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



180. Purpurrother Agatapfel (Illustr. Handb.) 00††, Decemb. bis April.
Illustr. Handb. I, p. 437. — Purpurrother Winter Agatapfel (Diel XVI, p. 39).

Gestalt 54:46, etwas abgest. rundlich, ziemlich mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch fast geschlossen, grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht, oft verstümmelt. Einsenk. flach, mittelweit, zwischen sehr kleinen, flach und kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 13 mm l., bräunlich, wenig behaart. Höhle ziemlich flach, mässig weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale etwas geschmeidig, beduftet, glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. oft weithin dunkelcarmoisinroth, fast ringsum dunkler, mehr purpurroth, lang, oft bandartig gestreift. Dupfen zahlreich, fein, gelblich. Welkt nicht. Geruch sehr merklich, violenartig.

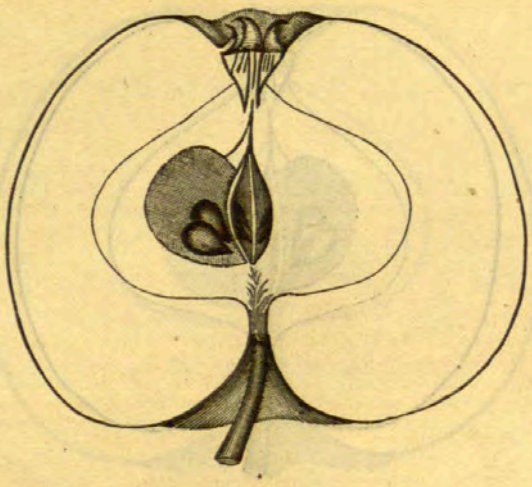
Kernhaus 33:29, zwiebelf. Kammern 8:14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, ungleich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle meistens kegelf. und $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an behaart, in der Theilung dicht wollig. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch gelblich, unter der Schale mit röthlichem Anfluge, sehr fein, markig bis mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hohm-Gelnhausen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



181. Erzherzogin Sophie (Illustr. Handb.) 00††, Decemb. bis Anf. April.
Illustr. Handb. VIII, p. 49. — Archiduchesse Sophie (Leroy, Dict.).

Gestalt 59:46 — 47, abgest. rundlich, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, meist bräunlich, flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, oft verstümmelt, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen flach zum Bauche laufenden kleinen Rippen. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm l., hellbraun, stark flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, meistens eben und schwach berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. röthlich angelaufen, weit herum carmoisinroth, oft ziemlich blass, lang gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Baumflecke nicht selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

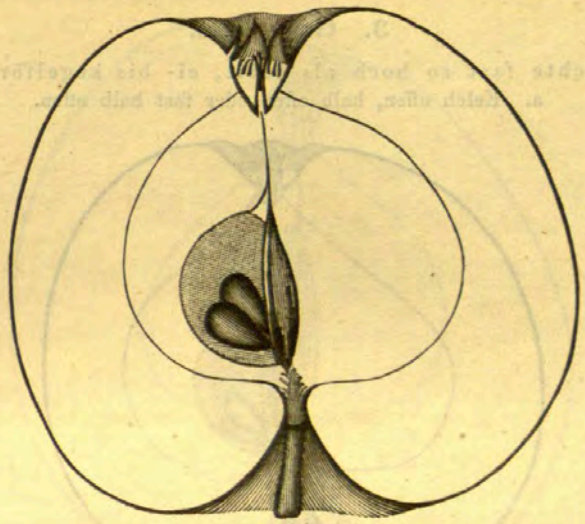
Kernhaus 36:24, breit zwiebelf. Kammern 9:13, stielw. ziemlich stumpfgespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2 bis 3, fast mittelgross, vollkommen, rundlich-eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, weinig, etwa ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck, Dr. Schlegelmilch-Coburg, Reis von Simon-Louis-Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



182. Multhaupt's Kronenapfel (Ill. H.) 0††, Ende December bis April.
Illustr. Handb. IV, p. 439. — Multhaupt's Winter-Kronapfel (Diel XXVI, p. 38).

Gestalt 63 : 56 — 57, abgest. rundlich, etwas stielbauch. und kelchwärts weniger breit als stielw. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, langwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen kleinen, flach und kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 10 mm l., grün und bräunlich, flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. punktirt geröthet, ziemlich reichlich dunkler carmoisin gestreift. Dupfen zahlreich, fein. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

Kernhaus 37:33, rundlich zwiebelf. Kammern 9:18, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet, glattwandig, geräumig, meistens nur stielw. etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2 bis 4, gut mittelgr., eiförm., kurz gespitzt, braun, oft nicht alle vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., meistens $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgrünlichweiss bis weisslich, fein, markig bis mürbe, saftig, schwach beerenartig gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

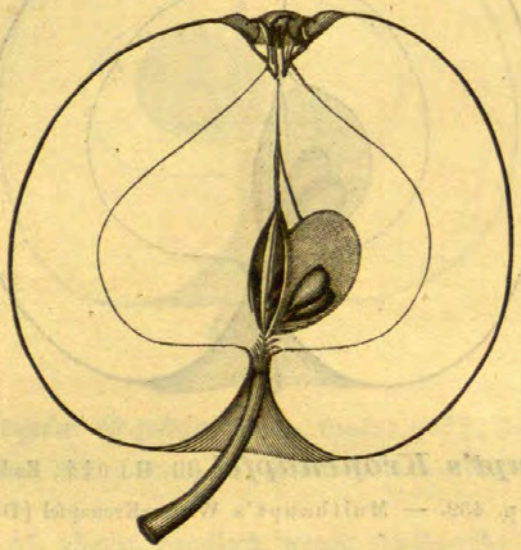
Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

3. Gruppe.

Früchte fast so hoch als breit, ei- bis kegelförmig.

a. Kelch offen, halb offen oder fast halb offen.



183. Sommer-Zimmtapfel (Illustr. Handb.) 00††, Septemb.

Illustr. Handb. I, p. 231. — Gestreifter Sommer-Zimmtapfel (Diel VIII, p. 65). — Pomme de Cannelle (Leroy, Dict.).

Gestalt 57:49 — 50 (58:54 — 55), abgest. rundlich, rundlich kegelf. bis eiförmig, mittelbauch. oder etwas stielbauch. Hälften meist nicht ganz gleich.

Kelch fast halb offen, meist braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, mässig weit, zwischen kleinen, flach, kaum bis zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 22 mm l., locker behaart. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, beduftet, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. meistens nur punktirt geröthet, zuweilen auch roth überzogen, weithin dunkler carmoisin gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein, bräunlichgelb, zum Theil nur Dupfen. Geruch recht merklich.

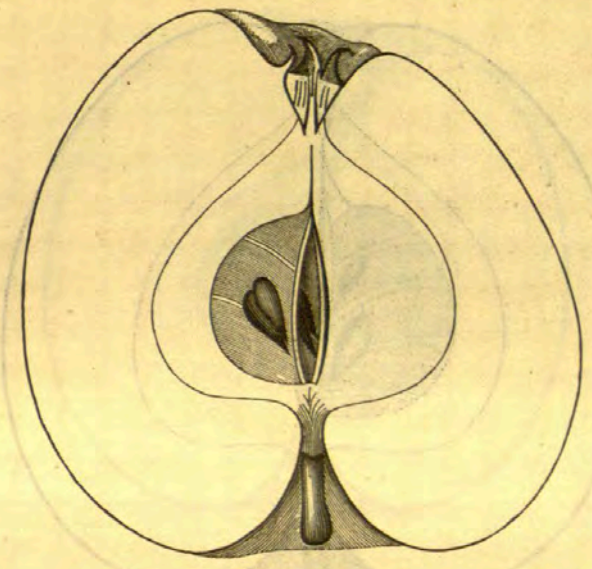
Kernhaus 37:31, zwiebelf. Kammern 8:14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet (nach Illustr. Handb. zugespitzt), tiefsitzend, glattwandig, ziemlich geräumig, meistens deutlich offen. Achsenh. mässig breit. Kerne meistens zu 2, kaum mittelgr., ziemlich vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurz kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_4$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, locker behaart. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch gelblich, zuweilen, namentlich kelchw., leicht röthlich, fein, mürbe, ziemlich saftig, angenehm zimmtartig gewürzt, fein weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



184. Maglemer Streifling (Eng.) 00††, Octob. bis Decemb.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pomol.-V. 1887, p. 115. Marglemer Apfel (Bentzien in Pomol. Mon.-H. 1880, p. 162).

Gestalt 65:57—62, abgest. ei- bis eikegelf., stielbauch. Hälften bald merklich, bald wenig verschieden.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist braun, wenig wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mittelweit, zwischen mehr oder weniger starken Rippen, deren einige flach über den Bauch laufen. Querschnitt oft nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., grün und bräunlich, etwas behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, meistens eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. punktirt geröthet, nicht stark, doch sehr deutlich dunkler carmoisin gestreift. Dupfen sparsam, fein, wenig auffallend. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 35:33, länglich zwiebelf. Kammern 9:19, an beiden Enden zugespitzt, ziemlich glattwandig, geräumig, theils geschlossen, theils offen. Achsenhöhle schmal bis mittelbreit. Kerne zu 2, klein, vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

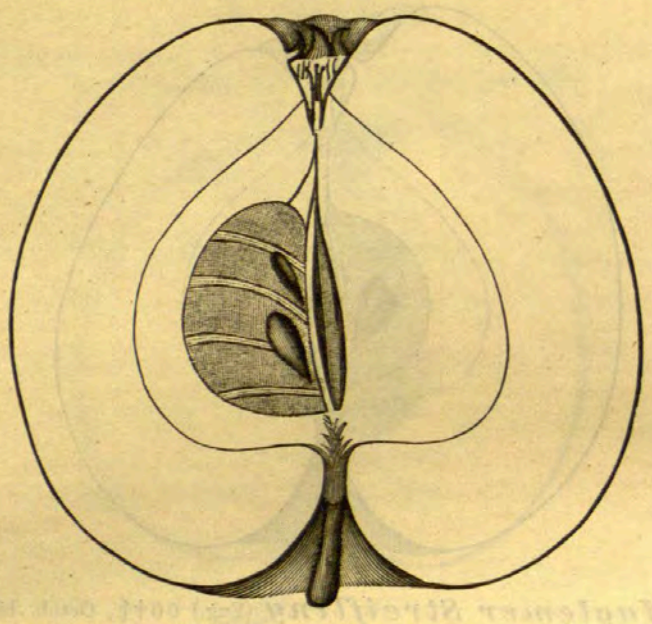
Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung locker behaart. Staubfäden mittel- oder etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, etwas locker, saftig, rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, fast ebenso süss.

Diese Sorte muss zu den gestreiften Rosenäpfeln gesetzt werden, doch wünscht Matthiesen den Namen Maglemer Streifling nicht zu ändern, da dort allgemein dieser Name verbreitet sei.

Die Früchte erhielt ich von Matthiesen-Gundsömagle bei Olstykke (Dänemark).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



185. *Serinka* (Illustr. Handb., E.-B.) fast 00††, Octob. bis Decemb.

Illustr. Handb., Erg.-Bd. p. 275. — Pomol. M.-H. 1875, p. 36. — Leroy, Dict.

Gestalt 70:64—65, abgest. eiförmig bis rundlich eiförmig, stielbauch. Hälften meistens ziemlich gleich.

Kelch halb offen, grünlich und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, enge, zwischen kleinen, flach, kaum merklich zum Bauche laufenden Rippen.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm l., braun, flaumig. Höhle mässig tief, ziemlich weit, eben, wenig berostet.

Schale geschmeidig, glänzend, grünlich, später hellgrünlichgelb, sonnenw. hellröthlich angelaufen, geflammt, ziemlich sparsam, dunkler roth gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein, bräunlich. Geruch schwach.

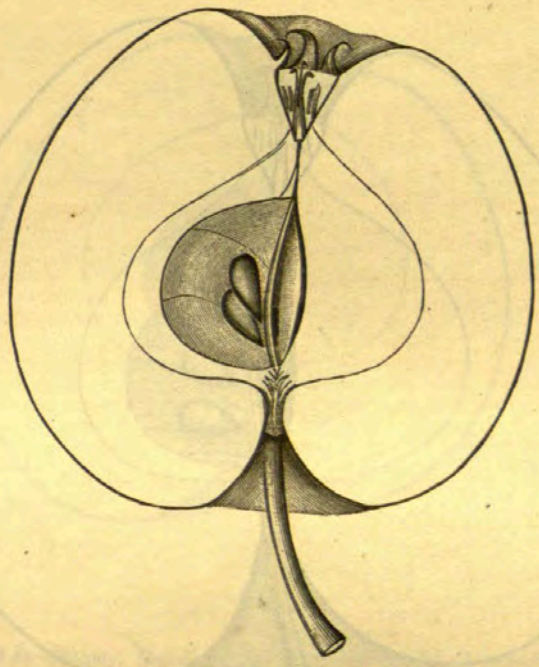
Kernhaus 40:41, länglichzwiebel- bis herzzwiebelf. Kammern 15:25, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, ziemlich geräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, klein, lang, eiförmig, lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, etwas behaart. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch hellgrünlichweiss, ziemlich fein, locker, saftig, schwach gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, genügend süss.

Die Frucht erhielt ich von Lauche-Potsdam, Kuphald-Riga.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



186. *Immapfel* (Illustr. Handb.) 00††, Ende Octob. bis Ende Decemb.

Palandt in Illustr. Berichten über Gartenbau. — Illustr. Handb. VIII, p. 217.

Gestalt 61:54—59, oft flacher gebaut (63:52—54, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich bis flachrund eiförmig, etwas stielbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch halb offen, zuweilen fast geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelbreit, zwischen flachen, etwas zum Bauche laufenden Rippchen. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn, bis an 25 mm l., zuweilen weit kürzer und dicker, meist grün, fast kahl. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, zuweilen mit Fleischwulst, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. carmoisin überzogen oder punktirt geröthet, weithin, oft fast ringsum dunkler gestreift. Punkte mittelzahlreich, sehr fein, braun. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

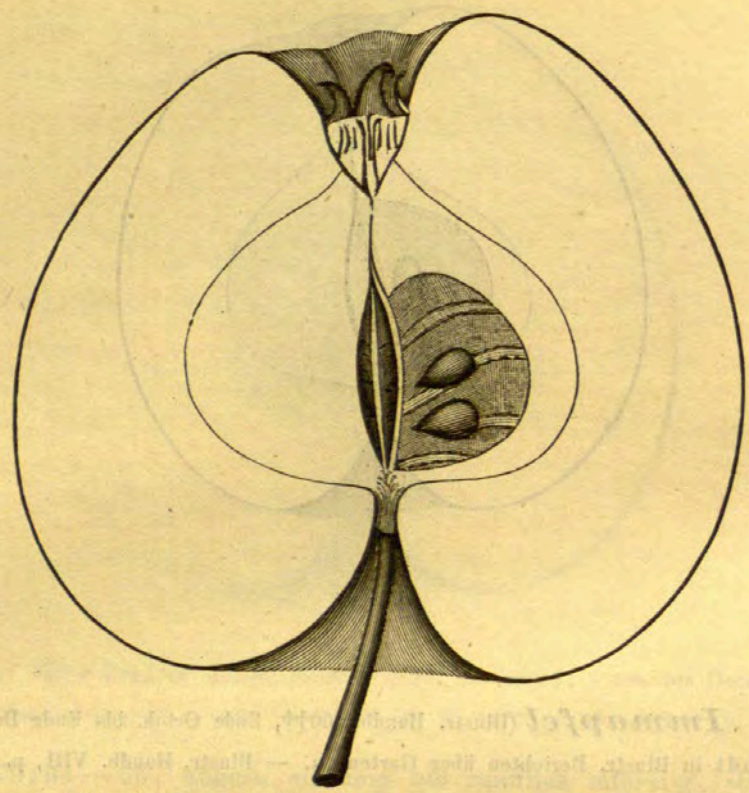
Kernhaus 35:30, zwiebelf. Kammern 12:20, an beiden Enden spitz, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen oder nur zum Theil etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne meistens zu 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, ziemlich dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



187. *Groth's Melonenapfel* (Illustr. Handb., E.-B.) 0†, Novemb. bis Decemb.

Illustr. Handb. Erg.-Bd., p. 129.

Gestalt 80:70—74 (72:63—64, Illustr. Handb., E.-B.), abgest. eiförm., stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch offen bis halb offen, meist braun, stark flaumig. Blättchen mässig breit, am Grunde häufig getrennt, lang, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. tief, etwas enge, zwischen ungleichmässig kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 30 mm l., braun, wenig behaart. Höhle tief, ziemlich enge, eben, dunkelbraun berostet.

Schale meistens glatt, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. punktirt geröthet, meistens weithin dunkler carmoisin dicht gestreift. Punkte sparsam, fein, braun. Feine Anflüge schuppigen Rostes nicht selten. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

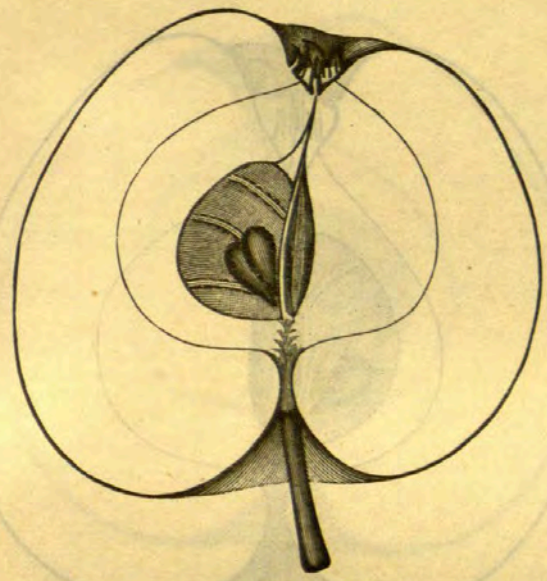
Kernhaus 43:35, zwiebelf. Kammern 14:23, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, stark zerrissen, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2 bis 3, unter mittelgross, meistens vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle breiter Kegel, fast ½ zur Achsenh. Pistille gut mittellang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung mehr behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, saftig, gewürzt, nicht weinig, sehr süss.

Die Früchte erhielt ich von Groth-Guben, welcher die Sorte aus dem Kerne erzogen hat.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



188. *Arneth* (Illustr. Handb., Erg.-Bd.) fast 00††, November bis Januar.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 29. — Illustr. Mon.-H. f. Obst- u. Weinbau 1868, p. 262 und 1869, p. 225.

Gestalt 60:50—56, stark abgest. eiförmig, etwas stielbauchig. Hälften ungleich. (Nach Illustr. Mon.-H. 76:56—60, flachrund, mittelbauchig. Hälften wenig verschieden.)

Kelch geschlossen bis halb offen, meist braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mässig tief, mittelweit, zwischen unbedeutenden, sich kaum merklich zum Bauche fortsetzenden Rippen. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 18 mm lang, grünlich und braun, etwas flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, wenig berostet.

Schale fein, glatt, hellgrünlichgelb, später fast gelb, sonnenw. schwach punktirt röthlich angelaufen, dunkler roth, kurz und breit gestreift. Punkte sparsam, fein, braun, wenig bemerklich. Welkt nicht. Geruch deutlich.

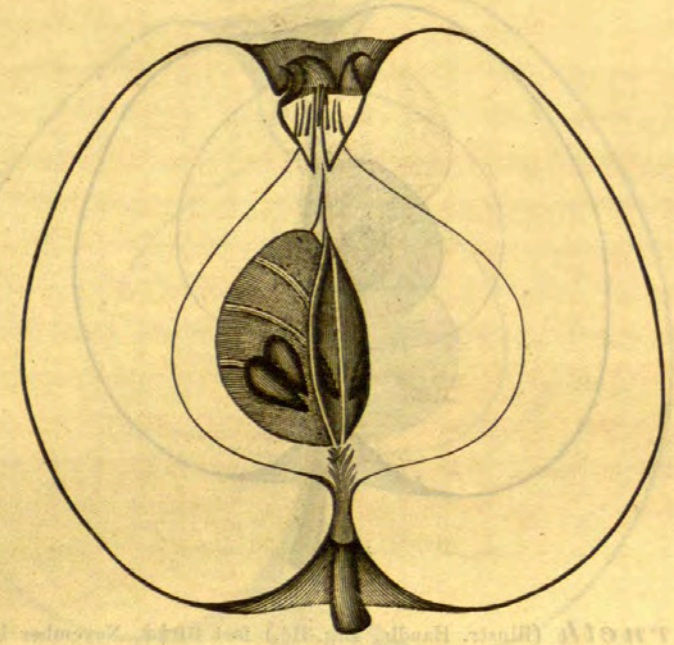
Kernhaus 36:31, rundlich zwiebelf. Kammern 12:18, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, wenig weit offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgr., vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle sehr kurzer Kegel, kaum $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung schwach behaart. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, locker oder mürbe, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend ganz angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte bekam ich von Lauche-Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



189. *Jansen von Welten* (Illustr. Handb.) 00††, December bis Mai.

Diel XXVII, p. 25. — Illustr. Handb. I, p. 419.

Gestalt 72:64—65, abgest. ei- bis eikegelförmig, stielbauchig. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen deutlichen, doch nicht weit über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. oft nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, braun, etwas bewollt. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, doch zuweilen mit Fleischwulst, nicht oder schwach berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenwärts purpurn, meistens nur punktirt geröthet, dunkler gestreift. Punkte mittelhäufig, mitteldick, bräunlich. Welkt nicht. Geruch merklich.

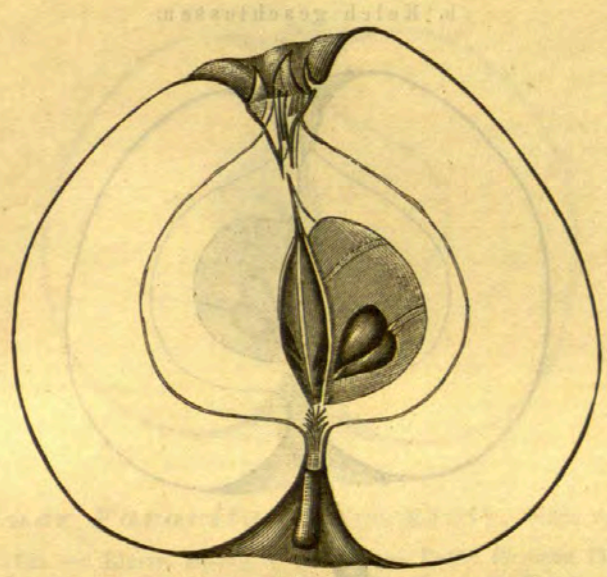
Kernhaus 40:37, eizwiebelf. Kammern 10:24, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet oder abgestumpft, etwas zerrissen, mässig geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross bis gross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde behaart, in der Theilung wollig. Staubfäden wenig unter mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, mürbe, saftig, rosenapfelartig, fast zimmtartig gewürzt, mild weinig, etwas vorherrschend oder ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Bukow-Neu-Ruppin (Regierungsbez. Potsdam), von Hinnüber-Moringen (Provinz Hannover).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



190. Wilkenburger Währapfel (Ill. H.) fast 00††, März bis Juni.
Illustr. Handb. I, p. 417. — Thomas' Guide, p. 147.

Gestalt 67:56—62, zuweilen flacher gebaut, abgest. rundlich kegelförmig, stielbauch. Hälften meistens merklich verschieden.

Kelch halb offen bis offen, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung ziemlich tief, meistens etwas enge, zwischen ziemlich flach, doch deutlich, oft ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm lang, braun, flaumig. Höhle tief, etwas enge, fast eben, meistens zart berostet.

Schale glatt, beduftet, etwas glänzend, hellgelblichgrün, später gelb, sonnenwärts carmoisinroth überzogen oder punktirt geröthet, oft fast ringsum dunkler, kurz gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch recht schwach.

Kernhaus 36:34, zwiebelf. Kammern 11:21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, meistens offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, gross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

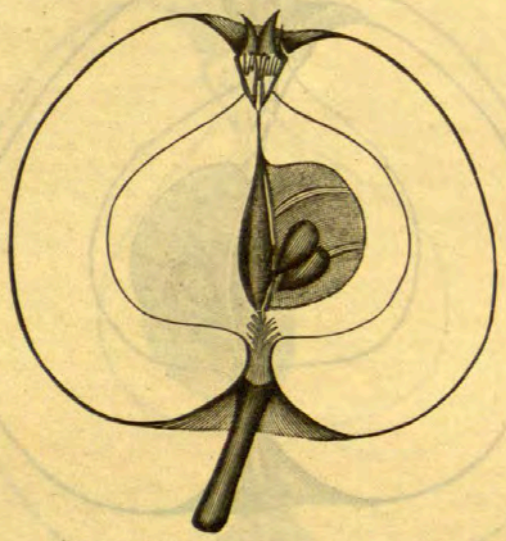
Kelchhöhle kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille sehr kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden über mittelständig, oft im äusseren Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst fest, später mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, fein weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte bekam ich von Hoesch-Düren, Lenzer-Bittstädt bei Arnstadt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen.



191. Rother Margarethenapfel (Ill. H.) 0†, Ende Juli bis Anf. Aug.

Illustr. Handb. I, p. 89. — Early red Margaret (Lindley-Downing). Marguerite (Mas' Verger, V, p. 13. — Leroy, Dict.).

Gestalt 55:46—47, oft höher gebaut (57:54—55, Illustr. Handb.), abgestumpft eiförmig, stielbauch. Hälften gleich.

Kelch meistens ganz geschlossen, grün, fast kahl. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich drängend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung flach, mittelweit, zwischen zarten, nur zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, an der Frucht oft etwas fleischig und verdickt, etwa 18 mm lang, grün, bräunlich, locker behaart. Höhle ziemlich flach, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, grünlichgelb bis gelb, sonnenw. dunkler, schattenw. heller carmoisin geröthet, dunkel, fast blutroth gestreift. Es zeigen sich namentlich schattenwärts einige breitere gelbe Streifen. Punkte zahlreich, meistens fein und nur Dupfen. Welkt nicht.

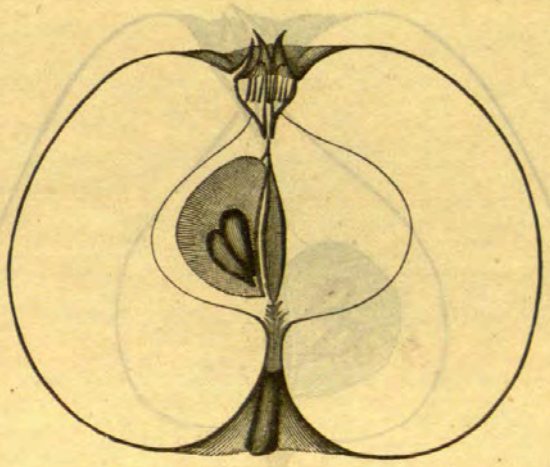
Kernhaus 33:28, zwiebelf. Kammern 10:17, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts abgestumpft oder abgestumpft zugespitzt, fast glattwandig, ziemlich flach, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, stumpf gespitzt, weisslich und bräunlich.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weisslich, unter der Schale und an den Gefässbündeln oft etwas rosig, fein, markig bis mürbe, genügend saftig, schwach rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend kräftig, doch angenehm weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Endres-Salzburg.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



192. *Kleiner Favoritapfel* (Ill. H.) 0††, Mitte Aug. bis Ende Sept.

Diel IV, p. 172. — Illustr. Handb. I, p. 225. — Petite Favorite (Thomas' Guide, p. 139). — Mignonne d'automne (Leroy, Dict.).

Gestalt 60:47—48, oft weniger breit (51:47—48, Illustr. Handb.), abgestumpft, bald flach, bald etwas länger eiförmig, etwas stielbauchig. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mässig tief, mittelweit, zwischen meistens unbedeutenden, selten über d. Bauch laufenden Rippen oder Falten. Querschnitt meistens rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm lang oder wenig länger, meistens grünlich, nicht oder wenig behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, meistens rostfrei.

Schale glatt, glänzend, beduftet, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. oft weithin, selbst fast ringsum, bald nur punktirt geröthet, bald roth überzogen, dunkler carmoisin gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein, meistens nur gelbliche Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

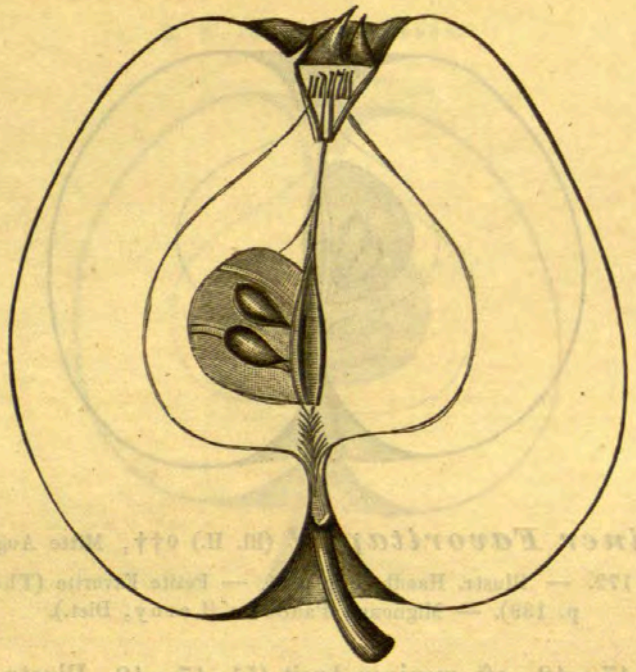
Kernhaus 29:24, eizwiebelförmig. Kammern 9:16, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet oder abgestumpft, glattwandig, ziemlich flach, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, klein, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille lang bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weisslich, zuweilen unter der Schale röthlich angeflogen, fein, markig, etwas locker, wenig saftig, recht gewürzt, nicht weinig, ziemlich stark süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Goeschke-Proskau.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



193. Florianer Rosenapfel (Illustr. Handb.) 0 0 † †, Oct. bis Decbr.

Illustr. Handb. I, p. 431. — Rose de St. Florian (Leroy, Dict.).

Gestalt 69 : 67—69, abgest. eiwalzen- bis eikegelf., stielbauchig. Hälften meistens etwas verschieden.

Kelch geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich meistens berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung tief, weit, zwischen starken, doch flach und ungleich über den Bauch laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 15 mm lang, hellbräunlich, etwas wollig. Höhle mitteltief bis tief, mittelweit, fast eben, zart berostet.

Schale fein, etwas geschmeidig, beduftet, grünlichgelb, später gelb, sonnenwärts weithin punktirt geröthet, dunkler roth, zuweilen fast ringsum dunkler roth gestreift. Punkte sparsam, fein, hellbräunlich. Geruch merklich.

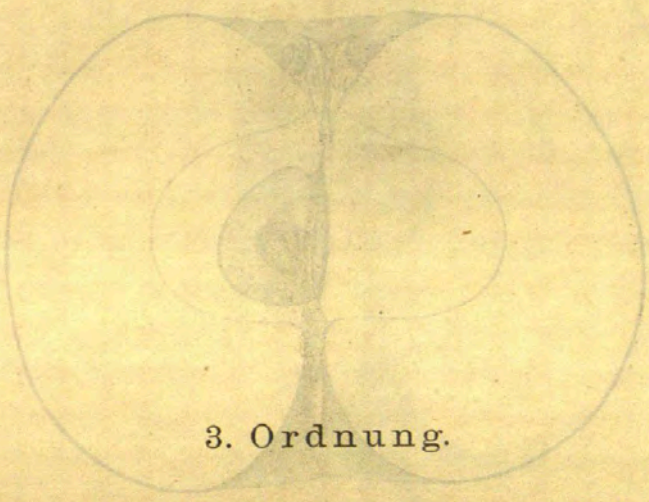
Kernhaus 37 : 39, zwiebeleiförmig. Kammern 12 : 18, stielwärts stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, wenig, selten weit offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, meist vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kaum in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



3. Ordnung.

Deckfarbige Rosenäpfel.

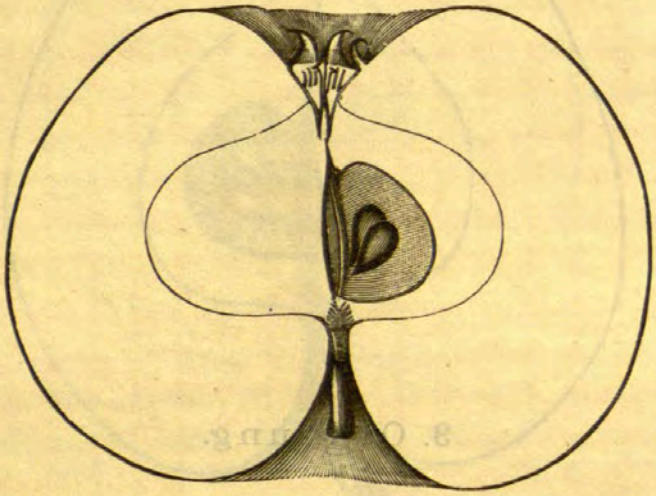
Früchte sonnenwärts geröthet, nicht oder nicht deutlich gestreift.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund oder stark abgestumpft rundlich.

a. Kelch offen bis halb offen.



194. Lanaër Böhmer (Mader) fast 00††, Ende Oct. bis Jan. und länger.

Die werthvollsten Obstsorten für Süd-Tirol, p. 4.

Gestalt 71:53—54, stark abgestumpft rundlich bis flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis fast offen, meist grün, bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht, wenig nach aussen gebogen. Einsenkung ziemlich tief, mittelweit, eben, oder zwischen sehr unbedeutenden kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 8 mm lang, grünlich und bräunlich, behaart. Höhle tief, enge, eben, weithin hellbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelblich, fast wachsartig weiss, sonnenw. leuchtend carmoisin überzogen, nicht oder ganz undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich, im Roth als helle Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch merklich.

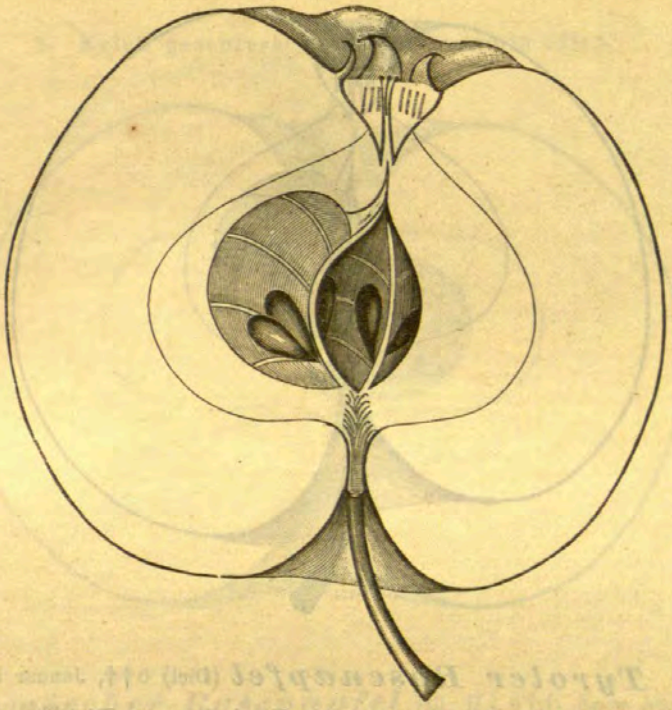
Kernhaus 39:25, zwiebelf. Kammern 10:15, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. etwas abnehmend, meistens ganz kurz abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. recht schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, etwas länglich eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichterförmig mit schmaler Röhre, $^2/_3$ bis $^3/_4$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, schwach flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, fein weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Mader-St. Michele (Tirol). Ist in der Gegend von Lana verbreitet.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



195. *Mölleskovsapfel* (Eng.) 00†, Ende November bis April.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1888, p. 2.

Gestalt 76:61—65, stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch offen, gross, braun, schwach bewollt. Blättchen breit, am Grunde getrennt, ziemlich lang, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, zwischen breiten, flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 25 mm lang, braun, fast kahl. Höhle mitteltief, mässig weit, eben, zart hellbraun berostet.

Schale glatt, glänzend, gelb, sonnenw. sehr zart hellcarmoisin überzogen, nicht oder nicht deutlich gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 44:35, zwiebelf. Kammern 12:23, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. recht breit. Kerne meistens zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförm., lang gespitzt, dunkelbraun.

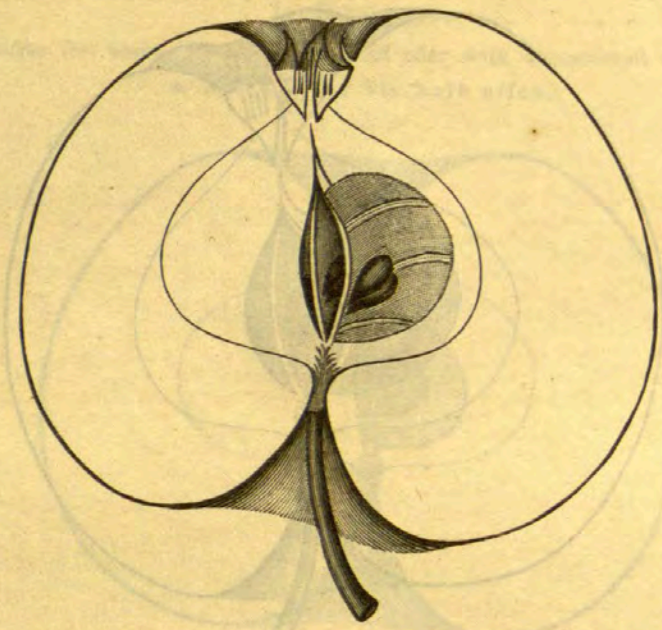
Kelchhöhle breit kegeltrichterf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, flaumig. Staubfäden mittel- oder etwas über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend, edel weinig, fast ebenso süss.

Diese Sorte ist nach Matthiesen vom Hofjägermeister Brun in einem Garten bei Mölleskov (Seeland) aufgefunden, und von der dortigen Gartenbau-Gesellschaft zum Anbau empfohlen. Gehört zu IV, 3. 1. a.

Die Früchte erhielt ich von Matthiesen-Gundsömagle bei Olstykke (Dänemark).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



196. *Tyroler Rosenapfel* (Diel) 0††, Januar bis Mai.

Diel XXV, p. 35. — Rose du Tyrol (Leroy, Dict.?).

Gestalt 73:56—60, abgest. rundlich bis flachrund, fast mittelbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch halb offen bis fast offen, grün und bräunlich, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, doch am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, enge, zwischen deutlichen, flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 25 mm lang, meist bräunlich, fast kahl. Höhle tief, mässig weit, ziemlich eben, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. dunkel, fast blutroth, schattenw. etwas heller, mehr carmoisinroth überzogen, nicht oder nur undeutlich gestreift. Dupfen mässig zahlreich. Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr merklich.

Kernhaus 37:30, zwiebelf. Kammern 11:19, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, meistens etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, recht klein, vollkommen, länglich eiförm., scharf gespitzt, ziemlich dunkelbraun.

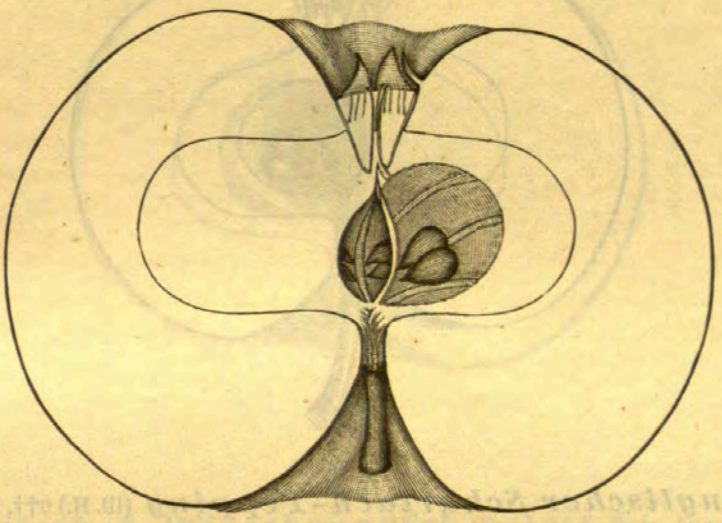
Kelchhöhle breiter Kegel, meistens kaum $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde schwach, in der Theilung etwas stärker behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, ziemlich fest, später markig, saftig, angenehm und merklich gewürzt, weinig, ebenso süss oder etwas süsser.

Die Frucht erhielt ich von Jühlke-Sans-souci bei Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen oder sehr wenig offen.



197. Böhmischer Rosenapfel (Ill. H.) 0††, Ende August bis Sept.

Illustr. Handb. I, p. 217. — Grosser böhmischer Sommer-Rosenapfel (Diel VIII, p. 43).

Gestalt 81:55—57, oft kleiner (74:51—52, Illustr. Handb.), flachrund, mittelbauch. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft sich nicht berührend, kaum mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, weit, zwischen flachen, flach und breit über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, braun, etwas bewollt. Höhle tief, weit, weithin zimmtfarbig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, beduftet, grünlich, später grünlichgelb, sonnenw. weithin carmoisin geröthet, dunkler geflammt und undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, meistens nur Dupfen. Geruch merklich.

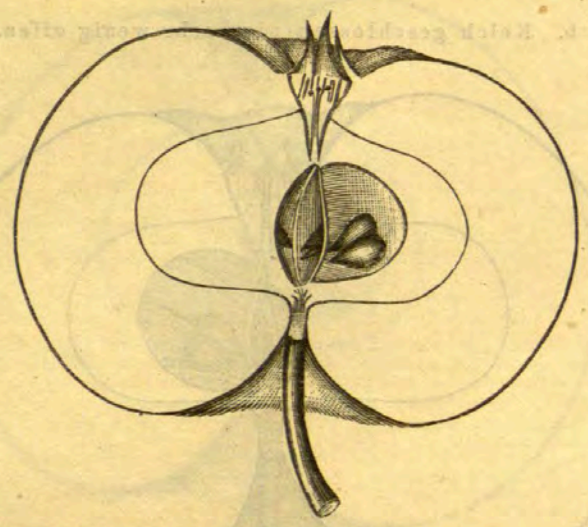
Kernhaus 49:22, sehr flachrund, Kammern 12:16, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, seltener stumpf zugespitzt, zerrissen, geräumig, oft unregelmässig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 3, meistens vollkommen, mittelgross, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter, stumpfer Kegel bis nahe zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung stark flaumig. Staubfäden ziemlich mittelständig.

Fleisch weisslich, zuweilen mit röthlichem Anfluge, mittelfein, locker, saftig, wenig gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt von Warnecken-Burgdamm bei Bremen, Oberdieck-Jeinsen, Lippold-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



198. *Englischer Scharlach-Pepping* (Ill. H.) 0††, Aug. bis Sept.

Illustr. Handb. I, p. 223. — Englischer scharlachrother Sommer-Pepping (Diel XVI, p. 49).

Gestalt 64:42—44, zuweilen etwas grösser (72:48—50, Illustr. Handb.), flachrund, mittelbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, grün und bräunlich, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, weit, zwischen sehr unbedeutenden, doch flach und breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flach fünfkantig.

Stiel holzig, fast mitteldick, etwa 19 mm lang, grün und braun, flaumig. Höhle mässig tief, breit, eben, wenig berostet.

Schale geschmeidig, fast etwas fettig, glänzend, grün, später hellgelb, sonnenw. dunkler, fast blutig, schattenw. heller carmoisinroth überzogen. Punkte sparsam, fein, bräunlichgelb oder röthlich. Geruch merklich.

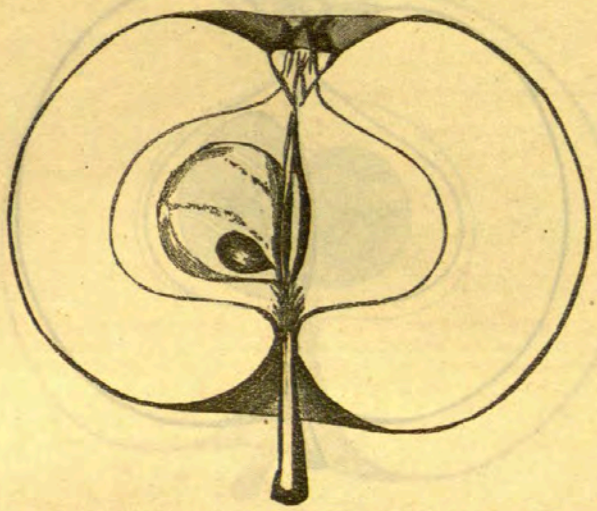
Kernhaus 38:22, sehr flachrund zwiebelf. Kammern 10:13, stielw. spitz, kelchw. meistens kurz abgerundet, seltener fast zugespitzt, glattwandig, geräumig, meistens weit offen mit breiter Achsenh. Kerne zu 2, ziemlich klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., bis nahe zur Achsenh. Pistille mittellang bis ziemlich lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht bewollt. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch fast weisslich, zuweilen leicht röthlich, fein, markig, locker, saftig, sanft rosenapfelartig gewürzt, kaum vorherrschend weinig, oft selbst etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Peters-Neuschottland bei Langfuhr in der Gegend von Danzig, Lippold-Dresden, Beucke-Schwanebeck bei Halberstadt, Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



199. *Irischer Pfirschenapfel* (Eng.) 00†, Ende August bis Sept.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. Jahrg. 1882, p. 37. — Irischer Pfirsichapfel (Illustr. Handb., Erg.-Bd. p. 159). — Irish Peach Apple (Downing).

Gestalt 66:45—48, flachrund, mittelbauch. Hälften fast gleich.

Kelch fast geschlossen, braun, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen unbedeutenden, flach und kaum bis zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, fast mitteldick, etwa 17 mm lang, braun, wollig. Höhle unter mitteltief, weit, eben, schwach berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, grünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. sanft, meistens nur punktirt geröthet. Punkte ziemlich zahlreich, mitteldick, braun. Geruch merklich.

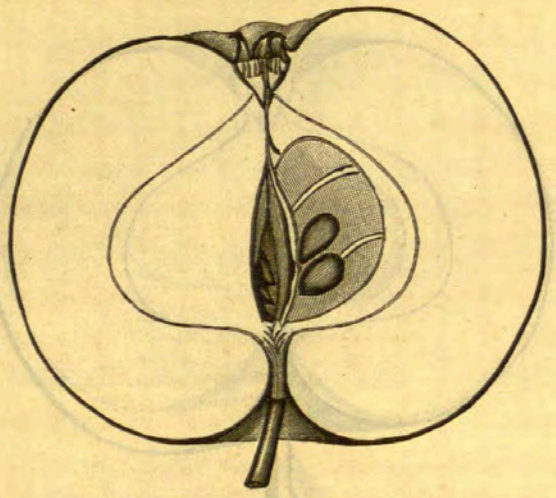
Kernhaus 38:26, zwiebelf. Kammern 13:16, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, schmal geöffnet. Achsenh. mässig breit. Kerne meistens zu 1, mittelgross, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung stark bewollt. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, zuerst etwas abknackend, später mürbe, saftig, fein und recht angenehm gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



200. *Hampers* (Eng.) fast 00††, Anf. bis Ende September oder Anf. October.

Gestalt 64:49—52, abgestumpft rundlich oder etwas flachrund, mittelbauchig. Hälften nicht oder wenig ungleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist grün, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen flachen, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt meistens rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 11 mm lang, grünlich und braun, behaart. Höhle flach, enge, eben, zuweilen mit Fleischwulst, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. dunkelcarmoisinroth überzogen oder punktirt geröthet, schattenw. heller, oft weit herum punktirt geröthet, dunkler geflammt und undeutlich gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch merklich.

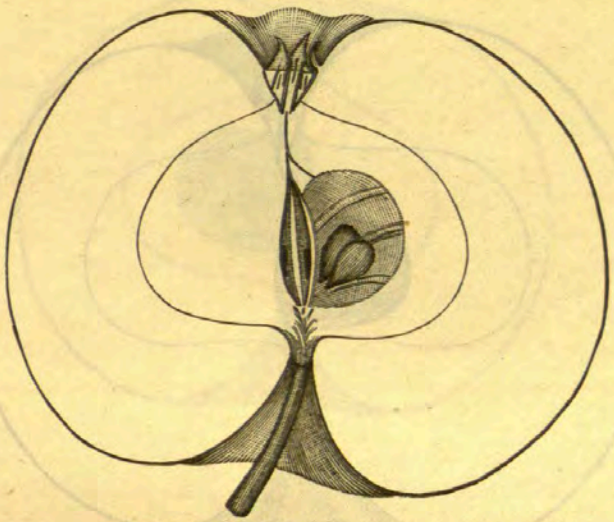
Kernhaus 36:30, zwiebel- oder eizwiebelf. Kammern 11:22, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, etwas, oft nur stielw. geöffnet. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2 bis 3, ziemlich klein, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, schwach behaart. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, markig, saftig, rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen aus der Landes-Baumschule-Braunschweig. Reis von Transon frères-Orleans, angeblich aus Amerika stammend.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



201. *Danziger Kantapfel* (Ill. H.) 00††, Ende Oct. bis Anf. Jan.
Diel XIV, p. 3. — Illustr. Handb. I, p. 81. — Calleville de Dantzick (Leroy, Dict.).

Gestalt 70:54—56, nicht selten merklich grösser (74:60—66, Illustr. Handb.), abgest. rundlich bis flachrund, oft auch mehr länglich rund, meistens wenig stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch meistens geschlossen, grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, etwas enge, zwischen oft starken, doch flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. mehr oder weniger kantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 19 mm lang, grünlich oder braun, etwas behaart. Höhle tief, mässig weit, eben oder wenig faltig, nicht weithin berostet.

Schale geschmeidig, beduftet, etwas glänzend, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. dunkel, schattenw. oft weithin heller carmoisinroth überzogen, nicht oder undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Geruch merklich.

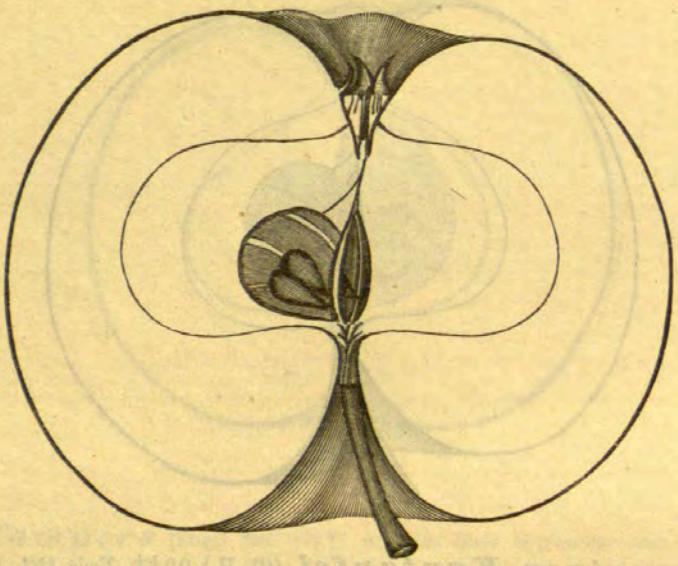
Kernhaus 38:28, zwiebelf. Kammern 11:16, oft länger, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, immer etwas, oft weit offen. Achsenh. mässig breit oder breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht, etwas wollig behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblich bis gelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftvoll, angenehm rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend, mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Weidner-Gerasmühle bei Nürnberg, Landes-Baumschule-Braunschweig, Peters-Neuschottland bei Langfuhr (Gegend von Danzig), Verein f. Pomol.-Meiningen und Vaduz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



202. *Wagener-Apfel* (Ill. H.) fast 00!††, Ende Nov. bis Ende Februar.

Hauser in Monatsschr. f. Pomol., 1855, p. 167. Illustr. Handb. IV, p. 241. Wagener Apple (Emmons), Wagener (Downing).

Gestalt 79:58—63, oft etwas kleiner, flachrund bis stark abgest. rundlich, fast mittelbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, seltener fast halb offen, klein, grün, wollig. Blättchen schmal, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, weit, zwischen breiten, flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt meistens nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, bis an 21 mm lang, grün und bräunlich, behaart. Höhle tief, weit, eben, meistens zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. bald mehr punktirt geröthet, bald carmoisin überzogen, lang, doch undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, braun, oft nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

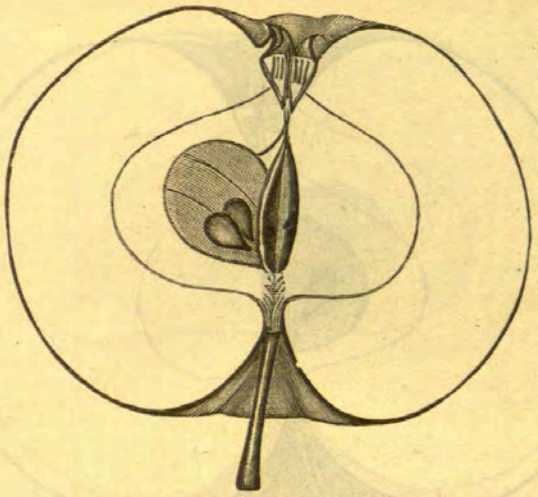
Kernhaus 52:26, sehr flachrund. Kammern 11:14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, nicht weit offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2, kaum mittelgross, vollkommen, eiförmig, stumpf gespitzt, braun.

Kelchhöhle schmal kegel- oder kegeltrichterf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht, fast wollig behaart. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, zart, mürbe, recht saftig, rosenapfelartig, fast zimmtartig gewürzt, fein weinig, vorherrschend, doch edel süss.

Die Früchte erhielt ich von Endres-Salzburg vom Zwergstamme in milder Lage, Dr. Lucas-Reutlingen, Hoesch-Düren, Goethe-Geisenheim, Lippold-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



203. Graf Gich (Eng.) 00††, December bis Ende Februar.

Gestalt 64 : 48, flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, fast mittelweit, zwischen flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, an 20 mm l., hellbraun, flaumig. Höhle mitteltief, ziemlich weit, etwas faltig, zimmtfarbig berostet.

Schale glatt, kaum geschmeidig, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. trüb, oft nur punktirt geröthet, nicht oder doch nicht deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, nur im Roth als gelbliche Dupfen bemerklich. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

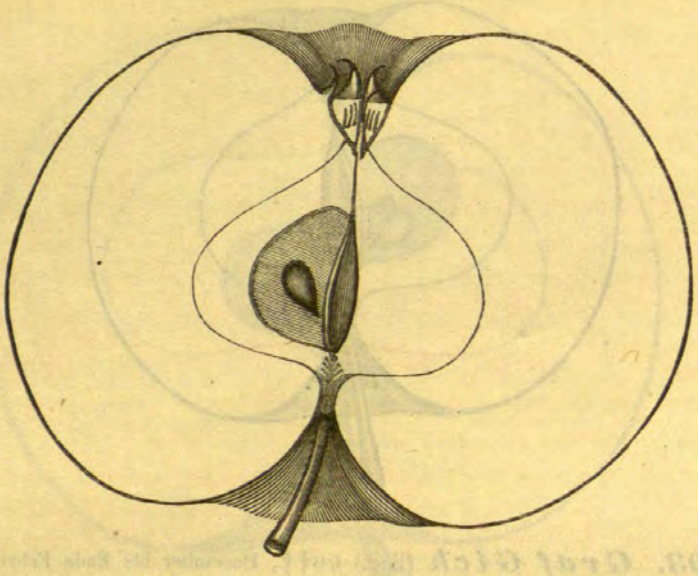
Kernhaus 37 : 25, zwiebelf. Kammern 11 : 15, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, zieml. klein, vollkommen, kurz eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., gut $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde schwächer, in der Theilung stärker, fast wollig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrünlichgelb, fein, markig, saftig, angenehm rosenapfelartig gewürzt, weinig, etwa ebenso süss.

Die Früchte bekam ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig. Reis von Cl. Rodt-Sterkowitz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



204. *Mantuaner* (Mader) fast 00!††, Ende November bis Februar, März.
Die werthvollsten Obstsorten für Süd-Tirol, p. 2. — Kalterer Böhmer ebendaselbst.

Gestalt 78:54 — 55, flachrund mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht oder etwas nach aussen gebogen. Einsenk. tief, etwas enge, zwischen flachen, breit zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. etwas flachkantig.

Stiel holzig, dünn, etwa 16 mm l., meist bräunlich, wenig behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, fast eben, nicht weithin zart hellbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, fast fettig, glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, fast wachsartig gelb, sonnenw. leuchtend carmoisinroth überzogen, nicht oder undeutlich streifig. Punkte sparsam, recht fein, bräunlich, im Roth als gelbe Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch merklich.

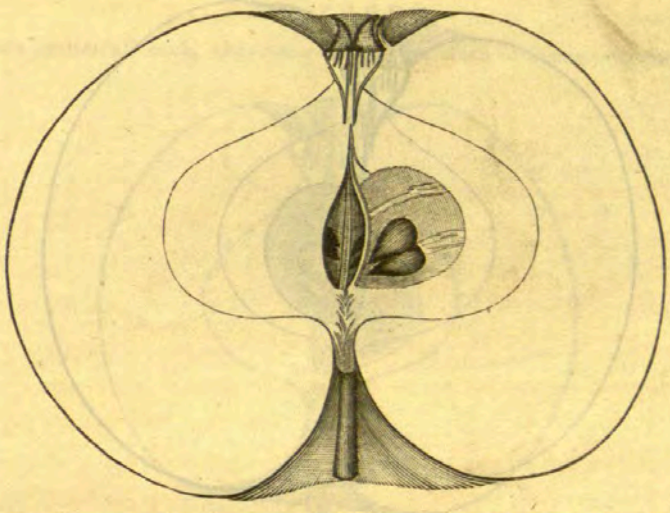
Kernhaus 33:26, zwiebelf. Kammern 9:16, an beiden Enden spitz, oder kelchw. sehr wenig abgestumpft, glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle abgestumpfter Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang bis mittellang verwachsen, fast kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, fein, mürbe, zart, saftig, edel rosenapfelartig gewürzt, wenig vorherrschend, mild weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Mader-St. Michele in Tirol.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



205. *Böhmer* (Illustr. Handb.) 00†, December bis März.

Ed. Lucas in Monatsschr. f. Pom. 1857, p. 329. — Illustr. Handb. I, p. 83. — Pomme Passe-Böhmer (Leroy, Dict.). Nach Mader auch Edel-Böhmer genannt.

Gestalt 75 : 54 — 56 (85 : 65, Illustr. Handb.), flachrund, wenig stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen, meistens klein, grünlich, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, weit, zwischen schwachen, flach und kaum bis zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 13 mm l., braun, flaumig. Höhle tief, mittelweit, fast eben, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. goldiger, meistens stark und lebhaft geröthet, doch im Norden nur sanft angeflogen. Punkte sparsam, fein, oft nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr merklich.

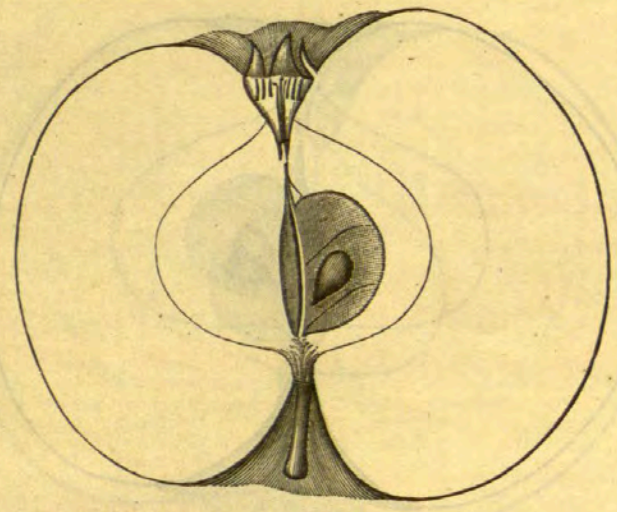
Kernhaus 42 : 27, flach zwiebelf. Kammern 11 : 14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgr., vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- oder kegeltrichterf., $^2/_3$, oft nahe bis zur Achsenh. Pistille selten lang, meistens kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, markig bis mürbe, saftig, etwas rosenapfelartig gewürzt, weinig, im Süden vorherrschend, im Norden weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Al. Bauer-Bozen, Goethe-Geisenheim, Mader-St. Michele (Tirol).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



206. *Nitschner's Erdbeerapfel* (Eng.) 00††, Ende December bis März.

Gestalt 71 : 52 — 58, flachrund, mittelbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, grünlich und braun, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde getrennt, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, weit, zwischen ziemlich flachen, flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm l. oder länger, meistens bräunlich, etwas behaart. Höhle ziemlich tief, mässig weit, fast eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, kaum geschmeidig, mattglänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. ziemlich weithin carmoisinroth überzogen, nicht oder undeutlich gestreift. Dupfen sehr sparsam, fein, kaum sichtbar. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 33 : 28, rundlich zwiebelf. Kammern 10 : 17, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, ziemlich glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle trichterförm., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

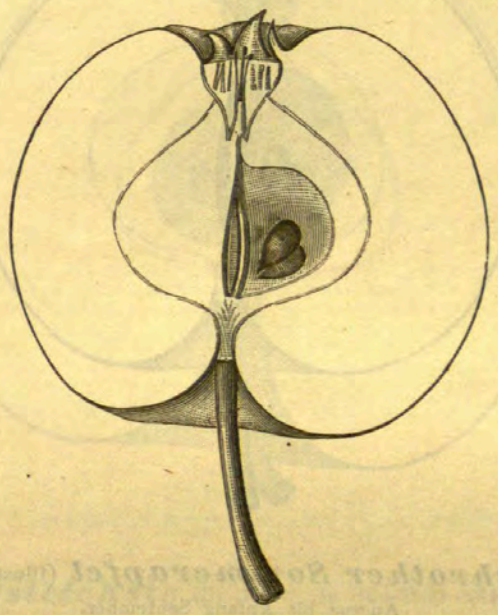
Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, markig bis mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Kuphald-Riga (Livland).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch, abgestumpft rund, rundlich eiförmig oder flach kegelförmig.



207. Rother Astrakan (Illustr. H.) O††, Ende Juli bis Mitte August.

Illustr. Handb. I, p. 79. — Pomme d'Astracan rouge (Leroy, Dict.). — Red Astrachan (Downing).

Gestalt 52:42 — 44, oft grösser (69:54 — 57, Illustr. Handb.), abgest. rundl., mittelbauch. oder wenig stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün, flaumig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden, flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, meistens mitteldick, bis an 27 mm l., häufig kürzer, bräunlich, locker behaart. Höhle mässig tief, ziemlich weit, eben, berostet.

Schale beduftet, etwas geschmeidig, hellgrünlichgelb, später gelblichweiss, sonnenw. oft weithin lebhaft carmoisin, schattenw. heller, mehr marmorirt überzogen, nicht oder sehr undeutlich gestreift. Punkte zahlreich, sehr fein, meistens nur Dupfen. Geruch schwach.

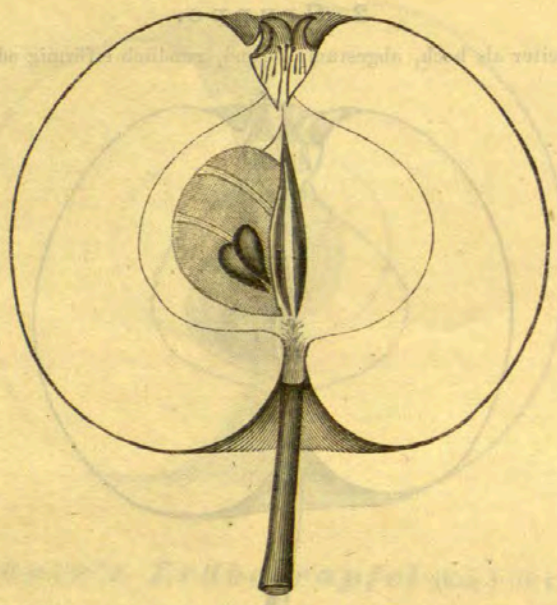
Kernhaus 29:23, breit elliptisch bis zwiebelf. Kammern 9:14, an beiden Enden stumpf gespitzt, selten kelchw. etwas abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, ziemlich geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgr., eiförm., kurz gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichterf., oft $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille gut mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung behaart. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, unter der Schale oft leicht geröthet, fein, ziemlich mürbe, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, kaum merklich süss.

Die Früchte erhielt ich vom Vereine für Pomol.-Meiningen, Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



208. *Pfirsichrother Sommerapfel* (Illustr. Handb.) 00†, Mitte August bis Anfang September.

Illustr. Handb. I, p. 93. — Pfirschenrother Sommer-Rosenapfel (Dittr. I, p. 220).

Gestalt 62:50 — 52, zuweilen etwas grösser (67 : 54 — 56, Illustr. Handb.), etwas abgest. rundl., wenig stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen, grünlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, eng oder mittelweit, zwischen flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschnitt wenig flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 24 mm l., grünlich und rothbraun, wollig. Höhle kaum mitteltief, mittelweit, eben, schwach berostet.

Schale beduftet, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später fast wachsartig weiss, sonnenw. dunkler, schattenw. heller roth überzogen, geflammt, auch wohl undeutlich gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, dünn bis mitteldick, bräunlich oder röthlich, auch gelblich oder röthlich umflossen. Geruch sehr merklich.

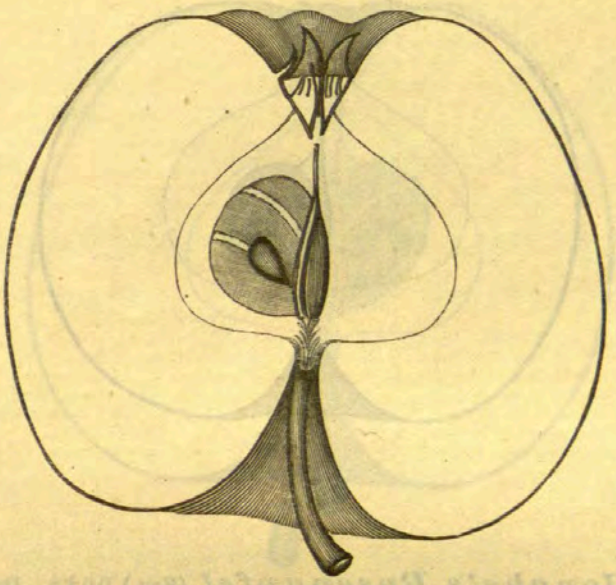
Kernhaus 34:28, zwiebelf. Kammern 11:20, stielw. gespitzt, kelchw. abgerundet oder abgestumpft (nach Illustr. Handb. zugespitzt), wenig zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne meist zu 2, mittelgr., länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun, nicht immer vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., selten kegeltrichterf., $^1/_2$ selten $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille gut mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden meistens mittelständ.

Fleisch weisslich, zuweilen unter der Schale schwach röthlich, fein, locker, mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend, doch mild weinig, genügend süss. Geruch sehr merklich.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Verein für Pomol.-Meiningen, Lippold-Dresden, Peicker-Hertwigswalde bei Camenz (Schlesien).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



209. *Der Köstlichste* (Ill. Hdb.). In Süd-Tirol 00!†, Ende Nov. bis März. Monatsschr. f. Pomol. 1856, p. 262, 1857, p. 1. Illustr. Handb. I, p. 85.

Gestalt 69:59 — 62, abgest. rundl. kegelf. bis eiförmig, etwas stielbauch., seltener abgest. rundlich und mittelbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, meist grünlich, filzig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, mittelweit, zwischen deutlichen, doch kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 23 mm l., bräunlich, stark flaumig. Höhle sehr tief, etwas enge, eben, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrünlichgelb, später ziemlich hellgelb, sonnenw. leuchtend hellcarmoisin, schattenw. blasser werdend überzogen. Punkte zahlreich, sehr fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr schwach. Die deutschen Früchte zeigten keine Röthe.

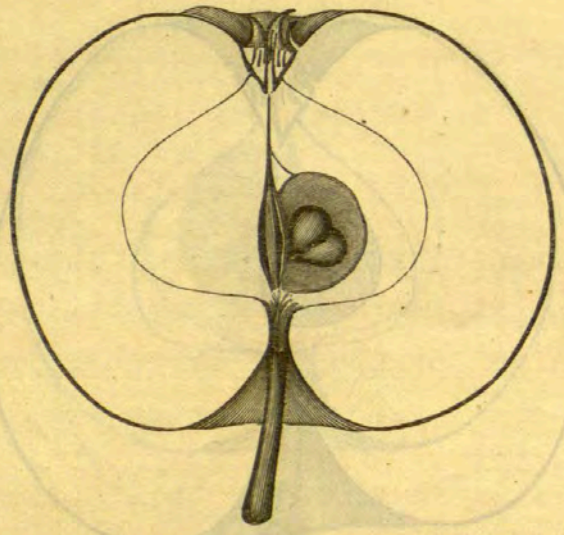
Kernhaus 33:27, zwiebelf. Kammern 11:17, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet oder abgestumpft, wenig zerrissen, mässig geräumig, wenig offen. Achsenh. schmal, hochsitzend. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz und scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung stark flaumig. Staubfäden ziemlich mittelständ.

Fleisch weisslich, fein, erst etwas fest, später sehr zart und mürbe, saftig, sehr edel gewürzt, etwas vorherrschend, sehr angenehm weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich durch Weidner-Gerasmühle bei Nürnberg, aus Bozen bezogen, Mader-St. Michele in Tirol. Früchte von Hoesch-Düren, Goethe-Geisenheim waren zwar dieselbe Sorte, doch kleiner, weniger schön, längst nicht so edel, kaum 0†.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



210. *De Jonghe's Rosenapfel* (Eng.) 00††, December bis März.

Gestalt 61:47, zuweilen auch höher gebaut (56:51 — 52, Früchte von de Jonghe), stark abgest. rundlich bis rundlich kegelf., etwas stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, oft verstümmelt, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen unbedeutenden, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt rund.

Stiel meist holzig, mitteldick, bis an 19 mm l. oder kürzer, grün und braun, wenig behaart. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, schwach berostet.

Schale etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. oft weithin carmoisin oder pfirsichroth überzogen, nicht oder undeutlich gestreift. Punkte ziemlich sparsam, fein, gelblichbraun, im Roth als gelbliche Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

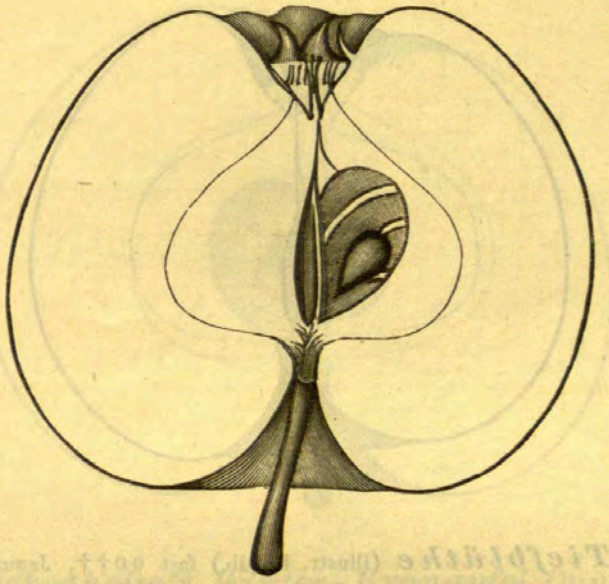
Kernhaus 34:25, zwiebelf. Kammern 9:13, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, vollkommen, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh., auch kürzer. Pistille lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weisslich, fein, erst etwas abknackend, später mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von de Jonghe-Vilvorde bei Brüssel, welcher die Sorte aus dem Kerne erzogen hat als de Jonghe's Rosenappel.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



211. *Baldwin* (Illustr. Handb.) fast 00††, December bis April.

Illustr. Handb. I, p. 427. — Downing-Leroy, Dict.

Gestalt 67 : 55 — 56, abgest. flachrund eiförmig, etwas stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch meistens geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach bis ziemlich tief, mittelweit, zwischen zarten, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 22 mm l., bräunlich, wollig. Höhle ziemlich tief und weit, eben, wenig berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. carmoisinroth, schattenw. oft fast ringsum etwas trüb gelbroth überzogen, undeutlich gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, hellbraun. Welkt nicht. Geruch merklich.

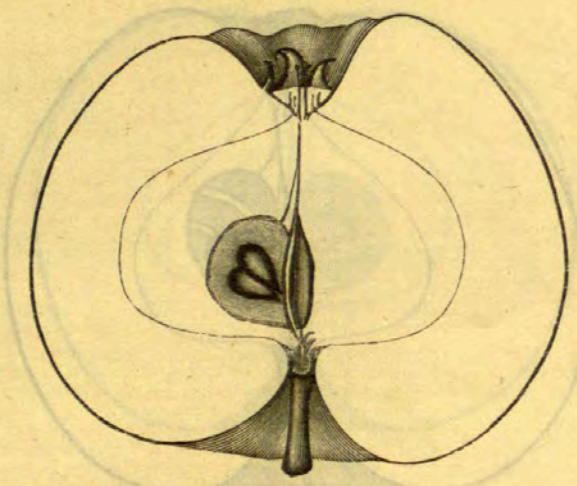
Kernhaus 33 : 29, zwiebelf. Kammern 10 : 19, stielw. recht spitz, kelchw. breiter, abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, eiförmig, häufig lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, kaum $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, fein weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes.-Baumschule - Braunschweig, Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



212. *Tiefblüthe* (Illustr. Handb.) fast 0 0 † †, Januar bis Mai.

Illustr. Handb. IV, p. 417.

Gestalt 63 : 48 — 52, häufig grösser (71 : 58 — 62, Illustr. Handb.), stark abgestumpft bis etwas flach kegelf., wenig stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch offen, meist braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, lang, aufrecht und nach aussen gebogen, oft verstümmelt. Einsenk. recht tief, etwas enge, zwischen flachen, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt meistens rund.

Stiel holzig, mitteldick, kaum 11 m l., braun, flaumig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, etwas berostet.

Schale etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. carmoisin überzogen oder fein punktirt geröthet, wenig, oft kaum deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch stark.

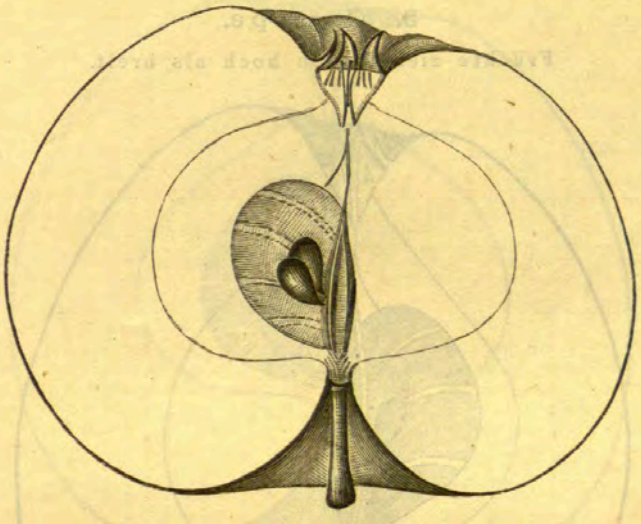
Kernhaus 40 : 27, zwiebelf. Kammern 9 — 10 : 13 — 14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, meistens wenig, zuweilen ziemlich weit offen. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle breiter, sehr kurzer Kegel, $^1/_4$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, kahl, selbst in der Theilung kaum flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Köhlmann sen.-Naumburg a. S., Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



213. *Muckenheim's Winter-Kronapfel* (Diel) fast 00††,

Anfang Januar bis Mai-Juni.

Diel, Aepfel — Birnen V (XXVI), p. 34.

Gestalt 72:52 — 56 (72:65, Diel), abgest. rundlich, fast flachrund, doch recht oft etwas höher gebaut, flach kegelf., etwas stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch meistens geschlossen, grün und bräunlich, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit bis etwas enge, zwischen kleinen, flach doch deutlich zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 14 mm l., braun, etwas flaumig. Höhle tief, ziemlich weit, eben, wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, gelblichgrün, später gelb, sonnenw. ziemlich dunkel, schattenw. matter, meistens deutlich streifig geröthet. Punkte mässig zahlreich, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 41:31, zwiefelf. Kammern 12:19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, ziemlich geräumig, meistens nicht weit offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung etwas flaumig. Staubfäden über mittelständig, oft im äussern Drittel.

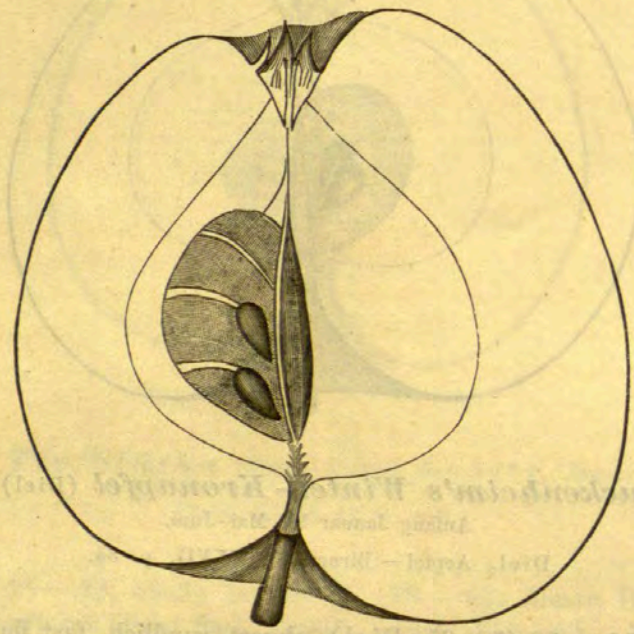
Fleisch hellgelblich, fein, ziemlich fest bis markig, genügend saftig, angenehm rosenapfelartig gewürzt, weinig, ebenso süss.

Die Früchte bekam ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel, Schumacher und Oberdieck.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

3. Gruppe.

Früchte ziemlich so hoch als breit.



214. *William's Liebling* (Illustr. Handb.) 00††, August bis September.

Illustr. Handb. IV, p. 225. — William's Favorite (Downing).

Gestalt 70:63—70, etwas abgest. eiwalzenf., stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch fast geschlossen, meist bräunlich, wenig behaart. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, enge, zwischen flach und etwas ungleich über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., grünlich und bräunlich, wenig behaart. Höhle flach, weit, etwas faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. meistens fast ringsum blutroth überzogen, schattenw. dunkler, lang gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Anflüge von Rost nicht häufig. Geruch merklich.

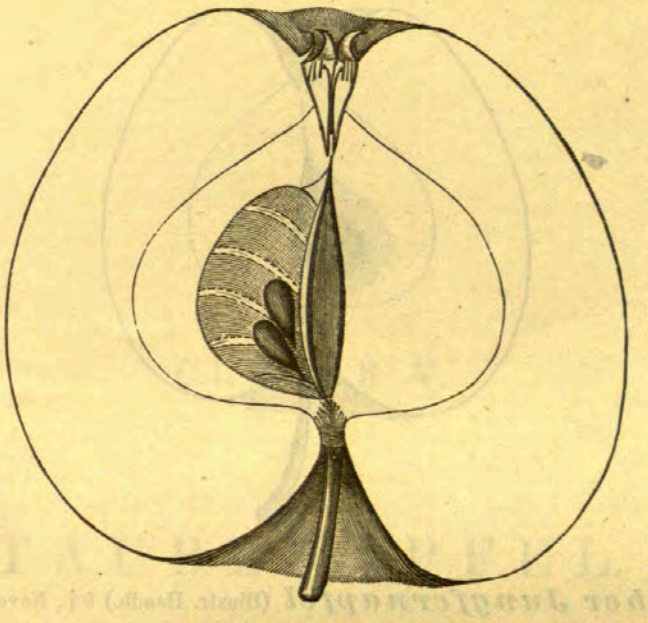
Kernhaus 40:44, eiförmig. Kammern 12:26, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, meistens wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meist zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle meistens kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. (Nach Illustr. Handb. geht eine Trichterröhre bis nahe zur Achsenh.) Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung etwas dichter behaart. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, oft schwach röthlich angeflogen, fein, markig bis mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, weinig und ebenso süss.

Die Früchte bekam ich von Hoesch-Düren, Landes-Baumschule-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



215. *Rother Ananasapfel* (Dittr.) 00††, Anf. October bis Ende November.

Dittr. I, p. 167. — Lucas' Kernobstsorten Württembergs, p. 45. — Illustr. Mon.-H. 1867, p. 167. — Pomol. Mon.-H. 1888, p. 323. — P. Ananas rouge (Leroy, Dict.).

Gestalt 73:64 (69:60—62, Ill.-M.-H.), abgest. rundlich kegelf., stielbauch. Hälften gleich oder wenig ungleich. Kleinere Früchte mehr rundlich.

Kelch ziemlich klein, geschlossen bis fast halb offen, meist grün, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief und enge, zwischen flachen, wenig auffällig zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm l., braun, fast filzig behaart. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben oder schwach faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, lebhaft gelb, fast ringsum, sonnenw. dunkel, schattenw. heller carmoisinroth überzogen, nicht oder nicht deutlich gestreift. Punkte zahlreich, im Roth als feine, gelbe Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch merklich.

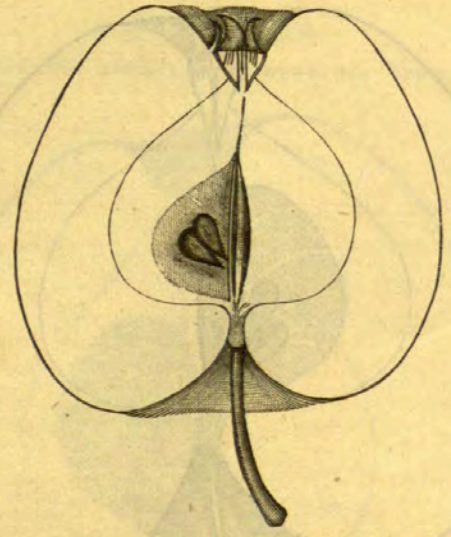
Kernhaus 43:37, zwiebelf. Kammern 12:24, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet, zerrissen, mittelgeräumig, meistens nur wenig offen. Achsenh. mittelbreit. Kern meistens zu 2, mittelgross, vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle lang, schmal kegelf., fast kegeltrichterf. bis nahe zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart oder flaumig. Staubfäden im äussern Viertel oder Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, unter der Schale etwas geröthet, fein, markig bis mürbe, etwas locker, saftig, rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



216. *Rother Jungfernapfel* (Illustr. Handb.) 0†, November bis Januar. Illustr. Handb. I, p. 411. — Rother böhmischer Jungfernapfel (Diel X, p. 71).

Gestalt 49:45—46 (54:50—52, Illustr. Handb.), abgest. eiwalzenf., wenig stielbauch. Hälften etwa gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün, wollig. Blättchen schmal, am Grunde sich nicht oder wenig berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, mit feiner, aufrechter und nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen Fleischperlen und feinen, nicht deutlich zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, bis an 20 mm l., bräunlich, locker behaart. Höhle kaum mitteltief und mittelweit, eben, zart berostet.

Schale fein, etwas geschmeidig, beduftet, glänzend, gelblich, sonnenw. dunkel, schattenw. etwas heller lackroth überzogen. Punkte sehr sparsam und fein, bräunlich. Geruch fehlt.

Kernhaus 28:27, lang zwiebelf. Kammern 9:16, stielw. spitz, kelchw. meistens noch spitzer, seltener stark abgestumpft (nach Illustr. Handb. kurz abgerundet), glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenhöhle sehr schmal. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, vollkommen, eiförmig, ziemlich lang gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung filzig behaart. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, zuweilen mit röthlichem Anfluge oder röthlichen Adern, fein, markig, mässig saftig, schwach gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim, Lippold-Dresden, Lencer-Bittstädt.

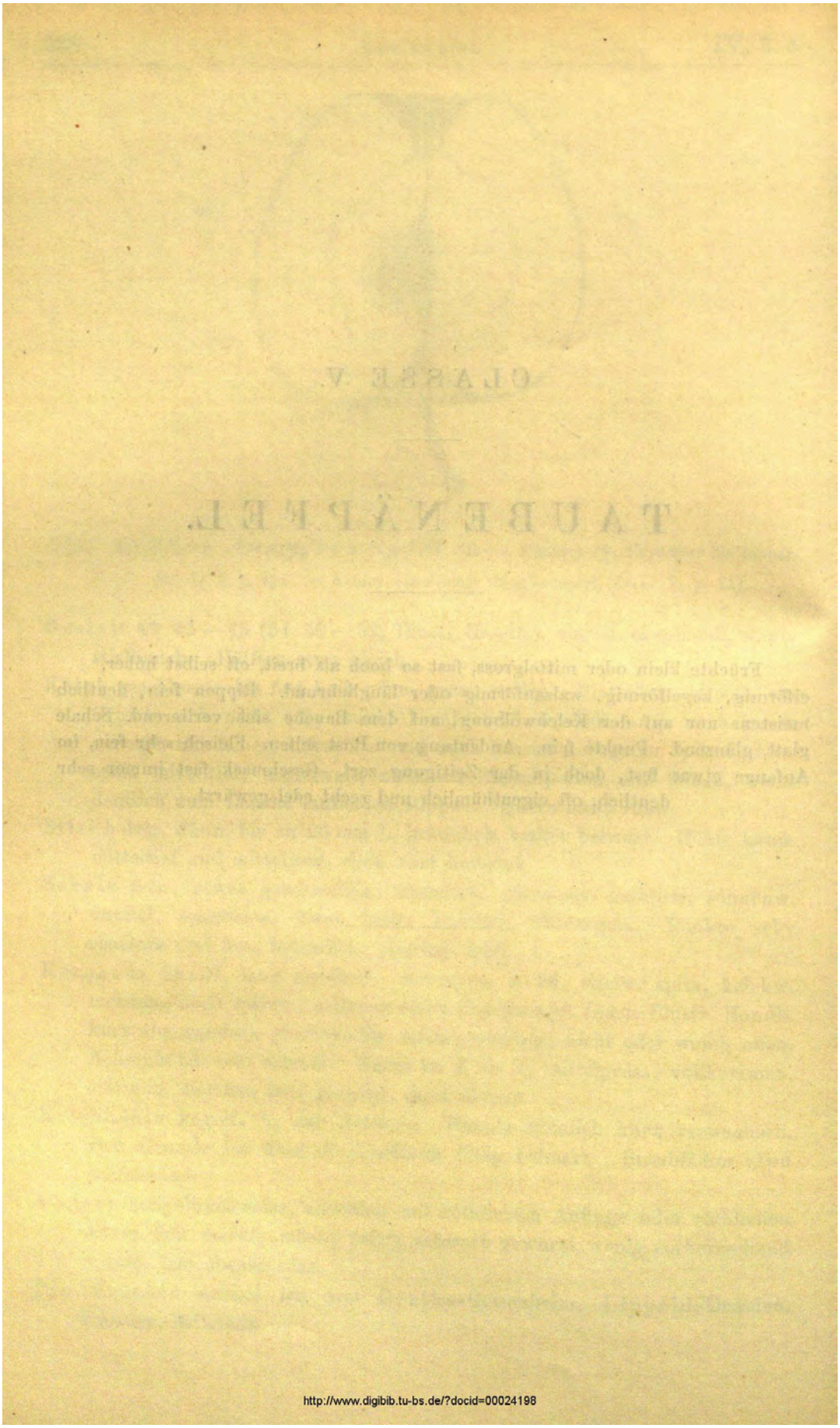
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE V.

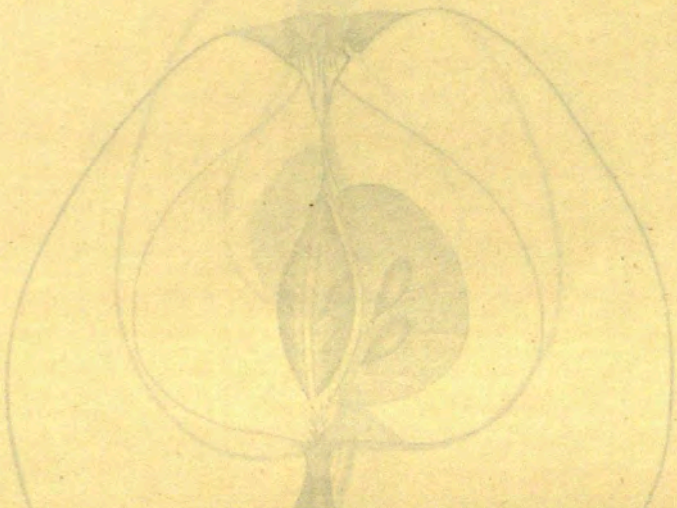
TAUBENÄPFEL.

Früchte klein oder mittelgross, fast so hoch als breit, oft selbst höher, eiförmig, kegelförmig, walzenförmig oder länglichrund. Rippen fein, deutlich meistens nur auf der Kelchwölbung, auf dem Bauche sich verlierend. Schale glatt, glänzend. Punkte fein. Andeutung von Rost selten. Fleisch sehr fein, im Anfange etwas fest, doch in der Zeitigung zart. Geschmack fast immer sehr deutlich, oft eigenthümlich und recht edel gewürzt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



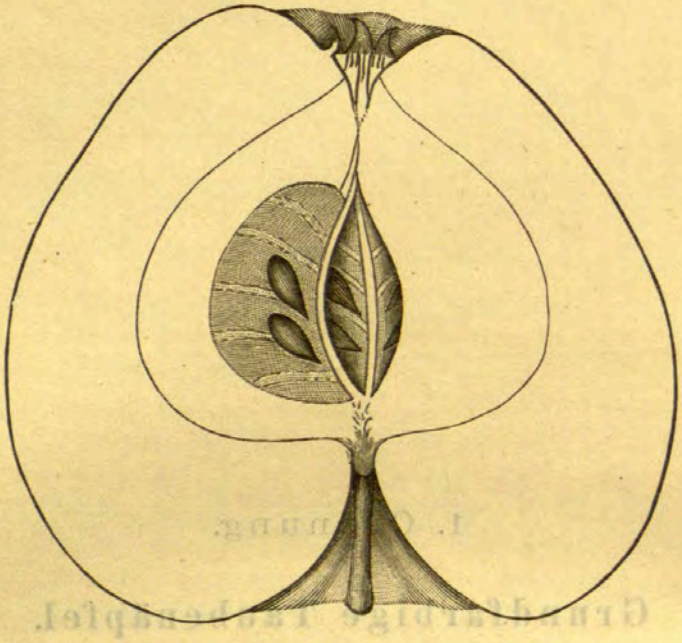
1. Ordnung.

Grundfarbige Taubenäpfel.

Die Frucht ist nicht geröthet, oder zeigt nur als Ausnahme sonnenwärts einen unbedeutenden röthlichen Anflug.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

a. Kelch offen, halb offen oder fast halb offen.



217. *Gelber Richard* (Illustr. Handb.) 00††, November bis Januar.

Illustr. Handb. I, p. 99. — Richard jaune (Leroy, Dict.).

Gestalt 76:67—70 (76:74—76, Illustr. Handb.), zuweilen etwas höher, seltener etwas flacher gebaut, kegel- bis kegelwalzenf., stielbauch. Hälften wenig ungleich.

Kelch halb offen, grünlich und braun, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich häufig nicht berührend, ziemlich lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, oft etwas enge, zwischen flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm l., grünlich und bräunlich, schwach behaart. Höhle tief, mässig weit, fast eben, zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. etwas goldiger, selten etwas röthlich angeflogen. Punkte sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Geruch schwach.

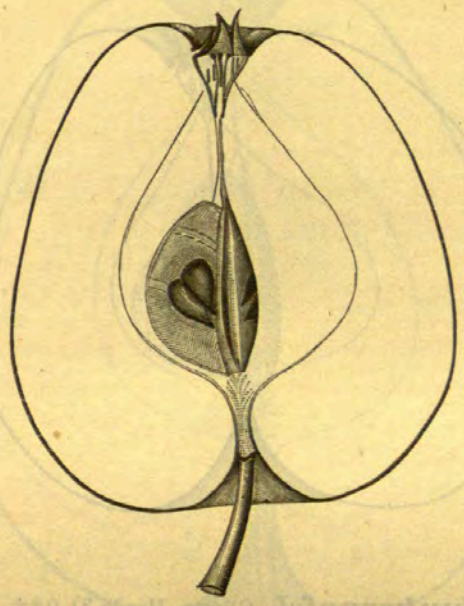
Kernhaus 46:41, zwiebelf. Kammern 12:25, stielw. spitz, kelchw. etwas abgest. oder schwach abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, bald weit, bald schmal geöffnet. Achsenh. bald breit, bald ziemlich schmal. Kerne zu 2, klein bis mittelgr., eiförmig, lang gespitzt, dunkelbraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichterf., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung deutlich flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch weisslich, fein, etwas fest, später mürbe und zart, rosenapfelartig gewürzt, mild weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Landes-Baumschule-Braunschweig, Lauche-Potsdam, Fuchs-Wilhelmshöhe bei Cassel.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



218. Schiebler's Taubenapfel (Illustr. Handb.) fast 00†, Novbr. bis Febr.

Illustr. Handb. IV, p. 247.

Gestalt 50:53—55, oft grösser (64:70—73, Illustr. Handb.), etwas abgest. länglich eiförm. bis kegelf., stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen bis halb offen, klein, grünlich und bräunlich, locker wollig. Blättchen schmal, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach und enge, zwischen unbedeutenden, flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 16 mm l., mehr bräunlich als grünlich, etwas wollig. Höhle mässig tief und weit, bräunlich berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, matt glänzend, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. selten röthlicher Anflug. Punkte mässig zahlreich, fein, hellbraun oder nur Dupfen. Kleine Anflüge von Rost nicht häufig. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

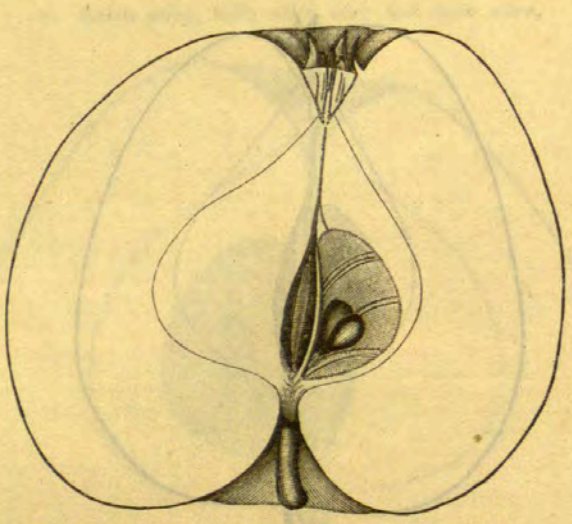
Kernhaus 27:35, eiförmig. Kammern 9:20, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet, zerrissen, geräumig, meistens, oft selbst ziemlich weit offen. Achsenh. meistens ziemlich mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgr., meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., fast $^1/_2$ zur Achsenh., auch kürzer. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weisslich, fein, erst ziemlich fest, später ziemlich zart und mürbe, saftig, schwach kalmusartig gewürzt, vorherrschend, oft ziemlich stark weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden, auch von Schiebler-Celle, welcher sie aus dem Kerne erzogen hat.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



219. *Weisser Junkerapfel* (Illustr. Handb.?) 0††, November bis Februar.

Illustr. Handb. VIII, p. 219.?

Gestalt 66 : 56—57 (61 : 63, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich kegelf. (eikegelf. bis eiwalzenf., Illustr. Handb.), etwas stielbauch. Hälften meistens ziemlich gleich.

Kelch halb offen, meist braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen unbedeutenden, kaum merklich über den Bauch laufenden Rippchen oder Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm l., grünlich und bräunlich, ziemlich kahl. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, matt glänzend, gelblichweiss, später hellgelb, sonnenw. oft leichter, röthlicher, nicht deutlich streifiger Anflug. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich oder nur Dupfen, kaum bemerkbar. Welkt nicht. Geruch merklich.

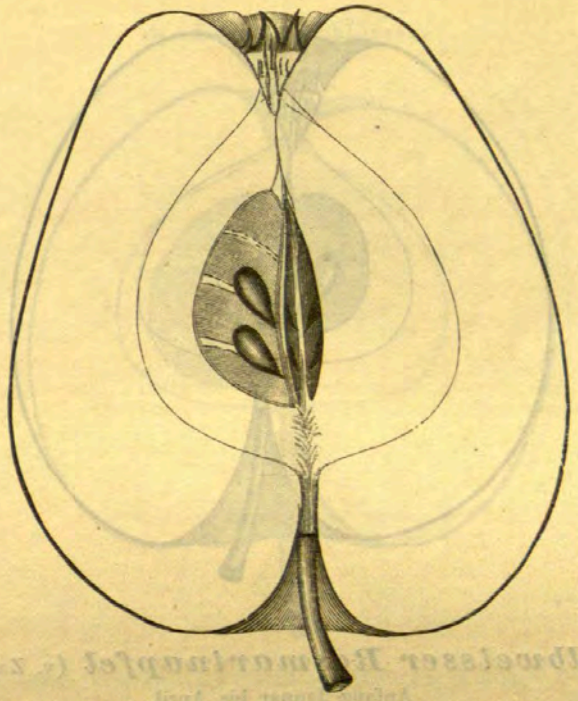
Kernhaus 31 : 32, breit eiförmig. Kammern 10 : 18, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet, wenig und zart zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. (Nach Illustr. Handb. Kammern weit offen. Achsenh. breit.) Kerne zu 2 bis 3, klein, eiförmig, gespitzt, hellbraun oder braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, mässig saftig, gewürzt, wenig weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Goeschke-Proskau; sie stimmten in vielen Merkmalen zur Darstellung des Illustr. Handb., wichen aber schon in Gestalt, namentlich aber in den Kernkammern, der Achsenh. und Zeitigung erheblich ab, so dass Gleichheit nicht sicher erscheint.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

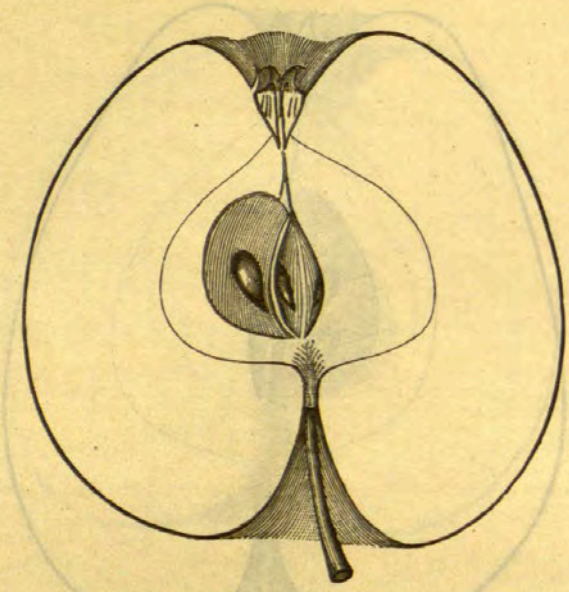


220. *Weisser Rosmarinapfel* (Ill. Handb.) 00!†, November bis Februar.

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., $^2/_5$ bis $^1/_2$ 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 weiniger, 00†.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



221. *Halbweisser Rosmarinapfel* (v. Zallinger) 00†,

Anfang Januar bis April.

Monatsschr. f. Pomol. 1855, p. 23. — Die werthvollsten Obstsorten für Süd-Tirol, p. 2. — P. Romarin blanc rosé (Leroy, Dict.).

Gestalt 64 : 59 — 61, abgest. eiförmig, wenig stielbauch. Stielw. etwas breiter als die Kelchw. Hälften ziemlich gleich.

Kelch recht klein, halb offen bis geschlossen, grünlichgelb und bräunlich, wollig. Blättchen schmal, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, enge, zwischen vielen kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 20 mm l., braun, wenig flaumig. Höhle recht tief, enge, eben, meistens nicht weit zart hellbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. leicht, etwas flammig, nicht weithin geröthet. Punkte sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 32 : 27, zwiebelförmig. Kammern 8 : 18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, etwas länglich eiförmig, gespitzt, kaffeebraun.

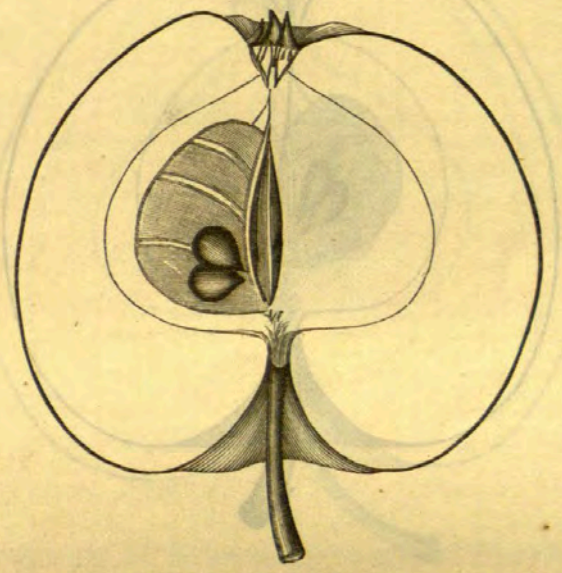
Kelchhöhle schmaler Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde sehr wenig, in der Theilung stärker flaumig. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch weiss, fein, erst etwas fest, später zart, mürbe, fast etwas locker, saftig, angenehm, doch nicht stark gewürzt, wenig vorherrschend, mild weinig, fast ebenso süss, zuweilen selbst etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Mader-St. Michele (Tirol), Al. Bauer-Bozen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen.



222. *Weisser Sommer-Taubenapfel* (Ill. H.) O††, Ende Aug. bis Sept.

Diel XIII, p. 33. — Illustr. Handb. I, p. 445. — Pigeonnet blanc d'Été (Leroy, Dict.). — Pigeonette (Downing).

Gestalt 58:51—52 (53:53, Illustr. Handb.), abgest. rundlich eiförm. oder wohl öfter länglich eiförm. bis eikegelf., wenig stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, grün, fast kahl. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen selten etwas kantigen, flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, an 20 mm l., bräunlich, locker bewollt. Höhle ziemlich tief, etwas enge, schwach faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale fein, glatt, fast geschmeidig, glänzend, grüngelblichweiss, später hellgelb, sonnenw. etwas lebhafter gelb, selten mit röthlichem Anfluge. Punkte sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Geruch merklich.

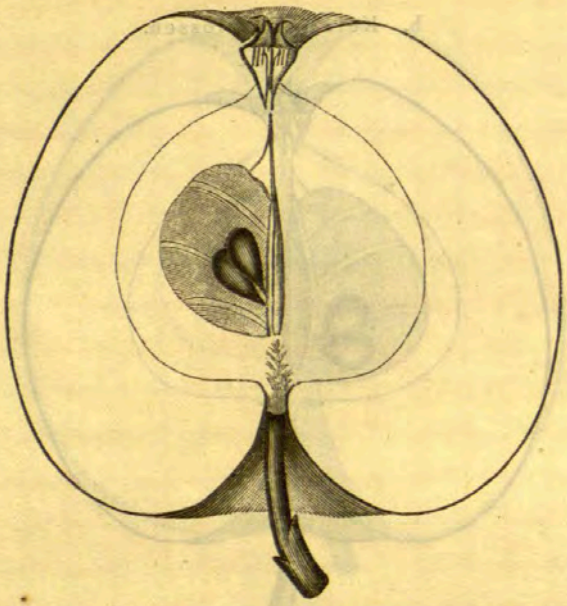
Kernhaus 37:30, zwiebelf., oft etwas länger. Kammern 12:21, oft etwas schmaler, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, fast geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgr., meistens vollkommen, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. (nach Illustr. Handb. etwas trichterf.). Pistille unten mittellang verwachsen, vom Grunde an behaart, in der Theilung wollig. Staubfäden ziemlich mittelständ. oder über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, markig, locker, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, ganz angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



223. Lucas' Taubenapfel (Lucas) 00†, Anf. September, October.

Pomol. Monatshefte 1877, p. 3. — Pigeonnet Lucas (Leroy, Dict.). Pigeon de Lucas (Thomas' Guide, p. 140).

Gestalt 62:56—58 (62:60—62, Pom. Mon.-H.), abgestumpft eiförmig, stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen oder wenig offen, klein, meist grünlichgelb, locker wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich drängend, mittellang bis lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen Fleischperlen und flachen, oft weit über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. häufig nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 20 mm l., hellbraun, locker bewollt, oft knospig. Höhle tief, ziemlich weit, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, beduftet, glänzend, hellgrüngelblichweiss, später wachsartig weiss. Punkte mässig zahlreich, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

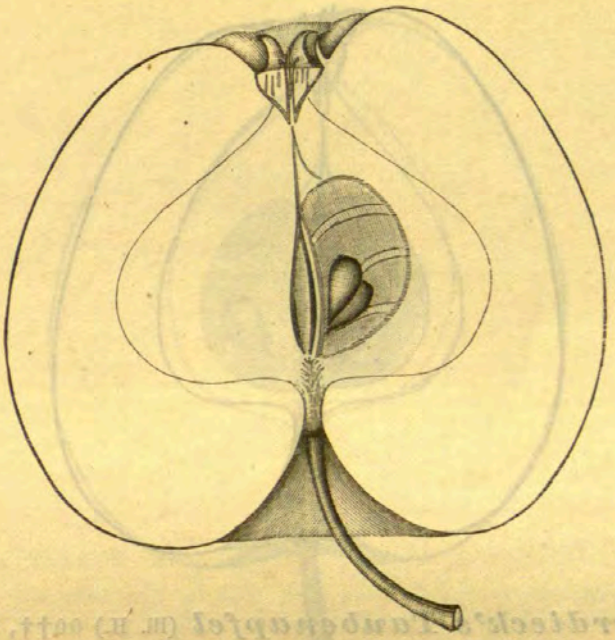
Kernhaus 35:34, rundlich bis rundlich zwiebelf. Kammern selten 4, 12:19, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, zerrissen, mittelgeräumig, geschlossen oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, ziemlich lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle schmal, kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, zart, mürbe, saftig, sehr merklich rosenapfelartig oder etwas bittermandelartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Gerold-Wien, welcher die Aufnahme beantragte.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



224. Hilliard's Rosmarinapfel (Illustr. Handb.) fast 00††, Anfang December bis Ende Februar.

Illustr. Handb. I, p. 245.

Gestalt 71:60 — 63 (64:59 — 60, Illustr. Handb.), abgest. eiförmig, etwas stielbauch. Hälften nicht oder wenig ungleich.

Kelch meistens geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mittel- bis mässig tief, mittelweit, zwischen flachen, wenig merklich zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. meist rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 28 mm l., auch kürzer, grün und braun, wenig bewollt. Höhle mitteltief, weit, eben, zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgelb, später lebhafter gelb, sonnenw. häufig goldiger, selten mit rothem Anfluge. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

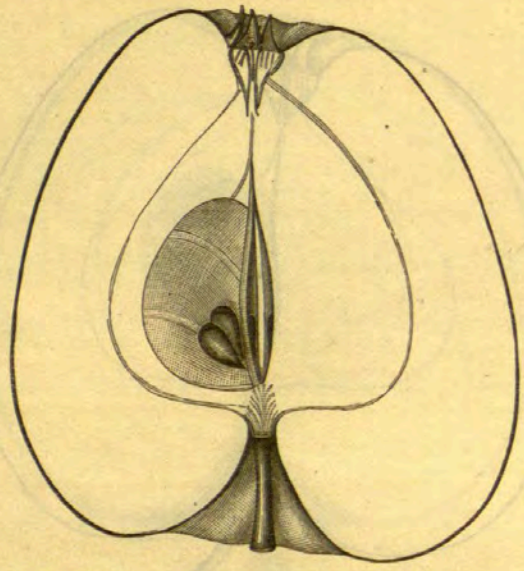
Kernhaus 43:34, zwiebelf. Kammern 11:21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, mittelgeräumig, meistens nur wenig offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, etwas länglich eiförmig, scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, wenig behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Koopmann-Wildpark bei Potsdam, Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



225. *Oberdieck's Taubenapfel* (Ill. H.) 00††, Decbr. bis Febr.

Illustr. Handb. I, p. 443. — Pigeonnet Oberdieck (Leroy, Dict.).

Gestalt 57 : 59 — 60, häufig breiter (67 : 60 — 62, Illustr. Handb.), abgest. kegelf. bis rundlich kegelf., oft stark stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, kurz bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, ziemlich weit, zwischen unbedeutenden, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 12 mm lang, braun, behaart. Höhle tief, weit, ziemlich weithin zart, hellbraun berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrünlich, später hellgelb. Punkte ziemlich zahlreich, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch unmerklich.

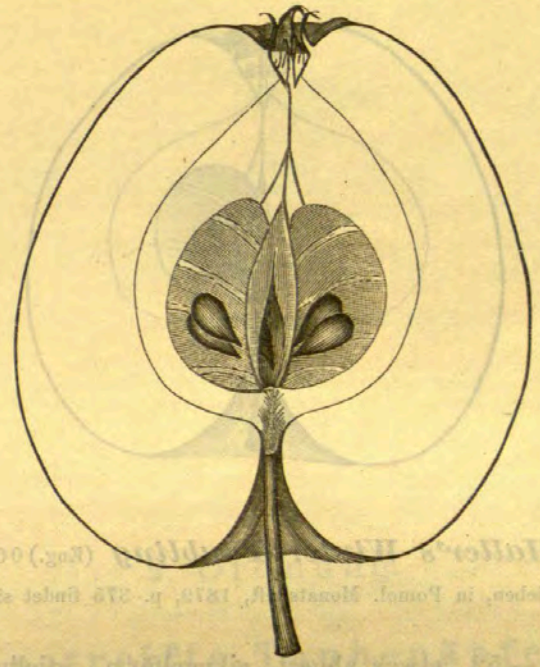
Kernhaus 34 : 37, lang zwiebelf. Kammern 11 : 20, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 — 2, klein, vollkommen, eiförmig, kurz und scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch weiss, sehr fein, etwas fest, doch zart, saftig, angenehm bittermandelartig gewürzt, wenig vorherrschend, mild weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte bekam ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



226. *Mayer's Taubenapfel* (Illstr. Hdb.) 0††, December bis April.

Illustr. Handb. I, p. 247. — Mayer's weisser Winter-Taubenapfel (Diel XX, p. 50).

Gestalt 58:61 — 62, wenig abgest. länglich eiförmig, stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, klein, grün und braun, locker bewollt. Blättchen schmal, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, enge, zwischen kleinen, flach doch merklich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 22 mm lang, bräunlich und grün, schwach flaumig. Höhle tief, enge, wenig faltig, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später hellcitronengelb, sonnenw. etwas lebhafter gelb, recht selten mit röthlichem Anfluge oder rothen Punkten, Dupfen fein, kaum bemerklich. Welkt nicht. Geruch fehlt.

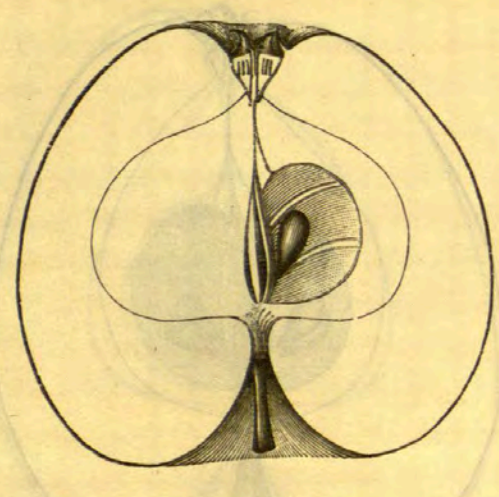
Kernhaus 31:39, eiförm. Kammern häufig nur 4, 10:22, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich flach, meistens wenig weit, oft nur stielw. offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, ziemlich lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kleiner Kegel, meistens $^1/_4$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht, wollig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weisslich, fein, erst etwas fest, später zart, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Linke-Baerfelde bei Neudamm (Neumark), Dr. Lucas-Reutlingen, Lorberg-Berlin.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



227. Graf Haller's Winter-Täubling (Eng.) 00†, Januar bis April.

Noch nicht beschrieben, in Pomol. Monatsheft, 1879, p. 375 findet sich nur der Name.

Gestalt 55 : 50 — 52, etwas abgest. eikegelförm., stielbauch. Stielwölb. breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, grünlichgelb und braun. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. wenig tief, etwas enge, zwischen unbedeutenden, wenig merklich zum Bauche laufenden Rippen oder Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 10 mm lang, braun, sehr flaumig. Höhle tief, mittelweit, eben, berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrün, später gelb, sonnenw. häufig, doch meistens nur leichter, röthlicher Anflug. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich oder gelblich. Welkt nicht. Geruch unmerklich.

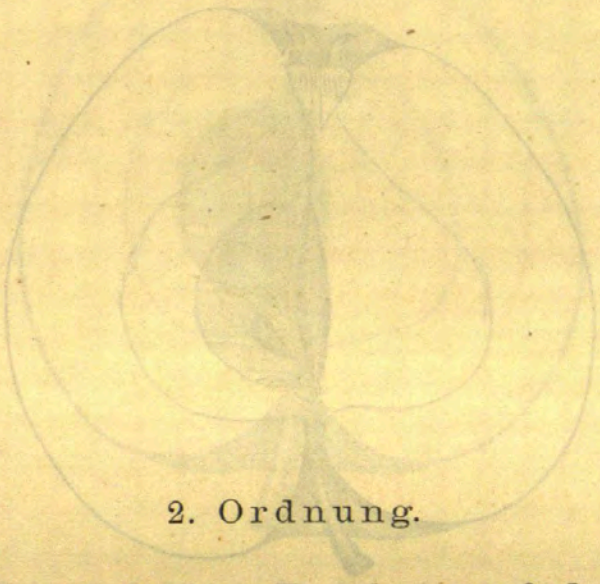
Kernhaus 36 : 26, zwiebel- oder herzzwiebelförm. Kammern 11 : 16, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenh. meistens nur mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, meistens stumpf gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichterförm., $^1/_3$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest, später zart, saftig, gewürzt, fein weinig, etwa ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Kuhn-Dresden, Reis von Dr. Lucas-Reutlingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



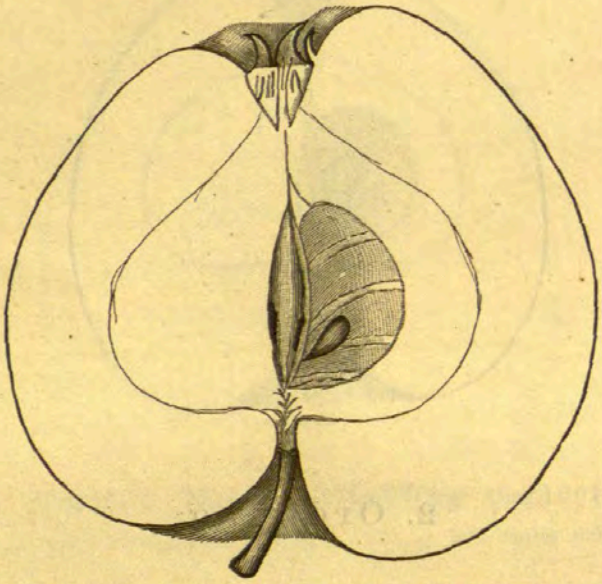
2. Ordnung.

Gestreifte Taubenäpfel.

Früchte sonnenwärts mehr oder weniger geröthet, immer deutlich roth gestreift.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

a. Kelch offen bis fast halb offen.



228. Burchardt's Carolin (Illustr. Handb.) O†, September.

Illust. Handb. I, p. 251. — Burchardt's kleiner gestreifter Carolin (Diel XXI, p. 62).

Gestalt 67 : 55 — 62, oft höher gebaut (66 : 66 — 67, Illstr. Handb.), abgest. rundlich eikegelf. bis kegelf., etwas stielbauch. Hälften oft ungleich.

Kelch meistens halb offen, grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, lang, oft verstümmelt, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gerichtet. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 16 mm lang, grün und hellbräunlich, wollig. Höhle mitteltief, ziemlich weit, ziemlich eben, nicht oder wenig berostet.

Schale geschmeidig, grünlichgelb, später fast gelb, sonnenw. leicht punktirt geröthet, ziemlich mattroth, breit gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Geruch sehr merklich.

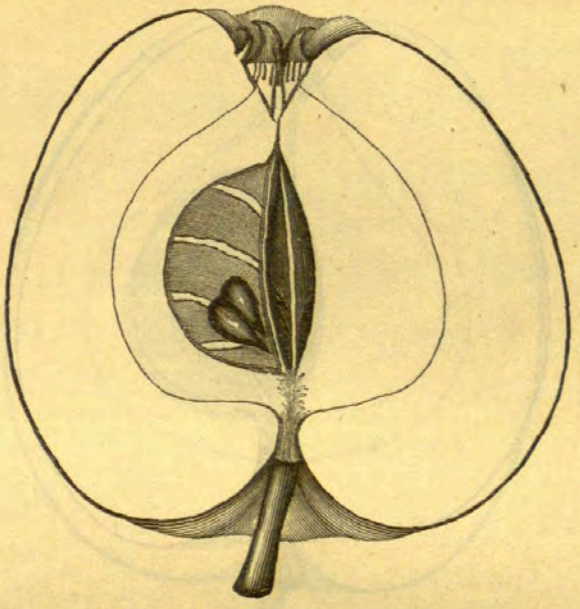
Kernhaus 41 : 35, zwiebelf. Kammern 11 : 21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, schmal geöffnet. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne meist zu 1, klein, eiförmig, lang gespitzt, braun, fast immer unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden wenig unter mittelständ.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, markig bis mürbe, saftig, schwach gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss (nach Illstr. Handb. zuckerartig, in Nord-Deutschland oft cikadirend).

Die Früchte erhielt ich von Lauche-Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



229. *Taubenapfel von St. Louis* (Ill. Hdb.) fast 00†. Octbr. bis November.

Illustr. Handb. I, p. 253.

Gestalt 63:57 — 59 (73:63 — 71, Illustr. Handb.), abgest. ei- bis kegelf., stielbauch. Hälften meistens ungleich.

Kelch halboffen bis offen, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich kaum berührend, ziemlich lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, fast mittelweit, zwischen flach doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. etwas flachkantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick bis dick, etwa 15 mm lang, auch kürzer, grünlich und braun, locker behaart. Höhle unter mitteltief, meistens weit, faltig, nicht oder zart berostet.

Schale etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlich, später hellgrünlichgelb, sonnenw. oft weithin carmoisin überzogen, dunkler, fast blutroth gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, braun. Kleine Anflüge von Rost nicht selten. Geruch schwach.

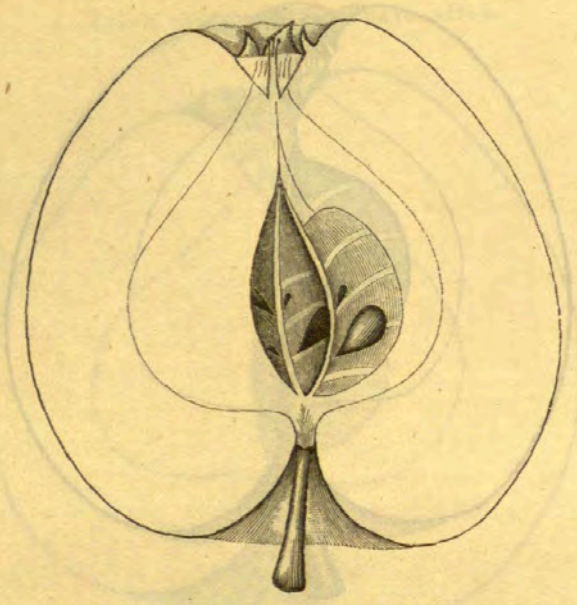
Kernhaus 37:37, zwiebeleiförmig. Kammern 11:24, an beiden Enden ziemlich gleich zugespitzt, zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenhöhle mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, gut mittelgr., vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden ziemlich mittelständ.

Fleisch hellgrünlichweiss, fast weisslich, ziemlich fein, markig, locker, saftig, schwach gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Lippold-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



230. *Broholm's Rosenapfel* (Eng.) 00†, Ende Novbr. bis Februar.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1887, p. 114.

Gestalt 62:58 — 59, mässig abgest. eiförmig, stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, meist braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mässig weit, zwischen flachen, flach doch deutlich bis zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt nicht vollkommen rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 17 mm lang, meist hellbraun, flaumig. Höhle tief, ziemlich weit, eben, schwach, zart, hellbraun berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. punktirt geröthet, nicht reichlich, doch deutlich dunkler carmoisin, breit gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, meistens hellbraun. Baumflecke finden sich zuweilen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

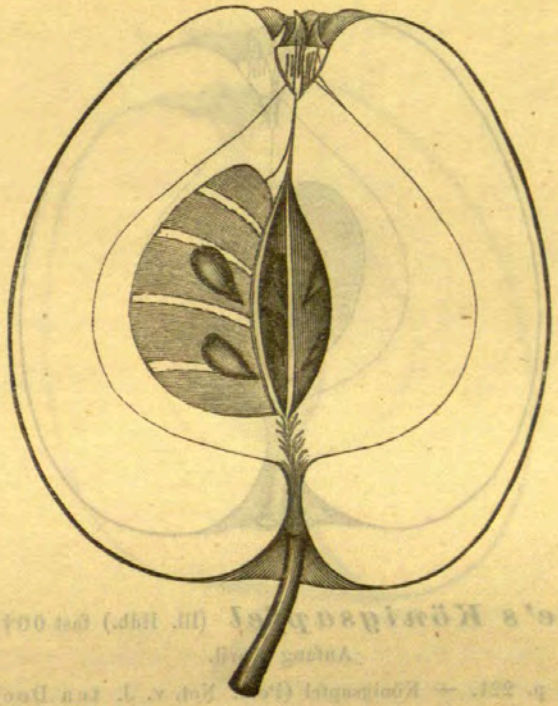
Kernhaus 36:37, lang zwiebelf. Kammern 8:21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, ziemlich flach, meistens recht weit offen. Achsenh. breit. Kerne meist zu 2, fast mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, nur zum Theil ausgebildet.

Kelchhöhle etwas stumpfer Kegel, fast $^1/_2$ bis zu der langen Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weiss, fein, etwas fest, doch zart, saftig, rosenapfelartig und nicht ganz deutlich bittermandelartig gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Matthiesen-Gundsömagle bei Olstykke (Dänemark).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



231. *Braunauer Rosmarinapfel* (Illustr. Hdb.) 0††, Novbr. bis Februar.

Illustr. Handb. IV, p. 69.

Gestalt 60:65 oder wenig grösser, wenig abgest. eiförm., nicht oder wenig stielbauch. Hälften oft etwas verschieden.

Kelch fast halb offen, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, oft verstümmelt, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, enge, zwischen flach, oft kaum merkbar über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. oft nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 19 mm lang, grün und braun, fast kahl. Höhle recht flach, enge, eben, wenig berostet.

Schale glatt, hellgrün, später gelb, sonnenw. oft weithin roth überzogen oder stark punktirt geröthet, dunkel carmoisin, nicht sehr reichlich, doch deutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, fast nur im Roth erkennbar. Welkt nicht. Geruch merklich.

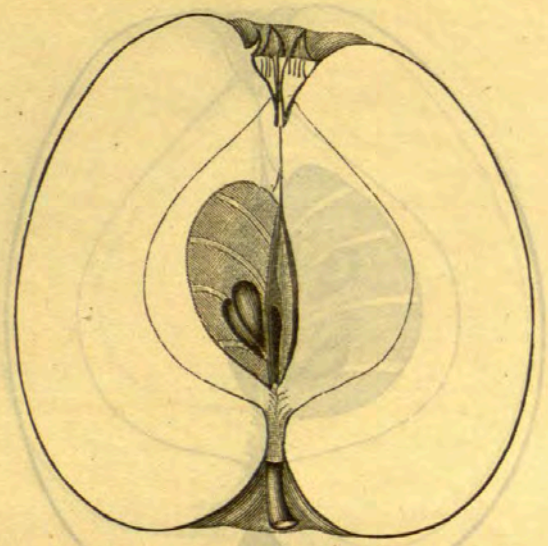
Kernhaus 41:42, breit eiförmig. Kammern 14:28, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 2 bis 4, kaum mittelgr., eiförmig, gespitzt, braun, nicht alle vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung bewollt. Staubfäden etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, ziemlich mürbe, genügend saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Peters-Neuschottland bei Langfuhr (W.-Preussen), Palandt-Hildesheim, Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



232. *Kunze's Königsapfel* (Ill. Hdb.) fast 00††, Ende Novbr. bis Anfang April.

Illustr. Handb. VIII, p. 221. — Königsapfel (Pom. Not. v. J. ten Doornkaat Koolman, p. 11). — Pigeon de Kunze (Thomas' Guide, p. 140).

Gestalt 61:58—62, zuweilen kleiner, langei- bis walzenkegelförm., wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften wenig verschieden.

Kelch meistens halb offen, bräunlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde zuweilen getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden, flach zum Bauche laufenden Rippen oder Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn oder mitteldick, etwa 7 mm lang, grün und bräunlich, behaart. Höhle mässig tief, mittelweit, fast eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün bis gelblichgrün, später hellgelb, sonnenw. leicht röthlich angeflogen oder punktirt geröthet, ziemlich reichlich, meistens kurz hellcarmoisin, oft weithin gestreift. Punkte sparsam, fein, meistens bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 32:37, eiförmig. Kammern 10:23, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, fast glattwandig, mittelgeräumig, etwas offen, namentlich stielw. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, meistens vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

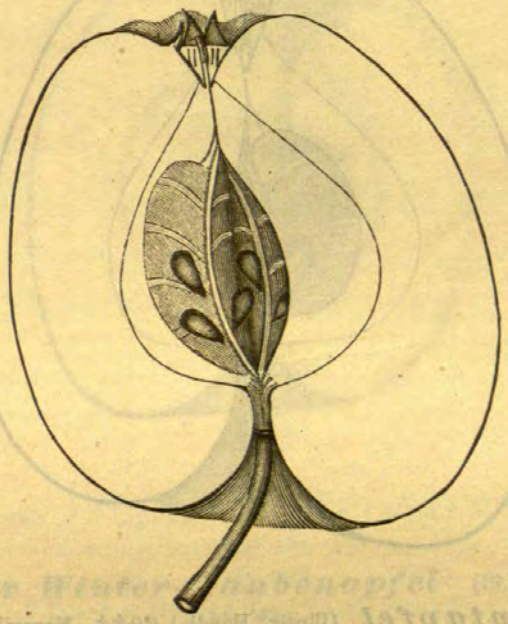
Kelchhöhle trichterförm., gut $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde schwach, in der Theilung stärker behaart. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch weiss, fein, erst etwas fest, später mürbe, zart, saftig, nicht stark, doch angenehm gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz, Goeschke-Proskau.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen.



233. *Edler Prinzessinapfel* (Ill. Hdb.) 00††, Novbr. bis Februar.

Diel III, p. 64. — Illustr. Handb. VIII, p. 43.

Gestalt 56:58 — 61 (60:55 — 58, Illustr. Handb.), abgest. walzen- bis walzenkegelf., mittel- oder wenig stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang bis lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen ziemlich erhabenen, doch flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel meistens holzig und dünn, an 23 mm lang, grün und bräunlich, kahl. Höhle ziemlich tief, mässig weit, schwach faltig, nicht oder sehr wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, fast fettig, etwas glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. schwach röthlich angeflogen oder leicht punktirt geröthet, meistens nicht reichlich, doch deutlich carmoisin gestreift. Punkte sehr sparsam, kaum bemerklich. Welkt nicht. Geruch schwach.

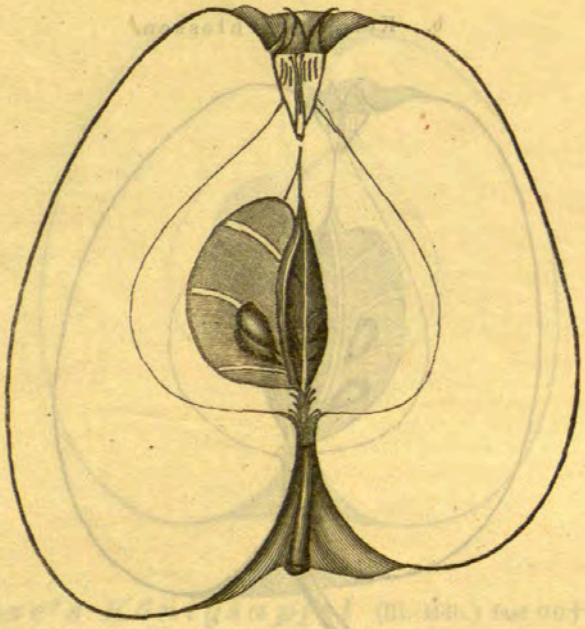
Kernhaus 30:37, ei- bis zwiebeleiförmig. Kammern 8:26 (10:19, Illustr. Handb.), stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, mittelgeräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 0 bis 3, klein, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle etwas abgestumpfter Kegel, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas fest, später ziemlich mürbe und zart, saftig, etwas alantartig gewürzt, weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Müschen-Belitz bei Neukrug (Mecklenburg-Schwerin).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



234. *Alantapfel* (Illustr. Handb.) 00††, November bis Februar.

Diel III, p. 39. — Illustr. Handb. I, p. 249. — Alant (Downing). — Pomme d'Aunée (Leroy, Dict.).

Gestalt 65:62 — 66, abgest. kegel- bis kegelwalzenf., stielbauch. Hälften wenig oder nicht verschieden.

Kelch geschlossen, klein, grün und braun, wollig. Blättchen schmal, am Grunde sich meistens berührend, ziemlich lang, fein gespitzt, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach und enge, zwischen kleinen, meistens nur flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel bald holzig, bald etwas fleischig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm lang, grün und braun, fast kahl. Höhle meistens tief, mässig weit, schwach faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale etwas geschmeidig, beduftet, glänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. leicht punktirt röthlich überlaufen, ziemlich reichlich, oft weithin carmoisin gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, meist nur Dupfen. Geruch ziemlich stark.

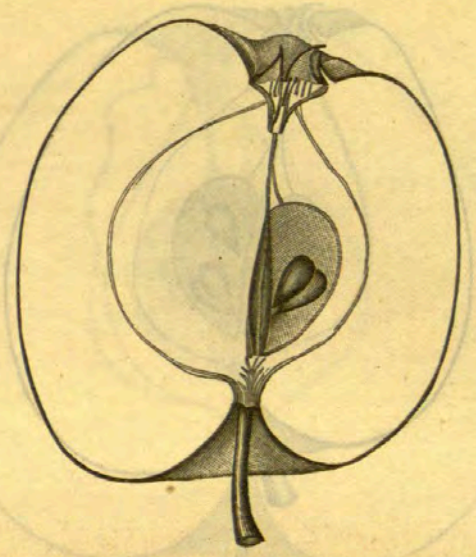
Kernhaus 35:35, zwiebelf., zuweilen breiter. Kammern 11:22, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. meistens ziemlich breit. Kerne zu 2 bis 4, klein, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle meistens kegelf., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung stärker flaumig. Staubfäden meistens etwa mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas fest, später zart, mürbe, genügend saftig, angenehm alantartig gewürzt, weinig, ebenso oder selbst etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Lippold-Dresden, Kolbe-Langwarden, Lauche-Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



235. *Weisser Winter-Taubenapfel* (Ill. Hdb.) 00†, Decbr. bis März.

Illustr. Handb. I, p. 447. — Weisser Winter-Täubling (Diel X, p. 61). — Pigeonnet blanc d'hiver (Leroy, Dict.).

Gestalt 51:46 — 52 (60:55 — 60, Illustr. Handb.), abgest. eiwalzen- bis eikegelf., wenig stielbauch. Hälften meistens ungleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen Fleischperlen und kleinen, flach, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 16 mm lang, bräunlich, fast kahl. Höhle mitteltief, ziemlich weit, eben, zart berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grüngelblichweiss, fast wachsartig, später hellgelb, sonnenw., doch nicht immer und nicht weithin leicht punktirt geröthet, dunkler, nicht sehr reichlich gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

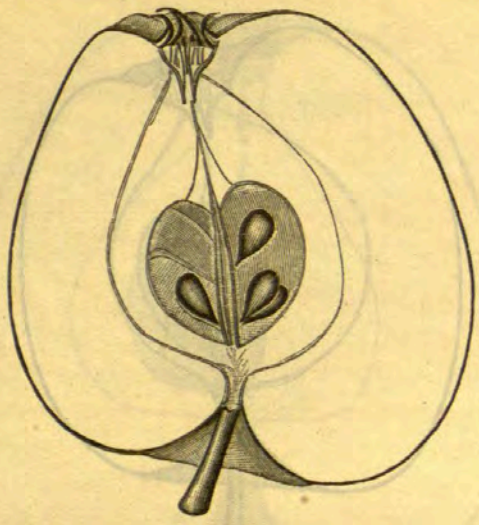
Kernhaus 28:31, unsymmetrisch eiförmig. Kammern fünf, 9:17, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, meist geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, klein, schmal eiförmig, lang gespitzt, hellbraun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., meistens mit kurzer Röhre, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, meistens nur in der Theilung flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch weiss, fein, erst etwas fest, später zart, saftig, schwach bittermandelartig gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Palandt-Hildesheim, Hohm-Gelnhausen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



236. *Rother Winter-Taubenapfel* (Ill. Hdb.) 00†, Decbr. bis März.

Illustr. Handb. I, p. 107. — Rother Taubenapfel (Diel III, p. 58). — Pigeonnet Jérusalem (Leroy, Dict.). — Pigeon (Downing).

Gestalt 53 : 49—53, bald länger, bald kürzer abgest. eikegel- bis eiwalzenf., etwas stielbauch. Hälften häufig ungleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grünlich und bräunlich, schwach behaart. Blättchen zu 4 oder 5, mittelbreit, am Grunde sich fast berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden, kaum zum Bauche laufenden Rippen, fast nur Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang, bräunlich, meistens fast kahl. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrün, später gelblichweiss, sonnenw. weithin, schattenw. matter carmoisin geröthet, dunkler gestreift. Punkte ziemlich sparsam, fein, hellbraun. Welkt nicht. Geruch schwach.

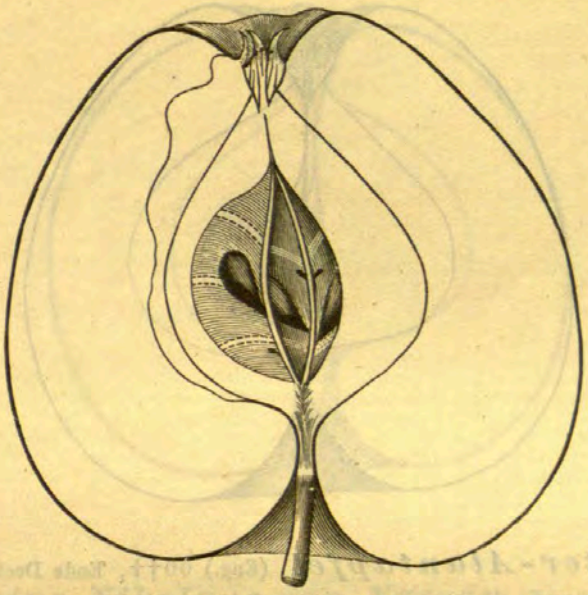
Kernhaus 26 : 35, meistens eiförmig, seltener zwiebelf. Kammern oft zu 4, 9 : 18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. recht schmal. Kerne zu 1 bis 4, klein, meistens vollkommen, länglich eiförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichterf., bald $^1/_2$, bald $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung deutlich behaart. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch weiss, zuweilen unter der Schale leicht geröthet, fein, erst ziemlich fest, später zart, saftig, fein, etwas bittermandelartig gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Gartenbau-Verein in Guben, Landes-Baumschule-Braunschweig, Lauche-Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



237. *Nathusius' Taubenapfel* (Eng.) fast 00!†, Decbr. bis April.
Vereinsbl. f. d. deutsch. Pom.-V.

Gestalt 67:61 — 63, etwas abgestumpft eiförmig, oft auch eiwalzenf. (63:63 — 71), stielbauch. Hälften häufig etwas, oft sehr ungleich.

Kelch geschlossen, meist braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, oft ziemlich enge, auch etwas schief stehend, zwischen kurzen, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm lang, bräunlich, wenig behaart. Höhle fast mitteltief, mittelweit, eben, wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb bis hellgelb, später etwas lebhafter gelb, sonnenw. meistens weithin carmoisin überzogen, schattenw. mehr punktirt geröthet und deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlichgelb. Die Frucht welkt nicht. Geruch kaum merklich.

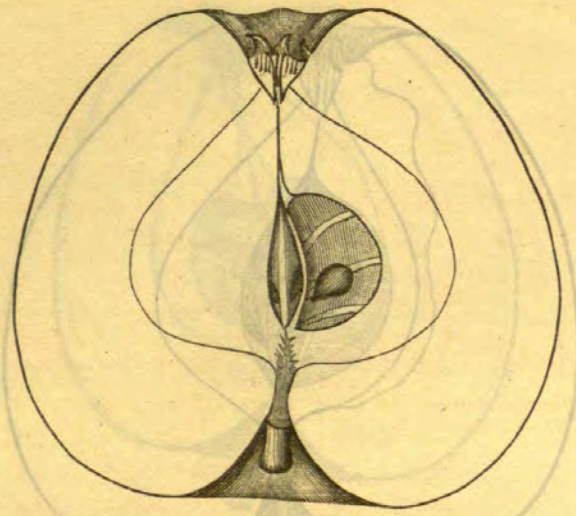
Kernhaus 30:37, meistens eiförmig. Kammern 9:25, sichelförm., kelchw. zuweilen schwach abgest. zugespitzt, etwas zerrissen, ziemlich flach, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, nur zum Theil vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, fast nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weiss, fein, erst etwas fest, später zart, mürbe, saftig, sehr angenehm bittermandelähnlich gewürzt, etwas vorherrschend edelweinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Dieskau-Althaldensleben (Prov. Sachsen), welcher die Sorte aus dem Kerne erzogen und benannt hat.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



238. *Winter-Alantapfel* (Eng.) 00††, Ende Decbr. bis Anf. April.

Winter-Princesse noble oder Willms' Parmäne (Pom. Not. von J. ten Doornkaat-Koolman, p. 71).

Gestalt 64:56 — 58, abgest. eikegelf., stielbauch. Hälften wenig oder nicht ungleich.

Kelch halb offen bis fast offen, grünlich und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen flachen, kaum merklich über den Bauch laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel meistens etwas fleischig, dick, oft nur 6 mm lang, grünlichbraun, fast kahl. Höhle mässig tief, mittelweit, meistens eben, etwas berostet.

Schale glatt, kaum geschmeidig, mattglänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. nicht oder wenig punktirt geröthet, deutlich, auch ziemlich reichlich, doch mattroth gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

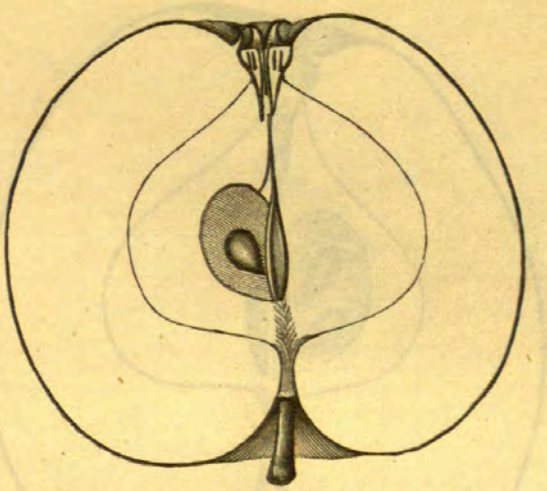
Kernhaus 38:32, zwiebelf. Kammern 9:16, stielw. spitz, kelchw. fast immer, doch nur unbedeutend und ganz kurz abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, sehr klein, vollkommen, doch oft unregelmässig gebildet, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, dunkel kaffeebraun.

Kelchhöhle breitkegel- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille sehr kurz verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, ziemlich fest, später mürbe, zart, saftig, angenehm gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von J. ten Doornkaat-Koolman-Norden, welcher diese Sorte sehr schätzt. Sie gleicht dem Alantapfel (Illustr. Hdb.), unterscheidet sich von ihm durch einige etwas abweichende Merkmale, namentlich durch spätere Zeitigung und längere Dauer.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



239. *Prinz Nikolaus von Nassau* (Thomae) fast 00††,

December bis Ende April.

Dr. Thomae in Monatsschr. f. Pomol., 1861, p. 5. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 173.

Gestalt 62:52—53 (54:56—58, Dr. Thomae), abgest. rundlich ei- bis langeiförmig, etwas stielbauch. Stielwölbung etwas breiter als die Kelchwölbung. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, mässig gross, grün, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung flach, mittelweit, zwischen kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 9 mm lang, grün und braun, locker behaart. Höhle etwas flach, mässig weit, eben, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. oft weithin freundlich carmoisin geröthet, nicht sehr auffallend, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, hellbraun, im Roth gelb umflossen, um den Kelch dicht zusammengedrängt, ähnlich einem kleinen Rostanfluge. Welkt nicht. Geruch unmerklich.

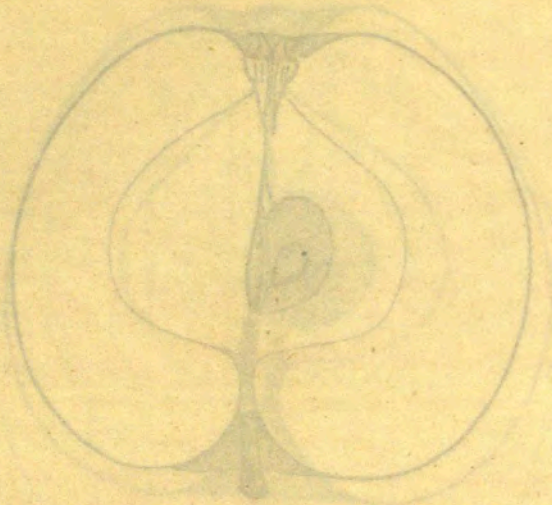
Kernhaus 35:32 (31:38, Dr. Thomae), eizwiebel- bis eiförmig. Kammern 9:14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, vollkommen, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichterwalzenförmig, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch weisslich, fein, fest, doch ziemlich zart, saftig, gewürzt, vorherrschend weinig, genügend, oft nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von v. Lade-Geisenheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

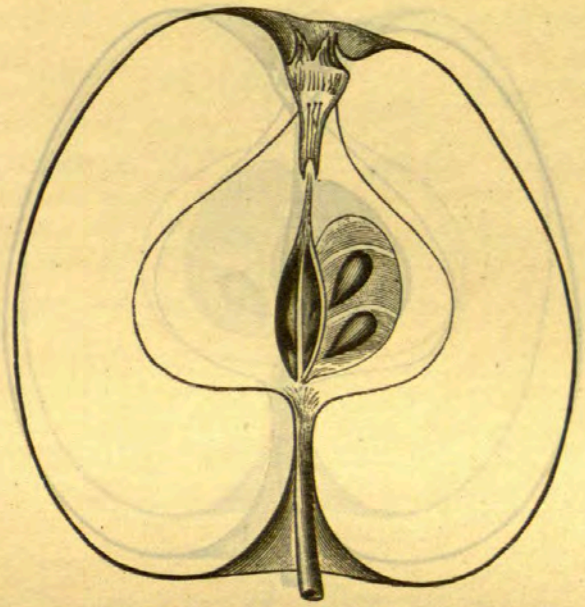


3. Ordnung.

Deckfarbige Taubenäpfel.

Früchte sonnenwärts, oft weithin geröthet, nicht oder nicht deutlich gestreift.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



240. *Sommer-Bellefleur* (Eng.) 00††, Anf. Octbr. bis Ende December.
Vereinsblatt für den Deutschen Pomologen-Verein, 1885, p. 1.

Gestalt 65 : 60—64, zuweilen etwas grösser (71 : 66—70), abgest. eiförmig, sehr stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mässig tief, mittelweit, zwischen unbedeutenden, nicht merklich zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 16 mm lang, bräunlich, etwas behaart. Höhle tief, meistens etwas enge, eben, weithin braun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenwärts ziemlich weithin sanft carmoisin bis pfirsichroth überzogen. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlichgelb, deutlich nur im Roth. Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr merklich.

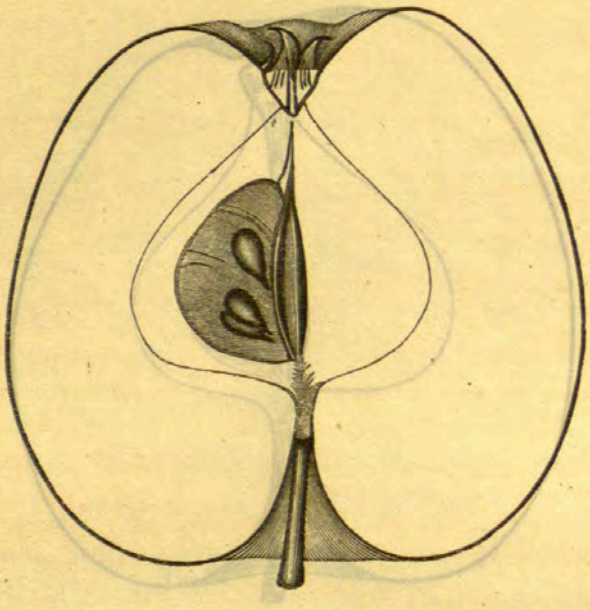
Kernhaus 37 : 31, zwiebelf. Kammern 9 : 18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 3, klein, ziemlich vollkommen, länglich eiförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle lang trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht filzig. Staubfäden im äusseren Drittel oder Viertel.

Fleisch gelblichweiss, fein, zart, saftig, ziemlich stark und angenehm rosenapfelartig gewürzt, fein weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, welcher sie unter obigem Namen in den alten Baumgärten des Grafen v. Morode aufgefunden hat.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



241. *Edelrother* (Illustr. Handb.) 00†, Ende November bis Ende Januar.

Illustr. Handb. I, p. 103. — Noble rouge (Leroy, Dict.).

Gestalt 65:60—62, abgest. rundlich eiförmig bis eikegelförmig, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, häufig klein, meist bräunlich, wenig wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, oft verstümmelt, nach innen geneigt, aufrecht und etwas nach aussen gebogen. Einsenkung ziemlich tief und weit, zwischen unbedeutenden, kurzen, kaum als Rippen zu bezeichnenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, meistens dünn, etwa 16 mm lang, braun, flaumig. Höhle tief, enge, eben, zart berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrünlichgelb, später wachsartig gelblichweiss, sonnenw. sehr lebhaft lackroth, in nördlichen Gegenden weit matter roth überzogen. Punkte mittelzahlreich, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

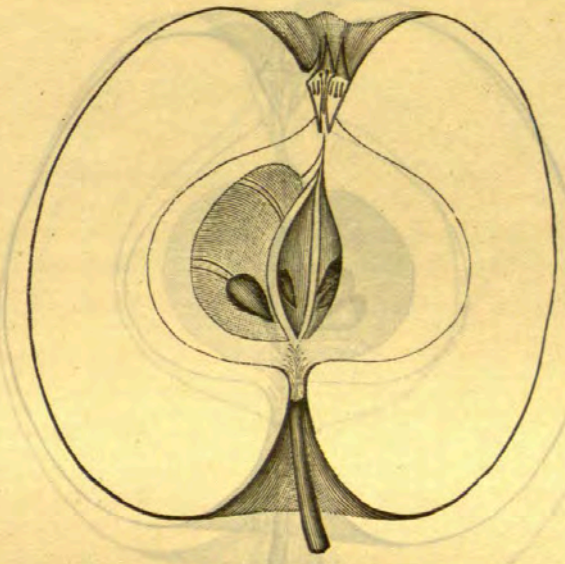
Kernhaus 34:31, eizwiebelf. Kammern 11:20, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. kurz abgerundet, fast glattwandig, geräumig, etwas offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch weisslich, fein, markig bis mürbe, zart, saftig, edel, etwas bittermandelartig gewürzt, wenig weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Al. Bauer-Bozen, Mader-St. Michele (Tirol), Goethe-Geisenheim. Letztere waren etwas kleiner, viel matter gefärbt, auch nicht so edel gewürzt, doch etwas weiniger. Früchte von Kolbe-Langwarden (Oldenburg) waren weit kleiner, nicht geröthet, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



242. *Mader's Taubenapfel* (Eng.) 00†, Ende Novbr. bis Ende Febr.

Gestalt 62:58—60, abgestumpft rundlich walzenförmig, mittelbauchig. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, klein, meist gelb, wollig. Blättchen schmal, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, spitz, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung recht tief, enge, zwischen meistens zehn deutlichen, doch wenig merklich zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 17 mm lang, grünlich und braun, wenig behaart. Höhle tief, enge, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, sehr glänzend, hellgrünlichgelb, später wachsartig gelblichweiss, sonnenw. leuchtend carmoisin überzogen. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, fast nur im Roth als gelbliche Dupfen bemerkbar. Welkt nicht. Geruch schwach.

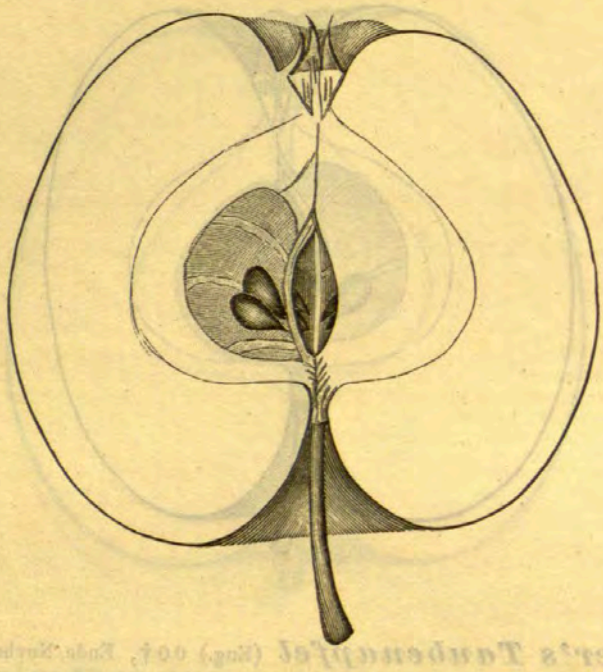
Kernhaus 37:29, zwiebelf. Kammern 10:20, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, braun, oft missbildet, zuweilen schlotternd.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde nicht oder wenig, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss oder weisslich, fein, mürbe, zart, saftig, angenehm gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Mader-St. Michele (Tirol). Diese Sorte ist in jener Gegend beliebt und verbreitet. Nach Mader wird sie bei Lana „Schlatterer" = Schlotterapfel genannt. Die werthvollsten Obstsorten für Süd-Tirol haben sie als Crede's Taubenapfel (Illustr. Handb.) bezeichnet. Diesem ist sie in vielen Merkmalen ähnlich, unterscheidet sich aber genügend davon durch Gestalt, Kelchsenkung, Kelch, Stielhöhle, Kernhaus, Achsenhöhle, Kerne und weit frühere Zeitigung.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



243. *Neuer Englischer Pigeon* (Ill. H.) 0††, Anf. Dec. bis Febr.
Illustr. Handb. IV, p. 251. — Pigeonnet anglais (Leroy, Dict.).

Gestalt 66:57—60, oft weit höher gebaut (65:69—70, Illustr. Handb.), abgest. rundlich eiförmig bis eiwalzen- oder eikegelförmig, stielbauchig. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, langwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mitteltief, mässig weit, zwischen flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, dünn, bis an 24 mm lang, oft weit kürzer, grünlich und braun, behaart. Höhle tief, mittelweit, eben, nicht weithin berostet.

Schale etwas geschmeidig und glänzend, gelb, sonnenw. dunkler, schattenw. heller scharlachroth überzogen. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

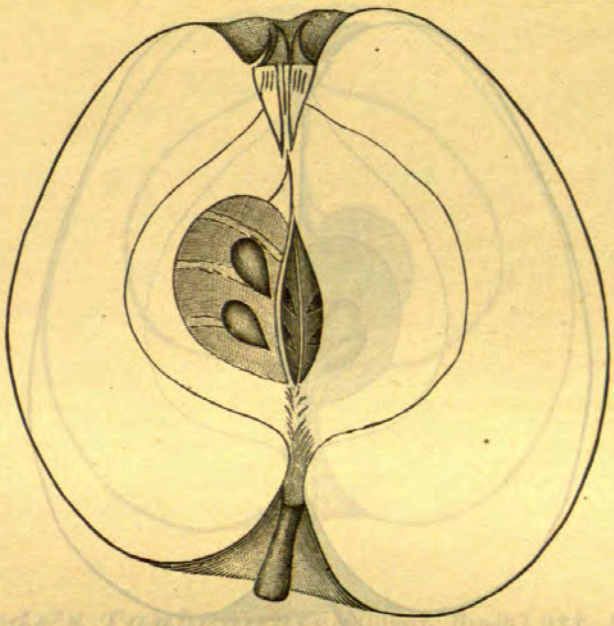
Kernhaus 39:31, zwiebelf. Kammern 11:19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit bis breit. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, zuweilen missgestalten, braun.

Kelchhöhle stumpfer Kegel, fast $^1/_2$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden etwas unter mittelständig.

Fleisch weiss, ziemlich fein, erst fest, später mürbe, genügend saftig, etwas zimmtartig gewürzt, sehr wenig weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, Reis von Lucas-Reutlingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



244. Fürst Lippe (Illustr. Handb., Erg.-Bd.) 0††, December bis März.

Illustr. Mon.-H., 1872, p. 136. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 81. — Prince de Lippe (Thomas' Guide, p. 149).

Gestalt 68:62—67 (72:69—70, Illustr. Handb., Erg.-Bd.), abgestumpft eiförmig bis abgest. länglichrund, meistens etwas stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen, grün und bräunlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung tief, enge, zwischen flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, zuweilen fast fleischig, mitteldick bis dick, bis an 11 mm lang, hellbraun, wenig behaart. Höhle kaum mitteltief, mittelweit, eben, wenig berostet.

Schale geschmeidig, glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenwärts und stielwärts carmoisinroth überzogen oder punktirt geröthet, dunkler roth geflammt, oft auch deutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich, zuweilen hellroth umflossen. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

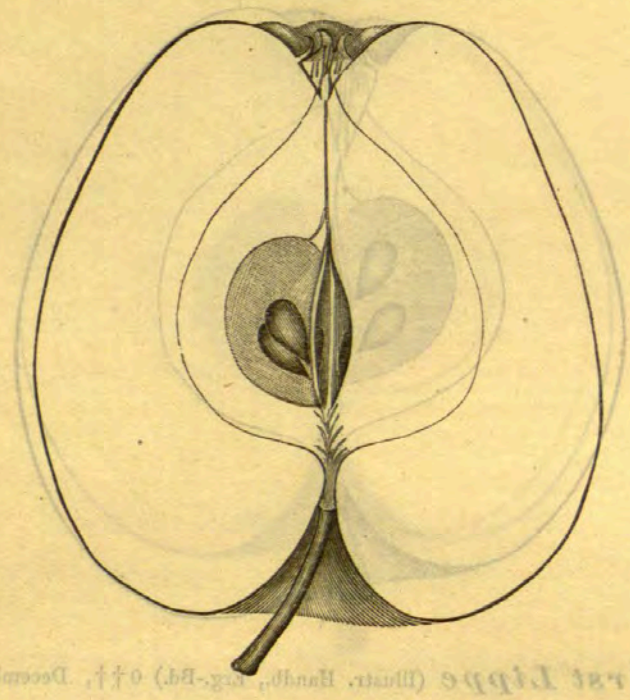
Kernhaus 38:37, rundlich. Kammern 12:21, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 2 bis 3, mittelgr., eiförmig, gespitzt, kaffeebraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht wollig. Staubfäden mittel- oder wenig über mittelständig.

Fleisch grüngelblichweiss, ziemlich fein, markig bis mürbe, fast etwas locker, saftig, wenig gewürzt, vorherrschend weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Lauche-Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



245. *Rother Rosmarinapfel* (Illustr. Handb.) 0 0 †, Decbr. bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 67. — Rother italienischer Rosmarinapfel (Dittr. I, p. 208). — Rosmarin rouge (Leroy, Dict.). — Red Rosmarin (Downing).

Gestalt 64 : 68, auch kürzer (63 : 57—59, Früchte von Hoesch), abgest. eiwalzenf. bis abgest. eiförmig, stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist bräunlich, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, mittelweit, oft etwas enge, zwischen meistens zehn erhabenen, doch flach, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 20 mm lang, bräunlich, locker behaart oder fast kahl. Höhle tief, mässig weit, eben, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgelb, sonnenwärts dunkel, schattenw. weithin heller carmoisinroth überzogen, undeutlich gestreift. Punkte ziemlich sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

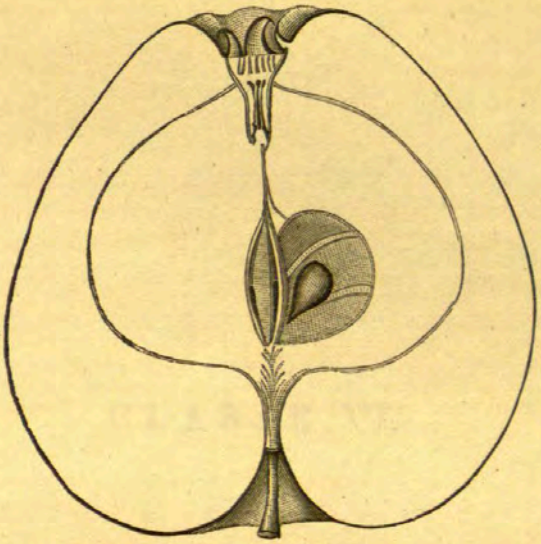
Kernhaus 35 : 42, eiförmig bis eizwiebelf. Kammern 10 : 19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. kaum mittelbreit. Kerne zu 2, fast mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch weisslich, fein, erst etwas fest, später zart, genügend saftig, kräftig, etwas zimmtartig gewürzt, wenig weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Al. Bauer-Bozen, Mader-St. Michele (Tirol), Hoesch-Düren. Letztere waren kleiner, kürzer gebaut, weniger glänzend, doch an Geschmack ebenso gut.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



246. *Crede's Taubenapfel* (Illustr. Handb.) 0††, Januar bis Juni.

Illustr. Handb. I, p. 105. — Crede's blutrother Winter-Täubling (Diel, system. Verz., 1. Fortsetzung, Nr. 387. — Pigeonnet Credé (Leroy, Dict.).

Gestalt 60:58—59, auch kleiner, etwas abgest. ei- bis eikegelf., stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen recht flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 11 mm l., braun, flaumig. Höhle mässig tief, etwas enge, meistens eben, nicht oder sehr wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. dunkelcarmoisin bis blutroth überzogen. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, gelblich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

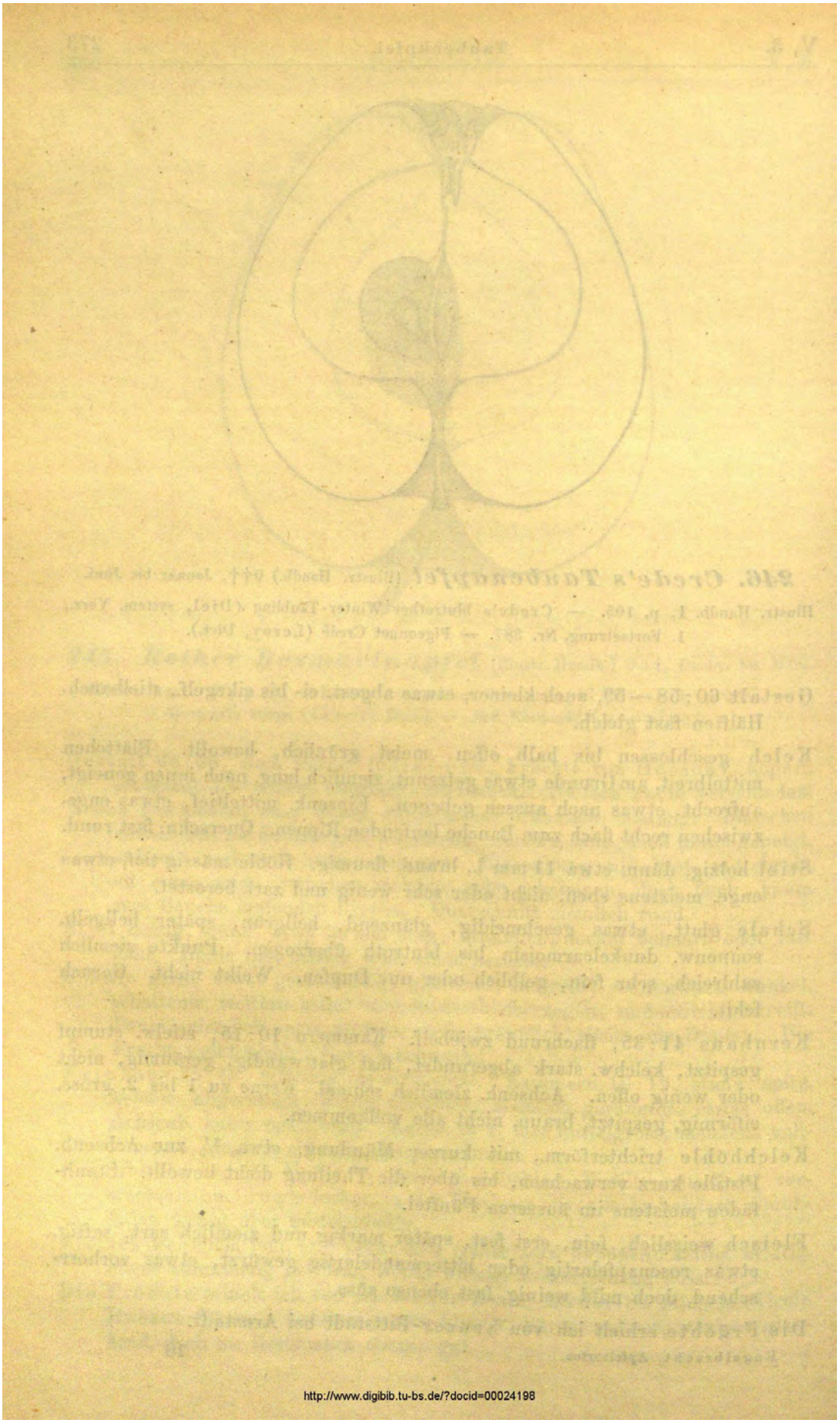
Kernhaus 41:35, flachrund zwiebelf. Kammern 10:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. stark abgerundet, fast glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, eiförmig, gespitzt, braun, nicht alle vollkommen.

Kelchhöhle trichterförm., mit kurzer Mündung, etwa $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, bis über die Theilung dicht bewollt. Staubfäden meistens im äusseren Fünftel.

Fleisch weisslich, fein, erst fest, später markig und ziemlich zart, saftig, etwas rosenapfelartig oder bittermandelartig gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Lencer-Bittstädt bei Arnstadt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



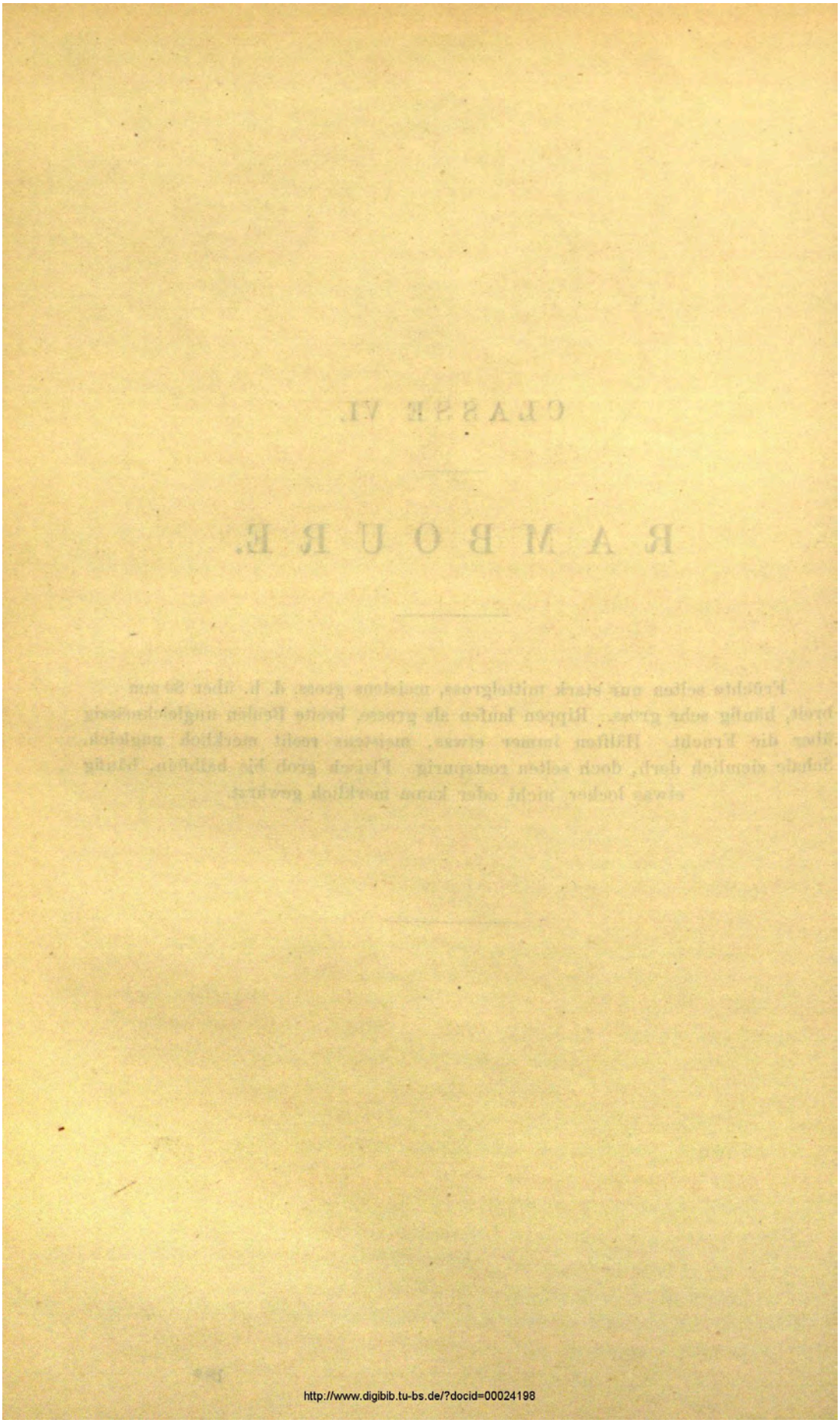
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE VI.

RAMBOURE.

Früchte selten nur stark mittelgross, meistens gross, d. h. über 80 mm breit, häufig sehr gross. Rippen laufen als grosse, breite Beulen ungleichmässig über die Frucht. Hälften immer etwas, meistens recht merklich ungleich. Schale ziemlich derb, doch selten rostspurig. Fleisch grob bis halbfein, häufig etwas locker, nicht oder kaum merklich gewürzt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



1. Ordnung.

Grundfarbige Ramboure.

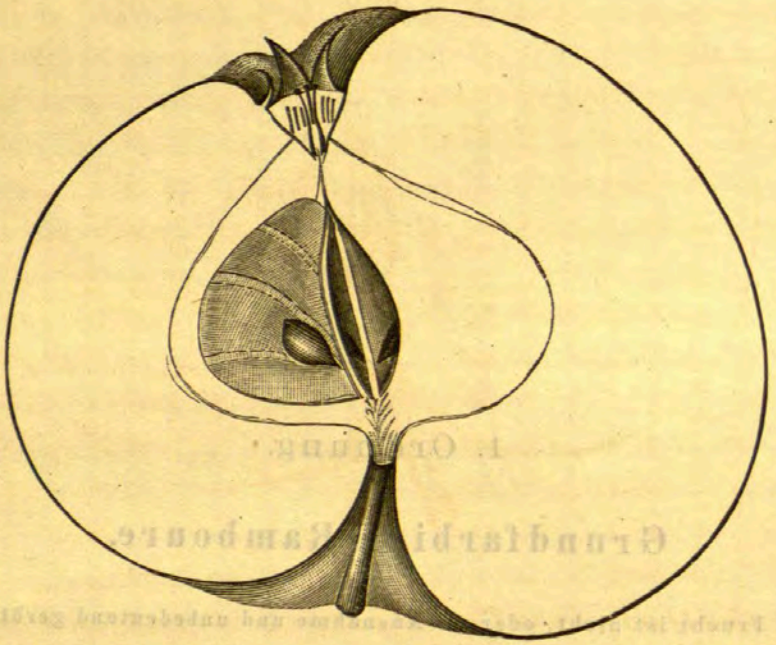
Die Frucht ist nicht, oder als Ausnahme und unbedeutend geröthet.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund.

a. Kelch offen bis halb offen.



247. Sämling aus Ecklinville (Ill. H., E.-B.) 0††, October bis December.

(Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 255. — Ecklinville Pippin (Thomas' Guide, p. 148). — Ecklinville Seedling (Hogg).

Gestalt 88:60—72, flachrund, wenig stielbauch., kelchw. weniger flach als stielw. Hälften ungleich.

Kelch halb offen, meist grünlich, kurz bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief und weit, zwischen flachen, beulig und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 19 mm l., braun, etwas flaumig. Höhle tief, ziemlich enge, faltig, hellbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlich, später grünlichgelb, sonnenw. etwas goldiger, nicht oder kaum merklich geröthet. Punkte ziemlich zahlreich, ziemlich gross, selbst sternförmig, braun, sonnenw. zuweilen goldig umflossen. Geruch schwach.

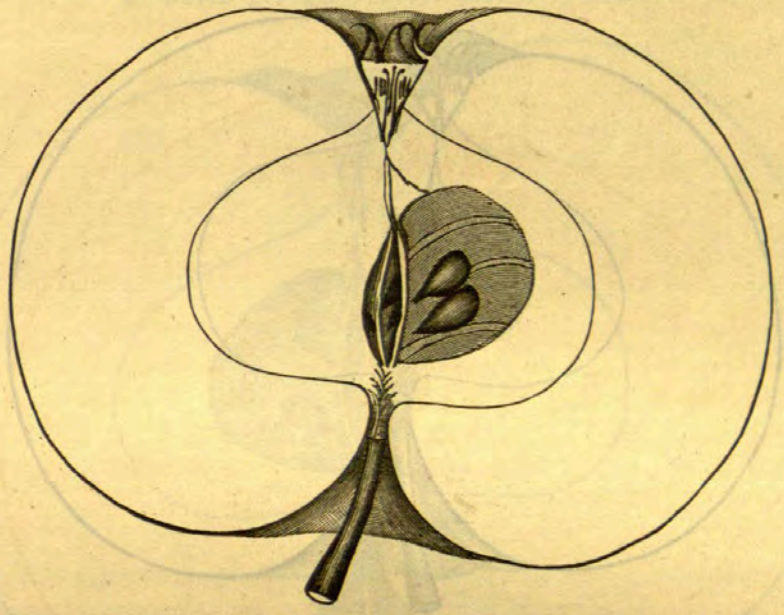
Kernhaus 45:34, zwiebelf. Kammern 15:24, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abnehmender, meistens ganz kurz abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 1, ziemlich gross, vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, schwach flaumig. Staubfäden wenig unter mittelständ.

Fleisch weisslich, halbfein, mürbe, recht saftig, kaum gewürzt, vorherrschend weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig. Reis von Simon-Louis-Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



248. *Jallaisapfel* (Illustr. Handb., Erg.-Bd.) ††, December bis Februar.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 95. — Jallais (Thomas' Guide, p. 147).

Gestalt 89:62—65 (112:84—86, Illustr. Handb., Erg.-Bd.), flachrund bis halbkugelf., fast mittelbauch. bis etwas stielbauch. Hälften nur wenig verschieden.

Kelch offen bis halb offen, bei kleinen Früchten fast geschlossen, meist braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen sehr flachen Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 19 mm l., grünlich und bräunlich, wollig. Höhle ziemlich tief, weit, eben, berostet.

Schale geschmeidig, etwas glänzend, grün, später grünlichgelb, sonnenw. ganz leichter, röthlicher Anflug. Dupfen sparsam, kaum bemerklich. Die Frucht welkt nicht, hat ziemlich starken Geruch.

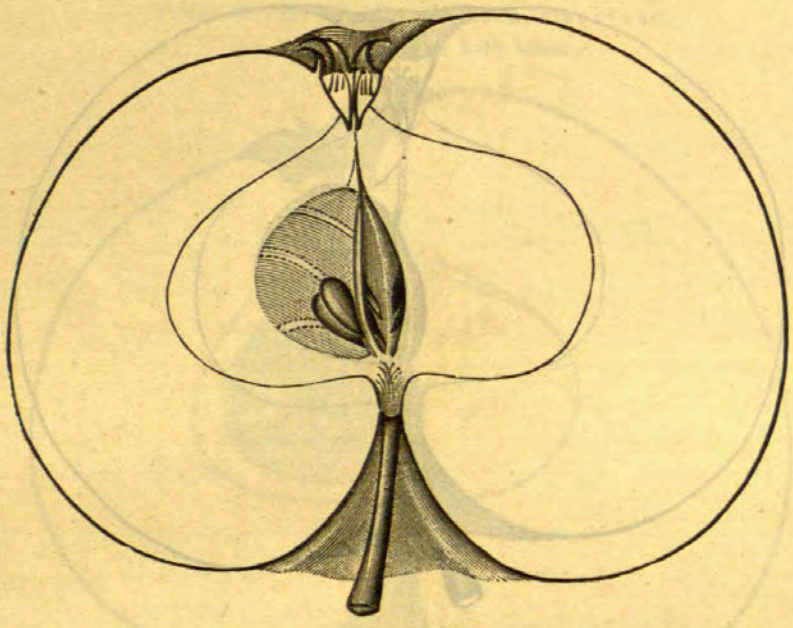
Kernhaus 47:35, zwiebelf. Kammern 15:19, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, mässig weit offen. Achsenh. kaum mittelbreit. Kerne meist zu 2, mittelgross, ziemlich vollkommen, eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle spitz kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, nur in der Theilung deutlich flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrünlichweiss, grob, fast locker, saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend, doch nicht stark weinig, nicht deutlich süss.

Die Früchte erhielt ich von Lauche-Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



249. *Grosser grüner Rambour* (Ill. H.) fast 0††, Ende Nov. bis März.
Illustr. Handb. I, p. 255.

Gestalt 91:62—66 (97:70—72, Illustr. Handb.), flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchwölb. Hälften ungleich.

Kelch halb offen bis fast offen, meist grün, kurzwollig. Blättchen kaum mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, sehr lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, ziemlich enge, zwischen flachen, breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, an 23 mm l., auch kürzer, grünlichbraun, kahl. Höhle tief, weit, etwas faltig, selten mit Fleischwulst, nicht weithin braun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas fettig und glänzend, grün, später heller, etwas gelblichgrün, sonnenw. selten röthlicher Anflug. Punkte sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 49:32, zwiebelf. Kammern 12:20, hochsitzend, an beiden Enden ziemlich gleich stumpf gespitzt, etwas zerrissen, selbst ausgeblüht, flach oder mittelgeräumig, ungleich geöffnet. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

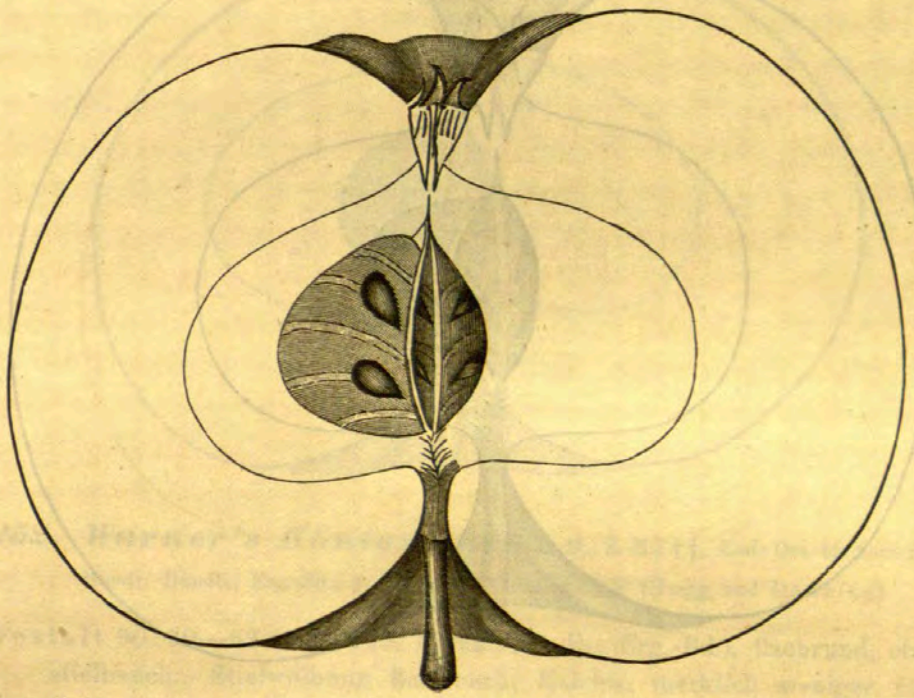
Kelchhöhle kegel- bis fast kegeltrichterf., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht bewollt. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgrünlichweiss, halbfein, markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, kräftig weinsäuerlich, kaum etwas süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



250. *Hausmütterchen* (Ill. H.) ††, Anf. October bis Anf. December.

Dittrich I, p. 246. — Illustr. Handb. VIII, p. 225. — Pomme de Livre (Leroy, Dict.). — Menagère (Downing).

Gestalt 104:70—77 (108:79—82, Illustr. Handb.), flachrund, meist etwas stielbauch. Kelchw. weniger flach als die Stielw. Hälften ungleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, ziemlich klein, gelblich und bräunlich, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen breit, flach, ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 19 mm lang, braun, wenig flaumig. Höhle ziemlich tief, weit, etwas faltig, nicht weithin bräunlich berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgelblichgrün, später hellgelb, fast wachsartig hellgelblich, sonnenw. zuweilen goldiger, oder mit röthlichem Anfluge. Punkte vereinzelt, fein, theils braun, theils nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

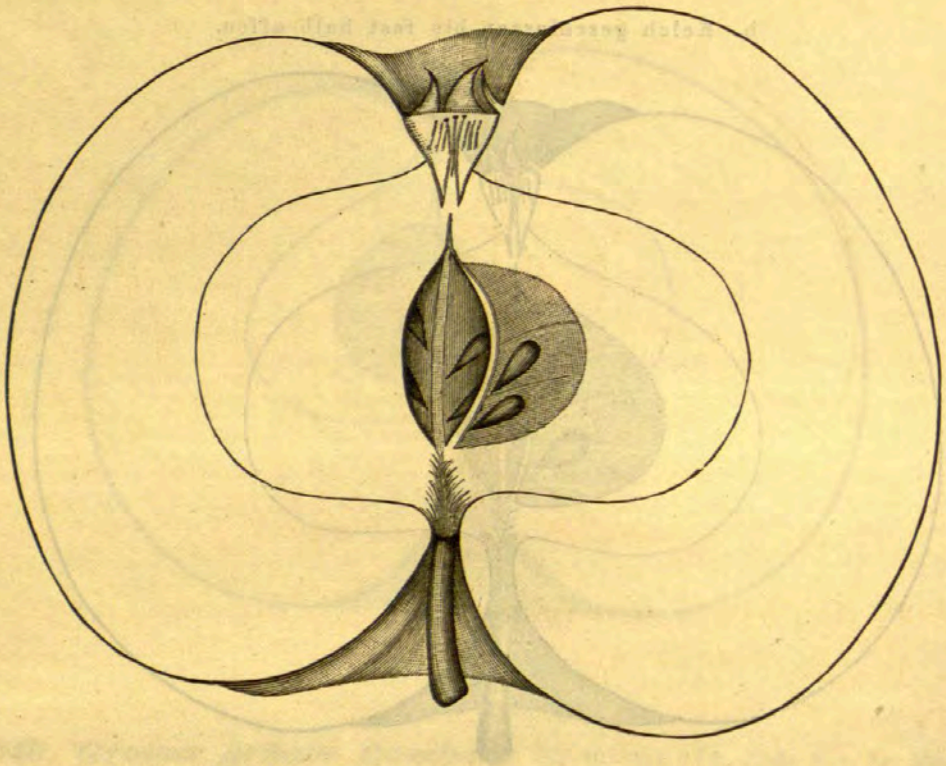
Kernhaus 59:36, flachrund. Kammern 15:24, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. etwas abnehmend, kurz abgerundet oder abgestumpft, zerrissen, mässig geräumig, ziemlich weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 4, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, braun, meistens vollkommen.

Kelchhöhle schmaler Kegel, meistens fast $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in d. Theilung etwas flaumig. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch weisslich, halbfein, markig, ziemlich saftig, nicht gewürzt, mässig weinig, meistens etwas, oft sehr merklich vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich vom Gartenbau-Verein-Guben, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis als Mère de Ménage von Baumann-Bollweiler, Endres-Salzburg.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



251. *Fish's Rambour* (Eng.) fast 0††, November, December.
D. T. Fish (Thomas' Guide, p. 149).

Gestalt 107:77—85, auch kleiner (88:64—66), flachrund, mittelbauch. Hälften ungleich.

Kelch geschlossen, meist grün, flaumig. Blättchen ziemlich breit, doch am Grunde etwas getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. meistens ziemlich tief, mässig weit, zwischen breiten, flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig bis etwas fleischig, mitteldick bis dick, grünlichbraun, fast kahl. Höhle tief, mittelweit, fast eben, berostet.

Schale meistens glatt, zuweilen etwas geschmeidig, grün, später heller grün bis grünlichgelb, sonnenw. zuweilen goldiger, selbst leicht bräunlich-rother Anflug. Punkte sparsam, fein, braun. Leichte Anflüge von Rost nicht häufig. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

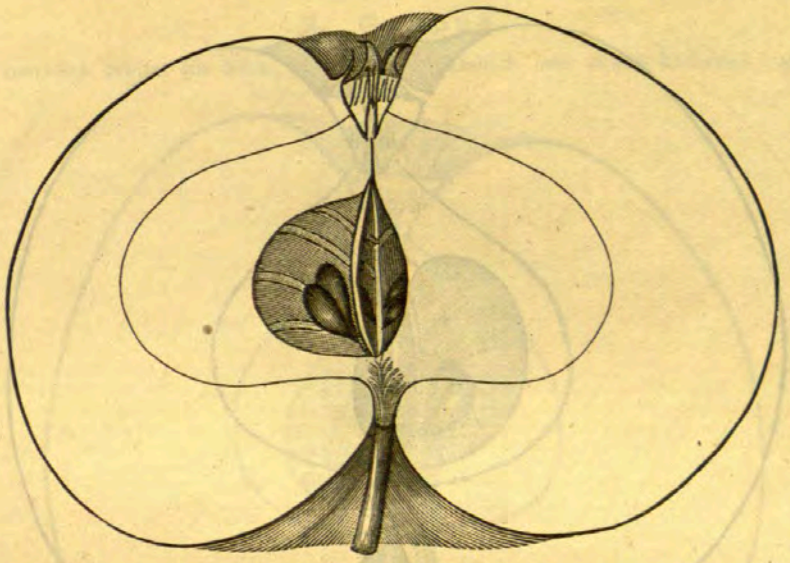
Kernhaus 64:40, flachrund zwiebelf. Kammern 11:21, an beiden Enden zugespitzt, fast glattwandig, ziemlich geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2, länglich, bräunlich, ganz unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_4$ oder nur $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch grünlichweiss, etwas grob bis halbfein, mürbe, locker, sehr saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend, kräftig weinsäuerlich, kaum etwas süss.

Die Früchte erhielt ich von einem Cordon der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis-Metz, Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



252. *Warner's Königsapfel* (Ill. H., E.-B.) ††, Ende Oct. bis Ende Febr.
Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 115. — Warner's King (Hogg und Downing).

Gestalt 90 : 60—63 (122 : 100, Illustr. Handb., Erg.-Bd.), flachrund, etwas stielbauch. Stielwölbung flachrund, Kelchw. merklich weniger flach. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, etwas klein, grün, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. kaum mitteltief, mässig weit, zwischen breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, grün und braun, fast kahl. Höhle tief, weit, etwas faltig, zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgelblichgrün, später ziemlich hellgelb, sonnenw. selten leichter, röthlicher Anflug. Punkte sparsam, fein, meistens nur Dupfen. Kleine Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

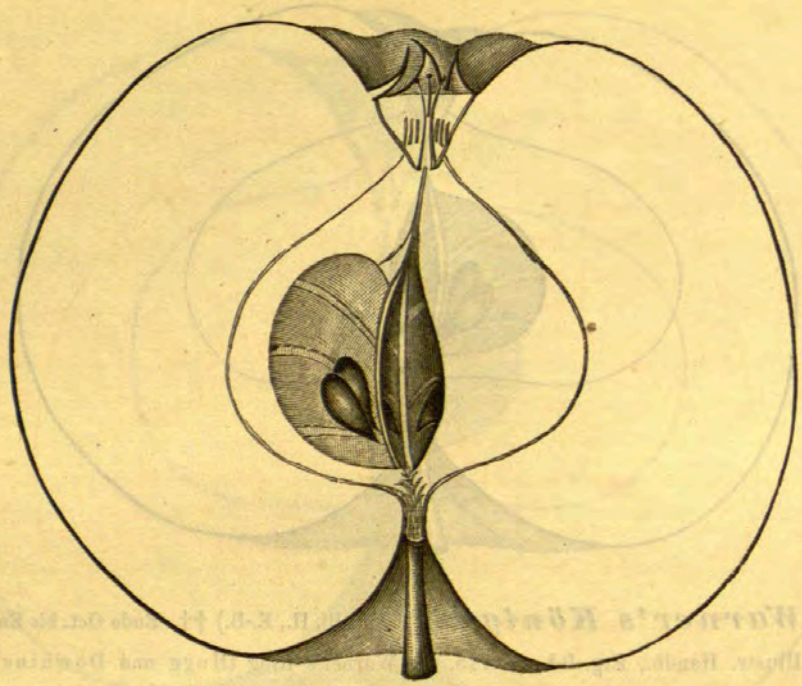
Kernhaus 57 : 32, flachrund zwiebelf. Kammern 12 : 19, an beiden Enden, doch stielw. etwas stumpfer gespitzt, zerrissen, mittelgeräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, länglich eiförmig, kurz gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille gut mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrünlichweiss, grob, locker, saftig, nicht gewürzt, kräftig weinsäuerlich, nicht süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden. Reis von Müllerklein. Ist der vorhergehenden Sorte sehr ähnlich, scheint ihr aber nicht gleich zu sein.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



253. *Dean's Küchenapfel* (Eng.) ††, December bis März.

Dean's Codlin (Jamin et Durand, catal. descript.).

Gestalt 91:73—75, stark abgest. rundlich bis flachrund, mittelbauch. Hälften fast gleich oder wenig verschieden.

Kelch geschlossen, gross, grün und braun, langwollig. Blättchen breit, doch am Grunde getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief und weit, zwischen breiten, sehr merklich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, gut mitteldick, etwa 15 mm lang. Höhle tief, weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, grün, später heller, etwas gelblichgrün. Punkte sparsam, mässig dick, bräunlich. Andeutungen von Rost selten. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

Kernhaus 41:38, länglich zwiebelf. Kammern 12:24, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich flach, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, langeiförmig, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle breiter, stumpfer Kegel, fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden unter mittelständ.

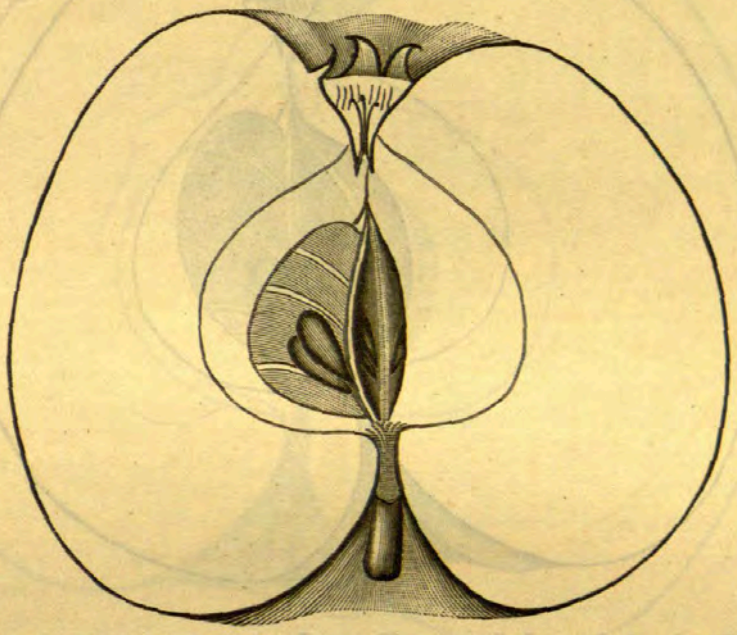
Fleisch grünlichweiss, etwas grob, ziemlich mürbe, saftig, nicht gewürzt, nur weinsäuerlich, nicht merklich süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis in Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch, abgestumpft rundlich oder etwas flachrund kegelförmig.



254. *Alfriston* (Ill. H., Erg.-Bd.) fast 0††, Anfang December bis Anfang März.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 3. — Hogg-Thompson-Downing-Leroy, Dict.

Gestalt 85:66—71 (80:65—67, Illustr. Handb., Erg.-Bd., 98:69—79, Leroy), stark abgestumpft rundlich bis flachrund, nicht oder wenig stielbauch. Hälften meistens ungleich.

Kelch halb offen bis offen, gross, grün und bräunlich, flaumig. Blättchen breit, am Grunde getrennt, mässig lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, weit, zwischen breiten, bald wenig, bald flach, doch sehr merklich, ungleich, rambourartig über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt häufig nicht ganz rund.

Stiel holzig oder fast fleischig, dick, etwa 9 mm lang, meist grünlich, stark flaumig. Höhle tief, weit, eben oder etwas faltig, berostet.

Schale meist glatt, selbst geschmeidig, grün, später gelblichgrün, sonnenw. zuweilen goldiger oder röthlicher Anflug. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch schwach.

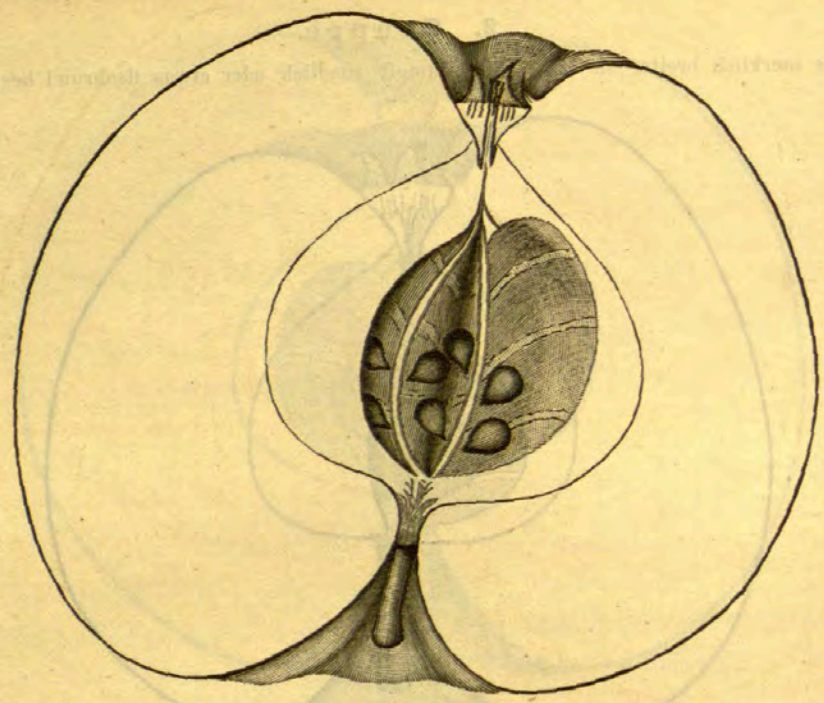
Kernhaus 38:34, zwiebelf. Kammern 12:23, stielw. spitz, kelchw. etwas abnehmend, kurz abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 2, fast mittelgross, vollkommen, langeiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., oft bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch grüngelblichweiss, ziemlich fein, markig bis mürbe, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, fast ausschliesslich, doch angenehm weinsäuerlich, nicht oder nur wenig süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von der Hortic. soc.-Oberdieck. — Grosse Exemplare gleichen den Rambouren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



255. *Dubois' schöner Rambour* (Eng.) ††, December bis März.

Belle Dubois (Biv. Alb. III, p. 33). — Belle du bois (Leroy, Dict.).

Gestalt 92 : 72—77, auch grösser (97 : 79—81, nach Leroy selbst 117 : 97—106), stark abgest. rundlich bis etwas rundlich kegelf., wenig stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch halb offen, fast offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mässig lang, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen breiten, flach, oft ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 11 mm lang, mehr grün als braun, locker behaart. Höhle tief, weit, faltig, wenig und zart berostet.

Schale etwas geschmeidig, mattglänzend, grün, später grünlichgelb, sonnenw. nicht selten röthlicher Anflug. Punkte sparsam, fein, meist bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

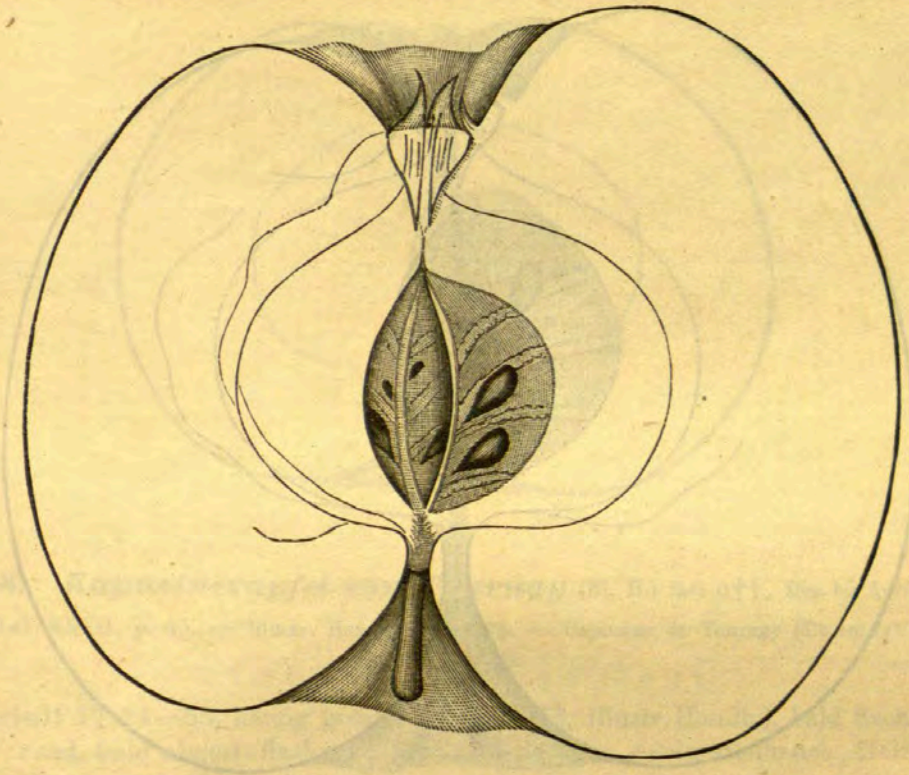
Kernhaus 44 : 41, flachrund eiförmig. Kammern 13 : 30, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 4, klein, meistens vollkommen, rundlich eiförm., kurz gespitzt, dunkelkaffeebraun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch gelblich oder grüngelblichweiss, ziemlich grob, markig, etwas locker, ziemlich saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig weinig, weit weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Jühlke-Sanssouci bei Potsdam, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis in Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



256. *Josephine's schöner Rambour* (Eng.) ††, Dec. bis März.

Belle Joséphine (Bivort's Album IV, p. 5). — Joséphine (Leroy, Dict.). — Nach Downing = Gloria Mundi.

Gestalt 101:78—87, abgest. rundlich, meistens etwas stielbauch. Stielwölbung etwas breiter als die Kelchw. Hälften meistens ungleich.

Kelch geschlossen, grünlich und braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. meistens tief, mässig weit, oft enge, zwischen breiten, ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, bräunlichgrün, fast kahl. Höhle tief, weit, etwas faltig, meistens wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. zuweilen gelbröthlicher Anflug. Punkte sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

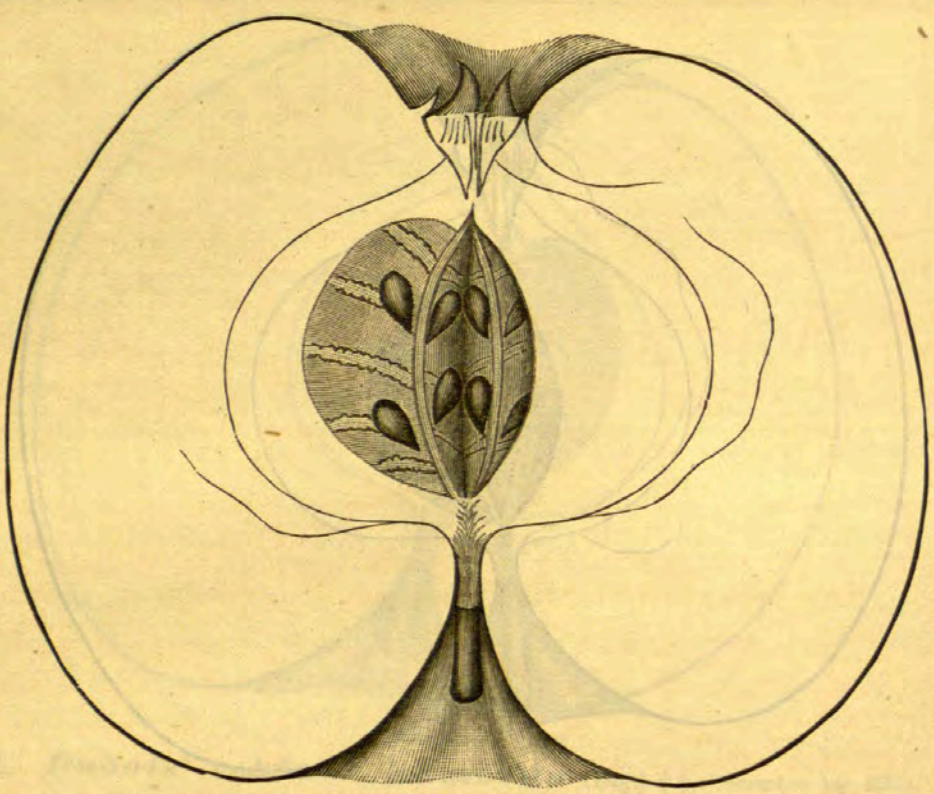
Kernhaus 50:40, rundlich zwiebelf., häufig mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 11:19, sichelförm., stark zerrissen und ausgeblüht, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, zum Theil sehr unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., bald $^1/_2$, bald bis nahe zur Achsenh. Pistille meist lang verwachsen, fast kahl. Staubfäden mittel-, oft etwas unter mittelständig.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, ziemlich grob, erst etwas abknackend, später mürbe, ziemlich saftig, nicht gewürzt, vorherrschend weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Lauche-Potsdam, Warneken-Burgdamm bei Bremen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



257. *Gloria mundi* (Eng.) fast 0††, December bis März.

Downing, p. 191. — Nach Downing und Leroy = Joséphine.

Gestalt 107:85—89, abgest. rundlich, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchwölb. Hälften etwas, doch nicht sehr verschieden.

Kelch halb offen, selbst offen, gross, meistens gelblichgrün, kurz bewollt. Blättchen breit, doch am Grunde etwas getrennt, mittellang, aufrecht. Einsenkung ziemlich tief, mittelweit, zwischen breiten, ungleich, flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, oft etwas fleischig, mitteldick bis dick, etwa 11 mm lang, grün und bräunlich, flaumig. Höhle tief, ziemlich weit, faltig, nicht weithin berostet.

Schale etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. häufig leichter, gelbröthlicher Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, braun, oft nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

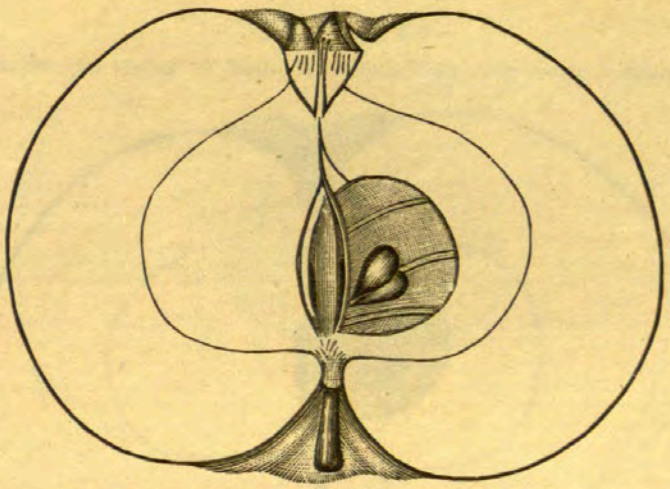
Kernhaus 56:42, flachrund zwiebelf., oft mit abschweifenden Bündeln. Kammern 13:32, sichelf., doch kelchw. etwas abgerundet oder abgestumpft, sehr zerrissen und ausgeblüht, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 4, ziemlich klein, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun, oft zum Theil nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., bis nahe zur Achsenh., zuweilen sich in dieselbe öffnend. Pistille kurz verwachsen, bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, etwas grob bis halbfein, markig, ziemlich saftig, nicht merklich gewürzt, etwas vorherrschend, ganz angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Besshorn-Nieder-Kauffung a. Katzbach, Regierungsbezirk Liegnitz, Fuchs-Wilhelmshöhe bei Kassel, Gartenbau-Verein-Guben, Linke-Bärfelde. Ist der vorhergehenden Sorte sehr ähnlich, auf Gleichheit weiter zu prüfen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



258. *Kapuzinerapfel von Tournay* (Ill. H.) fast 0††, Dec. bis April.

Diel XXVII, p. 45. — Illustr. Handb. IV, p. 75. — Capucine de Tournay (Thomas' Guide, p. 132).

Gestalt 77:54—55, häufig grösser (85:70—73, Illustr. Handb.), bald flachrund, bald abgest. flachrund kegelf., nicht oder wenig stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, ziemlich schmal gespitzt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen breit und ziemlich gleichmässig über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. etwas kantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., meist braun, fast kahl. Höhle tief, weit, etwas faltig, zart berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. bald kaum merklich, bald deutlich leicht punktirt, zuweilen etwas streifig geröthet. Punkte sparsam, sehr fein. Anflüge von Rost selten. Kleine Baumflecke häufiger. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 45:32, zwiebelf. Kammern 12:19, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, meistens wenig geöffnet. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, meistens kurz eiförmig, kurz gespitzt, hellbraun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden über mittelständ., oft im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, erst etwas fest, später markig, locker, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Peters-Neuschottland bei Langfuhr (West-Preussen).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Ordnung.

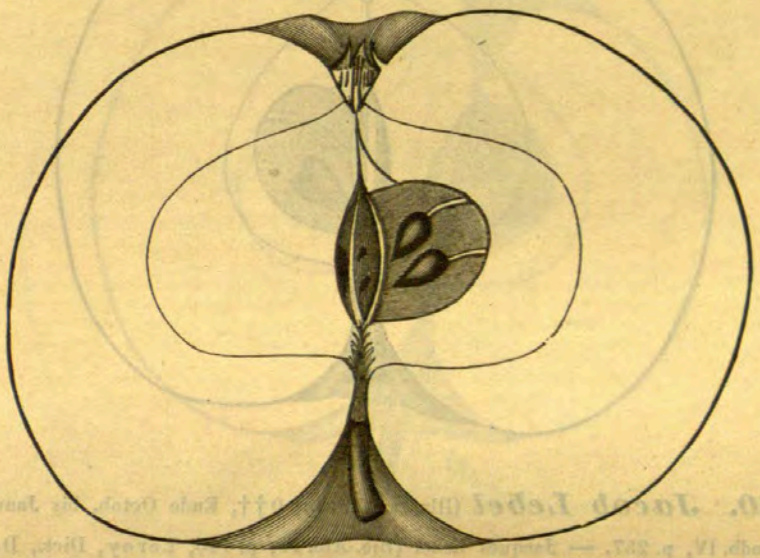
Gestreifte Ramboure.

Die Frucht ist sonnenwärts geröthet, deutlich dunkler gestreift.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund, nicht oder wenig stielbauchig.



259. *Lothringer Rambour* (Illustr. Handb.) ††, Ende Septbr. bis Novemb.

Diel I, p. 93. — Illustr. Handb. IV, p. 85. — Rambour d'été (Leroy, Dict.), Rambour franc (Thomas' Guide, p. 117). — Summer Rambo (Downing).

Gestalt 87:60—63, oft weit grösser (112:82—86, Illustr. Handb.), flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, meist grünlich, locker behaart. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, weit, zwischen breit und etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm l., grünlich und bräunlich, wenig behaart. Höhle tief, weit, flachfaltig, hellgrünlichbraun berostet.

Schale fein, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, sonnenw. oft weithin, namentlich um die Stielwölb. hellcarmoisin überlaufen und punktirt, dunkler, breit gestreift. Punkte sparsam, fein, theils gelblichbraun, theils nur Dupfen. Geruch merklich.

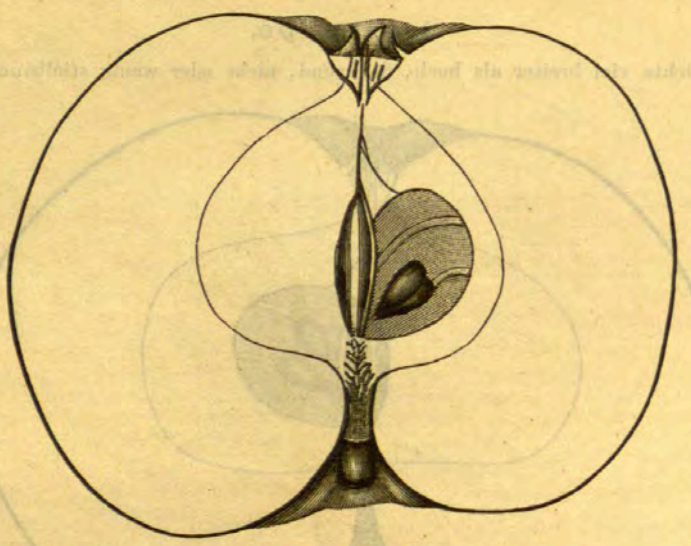
Kernhaus 51:31, breit zwiebelf. Kammern 12:17, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. meistens noch stärker abgestumpft, selbst flach abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne meist zu 2, mittelgr., eiförmig, gespitzt, braun, zum Theil unvollkommen, oft nur angedeutet.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde locker, in d. Theilung dicht, wollig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weisslich, etwas grob, meistens ziemlich locker, saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend, fast ausschliesslich, doch nicht scharf weinig, kaum etwas süss.

Die Früchte erhielt ich aus Meissen ohne Angabe des Ausstellers.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



260. *Jacob Lebel* (Illustr. Handb.) 0††, Ende Octob. bis Januar.

Illustr. Handb. IV, p. 257. — Jacques Lebel (Bio. Alb. IV, p. 145, Leroy, Dict., Downing).

Gestalt 77:57—61, häufig grösser (86:60—66, Illustr. Handb., 108:74—94, Leroy), flachrund, meistens mittelbauch. Hälften bei grossen Früchten sehr, bei kleinen Früchten etwas ungleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, weit, zwischen breiten, ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, dick, oft nur 5 mm l. oder wenig länger, grünlich und hellbraun, wenig flaumig. Höhle mässig tief, weit, faltig, rauh berostet.

Schale geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. etwas goldiger oder schwach roth angelaufen, bald deutlich, doch sparsam, bald kaum merklich dunkler gestreift. Punkte vereinzelt, sehr fein, oft nur Dupfen. Anflüge von Rost selten. Geruch recht merklich.

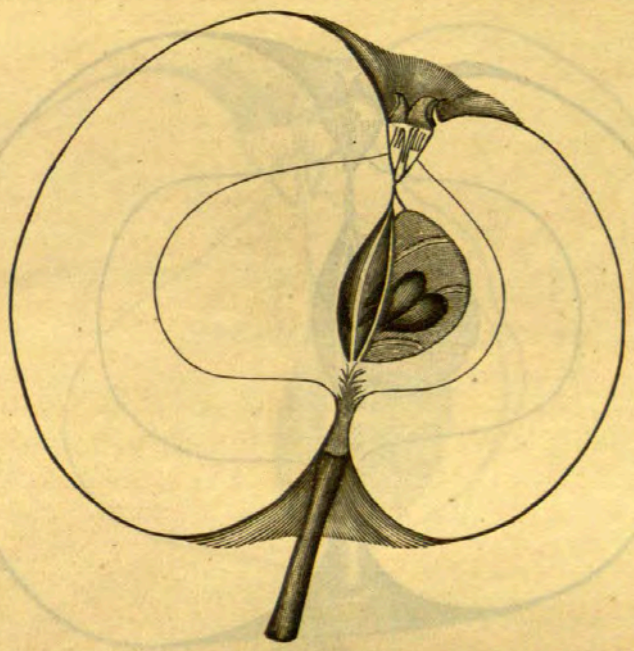
Kernhaus 35:35, eizwiebelf. Kammern 11:17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgr., länglich eiförmig, lang gespitzt, kaffeebraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, markig, saftig, nicht merklich gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, ziemlich süss.

Die Früchte erhielt ich von Vieweg-Braunschweig, Reis von Oberdieck, Lencer-Bittstädt bei Arnstadt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



261. *Grosser Apfel aus der Berberei* (Ill. H., E.-B.) 0††, Nov. bis Feb.
Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 15. — Gros-Barbarie blanc (Leroy, Dict.).

Gestalt 72:50—62, meistens grösser (89:68—70, Illustr. Handb., E.-B. — 99:71—77, Leroy, Dict.), stark abgest. rundlich bis flachrund, nicht oder wenig stielbauch. Hälften bald nur etwas, bald sehr verschieden.

Kelch halb offen bis fast offen, meist grün, langwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, zwischen starken, breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, bis an 23 mm l., meistens kürzer, grün und braun, locker behaart. Höhle ziemlich tief, mässig bis mittelweit, etwas faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, nicht merklich geröthet, doch nach Illustr. Handb., E.-B., sonnenw. roth gestreift und punktirt. Punkte sparsam, fein, braun oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

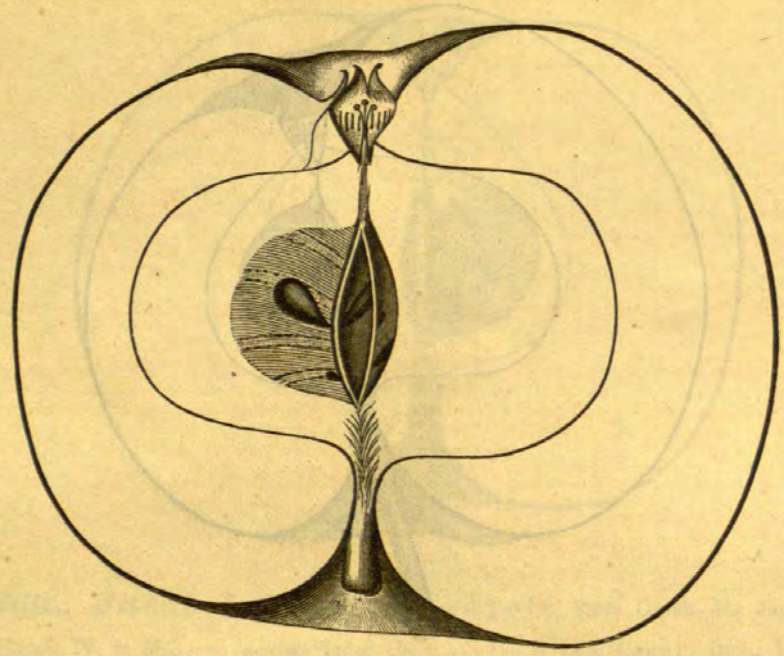
Kernhaus 40:28, flachrund zwiebelf. Kammern 10:15, an beiden Enden gleich spitz, oder kelchw. unbedeutend und kurz abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, ziemlich fein bis halbfein, erst fest, später markig, saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend, ganz angenehm weinig, ziemlich süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



262. *Aplerbecker Rambour* (Eng.) 0††, Novemb. bis Ende Febr.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1886, p. 37.

Gestalt 89:64—71, flachrund, mittelbauch. Hälften ungleich.

Kelch geschlossen, selten fast halb offen, meist gelblichgrün, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, ziemlich kurz, braun, locker wollig. Höhle mässig tief, weit, fast eben, zart, bräunlich berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. punktirt geröthet oder fast carmoisin überzogen, kurz dunkler roth, zuweilen weithin gestreift. Punkte sparsam, fein, braun. Welkt nicht. Geruch stark.

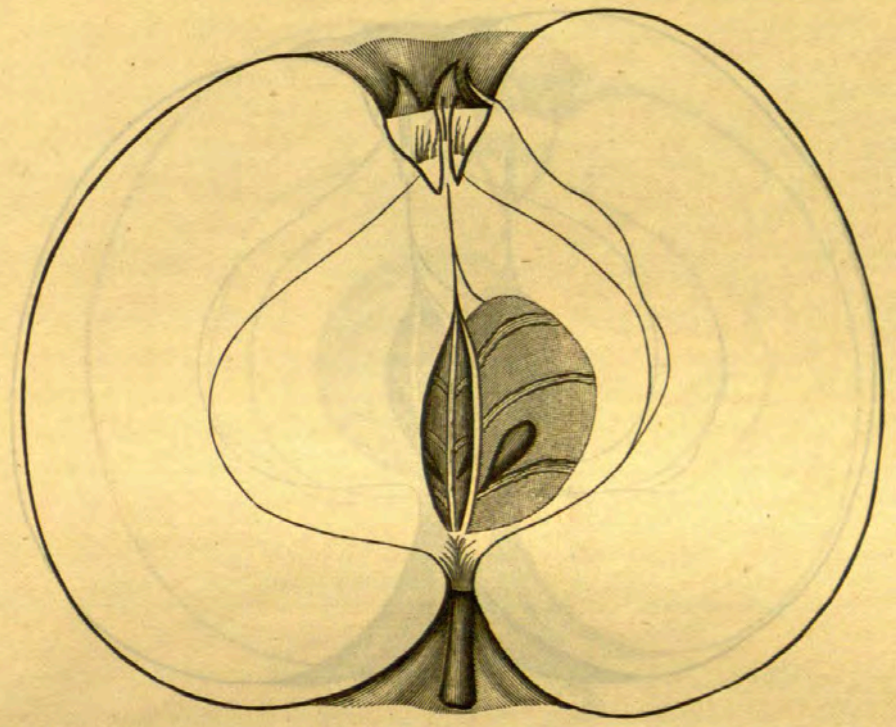
Kernhaus 56:36, flachrund. Kammern 12:20, stilw. stumpf gespitzt, kelchw. etwas schmaler, schwach abgest. zugespitzt, zerrissen, mässig geräumig, offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2, kaum mittelgross, schmal eiförmig, gespitzt, braun, zum Theil unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung locker behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, mittelfein, locker, saftig, wenig gewürzt, vorwiegend weinig, sehr wenig süss.

Die Früchte bekam ich von Quast-Aplerbeck (Westphalen).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



263. *Grosser Schmantapfel* (Ill. H.) ††, Anf. Decemb. bis Februar.

Diel VI, p. 77. — Illustr. Handb. IV, p. 87.

Gestalt 100:77—82 (90:65—70, Illustr. Handb.), stark abgest. rundlich bis flachrund, wenig stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, gross, grünlich, kurzwollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen breiten, sehr flach über die Frucht laufenden, bei kleinen Früchten wenig auffälligen Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 13 mm l., bräunlich, locker bewollt. Höhle mitteltief, mittelweit, wenig faltig, berostet.

Schale geschmeidig, fast etwas fettig, hellgelblichgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. roth angelaufen, dunkler carmoisin gestreift und geflammt. Punkte ziemlich sparsam, meist fein, braun, oft etwas hell umflossen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

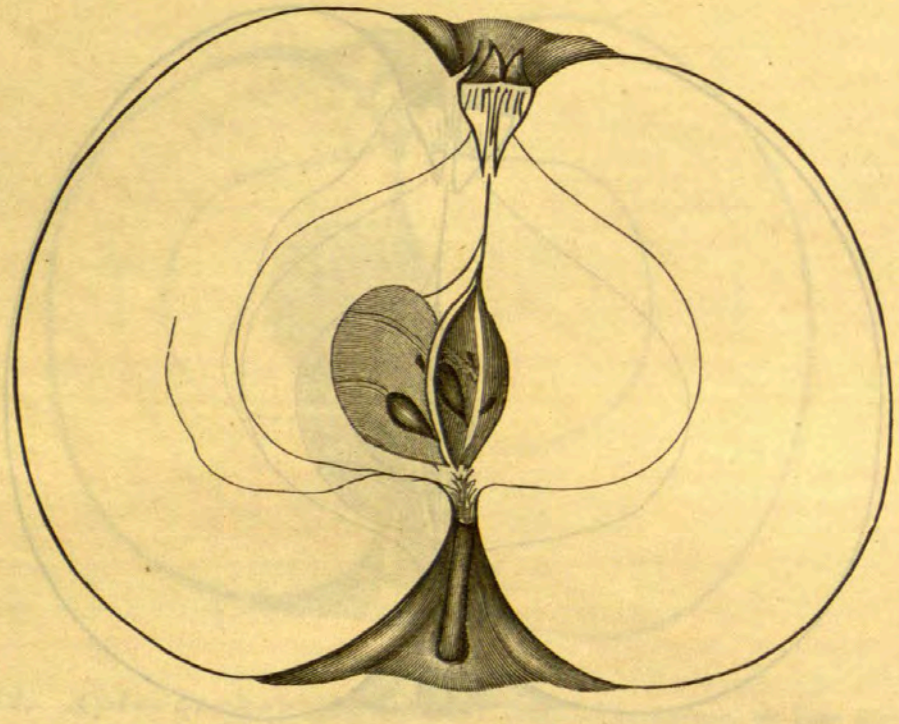
Kernhaus 51:45, rundlich. Kammern 14:27, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, flach, meistens nicht weit offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne meistens zu 1, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, alle oder meistens unvollkommen.

Kelchhöhle stumpfkegel- bis etwas kegeltrichterf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, dicht, etwas filzig behaart. Staubfäden etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, etwas grob bis halb fein, markig, saftvoll, kaum merklich gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, die Sorte war von Dr. Lucas bestimmt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



264. *Dunchapfel* (Eng.) ††!, Ende November bis März.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1886, p. 3.

Gestalt 100:73—79, flachrund, etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften ungleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, mässig breit, grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend oder sehr wenig getrennt, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen breiten, flach und etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick bis dick, bis an 17 mm l., oft kürzer, grünlich und bräunlich, etwas behaart. Höhle tief, weit, faltig, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, gelblichgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. fein punktirt röthlich angelaufen, dunkler carmoisin breit gestreift. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

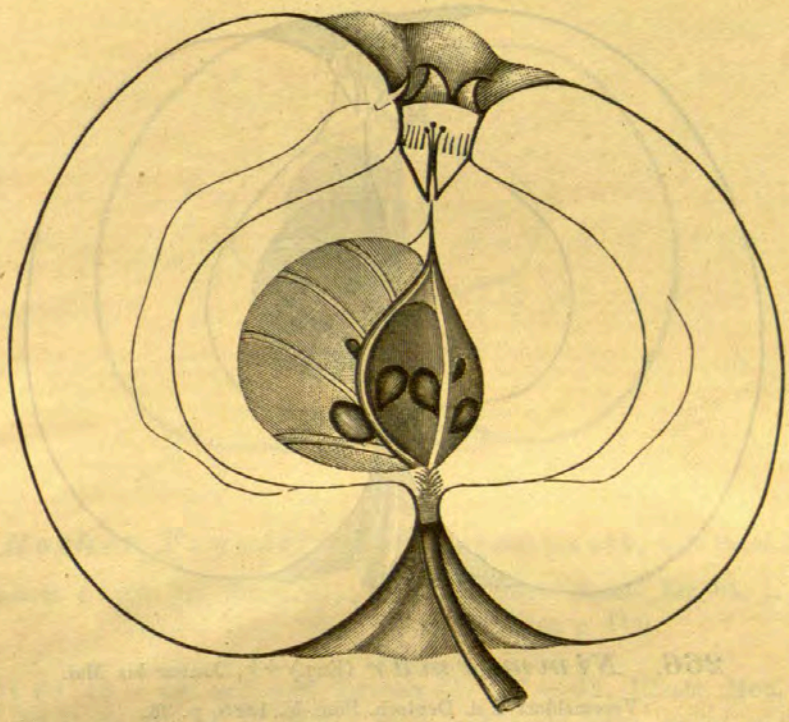
Kernhaus 53:41, zwiebelf. Kammern 12:21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, offen. Achsenh. meistens breit. Kerne zu zwei, unter mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen oder nur angedeutet.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht bewollt. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, halb fein, markig, saftig, nicht gewürzt, fast etwas herbe, vorherrschend, kräftig weinig, recht wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



265. *Rheinischer Winter-Rambour* (Illustr. Handb.) ††, Ende December bis Ende März.

Illustr. Handb. I, p. 455. — Rheinischer gestreifter Winter-Rambour (Diel XX, p. 78).

Gestalt 92 : 66 — 76 (90 : 65 — 66, Illustr. Handb.), flachrund, mittelbauch. Stielwölb. nicht oder wenig breiter als die Kelchw. Hälften ungleich.

Kelch halb offen, zieml. gross, meist grünlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen ziemlich starken, breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. kantig.

Stiel holzig, mitteldick, an 22 mm l., auch weit kürzer, grünlich und braun, flaumig. Höhle tief, weit, faltig, wenig und zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. etwas trüb blutroth überzogen, schattenw. weithin, oft fast ringsum heller geröthet, reichl., wenigstens schattenw. sehr deutl. dunkler gestreift. Punkte sparsam, sonnenw. reichlicher als helle Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch zieml. stark.

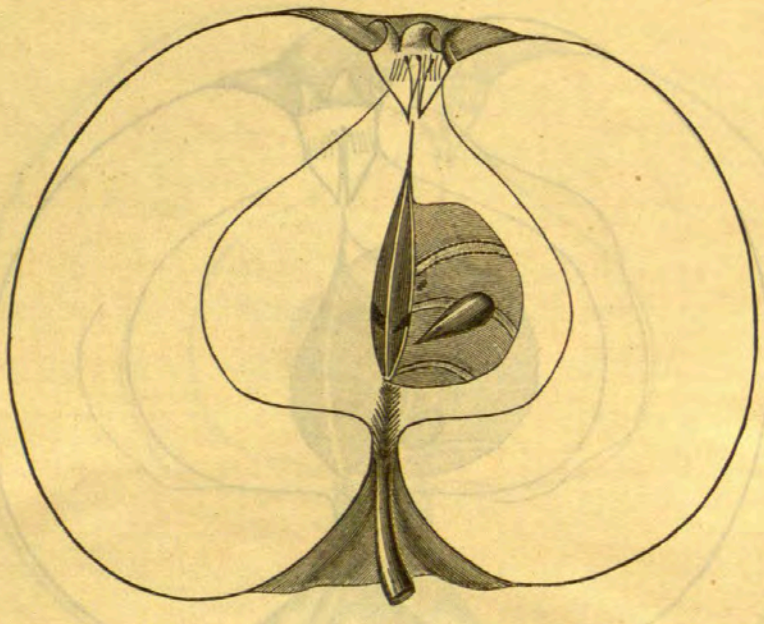
Kernhaus 55 : 40, zwiebelf. Kammern 15 : 26, an beiden Enden spitz, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, weit offen. Achsenh. recht breit. Kerne zu 1 bis 2, klein bis fast mittelgross, theils vollkommen, theils nur angelegt, kurz eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle breiter, oft etwas eckiger Kegel (nach Illustr. Handb. häufig langer, spitzer Kegel), $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fast weisslich, ziemlich grob oder halbfein, etwas fest, später markig, saftig, nicht gewürzt, mässig weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Frucht erhielt ich von Goethe-Geisenheim a. Rhein.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



266. *Nimmermür* (Eng.) ††, Januar bis Mai.

Vereinsblatt f. d. Deutsch. Pom.-V. 1885, p. 36.

Gestalt 87:64 — 68, flachrund, sehr wenig stielbauch. Hälften etwas verschieden.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist grün, wollig. Blättchen breit, am Grunde wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. zieml. flach, weit, zwischen breiten, flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., hellbraun, wenig flaumig. Höhle tief, weit, etwas faltig, nicht oder nur zart berostet.

Schale geschmeidig, grün, später gelblichgrün, sonnenw. carmoisin geröthet, dunkler, reichlich und breit gestreift. Punkte sparsam, fein bis mitteldick, bräunlich, wenig auffallend. Welkt nicht. Geruch schwach.

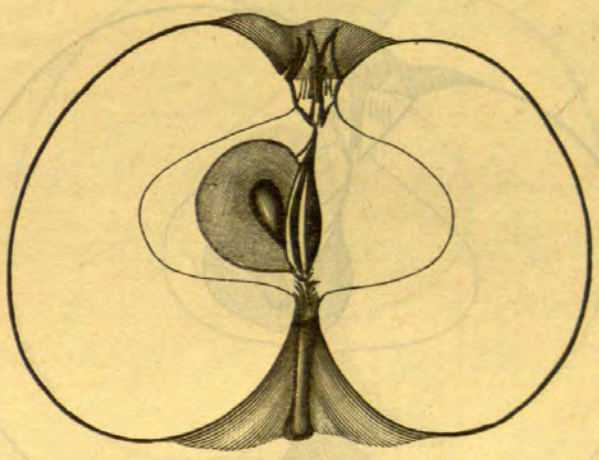
Kernhaus 42:37, zwiebelf. Kammern 13:21, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. etwas abgest., zerrissen, ziemlich flach, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, länglich eiförmig, lang und scharf gespitzt, braun, zum Theil nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde sparsam, in der Theilung reichlicher behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrünlichweiss, etwas grob, fest, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, ziemlich stark weinig, sehr wenig süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Hermes-Schloss Dyck bei Glehn (Regbz. Düsseldorf).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



267. *Rother Pogatschapfel* (Belke) fast 0††, Ende Decbr. bis Juni.

Illustr. Mon.-H. f. Obst- und Weinb. 1871, p. 164. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 161. — Pogatsch rouge d'hiver (Thomas' Guide, p. 140).

Gestalt 68:46 — 49, meistens grösser (87:56 — 63, Illustr. Mon.-H. — 80:56 — 58, Illustr. H., E.-B.), flachrund, nicht oder wenig stielbauch. Hälften bald wenig, bald sehr ungleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, weit, zwischen breiten, etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. etwas kantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 13 mm l., grün und braun, flaumig. Höhle tief, mässig weit, faltig, zart berostet.

Schale geschmeidig, fast fettig, etwas glänzend, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. etwas trüb carmoisinroth überzogen, lebhafter roth, deutlich, doch nicht sehr auffallend gestreift. Punkte sparsam, fein, braun. Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr deutlich.

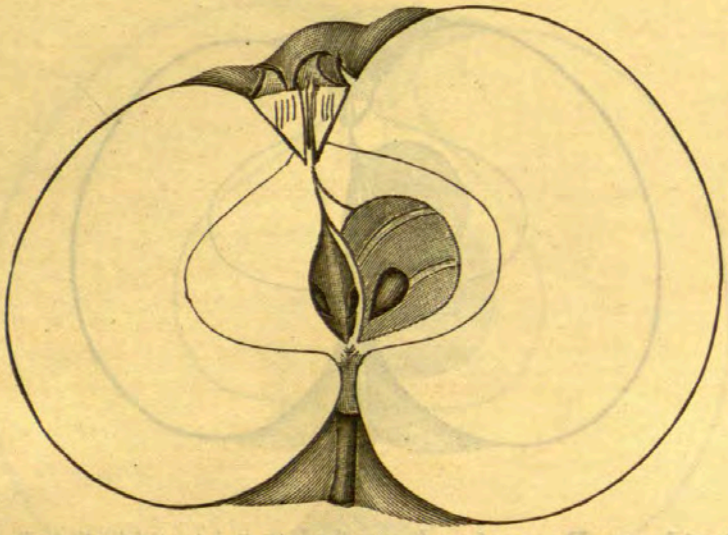
Kernhaus 36:21, flachrund zwiebelf. Kammern 11:15, stielw. stumpf gespizt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 1, mittelgross, eiförmig, gespitzt, dunkelkaffeebraun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., Eintrittsstelle der Gefässbündel oft eckig ausgebuchtet, $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, starkflaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, halbfein, erst etwas fest, später zieml. locker, nicht gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



268. *Grünling von Yorkshire* (Ill. H.) †† fast 0, Januar bis Juni.

Diel, syst. Verz., 2. Forts., Nr. 523. — Illustr. Handb. IV, p. 215. — Yorkshire Greening (Hogg, p. 213). — Downing?

Gestalt 82:50 — 60 (73:48 — 56, Illustr. Handb.), flachrund, etwas stielbauchig. Hälften sehr ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, gross, meist braun, etwas wollig. Blättchen breit, am Grunde sich meistens nicht berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht oder etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, weit, zwischen starken, breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 11 mm l., braun, behaart. Höhle mitteltief, weit, eben oder wenig faltig, etwas berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, matt glänzend, grün, später heller grün bis gelblichgrün, selbst grünlichgelb, sonnenw. schwach, trübroth angeflogen, dunkler roth, ziemlich reichlich, lang gestreift. Punkte sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

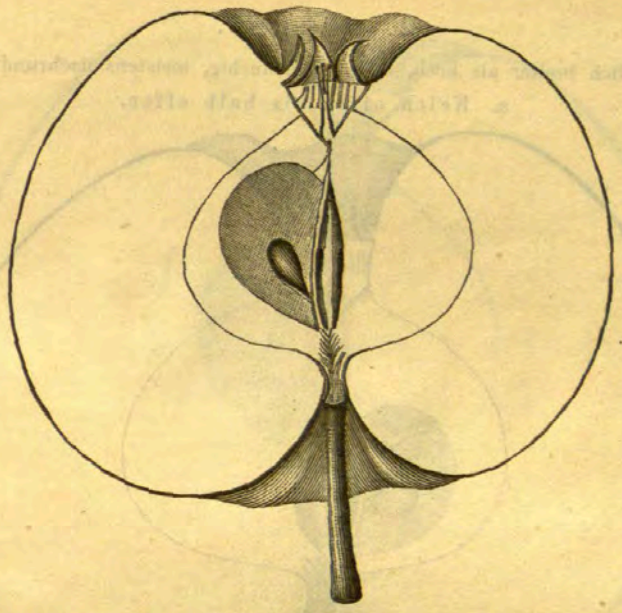
Kernhaus 36:25, flachrund zwiebelf. Kammern 12:16, stielw. gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, oft fast glattwandig, geräumig, ungleich offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 1, mittelgross, eiförm., gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, fast $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichgrün, halbfein, markig, saftig, zuweilen etwas stippig, nicht merklich gewürzt, ausschliesslich, kräftig, doch nicht scharf weinsäuerlich, nicht süss.

Die Früchte erhielt ich von Koopmann-Wildpark bei Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



269. *Götterapfel* (Illustr. Handb.), fast O†††, Januar bis Juni.

Illustr. Handb. IV, p. 83. Dominiska (Leroy, Dict.).

Gestalt 70:52 — 57, oft grösser (74:55, Illustr. Handb., — 80:59 — 61, Leroy), stark abgestumpft rundlich bis flachrund, mittelbauchig. Hälften wenig verschieden.

Kelch meistens halb offen, meist grünlich, sehr wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, ausgeschweift, zwischen ziemlich starken, breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick, bis an 23 mm l., oft weit kürzer, grün und bräunlich, locker behaart. Höhle mitteltief, zieml. weit, faltig, selten mit Fleischwulst, zimmtfarbig berostet.

Schale geschmeidig, selbst etwas fettig und glänzend, grün, später gelblichgrün bis hellgelb, sonnenw. häufig trübroth angelaufen, dunkler, deutlich, doch nicht stark gestreift. Punkte sparsam, fein, theils hellbräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

Kernhaus 34:29, flachrund eiförmig bis zwiebelförm. Kammern 11:19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, häufig unvollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, nur in der Theilung schwach behaart. Staubfäden mittel- oder wenig über mittelständig.

Fleisch hellgrünlich bis hellgelblichweiss, halbfein, etwas fest bis markig, saftig, wenig gewürzt, fast nur, doch nicht scharf weinig, wenig süss. Soll in wärmeren Gegenden weit edler werden.

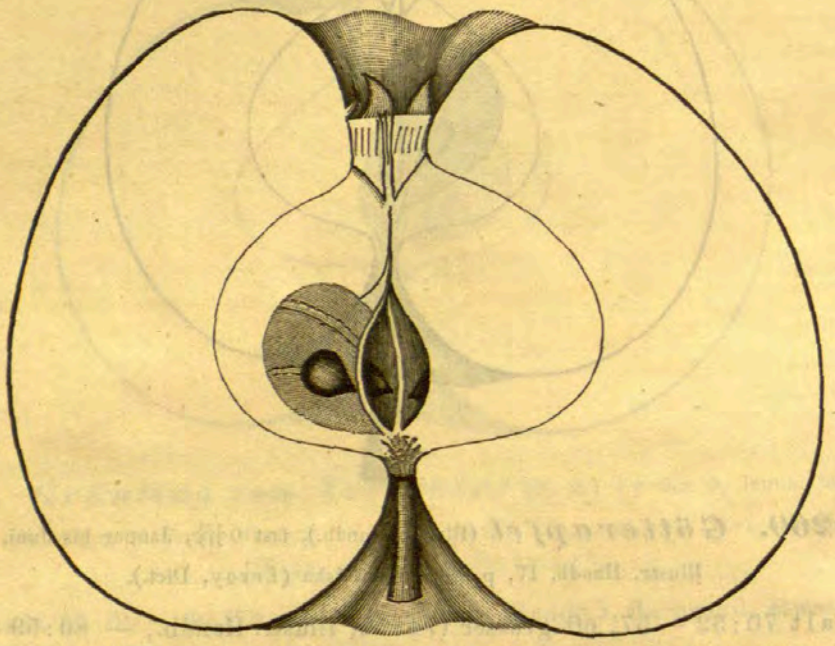
Die Früchte erhielt ich von Hubert Müller-Langsur (Regbz. Trier).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch, etwas stielbauchig, meistens flachrund kegelförmig.

a. Kelch offen bis halb offen.



270. *Cox's Pomona* (Illustr. Handb., E.-B.) O††, October bis November.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 163. — Hogg-Downing-Leroy, Dict.

Gestalt 94 : 71 — 73, abgest. flachrund kegelf., stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch offen, grünl., wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde getrennt, kurz, aufrecht. Einsenk. tief, meistens etwas enge, zwischen starken, breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, meistens mitteldick, an 13 mm l., braun und grün, flaumig. Höhle tief, weit, faltig, berostet.

Schale geschmeidig, etwas glänzend, grünl., später grünlichgelb, sonnenw. leicht punktirt geröthet, oft weithin, doch nicht sehr reichlich dunkler carmoisin gestreift. Dupfen zahlreich, fein. Geruch nicht stark.

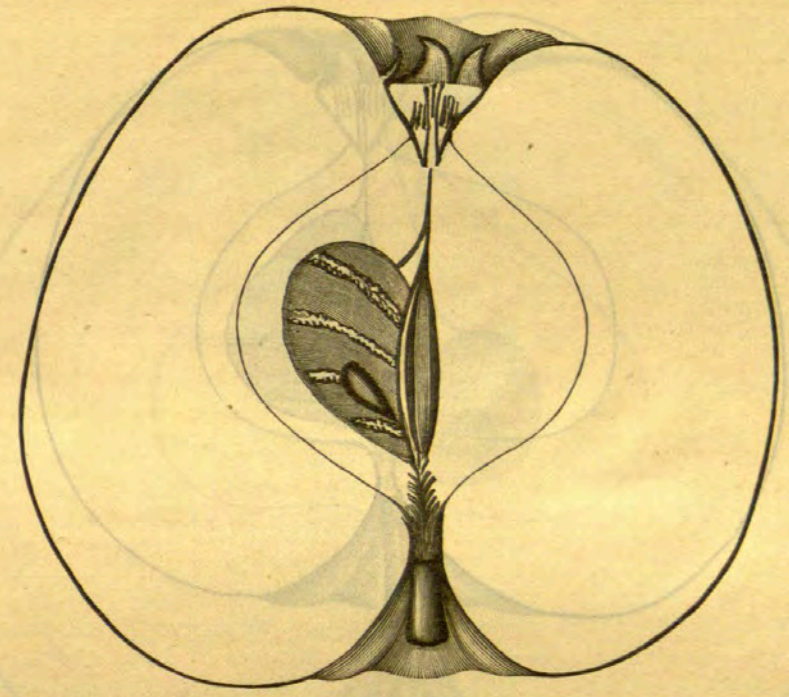
Kernhaus 44 : 32, flachr. zwiebelf. Kammern 11 : 16, stielw. spitz, kelchw. breiter, abgerundet, selten nur abgest., fast glattwandig oder wenig zerrissen, geräumig, meistens weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, gross, rund eiförmig, kurz gespitzt, braun, meistens vollkommen.

Kelchhöhle kegelförm., an der Einmündung der Gefässbündel oft eckig ausgebuchtet, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, kaum in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden zuweilen etwas unter mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblich bis gelblichweiss, halbfein, mürbe, etwas locker, recht saftig, kaum merklich gewürzt, vorherrschend, doch mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck, Griepenkerl-Braunschweig, Lauche-Potsdam, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



271. *Lady Hennicker* (Eng.) fast ††, November bis December.

Gestalt 87:75 — 80, abgestumpft rundlich eiförmig, etwas stielbauchig. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch halb offen bis offen, gross, grün und braun, wenig wollig. Blättchen breit, doch am Grunde meistens getrennt, kurz, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen starken, breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt etwas kantig.

Stiel holzig, dick, etwa 10 mm l., grün und braun, schwach flaumig. Höhle tief, ziemlich weit, faltig, berostet.

Schale glatt, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. leicht punktirt geröthet, ziemlich weit hin, doch nicht sehr auffällig gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, braun. Welkt nicht. Geruch unmerklich.

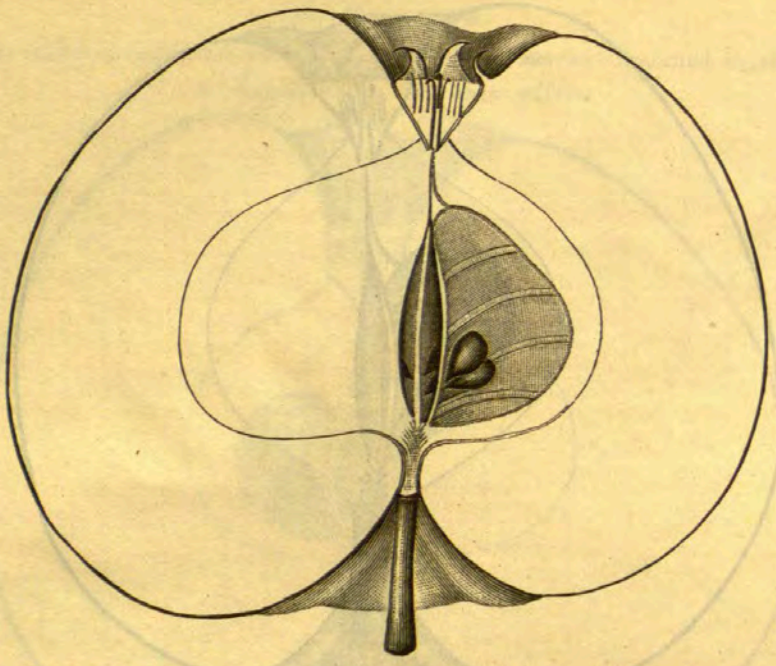
Kernhaus 39:42, eirund. Kammern 14:26, stielw. spitz, kelchw. breiter, abgerundet, zerrissen, flach, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1, ziemlich klein, lang eiförmig, lang gespitzt, hellbraun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis fast kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung wollig. Staubfäden unter mittelständig, oft im untern Drittel.

Fleisch grüngelblichweiss, etwas grob, ziemlich fest, genügend saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend, wenn auch nicht scharf weinig, kaum etwas süss.

Die Frucht erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Bayer-Herrenhausen. Eine Beschreibung kenne ich nicht.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



272. *Schöner von Wilshire* (Ill. H., E.-B.) 0††, November bis December.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 271.

Gestalt 88:65 — 70, abgestumpft flachrund kegelförm., etwas stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch halb offen bis offen, ziemlich gross, grün und braun, mässig bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen breiten, flach und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt etwas flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 19 mm l. oder kürzer, grün und bräunlich, meistens wollig. Höhle tief, weit, faltig, zart bräunlichgrün berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. etwas goldig, leicht punktirt geröthet, meistens deutlich, doch nicht stark dunkler gestreift und geflammt. Punkte sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

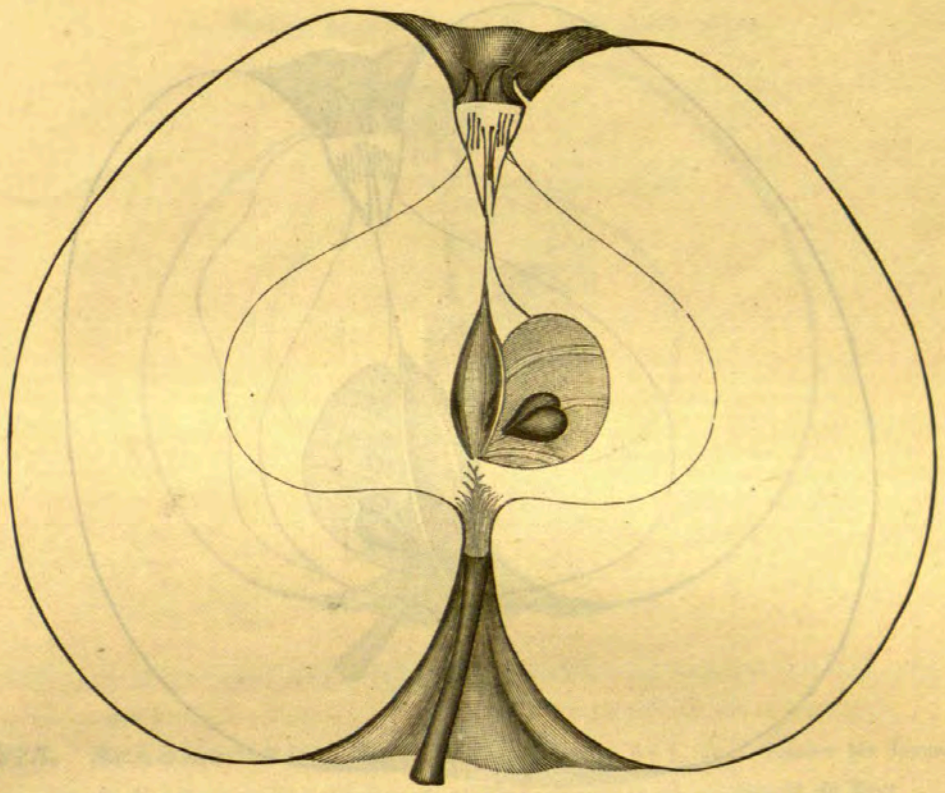
Kernhaus 48:35, zwiebelf. Kammern 15:25, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. zugespitzt, doch meistens kurz abgerundet, zerrissen, mittelgeräumig, offen. Achsenh. bald ziemlich schmal, bald fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mässig gross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kaum in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, halbfein, erst ziemlich fest, später markig oder brüchig, saftig, nicht merklich gewürzt, weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



273. *Kaiser Alexander* (Ill. H.) 0††, Ende October bis Anfang Januar.

Illustr. Handb. I, p. 109. — Kaiser Alexander von Russland (Diel XXIII, p. 65). — Grand Alexandre (Leroy, Dict.). — Alexander (Downing).

Gestalt 108:85—89, auch etwas kleiner, flachrund kegelf., sehr stielbauchig. Hälften nicht viel verschieden.

Kelch halb offen bis fast offen, grünlich und braun, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung tief, etwas enge, zwischen breiten, sehr flach, doch meistens noch merklich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt meistens fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 27 mm lang, auch etwas kürzer, braun, etwas flaumig. Höhle sehr tief, ziemlich weit, meistens faltig, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenwärts oft weithin meistens nur punktirt geröthet, dunkler carmoisin kurz und breit gestreift und geflammt. Punkte sparsam, fein, braun. Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr merklich.

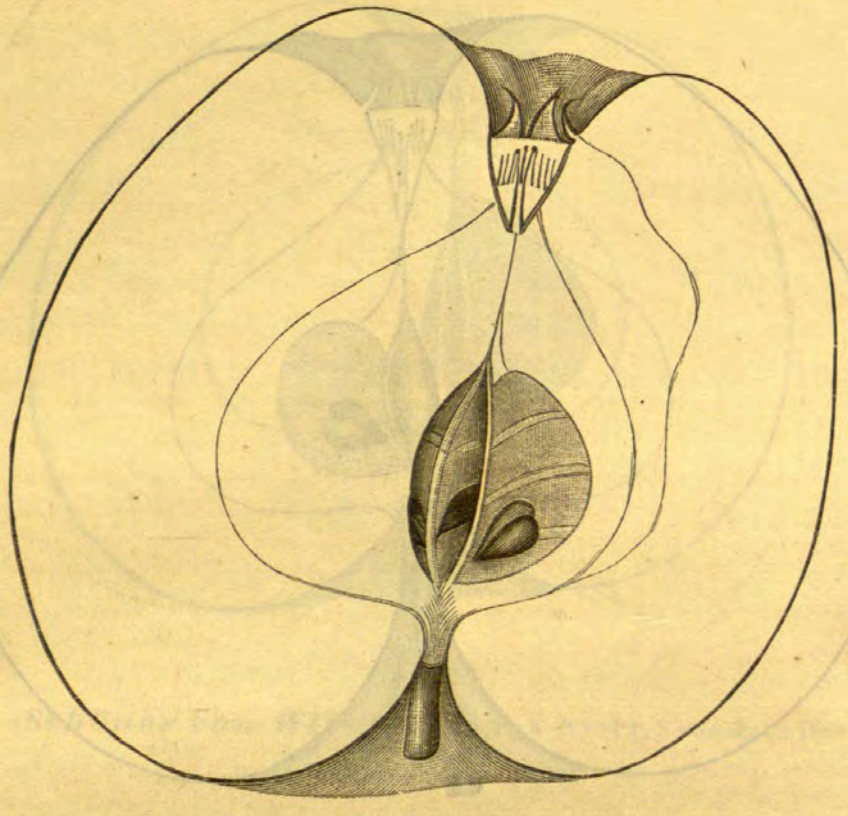
Kernhaus 57:39, zwiebelf. Kammern 12:18, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. stark abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, mässig weit offen. Achsenhöhle ziemlich breit. Kerne zu 2, unter mittelgross, meistens vollkommen, kurz eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., ½ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang bis fast lang verwachsen, nur in der Theilung deutlich behaart. Staubfäden mittel- oder wenig unter mittelständig.

Fleisch weisslich, halbfein, locker, mürbe, saftig, schwach gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hohm-Gelnhausen bei Hanau, Verein f. Pomol.-Meiningen, Junker-Lich (Hessen), Lauche-Potsdam, Kolbe-Langwarden (Oldenburg).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



274. *Gestreifter Beaufin* (Lucas) 0††, November bis Februar.

Illustr. Mon.-H. f. Pom., 1865, p. 65. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 33. — Striped Beaufin (Lindley-Downing). — Beaufin strié (Leroy, Dict.).

Gestalt 93:81—90 (98:81—83, Illustr. Handb., Erg.-Bd.), abgest. rundlich ei- bis kegelf., etwas stielbauch. Hälften meistens deutlich, oft sehr ungleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grünlich, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde meistens etwas getrennt, ziemlich lang, aufrecht. Einsenkung tief, etwas enge bis mittelweit, zwischen breiten, flach und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, bräunlich und grün, wenig behaart. Höhle ziemlich tief und weit, fast eben, berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grün, später grünlichgelb, fast gelb, sonnenwärts punktirt geröthet, dunkler, breit, nicht sehr auffallend gestreift. Punkte sparsam, fein, braun. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 47:48, ei- bis zwiebelf. Kammern 12:25, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, zerrissen, mittelgeräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, bald länglich, bald kurz eiförmig, gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

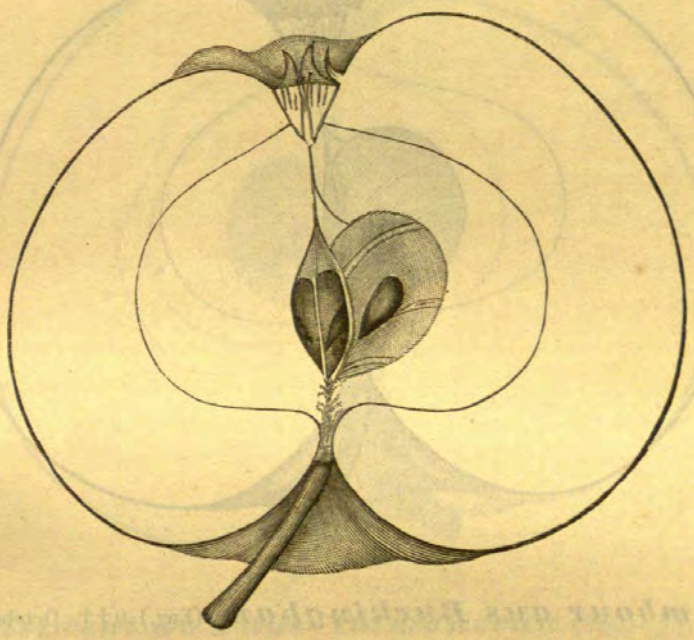
Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden mittel- bis etwas über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, etwas grob bis halbfein, markig bis mürbe, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, nicht scharf weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Palandt-Hildesheim, Landes-Baumschule-Braunschweig, Koopmann-Wildpark bei Potsdam.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



275. *Schöner aus Kent* (Illustr. Handb.) 0††, Ende October bis Januar.

Illustr. Handb. I, p. 113. — Beauty of Kent (Downing). — Beauté de Kent (Leroy, Dict.).

Gestalt 79:57—63, auch grösser (89:70—75, Illustr. Handb.), abgest. flachrund kegelf., etwas stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, ziemlich klein, grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mässig tief, mittelweit, zwischen breiten, ungleichmässig, flach doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, fast mitteldick, bis an 23 mm lang, grünlich und braun, etwas behaart. Höhle mitteltief, weit, flach faltig, oft ziemlich eben, berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, gelblichgrün, später gelb, sonnenwärts etwas goldiger, fein punktirt roth angelaufen, dunkler carmoisin, sparsam und kurz gestreift. Punkte vereinzelt, fein, braun. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

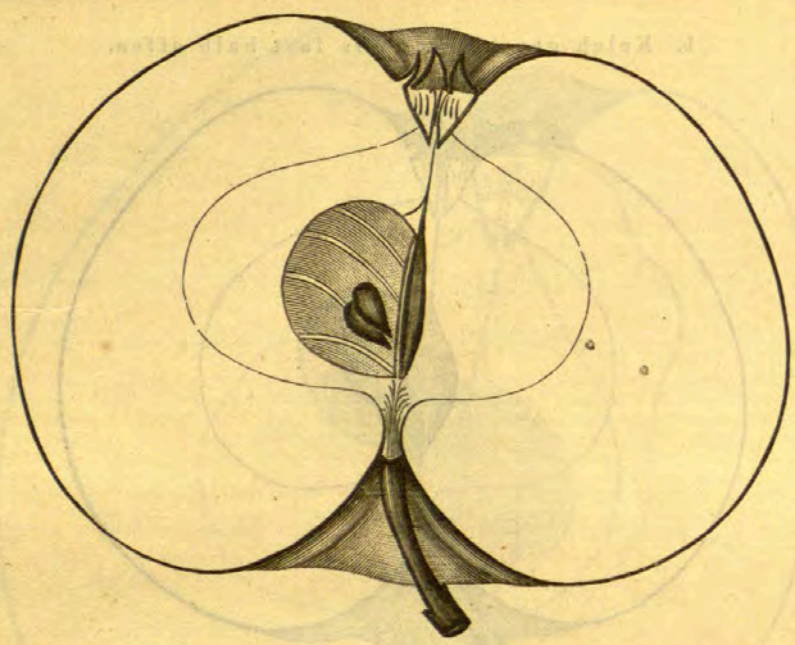
Kernhaus 48:35, flachrund zwiebelf. Kammern 12:19, stielwärts spitz, kelchw. breiter, abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, offen, kelchw. zuweilen durch ein Häutchen verschlossen. Achsenhöhle ziemlich breit. Kerne meist zu 1, mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, meistens vollkommen, zuweilen nur angedeutet.

Kelchhöhle kegelf., kaum $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde wenig behaart, in d. Theilung wollig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, markig bis mürbe, nicht gewürzt, vorherrschend angenehm weinig, etwas süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, Landes-Baumschule-Braunschweig, Tunica-Lehndorf bei Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



276. *Rambour aus Buckingham* (Eng.) 0††, October bis Januar.

Buckingham mit den Synonymen Queen, Bachelor u. s. w. (Downing). — Bachelor (Leroy, Dict.). — Douciné (Thomas' Guide).

Gestalt 92:62—66, flachrund, etwas stielbauch. Stielwölbung breiter als die Kelchwölbung. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist grün, wollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, kurz bis mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, weit, zwischen flachen, flach, breit und etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig, oft fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 20 mm lang, grünlich und braun, flaumig, zuweilen knospig. Höhle tief, weit, faltig, bräunlichgrün, oft nur wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas fettig und glänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. leichter, röthlicher Anflug oder leicht punktirt geröthet, nicht reichlich, doch deutlich dunkler carmoisin, oft weithin gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch ziemlich schwach.

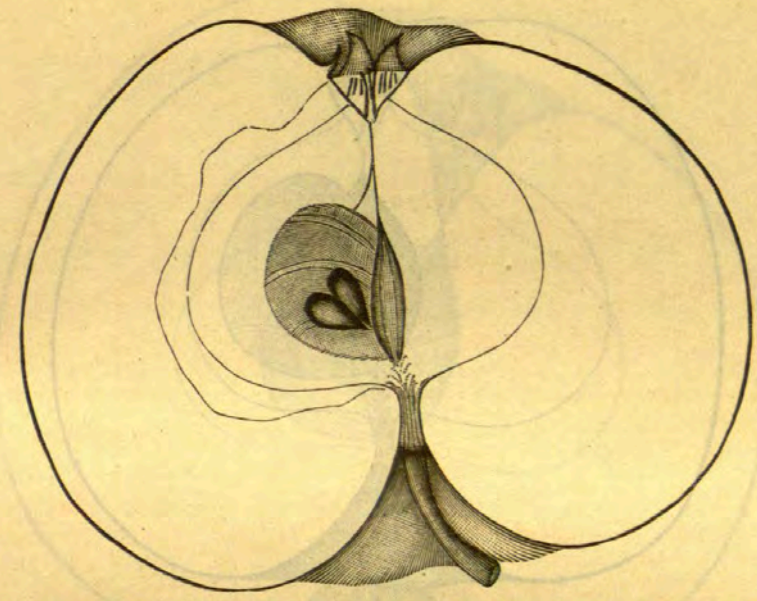
Kernhaus schwach bezeichnet 48:33, flachrund zwiebelf. Kammern 14:20, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter Kegel, etwa $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang oder lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fast weisslich, halbfein, markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend kräftig, doch nicht scharf weinig, recht wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig als Queen, Reis von Dickson et Son-Chester und von Transons frères-Orleans, ebenso von Lippold-Dresden als Douciné, Reis von Müllerklein-Karlstadt, Schlösser-Ehrenfeld bei Cöln als The Queen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



277. Präsident de Fays-Dumonceau (Eng.) 0††, Nov. bis Jan.

Président de Fays-Dumonceau (Annal. de Pomol. — Leroy, Dict. — Downing).

Gestalt 84:61—66, auch grösser (94:77—79, Leroy, Dict.), abgest. flachrund kegelf. Hälften bald sehr wenig, bald merklich verschieden.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün und braun, kurz wollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung meistens tief, mässig weit, zwischen nur flach und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 15 mm lang, meistens braun, wollig. Höhle tief, weit, wenig faltig, oft fast eben, nicht oder nur wenig und zart berostet.

Schale glatt, stellenweise, namentlich kelch- und sonnenw. zuweilen durch ein feines, kaum sichtbares Maschennetz fein rauh, grün, später grünlichgelb, selbst gelblich, sonnenw. nicht weithin punktirt geröthet, dunkler carmoisin, ziemlich sparsam gestreift. Selten heller Rost in unbedeutenden netzartigen Anflügen. Punkte sparsam, meistens fein, bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

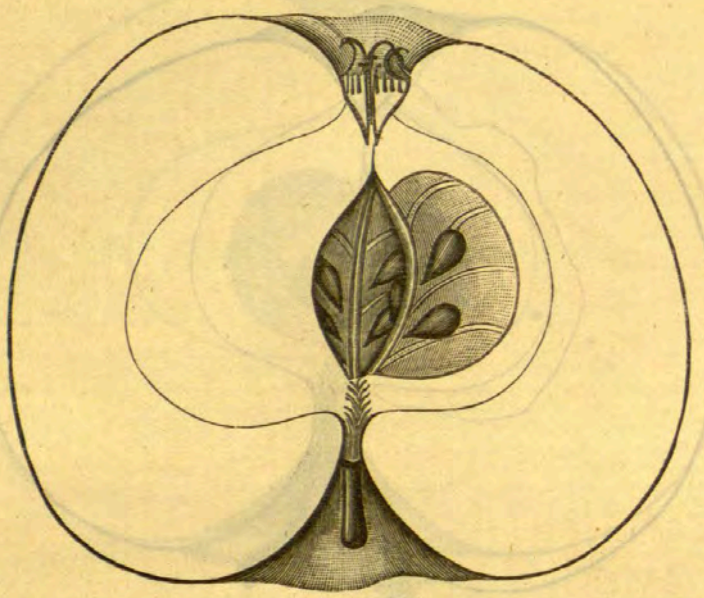
Kernhaus 42:33, zwiebelf. Kammern 12:19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, zuweilen ausgeblüht, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens, doch nicht immer, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf. bis kurz kegeltrichterf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch grüngelblichweiss bis grünlichweiss, halbfein, im Anfange etwas fest, später markig, brüchig, saftig, nicht deutlich gewürzt, vorherrschend weinig, genügend bis mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Engelbrecht-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



278. *Coinsky's gestreifter Rambour* (Eng.) 0††, Ende November bis Anfang Februar.

Als Coinsky's red Streak von Palandt erhalten.

Gestalt 80:64—67, oft weit grösser, abgestumpft flachrund kegelförmig, stielbauchig. Stielwölbung breiter als die Kelchwölbung. Hälften meistens ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, enge, fast eben, doch laufen flache Rippen ungleich über die Frucht. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, fast mitteldick, etwa 10 mm lang, schmutzig braun, fast kahl. Höhle tief, weit, wenig faltig, nicht oder sehr wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas fettig, glänzend, hellgelblichgrün bis hellgelb, sonnenw. carmoisin gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, mitteldick, braun. Welkt nicht. Geruch fehlt, oder ist sehr schwach.

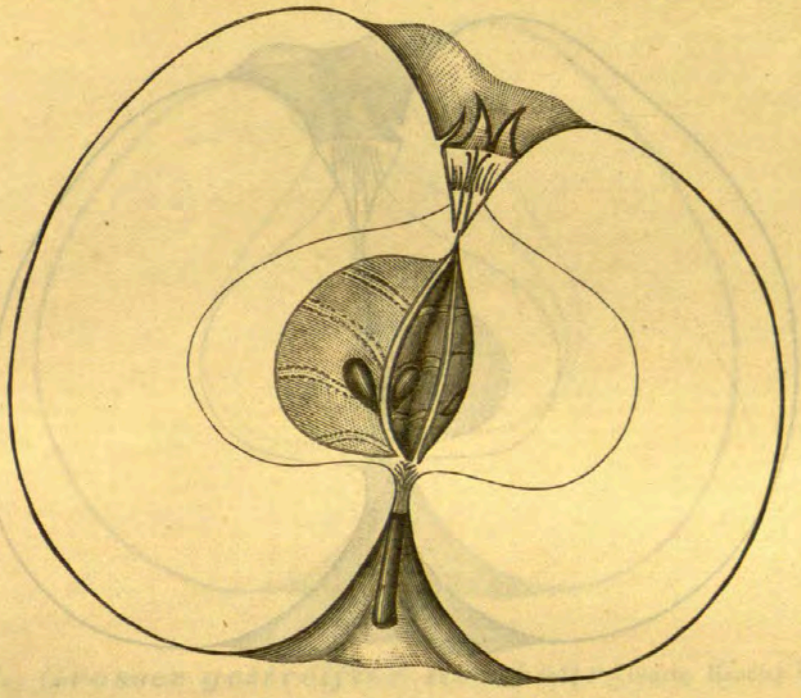
Kernhaus 50:35, zwiebelf. Kammern 13:25, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, fein zerrissen, mässig geräumig, weit offen. Achsenhöhle recht breit. Kerne zu 2 bis 4, klein, eiförmig, scharf gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis trichterförmig, etwa $^3/_5$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung flaumig. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fast weisslich, ziemlich fein, mürbe, saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend, doch mild und angenehm weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, welcher sie namentlich als eine Schaufrucht bezeichnet.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



279. *Kirke's schöner Rambour* (Ill. H.) ††, Novbr. bis Februar.

Diel XXVI, p. 52. — Illustr. Handb. IV, p. 453. — Kirke's Scarlet admirable (Turner). — Hollandbury (Downing, Leroy, Dict.).

Gestalt 93:65—77 (77:55—61, Illustr. Hdb.), flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften meistens recht ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung tief, mässig weit, zwischen starken, breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt kantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 13 mm l., grün und bräunlich, fast kahl. Höhle recht tief, weit, etwas faltig, nicht oder wenig und zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, nicht deutlich fettig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. und namentlich stielw. bald leicht, bald stärker carmoisin geröthet, nicht reichlich, doch deutlich carmoisin gestreift. Punkte mässig zahlreich, bräunlich, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

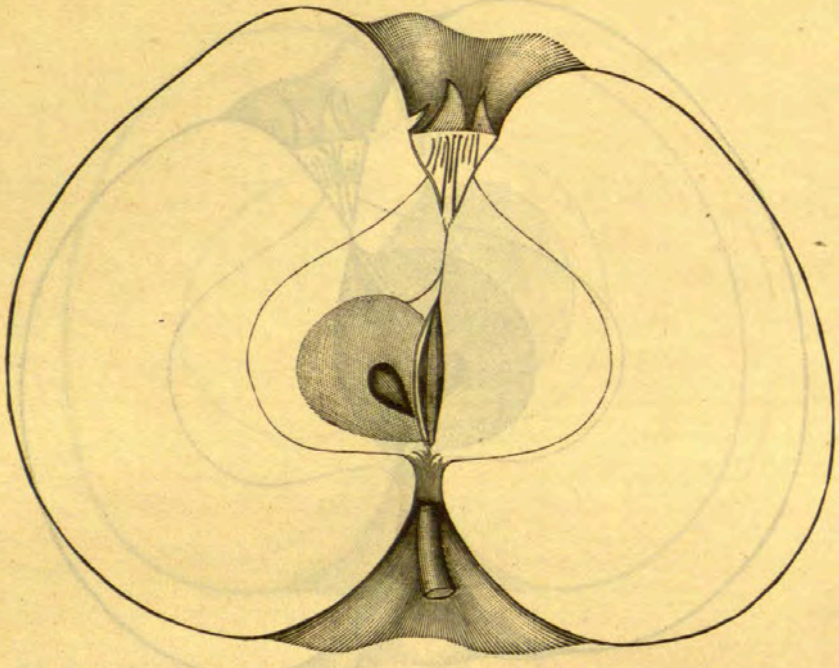
Kernhaus 54:32, breit, fast herzzwiebelf. Kammern 13:24, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. stärker, wenig abgestumpft zugespitzt, zerrissen, oft etwas ausgeblüht, mittelgeräumig, weit offen (nach Illustr. Handb. meistens geschlossen). Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkel kaffeebraun.

Kelchhöhle kegelf. bis nahe zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast kahl. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, halbfein, markig, saftig, nicht gewürzt, kräftig, ganz angenehm weinsäuerlich, nicht merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz, sie weichen von Diel und Illustr. Handb. etwas ab, können aber doch wohl als richtig benannt angesehen werden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



280. *Winter-Rambour* (Illustr. Handb.) ††, December bis April.

Diel III, p. 109. — Illustr. Handb. VIII, p. 229. — Rambour d'hiver (Duhamel und Leroy, Dict.).

Gestalt 95:66—73 (85:60—70, Illustr. Handb.; 100:82—85, Leroy), abgestumpft, bald mehr flachrund, bald mehr länglich kegelf., stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün und bräunlich, bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen starken, breit und ungleich bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick bis dick, etwa 10 mm lang, grün und braun, etwas behaart. Höhle tief, weit, etwas beulig, braun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. mehr oder weniger stark carmoisin, meistens nur punktirt geröthet, dunkler nicht sehr stark, doch deutlich gestreift. Punkte sparsam, oder mittelzahlreich, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

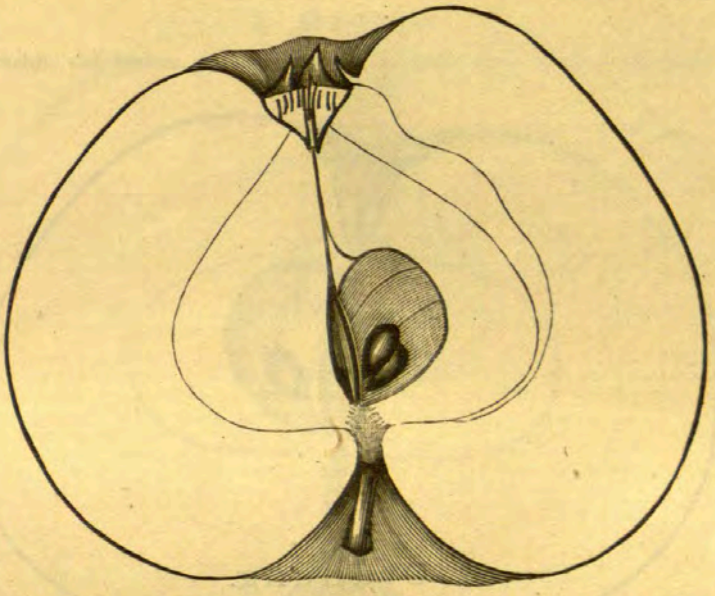
Kernhaus 41:33, zwiebelf. Kammern 13:16, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 1, mittelgr., eiförm., gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, etwas grob, fest bis markig, saftig, nicht deutlich gewürzt, weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



281. *Grosser gestreifter Rambour* (Illustr. Handb.) ††,

Ende December bis April.

Ill. H. IV, p. 455. — Grosser Rheinischer gestreifter Rambour (Diel, syst. Verz. Nr. 545).

Gestalt 84 : 61 — 68 (86 : 72 — 77, Ill. H.), abgestumpft flachrund kegelf., bald flacher, bald höher, stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grün, stark bewollt. Blättchen breit, am Grunde wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht oder etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen ziemlich flachen, breit und ungleich, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick bis dick, etwa 12 mm l., grün und bräunlich, etwas behaart. Höhle ziemlich tief, weit, etwas faltig, meistens zart und nicht weithin berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, wenig glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. carmoisinroth überzogen oder punktirt geröthet, dunkler, nicht sehr auffallend, doch deutlich, oft ziemlich weit herum gestreift. Punkte auch schattenw zahlreich, recht fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

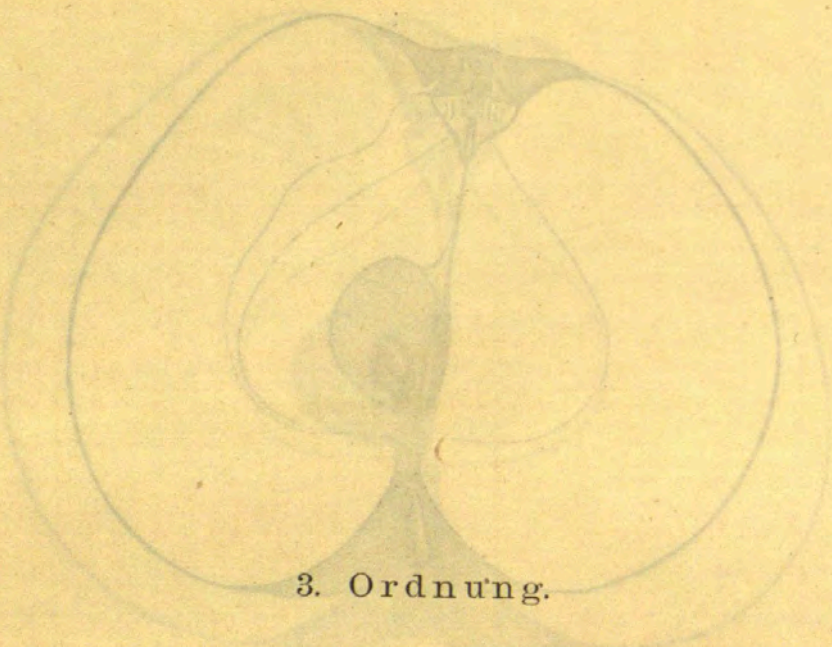
Kernhaus 43 : 36, zwiebelförm. Kammern 11 : 19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig und zart zerrissen, mässig geräumig, geschlossen oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, klein, länglich eiförmig, ziemlich lang gespitzt, braun, zum Theil nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kurzer, breiter Kegel, $^1/_3$ zur Achsenh., zuweilen kegeltrichterf., auch länger. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittel- oder über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, ziemlich fein, erst etwas fest, später markig, saftig, nicht deutlich gewürzt, etwas vorherrschend weinig, weniger, doch zuweilen nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



3. Ordnung.

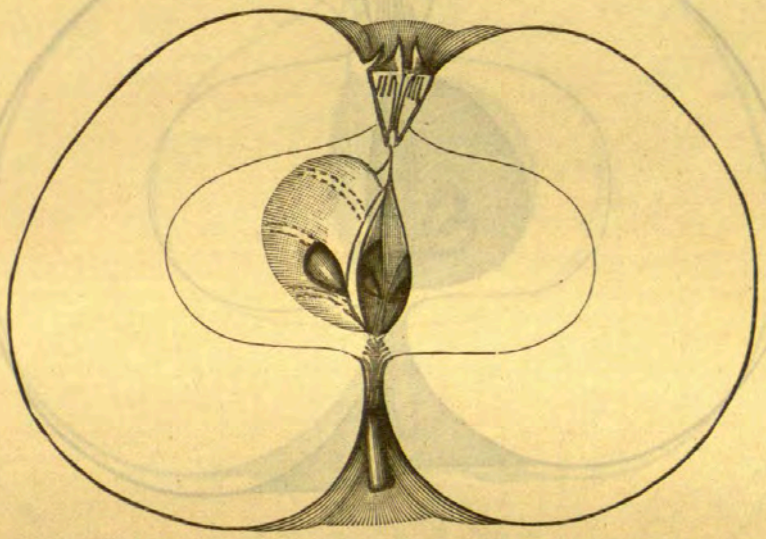
Deckfarbige Ramboure.

Früchte geröthet, nicht oder nicht deutlich gestreift.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund, nicht oder wenig stielbauchig.



282. Rother Sommer-Rambour (Ill. H.) ††, Ende Sept. bis Anf. Nov.

Diel II, p. 59. — Illustr. Handb. IV, p. 449.

Gestalt 88 : 59 — 63, flachrund, wenig stielbauch. Stielw. etwas breiter als die Kelchw. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, meist grün, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde sich nicht oder wenig berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen nicht starken, doch breit, flach, etwas ungleich bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm l., meistens grünlich, locker behaart. Höhle ziemlich tief, mittelweit, faltig, zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas fettig und glänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. meistens nur leicht, doch weithin carmoisin geröthet, wenigstens schattenw. oft deutlich dunkler gestreift und geflammt. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

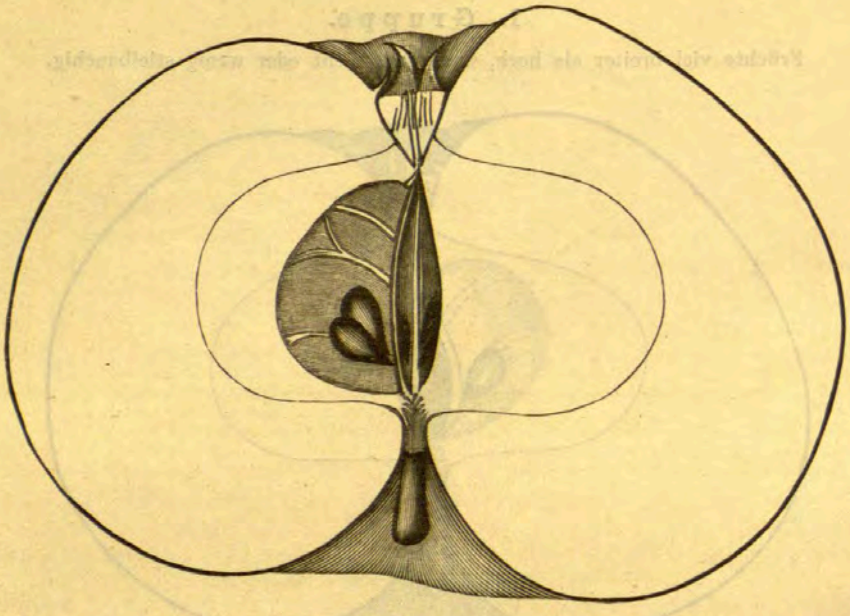
Kernhaus 51 : 29, flach zwiebelf. Kammern 12 : 20, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, bald wenig, bald namentlich stielw. stärker geöffnet. Achsenh. bald breit, bald ziemlich enge. Kerne meistens zu 1, mittelgross, eiförmig gespitzt, hellbraun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung locker behaart. Staubfäden über mittelständ., oft im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, ziemlich fein, markig, später etwas locker, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Goeschke-Proskau.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



283. *Rother Cardinal* (Illustr. Handb.) 0††, Anf. Oct. bis Nov.

Illustr. Handb. I, p. 111. — Rother Cardinalsapfel (Diel III, p. 94). — Cardinal rouge (Leroy, Dict.). — Cardinal red (Downing).

Gestalt 97 : 63 — 70, meistens kleiner (85 : 56 — 60, Ill. H.), flachrund, etwas kegelf., etwas stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch geschlossen, meist grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen starken, breiten, flach und ungleich zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, ziemlich dick, etwa 10 mm l., grünlich und braun, flaumig. Höhle ziemlich tief und weit, eben, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, beduftet, glänzend, grün, später gelblichgrün, sonnenw. weithin, oft fast ringsum blutig-, später carmoisinroth überzogen, schattenw. etwas blasser, auch wohl geflammt, doch nicht deutlich gestreift. Punkte mässig häufig, fein, meistens nur gelbliche Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

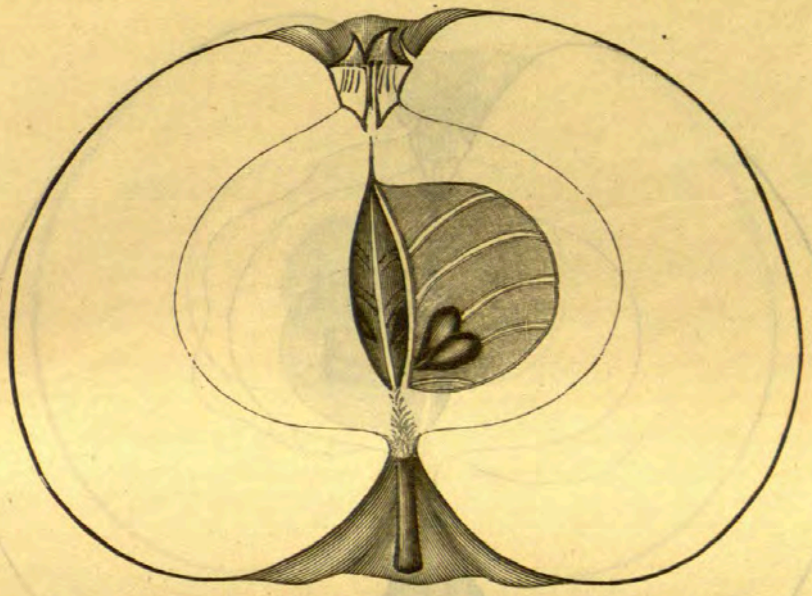
Kernhaus 55 : 33, flachrund. Kammern 14 : 24, an beiden Enden etwas stumpf zugespitzt, zuweilen kürzer, mehr abgerundet, zerrissen, meistens ziemlich flach, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, gut mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, hellbraun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., meistens $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich oder grüngelblichweiss, fast weisslich, halbfein, markig, etwas locker, saftig, kaum gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich vom Obstbauverein-Vaduz (Lichtenstein).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



284. *Flandrischer Rambour* (Ill. H.) ††, Anf. Nov. bis Ende Jan.

Illustr. Handb. I, p. 453. — Rambour de Flandre (Leroy, Dict.).

Gestalt 93 : 65 — 69, flachrund bis halbkugelf., etwas stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, meist grünlich, dicht bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, stark nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mässig weit, zwischen flach und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 13 mm l., meist braun, flaumig. Höhle tief, recht weit, schwach faltig, fast eben, rauh berostet.

Schale geschmeidig, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. trüb blutroth, schattenw. fast ringsum heller roth überzogen, auch ziemlich reichlich dunkler roth, breit gestreift. Punkte zahlreich, fein, braun, im Roth als helle Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

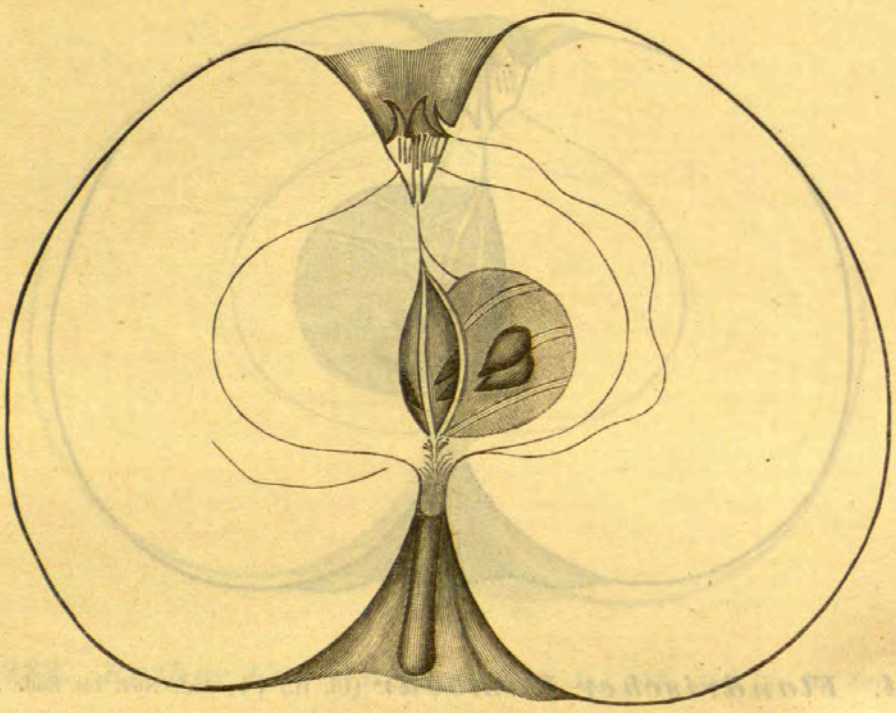
Kernhaus 52 : 39, flachrund zwiebelf. Kammern 17 : 25, an beiden Enden fast gleich stumpf zugespitzt, zerrissen und schwach ausgeblüht, ziemlich flach, offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, kastanienbraun, nicht immer vollkommen.

Kelchhöhle breit kegelf., an der Einmündung der Gefässbündel oft ausgebuchtet, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung wollig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrünlich bis grüngelblichweiss, halbfein, oft etwas stippig, markig bis mürbe, saftig, nicht deutlich gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, nicht oder nur wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Schlösser-Ehrenfeld bei Cöln.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



285. *Blutrother Cardinal* (Illustr. Handb.) ††, November bis März.

Illustr. Handb. I, p. 257. — Blutrother Winter-Cardinal (Diel XXIII, p. 71).

Gestalt 102 : 75 — 79, auch wohl kleiner (77 : 59 — 62, Ill. H.), flachrund bis abgestumpft rundlich, etwas stielbauch., kelchw. nicht selten etwas abnehmend gerundet. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen oder fast geschlossen, meist braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. meistens tief, oft enge, zwischen breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht rund.

Stiel holzig, zuweilen etwas fleischig, mitteldick, an 18 mm lang, grün und bräunlich, kahl. Höhle tief, mittelweit, faltig, rauh berostet.

Schale glatt, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. blutroth, schattenw. ringsum etwas heller, mehr carmoisinroth überzogen, nicht merklich oder undeutlich gestreift. Punkte sparsam oder mittelhäufig, fein, hellbräunlichgelb. Welkt nicht. Geruch merklich.

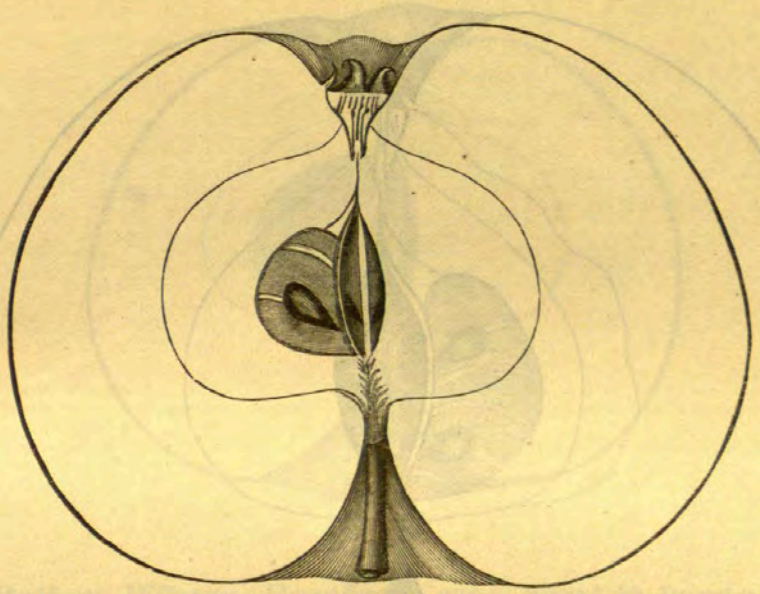
Kernhaus 48 : 34, flachrund zwiebelf. Kammern 12 : 19, stielw. gespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, meistens ziemlich weit offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2 bis 3, fast mittelgr., meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast kahl, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch gelblich, ziemlich fein, erst fest, später markig, saftig, nicht gewürzt, weinsäuerlich, kaum etwas süss.

Die Früchte erhielt ich von Endres-Salzburg.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



286. *Apfel von Melsbroek* (Eng.) ††, December bis Februar.

Eine Beschreibung finde ich nicht.

Gestalt 86 : 65 — 67, flachrund, fast mittelbauch. Stielw. etwas breiter als die Kelchw. Hälften wenig verschieden.

Kelch ziemlich offen, braun, flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen breiten, flach bis zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 16 mm l., meist braun, flaumig. Höhle tief, mittelweit, meistens eben, zimmtfarbig, ziemlich glatt berostet.

Schale glatt, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. hellblutroth überzogen, schattenw. etwas heller, mehr marmorirt und geflammt, nicht deutlich gestreift. Punkte sparsam, meistens fein, selten eckig, braun. Welkt nicht. Geruch merklich.

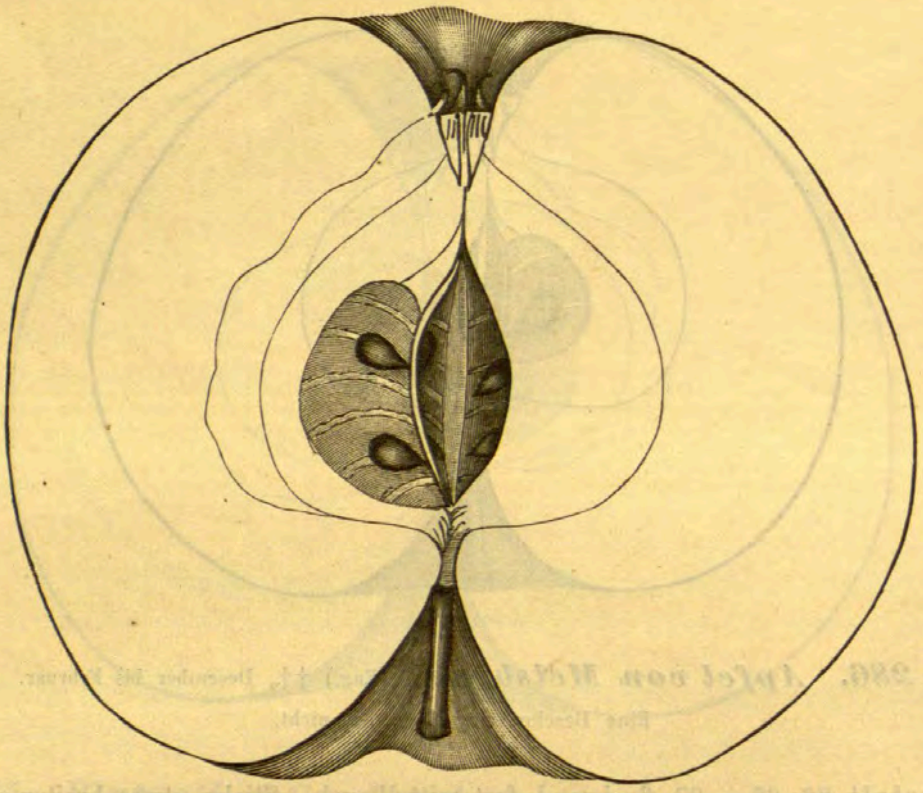
Kernhaus 45 : 31, flachrund zwiebelf. Kammern 10 : 15, stielw. spitz, kelchw. etwas abnehmender und abgerundet oder abgestumpft, fast glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. meistens schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis trichterf., $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, halbfein, markig, brüchig, ziemlich saftig, nicht gewürzt, fast ausschliesslich, doch nicht scharf weinsäuerlich, kaum etwas süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis vom Professor Gilbert als Pomme de Melsbroek bezogen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



287. *Himbsel's Rambour* (Ill. H., Erg.-Bd.) ††, December bis April.

Dr. Lucas in Ill. Mon.-H. 1872, p. 171. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 175. — Rambour de Himbsel (Thomas' Guide).

Gestalt 105:85—87 (99:74—80, Ill. H., Erg.-Bd.), stark abgest. rundlich bis flachrund, meistens wenig stielbauch. Hälften bald wenig, bald sehr merklich verschieden.

Kelch geschlossen, klein, meist braun, wenig wollig. Blättchen schmal, am Grunde sich nicht oder wenig berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, etwas enge, zwischen breiten, ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm l., hellbraun, locker behaart. Höhle tief, weit, stark faltig, selbst beulig, zart berostet.

Schale geschmeidig, fast fettig, glänzend, grünlichgelb, später hellgelb, fast ringsum, doch sonnenw. lebhafter, ziemlich dunkel, schattenw. heller geröthet, auch wohl etwas geflammt. Punkte sparsam, meist fein, braun. Welkt nicht. Geruch schwach.

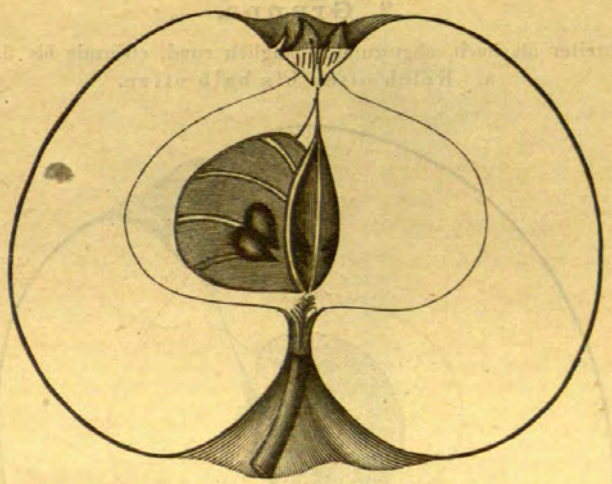
Kernhaus 46:43, zwiebelf. Kammern 13:26, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, meistens weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 4, klein, meistens vollkommen, kurz eiförmig, gespitzt, braun, zuweilen schlotternd.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^3/_5$, oft bis nahe an die verlängerte Achsenh. reichend. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblich oder grüngelblichweiss, etwas grob, markig, nicht gewürzt, vorherrschend weinig, im Anfange mässig, in voller Zeitigung fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



288. *Rother Winter-Rambour* (Illustr. Handb.) ††, December bis April.
Diel XXII, p. 51. — Illustr. Handb. VIII, p. 223. — Rambour d'hiver (Leroy, Dict.).

Gestalt 70:52—53, meistens grösser (81:58—60, Illustr. Handb. — 100:82—85, Leroy), abgest. rundlich bis flachrund, mittelbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. fast mitteltief, mittelweit, zwischen ungleich, breit und flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. etwas kantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 16 mm l., braun oder grünlich, flaumig. Höhle recht tief, weit, faltig, nicht weithin zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. carmoisinroth überzogen, schattenw. oft weithin mehr punktirt geröthet, sonnenw. wenig, schattenw. zuweilen ziemlich deutlich dunkler gestreift. Dupfen sparsam, gelblich. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 42:28, zwiebelf. Kammern 13:19, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet oder abgestumpft, zart zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 2, klein, kurz eiförmig, gespitzt, dunkelbraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille gut mittellang verwachsen, fast kahl, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss bis weisslich, ziemlich fein, mürbe, saftig, nicht deutlich gewürzt, fast ausschliesslich, doch nicht scharf weinig, nicht merklich süss.

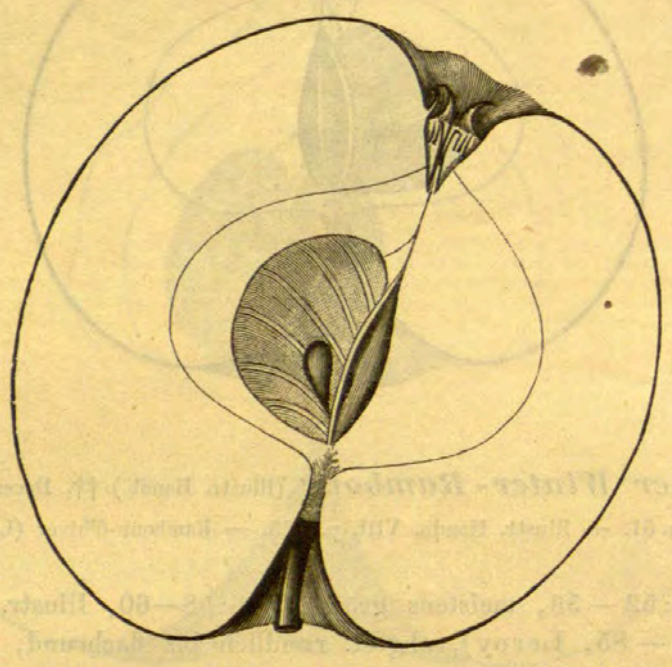
Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte wenig breiter als hoch, abgestumpft länglich rund, eiförmig bis flach kegelförmig.

a. Kelch offen bis halb offen.



289. Rother Herbst-Rambour (Ill. H.) ††, fast 0, Anf. Nov. bis Ende Dec.

Illustr. Handb. IV, p. 447.

Gestalt 73:63—73 (92:73—81, Illustr. Handb.), abgestumpft länglichrund, ziemlich mittelbauch. Hälften ungleich. Kleine Früchte oft flacher, weniger ungleich, schwächer gerippt.

Kelch halb offen bis offen, meist grünlich, bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen, oft verstümmelt. Einsenk. ziemlich tief, etwas enge, zwischen breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. kantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm l., grünlich und röthlich, behaart. Höhle ziemlich tief, mässig weit, durch eine starke, fast wie ein Fleischwulst sich erhebende Rippe oft verengt, rostfrei.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. weithin bald hell-, bald dunkelcarmoisin überzogen, nicht oder wenig gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

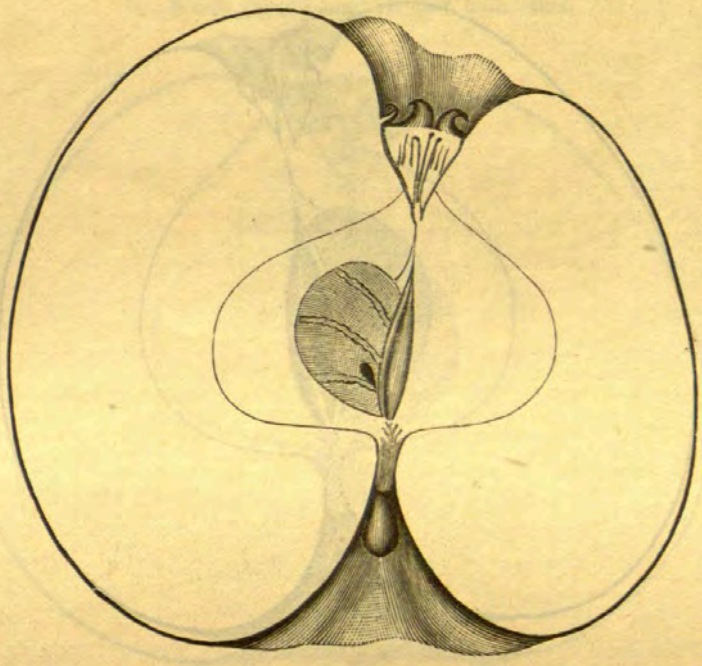
Kernhaus 41:37, rundlich. Kammern 14:24, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, zerrissen, ziemlich flach, etwas offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, unter mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., ½ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, halbfein, etwas fest bis markig, genügend saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch nicht scharf weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Lencer-Bittstädt bei Arnstadt.

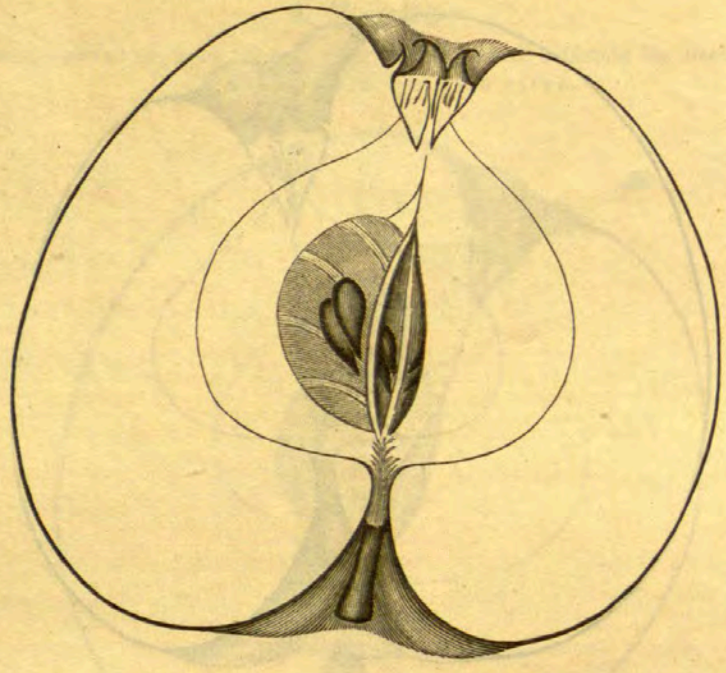
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



290. *Englischer Prahl-Rambour* (Ill. H.) ††, fast 0, Ende Oct. bis Jan.
Diel XX, p. 83. — Ill. H. I, p. 449. — Glory of the West (Hogg-Downing).

Gestalt 79:63—73 (90:72—79, Ill. H.), abgestumpft länglichrund, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchwölb. Hälften ungleich.
Kelch halb offen bis offen, grün und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich kurz, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, enge, zwischen starken, breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.
Stiel bald fleischig, bald holzig, dick bis mitteldick, 8 mm l. oder länger, grün und braun, etwas behaart. Höhle tief, mittelweit, faltig, etwas grün, nicht oder kaum merklich berostet.
Schale glatt, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. kaum goldiger (sonnenw. leicht, etwas trübroth überlaufen, Diel und Illustr. Handb.). Punkte sparsam, theils graubraun, theils nur grünliche Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.
Kernhaus 40:27, zwiebelf. Kammern 11:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, selbst ausgeblüht, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, meistens ganz unvollkommen.
Kelchhöhle kegeltrichterf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung behaart. Staubfäden mittelständ.
Fleisch hellgrüngelblichweiss oder weisslich, ziemlich grob, erst etwas fest, später markig, saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend weinig, wenig süss.
Blätter, worauf Diel hinweist, auf der Unterseite stark weisswollig.
Die Früchte erhielt ich von Conrad-Dreilinden bei Wansee bei Berlin, Oberdieck-Jeinsen. Sie wichen in manchen Merkmalen von Diel und Illustr. Handb. ab.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



291. *Papeleu's Rambour* (Eng.) 0††, Anf. November bis Februar.

Rambour Papeleu (Annal. d. Pom. — Downing. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 177).

Gestalt 80:67—72, auch etwas grösser, namentlich breiter (96:78—81, Illustr. Handb., E.-B.), abgest. rundlich kegelf. bis abgest. rundlich, wenig stielbauch. bis mittelbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch halb offen bis offen, meist grün, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen breiten, flach und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt etwas kantig.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick bis dick, etwa 11 mm l., auch kürzer, grün und bräunlich, wenig behaart. Höhle meistens tief, mittelweit, etwas faltig, hellgrünlichbraun, oft weithin berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, etwas glänzend, hellgelblichgrün, später hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. ziemlich schwach etwas trüb carmoisin geröthet, sparsam, oft sehr undeutlich gestreift. Punkte vereinzelt, fein, bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 42:39, eizwiebelf. Kammern 11:24, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, meistens mässig weit offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, fast mittelgr., lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht vollkommen.

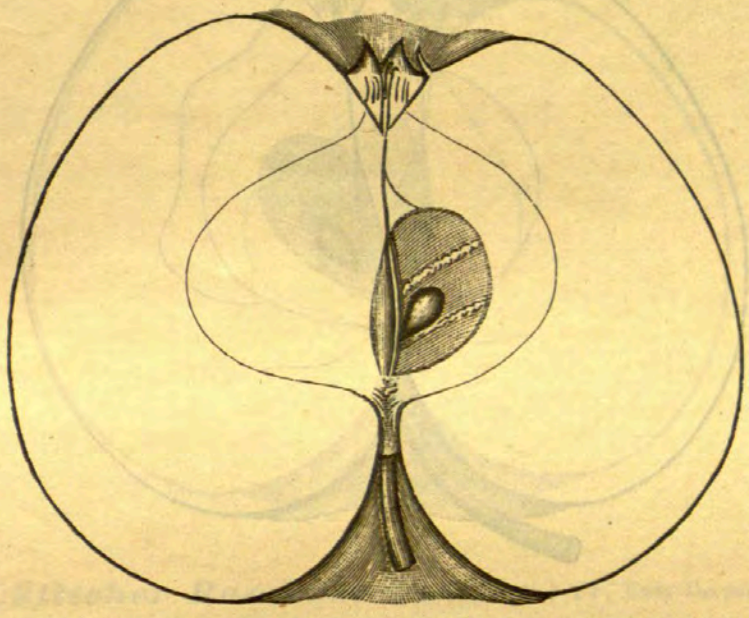
Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden ziemlich mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, halbfein, markig, saftvoll, nicht deutlich gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, Landes-Baumschule-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



292. *Witzheldener Rambour* (Eng.) ††, fast 0, December bis März.

Hesselmann-Witzhelden hat diese Sorte in seiner Gegend aufgefunden.

Gestalt 84:65—69, zuweilen grösser (96:73—80), abgestumpft flach kegelförm., zuweilen fast rundlich, etwas stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen breiten, erhaben und etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. kantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., grünlich und braun, wenig behaart. Höhle tief, weit, etwas faltig, grünlichbraun berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, matt glänzend, grün, später gelblichgrün bis grünlichgelb, sonnenw. meistens leicht etwas trüb carmoisinroth überzogen, nicht oder nicht deutlich gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

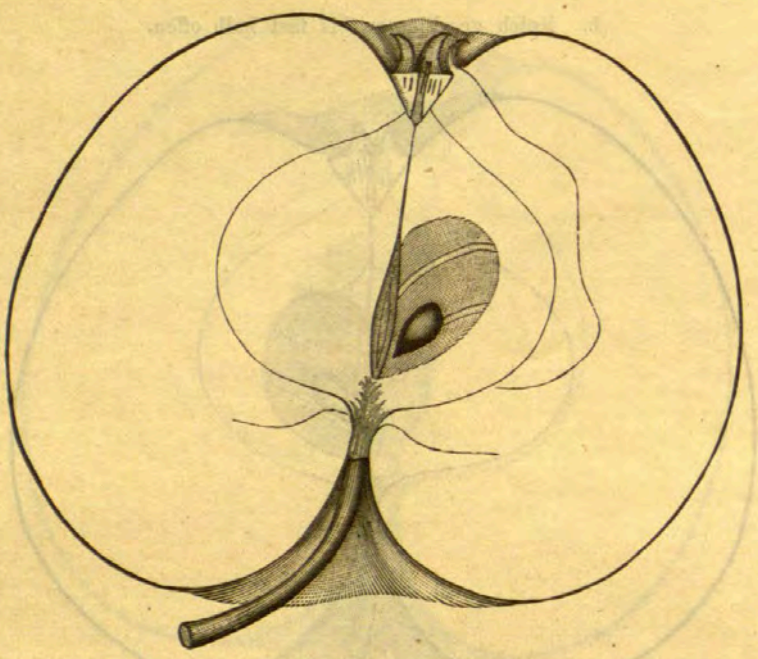
Kernhaus 42:34, rundlich bis eizwiebelförm. Kammern 11:19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, selbst ausgeblüht, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille recht lang verwachsen, fast ganz kahl. Staubfäden mittel- oder wenig über mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, halb fein, markig, ziemlich saftig, nicht gewürzt, weinig, etwa ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hesselmann-Witzhelden (Rgbz. Düsseldorf).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



293. *Apfel von Grignon* (Ill. H., E.-B.) 0††, December bis März.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 19. — Pomme de Grignon (Leroy, Dict.).

Gestalt 82 : 65 — 67, zuweilen grösser (92 : 77 — 79, Ill. H., Erg.-Bd.), stark abgest. eiförmig bis rundlich kegelf., etwas stielbauch. Hälften wenig ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, recht lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, ziemlich enge, zwischen flachen, flach doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 30 mm l., häufig weit kürzer, bräunlich, fein behaart. Höhle tief, weit, meistens fast eben, zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, hellgrün, später hellgrünlichgelb bis gelb (goldgelb, Illustr. H., E.-B.), sonnenw. lebhaft punktirt geröthet, mit einzelnen dunkler rothen Streifen. Punkte zahlreich, meistens recht fein, braun. Anflüge von Rost selten, nur unbedeutend um Kelch- und Stielwölbung. Welkt nicht. Geruch schwach.

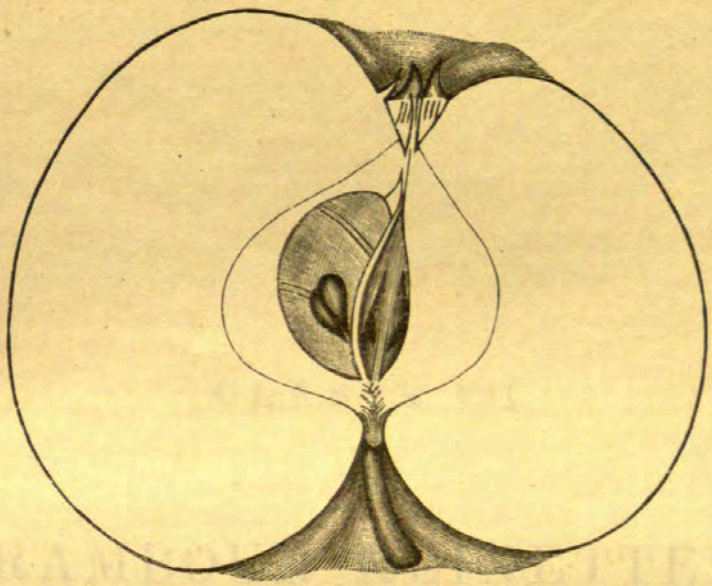
Kernhaus 34 : 35, rundlich, oft mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 11 : 19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 1, mittelgr., eiförmig, gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, halbfein, mürbe, etwas locker, saftig, nicht deutlich gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis in Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



294. *Lütticher Rambour* (Illustr. Handb.) ††, Ende December bis Mai.

Diel XXVII, p. 49. — Illustr. Handb. I, p. 259.

Gestalt 80:56 — 65, oft höher gebaut (79:68 — 76, Ill. H.), stark abgestumpft rundlich bis länglichrund und kaum etwas kegelf., wenig stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch geschlossen, meist grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich ziemlich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, weit, zwischen breiten, flach, doch sehr merklich und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., braun, flaumig. Höhle tief, weit, wenig faltig, meistens doch nicht weithin berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. oft weit herum trübroth leicht überzogen, nicht oder doch nicht deutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, braun. Leichte Anflüge oder Figuren von Rost finden sich zuweilen. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

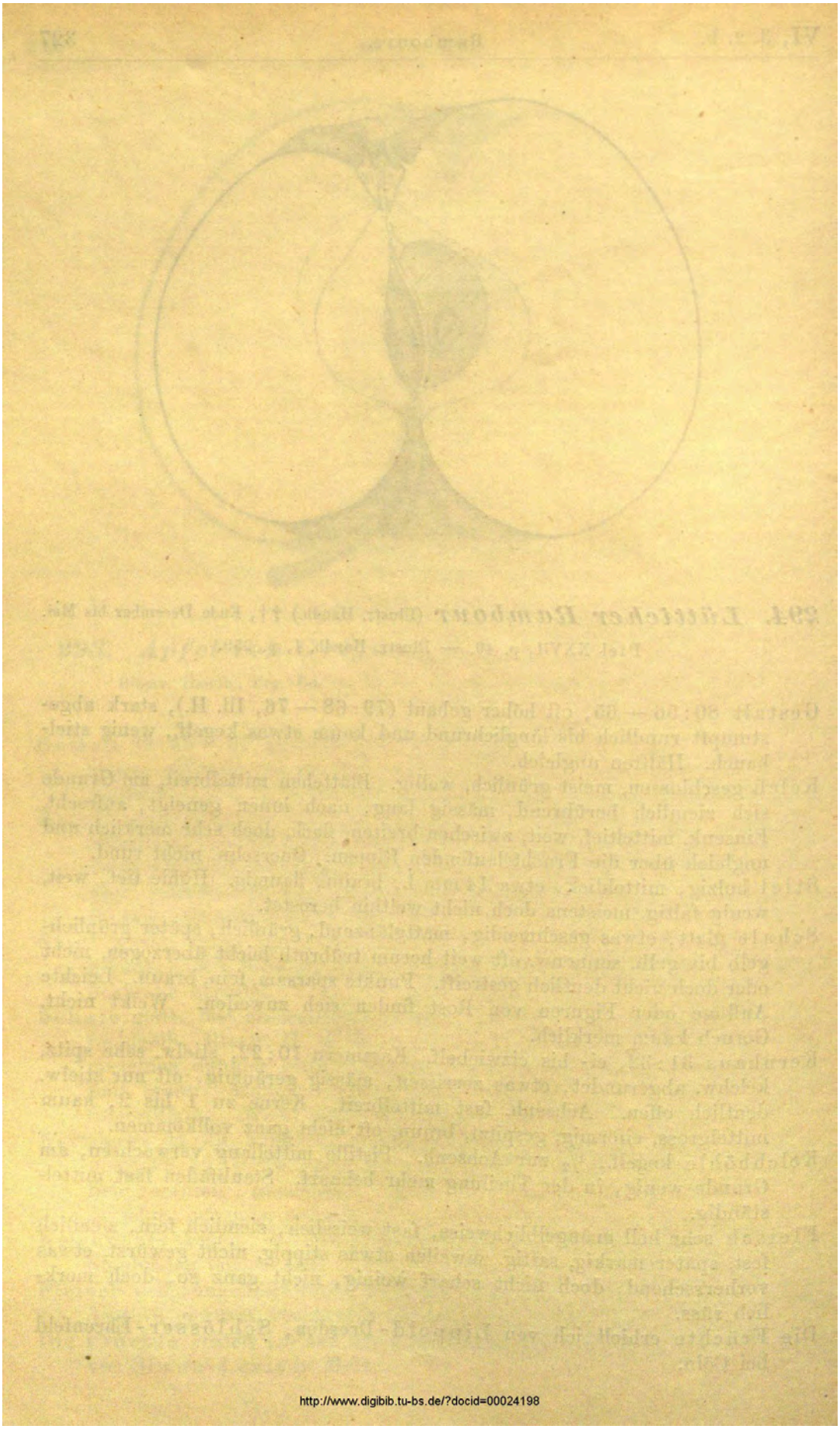
Kernhaus 31:32, ei- bis eizwiebelf. Kammern 10:22, stielw. sehr spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, oft nur stielw. deutlich offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung mehr behaart. Staubfäden fast mittelständig.

Fleisch sehr hell grüngelblichweiss, fast weisslich, ziemlich fein, ziemlich fest, später markig, saftig, zuweilen etwas stippig, nicht gewürzt, etwas vorherrschend, doch nicht scharf weinig, nicht ganz so, doch merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, Schlösser-Ehrenfeld bei Cöln.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



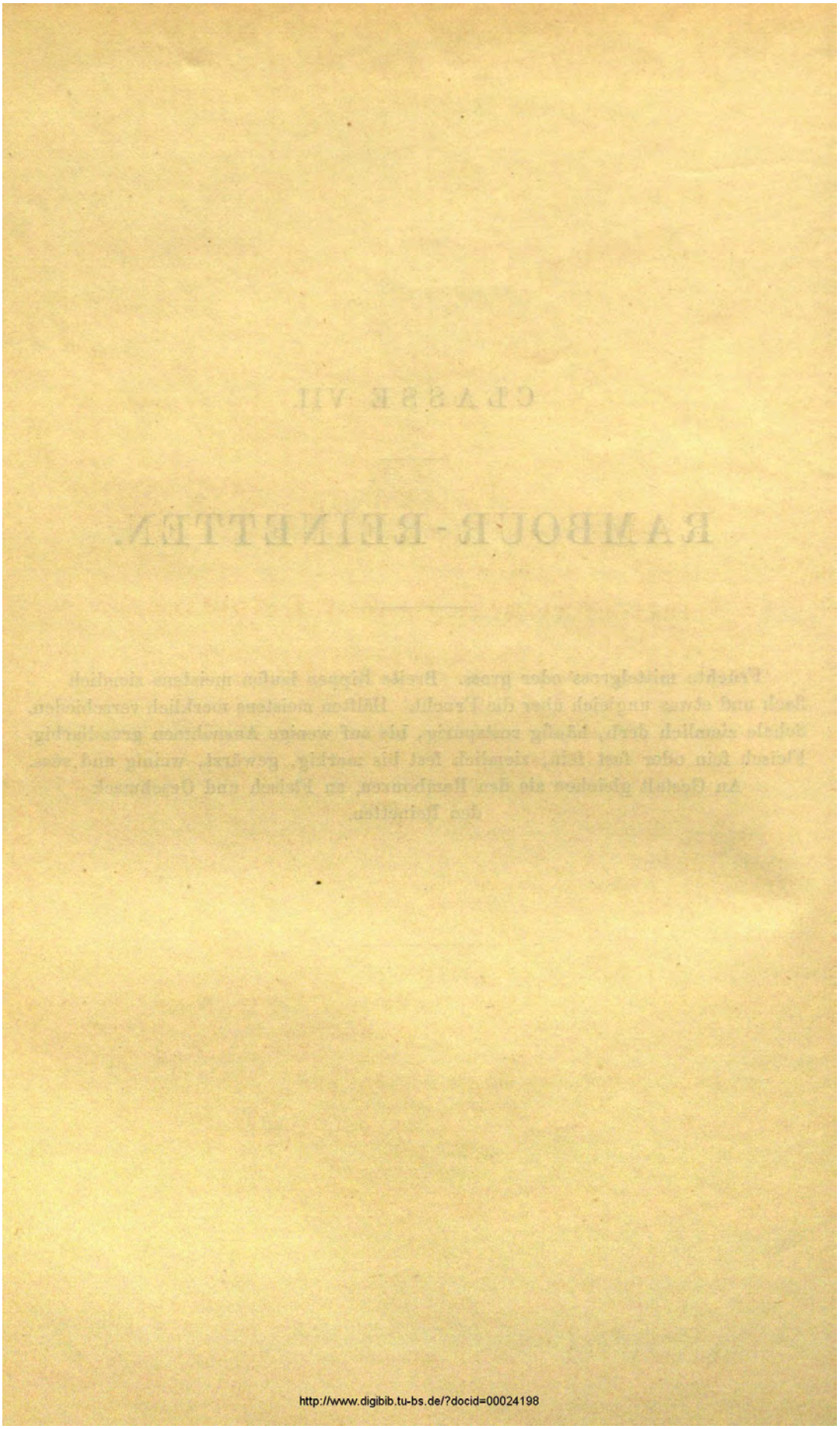
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE VII.

RAMBOUR-REINETTEN.

Früchte mittelgross oder gross. Breite Rippen laufen meistens ziemlich flach und etwas ungleich über die Frucht. Hälften meistens merklich verschieden. Schale ziemlich derb, häufig rostspurig, bis auf wenige Ausnahmen grundfarbig. Fleisch fein oder fast fein, ziemlich fest bis markig, gewürzt, weinig und süss. An Gestalt gleichen sie den Rambouren, an Fleisch und Geschmack den Reinetten.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Ordnung.

Glattschalige Rambour-Reinetten.

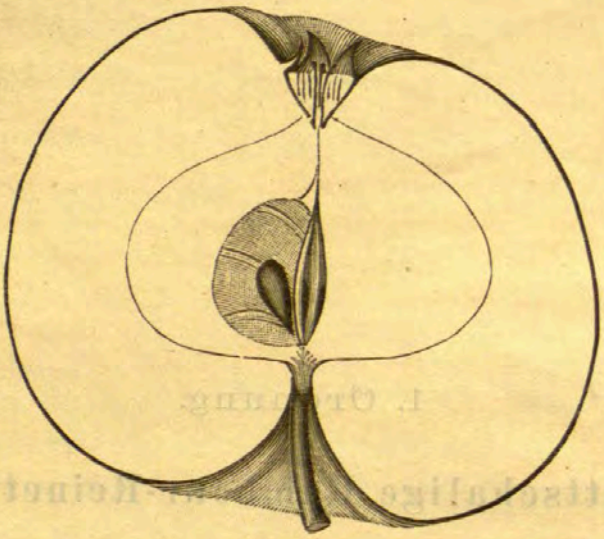
Die Schale ist bis auf einige Rostanflüge glatt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund oder abgestumpft rundlich, nicht oder wenig stielbauchig.

a. Kelch offen bis halb offen.



295. Gewürzapfel von Missouri (Oberd.) 00††, Anf. Decbr. bis Febr.

Manuscript von Oberdieck, welcher diese Sorte vom Rechtsanwalt Adam-Altenburg erhielt.

Gestalt 67:51—54 (81:60—67, Oberd.), abgestumpft rundlich, wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften ungleich.

Kelch halb offen, meist grünlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen flach und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. etwas kantig.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 14 mm l., hellbraun, kahl. Höhle tief, weit, faltig, wenig und zart berostet.

Schale glatt, ziemlich glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. carmoisinroth angelaufen, geflammt, auch wohl undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

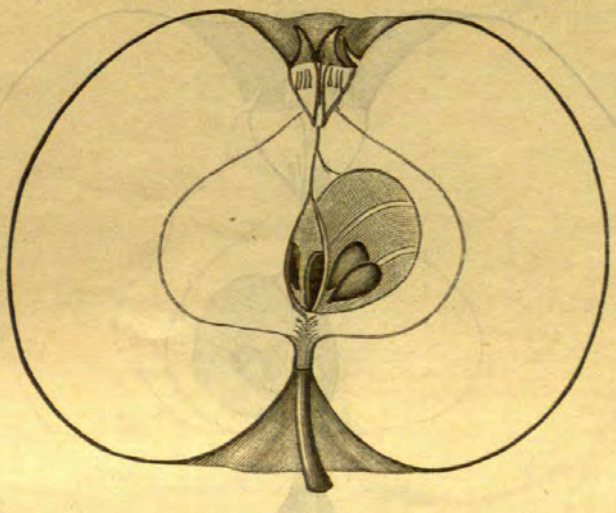
Kernhaus 41:29, zwiebelf. Kammern 10:18, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig gross bis ziemlich schmal (nach Oberd. gross). Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- oder kegeltrichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst ziemlich fest, später mürbe, saftig, ziemlich stark gewürzt, wenig vorherrschend weinig, ziemlich ebenso, oft selbst etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim a. Rhein.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



296. *Der schwere Apfel* (Illustr. Handb.) 00††, Ende December bis März.

Illustr. Handb. VIII, p. 83. — Swaar (Downing-Leroy, Dict.).

Gestalt 71 : 53 — 54 (69 : 52 — 53, Ill. H. — 77 : 58 — 60, Down.), flachrund bis stark abgestumpft rundlich, wenig stielbauch. Stielw. wenig breiter als die Kelchw. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen flachen, meistens kaum deutlich über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm l., meist braun, flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, fast eben, selten mit Fleischwulst, berostet.

Schale glatt, wenig glänzend, gelblichgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. meistens etwas goldiger oder mit trübrothem Anfluge. Punkte mittel zahlreich, fein bis mitteldick, hellgraubraun. Anflüge von Rost finden sich zuweilen. Welkt nicht. Geruch recht schwach.

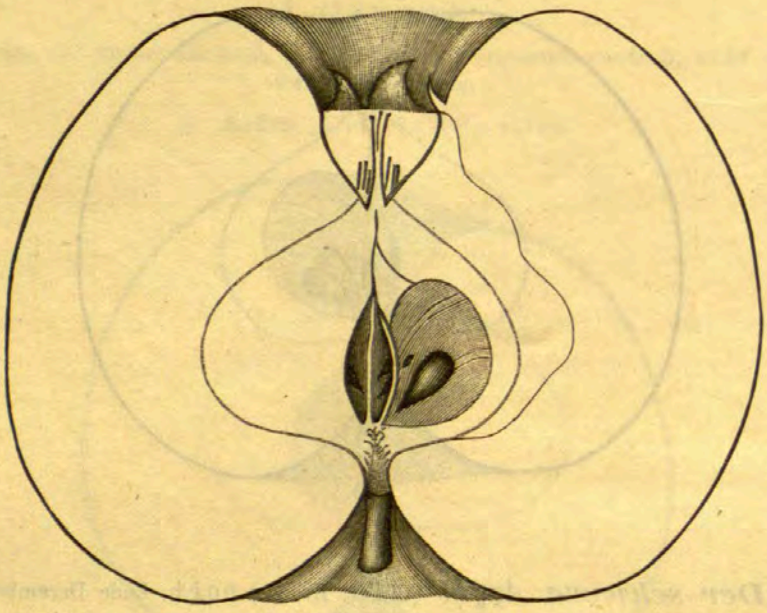
Kernhaus 35 : 27, zwiebelf. Kammern 11 : 17, stielw. ziemlich spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, etwas, doch oft nur stielw. offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 2, ziemlich gross, meistens vollkommen, etwas länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle bald ziemlich breit, bald schmal kegel- oder kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, fast nur in der Theilung flaumig. Staubfäden mittel- oder über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, merklich doch nicht stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, meistens nicht viel weniger, zuweilen ebenso süss. Geruch sehr merklich.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, Fr. Lucas-Reutlingen, Oberdieck-Jeinsen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



297. *Doodapfel* (Illustr. Handb.) 00††, December bis April.

Illustr. Handb. IV, p. 265. — Thomas' Guide p. 133.

Gestalt 85:65 — 67 (81:61 — 67, Ill. H.), stark abgest. rundlich bis etwas flachrund, meistens mittelbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch offen bis halb offen, gross, meist grün, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. sehr tief, ziemlich weit, zwischen flachen, flach, etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel ziemlich holzig, oft etwas fleischig, mitteldick bis dick, etwa 8 mm l., grünlich und hellbraun, kahl. Höhle mitteltief, weit, faltig, grün, hellbraun zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, grünlich, später grünlichgelb, sonnenw. häufig goldiger oder röthlich angeflogen. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, braun. Anflüge von Rost selten und unbedeutend. Welkt nicht. Geruch merklich.

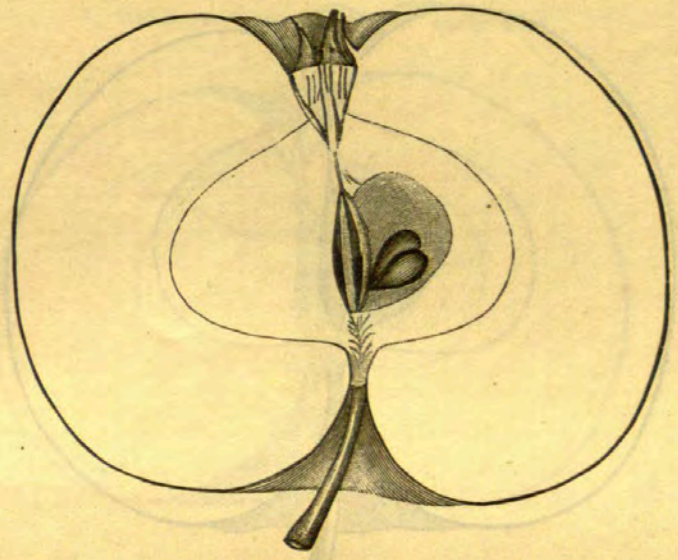
Kernhaus 36:28, eizwiebelf. Kammern 10:17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas tiefsitzend, etwas zerrissen, mittelgeräumig, meistens etwas offen. Achsenh. schmal bis fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, sehr wenig behaart. Staubfäden unter mittelständ., oft im innern Viertel.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fein, erst ziemlich fest, später mürbe, saftig, fein reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), von Hinnüber-Moringen (Prov. Hannover).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



298. *Willy's Reinette* (Illustr. Handb.) 00††, December bis April.
Illustr. Handb. I, p. 283. — Willy's gelbe Reinette (Diel XXV, p. 68).

Gestalt 75:56—58, stark abgest. rundlich, zuweilen etwas mehr länglich rund, mittelbauch. Hälften wenig ungleich.

Kelch offen bis halb offen, gelblich und hellbraun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, lang, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen flach doch deutlich über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 20 mm l., braun, behaart. Höhle tief, weit, eben, oft berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grüngelblichweiss, später mehr gelblich, sonnenw. zuweilen etwas goldiger. Punkte mittel zahlreich, fein, braun. Die Frucht welkt nicht oder wenig. Geruch sehr schwach.

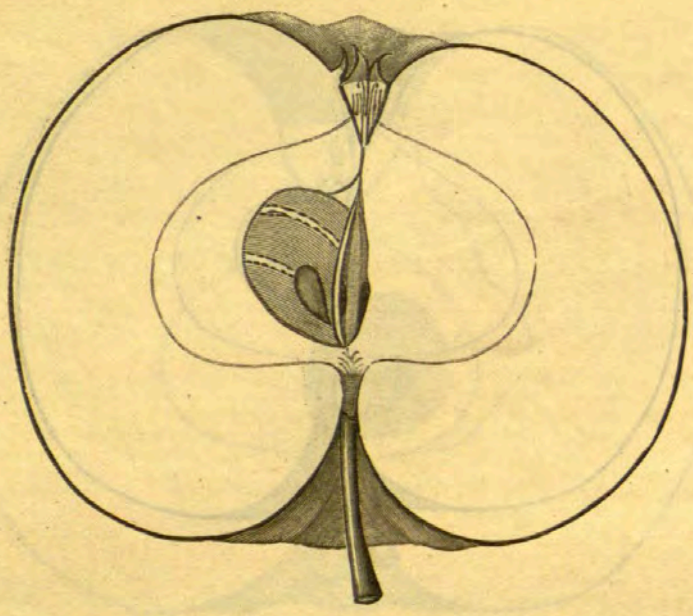
Kernhaus 39:27, flachrund. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf. bis kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung sparsam behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, saftig, angenehm reinettenartig gewürzt, vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Frucht erhielt ich von Hoesch-Düren, Roh-Apolda und Fr. Lucas-Reutlingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



299. *Pojnik-Apfel* (Illustr. Handb.) fast 00 und ††, Anf. Januar bis Mai.

Illustr. Handb. IV, p. 457. — Monatsschr. f. Pomol. 1860, p. 133.

Gestalt 79:57—61 (84:55—66, Illustr. Handb.), flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften ungleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, ziemlich klein, meist grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, etwas enge, zwischen breiten, flach und etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 21 mm l., bräunlich, fast kahl. Höhle tief, mittelweit, eben oder wenig faltig, hellgrünlichbraun berostet.

Schale ziemlich glatt, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Anflüge hellbraunen Rostes finden sich nicht häufig. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 45:30, flachrund zwiebelförm. Kammern 11:17, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet oder nur abgestumpft, fast glattwandig, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 1, klein, eiförmig, gespitzt, kaffeebraun, häufig unvollkommen.

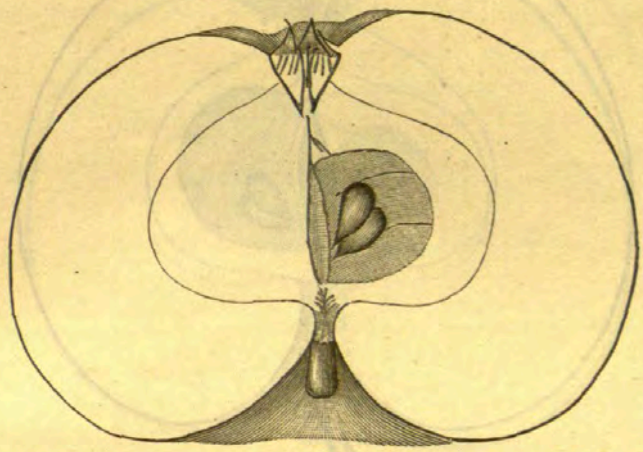
Kelchhöhle kegelförmig, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, selbst in der Theilung fast kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, erst fest und abknackend, später markig, saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht ganz so, doch genügend süss, zuweilen selbst süsser.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz in Schlesien, Reis von Lucas-Reutlingen, ferner von Lencer-Bittstädt bei Arnstadt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen oder sehr wenig offen.



300. *Pomeranzenapfel* (Illust. Hdb.) 0††, December bis März und länger.

Diel I, p. 239. — Illustr. Handb. IV, p. 97. — P. Orange d'Allemagne (Leroy, Dict.).

Gestalt 72 : 45 — 48, flachrund, wenig stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, meist grün, wenig behaart. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, weit, zwischen flachen, sehr flach, kaum merklich über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, dick, etwa 6 mm l., grün und braun, behaart. Höhle ziemlich tief, sehr weit, fast eben, zart berostet.

Schale ziemlich glatt, etwas glänzend, grünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. nicht weithin leicht geröthet. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Dunkle Baumflecke, auch zuweilen Warzen finden sich nicht selten. Welkt nicht. Geruch nicht stark.

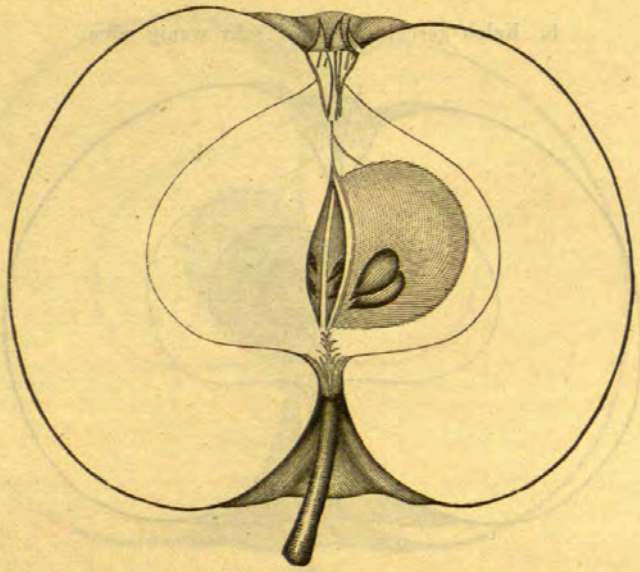
Kernhaus 39 : 25, breit zwiebelf. Kammern 12 : 15, an beiden Enden fast gleich abgestumpft, fast glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. nur angedeutet. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, vollkommen, eiförm., kurz gespitzt, dunkel kaffeebraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, fest, ziemlich saftig, reinettenartig gewürzt, zuweilen fein herbe, vorherrschend, doch nicht stark weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich von Hinger-Vaduz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



301. Goldzeugapfel (Illustr. Handb.) 00††, December bis März.

Diel III, p. 115. — Illustr. Handb. I, p. 263. — Vrai Drap d'or (Du Hamel I, p. 290). Drap d'or (Leroy, Dict.).

Gestalt 72:55 — 58 (78:63 — 65, Illustr. Handb.), abgest. rundlich, fast mittelbauchig. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, meist grün, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit bis enge, zwischen kleinen Fleischperlen und zarten, wenig bemerkbar über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. ziemlich rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, bis 20 mm l., oft kürzer, braun, flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, meistens schwach faltig, grün, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, grünlich, später grünlichgelb, bis lebhaft gelb, sonnenw. oft etwas goldig. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, braun. Anflüge, Figuren, selbst kleine Ueberzüge von Rost finden sich nicht selten. Die Frucht welkt nicht. Geruch kaum merklich.

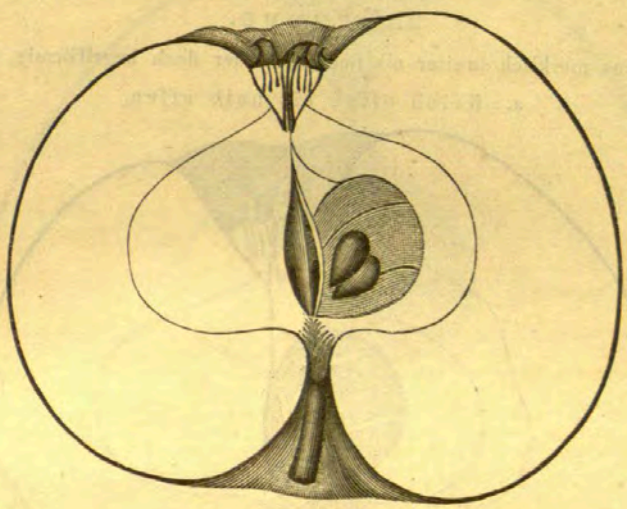
Kernhaus 40:32, zwiebelförm. Kammern 13:19, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, geräumig, meistens etwas offen. Achsenh. zieml. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle schmal trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittell. verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung stark flaumig. Staubfäden über mittelst., meistens nahe der Mündung.

Fleisch hellgelbl., fein, markig bis mürbe, saftig, angenehm, etwas citronatartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erh. ich von Oberdieck-Jeinsen, Engelbrecht-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



302. *Luxemburger Reinette* (Ill. H.) O††, Februar bis Juli.

Illustr. Handb. I, p. 115. — P. du Luxembourg (Leroy, Dict.). — Reinette des Vergers (Koltz, in Monatsschr. f. Pomol. 1856, p. 16).

Gestalt 71:52 — 56 (71:65 — 67, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich bis länglich rund, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften meistens nicht ganz gleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, grünlichgelb und braun, stark bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, mässig lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen ziemlich flach und etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund, oft deutlich kantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm l., meist bräunlich, etwas behaart. Höhle mitteltief, mässig weit, faltig, hellbraun berostet.

Schale glatt, glänzend, gelblichgrün, später gelb, sonnenw. oft etwas goldiger. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Kleine Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 40:27, zwiebelförmig. Kammern 10:17, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, fast glattwand., mittelgeräum., etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, eiförmig, kurz gespitzt, braun, oft zum Theil unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- oder etwas kegeltrichterförmig, gut $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang oder lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung mehr, oft dicht behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fast weisslich, fein, erst etwas fest, später markig, saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

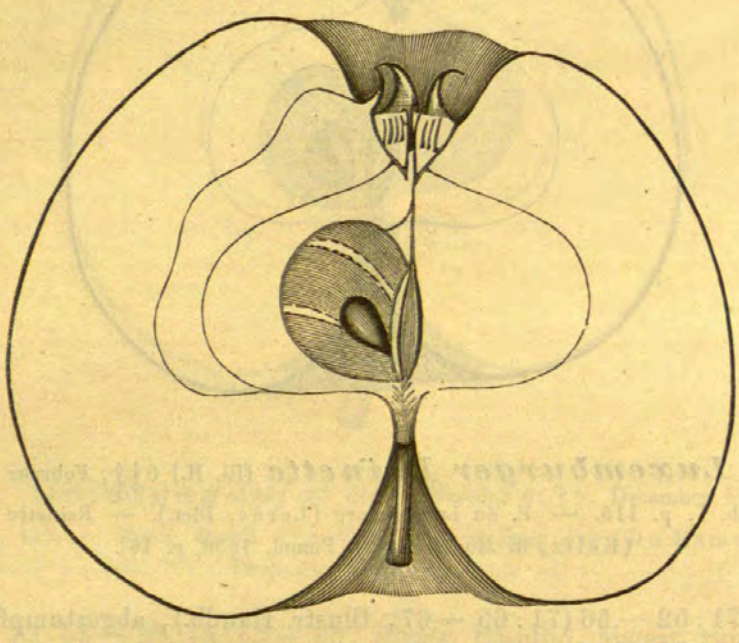
Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Lencer-Bittstädt bei Arnstadt.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte meistens merklich breiter als hoch, ei- oder flach kegelförmig, stielbauchig.

a. Kelch offen bis halb offen.



303. Ida's Liebling (Eng.) 00††, Ende October bis Ende December.

Noch nicht beschrieben, soll ein Sämling Burchardt's sein.

Gestalt 78 : 60 — 66, abgestumpft flachrund kegelförm., stielbauch. Stielwölbung breiter als die Kelchwölbung. Hälften ungleich.

Kelch offen bis halb offen, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde getrennt, lang, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenkung tief, enge, oft etwas ausgeschweift, zwischen flachen, breit und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 13 mm l., grünlich und braun, flaumig. Höhle tief, mittelweit, schwach faltig, berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Kein Rost. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

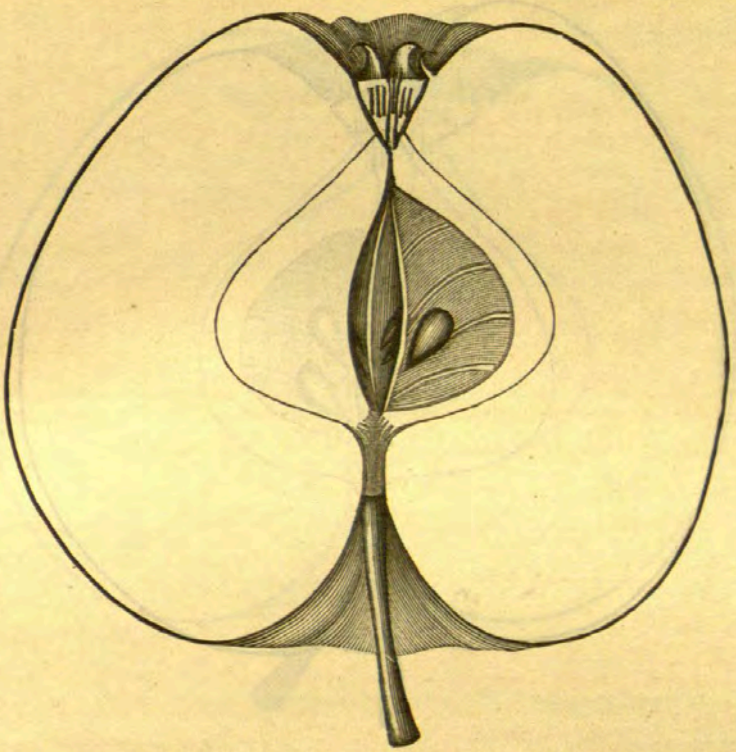
Kernhaus 41 : 26, zwiebelförm. Kammern 13 : 17, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, zieml. flach, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 0 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, doch zum Theil nur angelegt, eiförm., kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförm., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend weinig, doch auch recht süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Jaehne & Sohn-Landsberg a. Warthe. Die Sorte soll in jener Gegend sehr beliebt und verbreitet sein.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



304. *Reinette von Gomont* (Ill. H.) fast 00††, Anf. Novbr. bis Januar.

Ill. Hdb. I, p. 457. — Reinette de Gomont (Leroy, Dict.). — Gaumont (Downing).

Gestalt 84 : 72 — 73 (75 : 68 — 78, Illustr. Hdb. — 87 : 70 — 76, Leroy), abgest. rundl. kegelf. bis eiförm., stielbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch halb offen, grün, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, etwas enge, zwischen 5 deutlich, doch flach über die Frucht laufenden Hauptrippen und 5 Nebenrippen. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 29 mm l., grünl. und bräunl., locker behaart. Höhle sehr tief, etwas enge, schwach faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, matt glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. häufig leicht röthlicher Anflug. Punkte ziemlich sparsam, fein bis mitteldick, bräunl., nicht selten Baumflecke. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

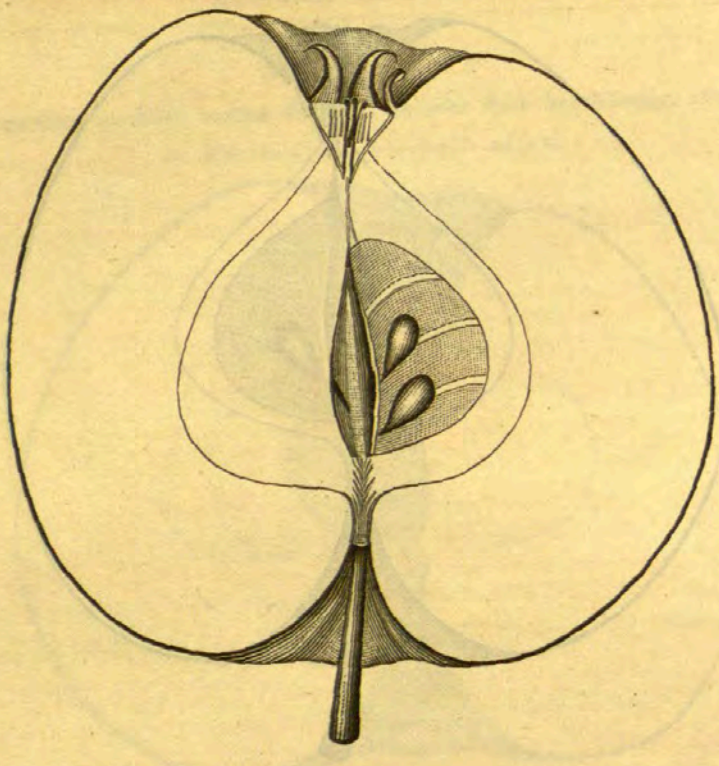
Kernhaus 39 : 35, eizwiebelf. Kammern hochsitzend, 11 : 26, sichelförm., doch kelchw. spitzer als stielw., fein zerrissen, mittelgeräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz und stumpfgespitzt, hell kaffeebraun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, etwas flaumig. Staubfäden wenig unter mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weissl., zieml. fein, im Anfange abknackend, später markig, saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Frucht erhielt ich von von Lade-Geisenheim a. Rhein.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



305. *Ladies' Sweet* (Ill. H., E.-B.), fast 00††, December bis März.

Illustr. Handb., Erg.-B., p. 119. — Lady's Sweet (Downing) Douce des Dames (Thomas' Guide, p. 151). — Süsser Frauenapfel (Rosenthal).

Gestalt 80 : 67 — 72, oft grösser (100 : 90 — 94, Ill. H., E.-B.), abgest. rundl. eiförm., seltener fast flachrund, wenig stielbauch. Hälften meistens ungl.

Kelch halb offen, selten fast offen, meist grün, wollig. Blättchen zieml. breit, am Grunde etwas getrennt, recht lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen breiten, flach und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 20 mm l., oft kürzer, meistens braun, locker bewollt. Höhle mitteltief bis tief, ziemlich weit, schwach faltig, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später citronengelb, sonnenw. zuweilen leichter, röthlicher Anflug. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch merklich, doch schwach.

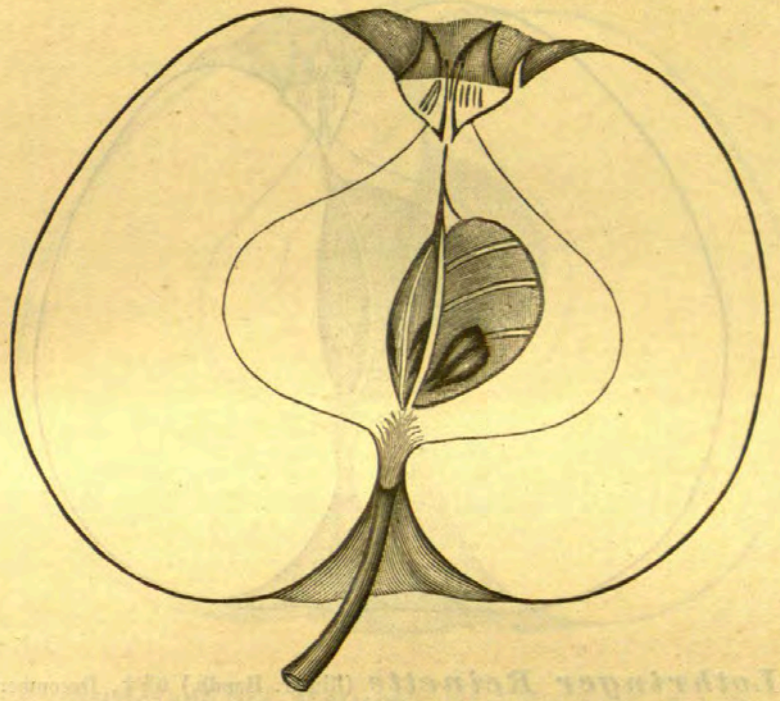
Kernhaus schwach bezeichnet, 39 : 33, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 13 : 24, stielw. spitz, kelchw. wenig und kurz abgerundet oder auch zugespitzt, zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, häufig nicht vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., etwa $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung behaart. Staubfäden mittel- oder unter mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, später mürbe, saftig, nicht stark, doch deutlich gewürzt, mild weinig, etwa ebenso süss.

Die Früchte bekam ich von Engelbrecht-Braunschweig, Reis von Simon-Louis-Metz, Lauche-Potsdam, Landes-Baumschule-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



306. *Findling aus Bedfordshire* (Ill. H.), 0††, Decbr. bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 93. — Bedfordshire Foundling (Hogg — Biv. Alb. — Leroy, Dict.).

Gestalt 86 : 64 — 69 (71 : 60 — 63, Ill. H. — 90 : 72 — 75, Leroy), abgest. flachrund oder rundlich kegelf., stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch offen bis halb offen, meistens gross, grün und bräunl., etwas wollig. Blättchen breit, am Grunde getrennt, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, oder ziemlich enge, zwischen breiten, flach, etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 25 mm l., auch kürzer, bräunlich, behaart. Höhle ziemlich tief, weit, fast eben, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, mattglänzend, gelblichgrün, später gelb, sonnenw. kaum goldiger. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, braun. Anflüge feinen Rostes nicht häufig. Welkt nicht. Geruch schwach.

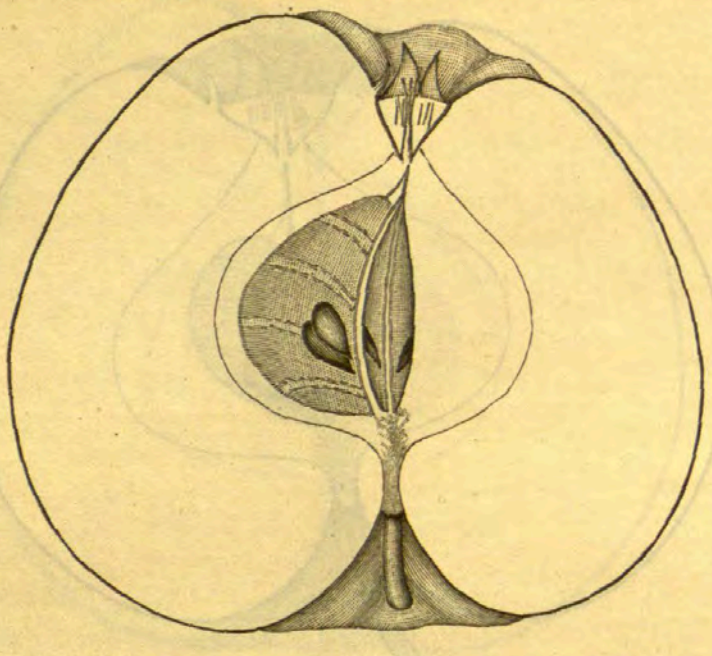
Kernhaus 45 : 37, zwiebel- bis eiförmig. Kammern 11 : 23, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, wenig geräumig, nicht oder nur wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle breit kegel- oder kegeltrichterf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, flaumig, fast kahl. Staubf. mittelständ.

Fleisch gelbl. bis grüngelblichweiss, zieml. fein, mürbe oder markig, recht saftig, etwas gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Booth, Oberdieck, Dr. Seelig-Kiel, Dr. Schlegelmilch-Coburg, Warneken-Burgdamm bei Bremen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



307. Lothringer Reinette (Illustr. Handb.) O††, December bis April.

Illustr. Handb. IV, p. 95. — Lothringer grüne Reinette (Diel I, p. 137).

Gestalt 77 : 64 — 68, auch etwas flacher (80 : 56 — 61), abgest. rundlich bis flachrund kegelf., stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch meistens halb offen, mehr grün als braun, schwach bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, meistens mittelweit, zwischen breiten, ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt etwas kantig.

Stiel meistens holzig und mitteldick, etwa 11 mm l., braun, etwas behaart. Höhle mitteltief, weit, eben oder etwas faltig, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, grün, später heller grün bis grünlichgelb. Punkte zieml. zahlreich, fein bis mitteldick, braun, oft etwas hell umflossen. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

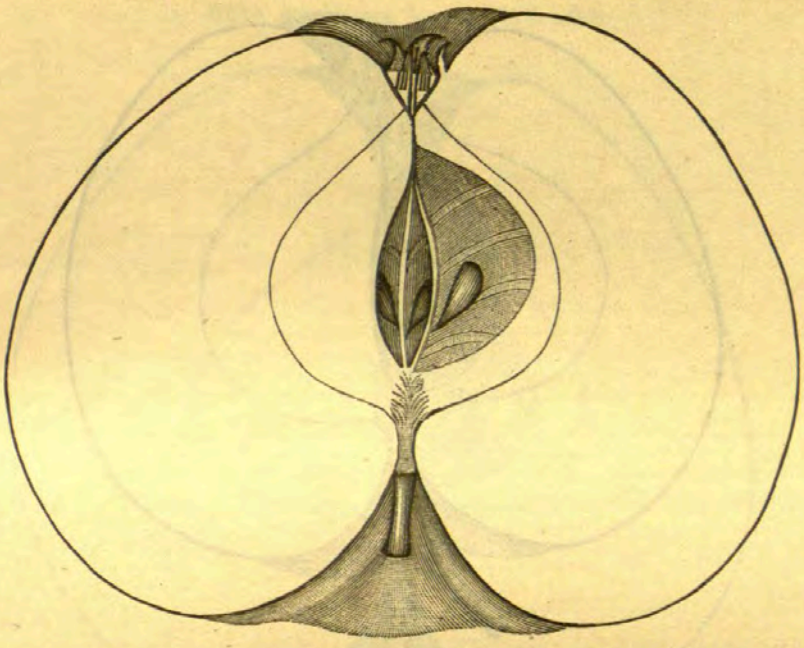
Kernhaus 35 : 32, flachrund eiförm. bis zwiebelf. Kammern 12 : 22, stielw. spitz, kelchw. etwas abnehmend, kurz abgerundet, oder abgest., etwas zerrissen, ziemlich flach, geschlossen oder etwas offen. Achsenh. zieml. schmal. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, selbst in der Theilung wenig behaart. Staubfäden wenig unter mittelständig.

Fleisch hell grüngelblichweiss, nicht ganz fein, erst etwas fest, später markig und etwas locker, saftig, schwach reinettenartig gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig, doch angenehm weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



308. Grünfleischige Reinette (Eng.) fast 00††, Ende Decbr. bis April.
Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1887, p. 62. — Reinette à Chair verte (Thomas' Guide).

Gestalt 90:66 — 70, flachr. kegelf. (bis stark abgest. rundlich), meistens sehr merklich stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, klein, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt, mit ziemlich langer, aufrechter und nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. mässig tief, ziemlich enge, zwischen breiten, ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt kantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., braun, wenig behaart. Höhle sehr tief, weit, faltig, nicht oder mässig stark braungrau berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, bläulichgrün, später weder merklich heller, noch gelblich werdend. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich, oft hell umflossen. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

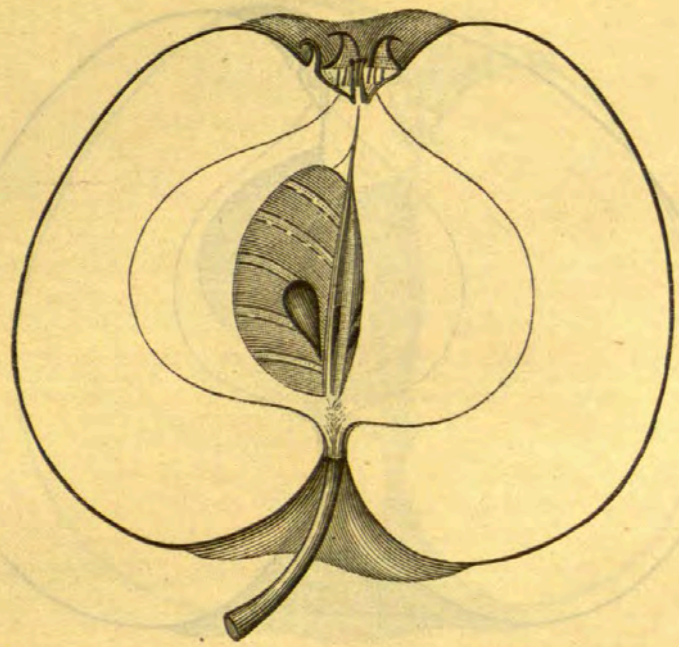
Kernhaus 33:35, ei- bis eizwiebelf. Kammern 10:24, sichelf., an beiden Enden scharf gespitzt, fein zerrissen, mittelgeräumig, offen, hoch sitzend. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1, ziemlich gross, lang eiförmig, gespitzt, ziemlich hellbraun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kurzer Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, mit vereinzelten Härchen, fast kahl selbst in der Theilung. Staubfäden mittelständ.

Fleisch grünlich, fein, markig bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend und kräftig weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis in Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



309. *Jäger's Reinette* (Illustr. Handb.) 00††, Decemb. bis April.

Illustr. Handb. VIII, p. 233. — Reinett de Jaeger (Thomas' Guide p. 142).

Gestalt 76:59—62, oft grösser (85:61—63, selbst 97:76—88, Illustr. Handb.), abgest. flach kegelf. bis abgest. rundlich, selbst fast flachrund, etwas stielbauch. bis mittelbauch. Hälften meistens deutlich ungleich.

Kelch offen bis halb offen, ziemlich gross, meist grün, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde getrennt, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, zwischen breiten, flach, oft kaum bemerklich, oft ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. meistens fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 22 mm l., hellbraun, fast kahl. Höhle mitteltief, mittelweit oder ziemlich enge, wenig faltig, zuweilen mit Fleischwulst, grün, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, wenig glänzend, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. zuweilen leicht röthlicher Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, bald fein, bald mitteldick, braun. Anflüge von Rost, auch Warzen kommen bisweilen vor. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 47:37, auch kleiner, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 12:26, auch kleiner, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, zuweilen ausgeblüht, mässig geräumig, meistens schwach geöffnet. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgr., länglich eiförmig, lang gespitzt, hellbraun, oft unvollkommen.

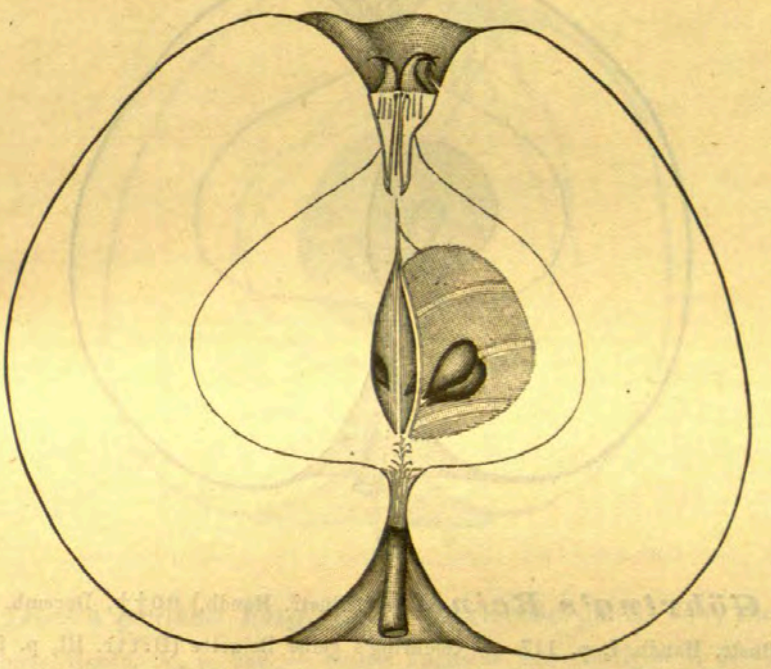
Kelchhöhle breit kegeltrichterf., 1/3 bis 2/5 zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde wenig behaart, in der Theilung dicht wollig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, nicht stark, doch edel reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger, oder doch genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Schlegelmilch-Coburg, Bertog sen.-Magdeburg, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis in Metz.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



310. *Gay's Reinette* (Illustr. Handb.) fast 00††, Novemb. bis Febr.

Illustr. Handb. IV, p. 101. — Gay's Herbst-Reinette (Diel, syst. V., Nr. 553). — Reinette de Gay (Thomas' Guide p. 142).

Gestalt 85:71—72 (73:69—71, Illustr. Handb.), flachrund kegelf. bis abgest. länglich kegelf., stielbauch. Hälften wenig ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, etwas enge, zwischen breiten, flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn bis mitteldick, etwa 12 mm l., grün und braun, etwas behaart. Höhle ziemlich tief, weit, schwach faltig, zuweilen mit Fleischwulst, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, später hellgrünlichgelb bis gelb, sonnenw. zuweilen leichter, röthlicher Anflug. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich. Kleine Anflüge von Rost nicht häufig. Die Frucht welkt nicht. Geruch kaum merklich.

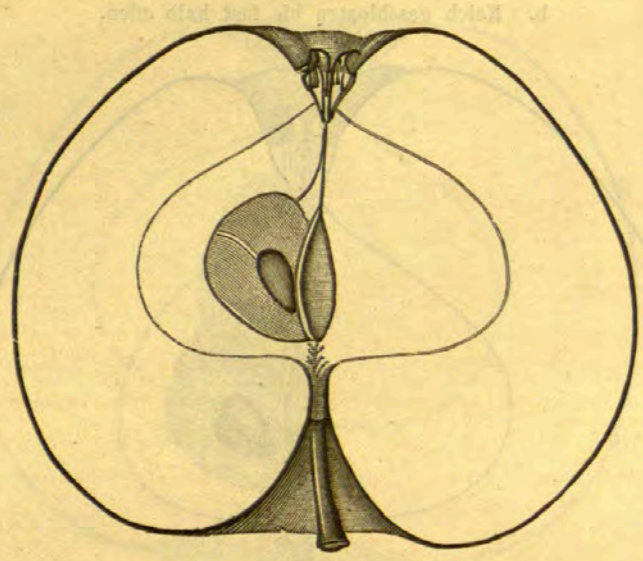
Kernhaus 45:37, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 13:22, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgr., meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., ½ bis ⅗ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung filzig behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberd., Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Kuhn-Dresden.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



311. Göhring's Reinette (Illustr. Handb.) 00††, Decemb. bis April.

Illustr. Handb. I, p. 117. — Goehring's gelbe Reinette (Dittr. III, p. 90).

Gestalt 72:59—60 (73:55—58, Illustr. Handb.), abgestumpft flachrund kegelförm., etwas stielbauch. Stielwölb. breiter als die Kelchw. Hälften gleich. Einzelne Früchte sind höher gebaut (66:62—63), andere auch flacher.

Kelch geschlossen bis halb offen, ziemlich klein, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen wenig erhabenen, flach zum Bauche laufenden, kaum als Rippen zu bezeichnenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., meist bräunlich, etwas flaumig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, zart hellbraun berostet.

Schale glatt, nicht deutlich geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. nur zuweilen leichter, röthlicher, selten lebhaft rother, bedeutender Anflug. Punkte ziemlich sparsam, fein, bräunlich. Eine von der Stielwölb. ausgehende Naht (Dittr.) oder einen bandartigen Roststreifen (Illustr. Handb.) fand ich nicht. Welkt nicht. Geruch schwach.

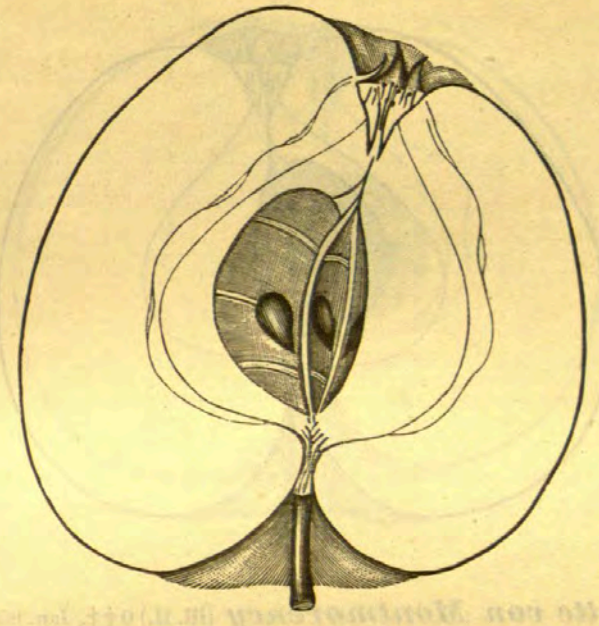
Kernhaus 42:31, zwiebelförm. Kammern 11:17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. mittelbreit bis schmal. Kerne meistens zu 1, mittelgross, länglich eiförmig, kurz und stumpf gespitzt, kaffeebraun, nicht immer vollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis kegelförm., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis fast lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung etwas dichter behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest und abknackend, später markig, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger oder doch genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Tunica-Lehndorf bei Braunschweig, Reis von Oberdieck, Landes-Baumschule-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



312. *Diel's grosse Englische Reinette* (Ill. H.) 0††, Dec. bis April.

Illustr. Handb. IV, p. 289. — Grosse Englische Reinette (Diel I, p. 106).

Gestalt 63 : 55 — 63 (68 : 64 — 67 oder 78 : 60 — 62, Illustr. Handb.), bald wenig abgestumpft eiförmig, bald flacher, stark abgest. flach kegelf., stielbauch. Hälften meistens merklich ungleich.

Kelch geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, ziemlich enge, zwischen flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 13 mm l., braun, behaart. Höhle ziemlich tief, weit, fast eben, berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. nicht selten goldiger, selbst leicht bräunlichroth angeflogen. Punkte sparsam, fein, braun. Anflüge von Rost finden sich zuweilen. Welkt nicht. Geruch schwach.

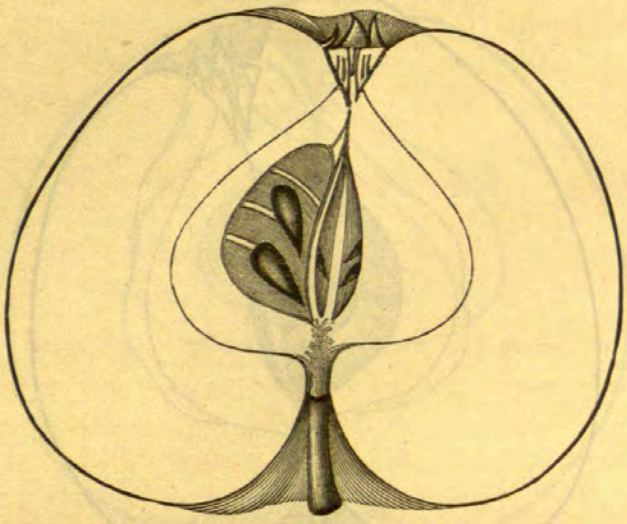
Kernhaus 35 : 37, eiförm. bis lang zwiebelf., oft mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 11 : 25, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, meistens etwas, oft ziemlich weit offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung stark flaumig. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, fast etwas locker, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



313. Reinette von Montmorency (Ill. H.) O††, Jan. bis Mai, auch länger.
Diel XXV, p. 87. — Illust. Hdb. IV, p. 267. — Reinette de Montmorency (Leroy, Dict.).

Gestalt 70:54—57, meistens grösser (85:64—70, Illustr. Handb.), flachrund kegelf., etwas stielbauch. Hälften meistens verschieden.

Kelch geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen flach doch deutlich über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. meistens nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 13 mm l., braun, recht wollig. Höhle tief, weit, fast eben, meistens etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grüngelblichweiss, später citronengelb, sonnenw. oft ziemlich weithin deutlich röthlicher Anflug. Punkte mittel zahlreich, fein bis mitteldick, braun. Welkt nicht. Geruch merklich.

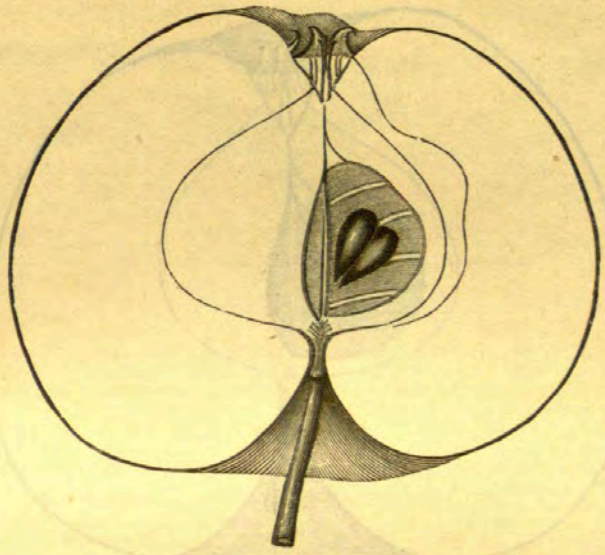
Kernhaus 35:31, zwiebelf. Kammern 10:20, stielw. spitz, kelchw. etwas abnehmend und abgerundet, zerrissen, etwas, doch oft ungleich geöffnet. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, meist unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, schwach flaumig. Staubfäden etwas unter mittelständ.

Fleisch hell grüngelblichweiss, fein, fest, saftig, etwas gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



314. Neustadt's gelber Pepping (Illustr. Handb.) 0††, Januar bis Juni.

Illustr. Handb. IV, p. 99. — Neustadt's grosser Pepping (Diel, system. Verz., 2. Forts., p. 33), Yellow Newtown Pippin (Downing). — Yopp's Favorite? (Leroy, Dict.).

Gestalt 66:50—53, oft grösser (71:55—59, Illustr. Handb. — 76:58—59, Downing), abgest. rundlich bis flachrund kegelf., etwas stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, mehr braun als grün, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens nicht ganz berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. meistens mässig tief, mittelweit, zwischen flach bis zum Bauche laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 20 mm l., meistens kürzer, braun, behaart. Höhle tief, weit, eben, meistens berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. etwas goldiger, meistens auch röthlich angeflogen. Punkte zahlreich, sehr fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

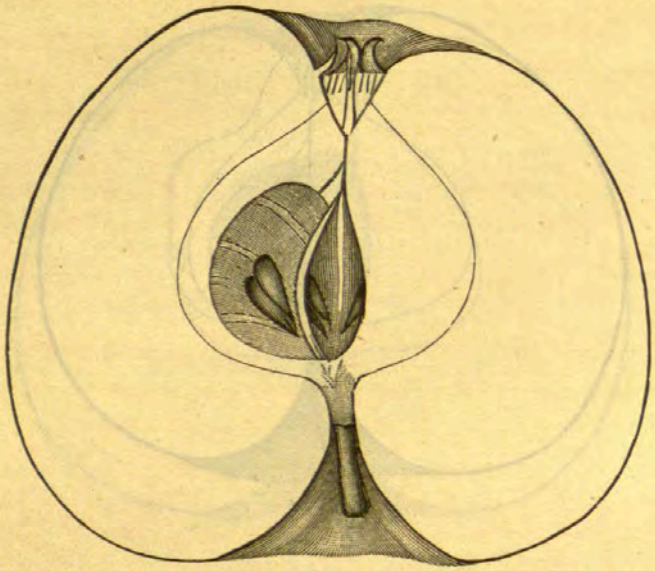
Kernhaus 32:29, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 11:18, stielw. spitz, kelchw. kurz, oft kaum deutlich abgerundet, fein zerrissen, ziemlich flach, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittel-, oder wenig unter mittelständ.

Fleisch hellgelb, ziemlich fein, fest, saftig, gewürzt, weinig, ebenso süss, oft etwas süsser.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



315. *Reinette von Sorgvliet* (Illustr. Handb.) 00††, Januar bis Juni. Diel II, p. 75. — Illust. Hdb. I, p. 261. — Reinette de Sorgvliet (Thomas' Guide p. 143).

Gestalt 73:58 — 62 (69:51 — 53, Illustr. Handb.), abgest. flachkegelf. bis abgest. rundlich, stielbauch. Hälften meistens nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün, schwach bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich meistens berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief und weit, zwischen flachen, flach und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick, etwa 12 mm l., grün und braun, behaart. Höhle tief, mittelweit, meistens etwas faltig, wenig berostet.

Schale glatt, nicht deutlich geschmeidig, mattglänzend, grün, später grünlichgelb. Punkte zahlreich, fein, braun. Welkt nicht. Geruch schwach.

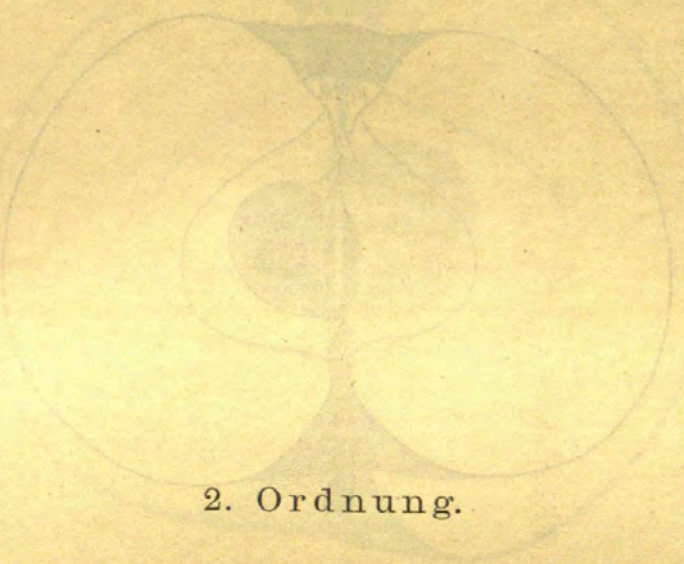
Kernhaus 33:31, breit ei- bis eizwiebelf. Kammern 10:19, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, bald wenig, bald ziemlich weit offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 2, lang eiförmig, lang gespitzt, bräunlich, fast immer unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., 1/3 bis 1/2 zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde an lang und locker, in der Theilung dicht, fast filzig behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgrünlichgelb, fein, erst fest, später markig bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich von Bukow-Neu Ruppin (Rgbz. Potsdam), Oberdieck-Jeinsen, Kagelschmitz-Loevenig (Rgbz. Cöln).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



2. Ordnung.

Rauhschalige Rambour-Reinetten.

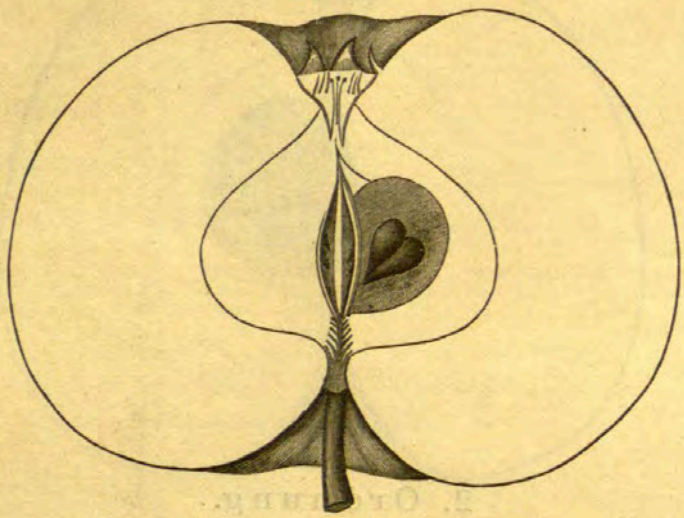
Die Schale ist bald nur stellenweise, bald zum grossen Theile fein rauh.

---

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Früchte mittelbauchig, flachrund oder abgestumpft rundlich.



316. Burchardt's Reinette (Illustr. Handb.) 00††, Ende Oct. bis Ende Dec.

Illustr. Handb. I, p. 459. — Reinette Burchardt (Leroy, Dict.).

Gestalt 76:50 — 53 (81:60 — 62, Illustr. Handb.), flachrund, mittelbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch offen bis halb offen, meist braun, flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich nicht oder wenig berührend, mässig lang, aufrecht, wenig nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief und weit, zwischen breiten, sehr flach, oft ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., braun, kahl oder wenig behaart. Höhle ziemlich tief, weit, fast eben, braungrünlich berostet.

Schale theils fein rauh, theils glatt, selbst etwas geschmeidig und glänzend, grünlich bis gelblichgrün, später gelb, sonnenw. etwas goldiger, auch wohl gelblichroth angeflogen. Punkte sparsam, ziemlich dick, braun. Ein zimmtfarbiger, feinschuppiger Rost deckt in Figuren und weiten Maschen einen grossen Theil der Frucht. Welkt nicht oder wenig. Geruch unmerklich.

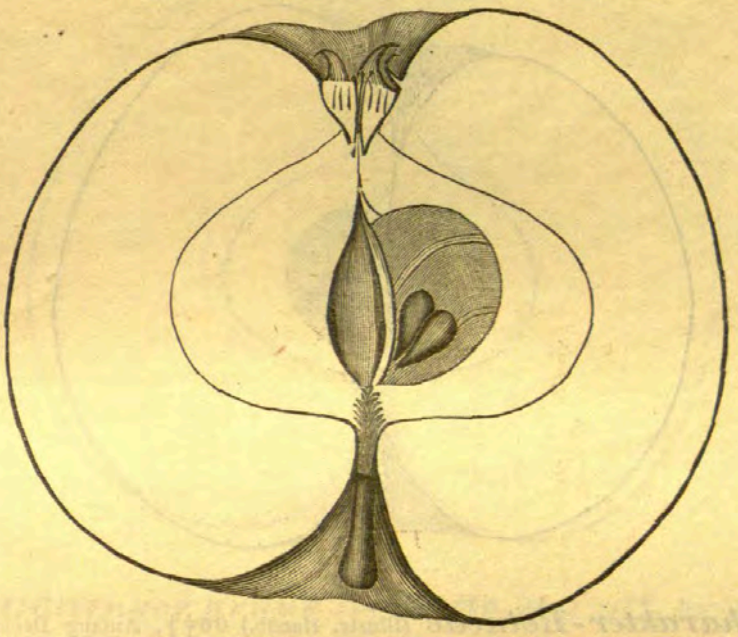
Kernhaus 34:27, zwiebelf., zuweilen flachrund. Kammern 10:16, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle trichterf., $^2/_3$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde schwach, in der Theilung stärker behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch fast weisslich, fein, markig bis mürbe, recht saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, zuweilen mit leichtem, herbem Anfluge, vorherrschend, kräftig weinig, genügend bis recht süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Endres-Salzburg, Palandt-Hildesheim, Lucas-Reutlingen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



317. Reinette von Wormsley (Ill. H.) 00††, Ende Octbr. bis Decbr.

Illustr. Handb. VIII, p. 235. — Wormsley Pippin (Hogg, p. 210. — Lindley-Downing). — Reinette de Wormsley (Leroy, Dict.).

Gestalt 84 : 65—72, auch flacher (80 : 52—63), abgestumpft rundlich bis flachrund, mittelbauch. Hälften immer etwas, oft sehr ungleich.

Kelch offen, ziemlich gross, grünlich und braun, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, zwischen breiten, etwas ungleich über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. ziemlich schwach und flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, am Astansatze nicht selten verdickt und etwas fleischig, grünlich, etwas bräunlich, fast kahl. Höhle tief, mässig weit, wenig faltig, berostet.

Schale meistens ziemlich glatt, mattglänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. oft goldiger, selbst mit rothem Anfluge. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, sonnenw. hin und wieder roth umflossen. Anflüge rauhen Rostes, auch Warzen nicht selten. Welkt nicht. Geruch merklich.

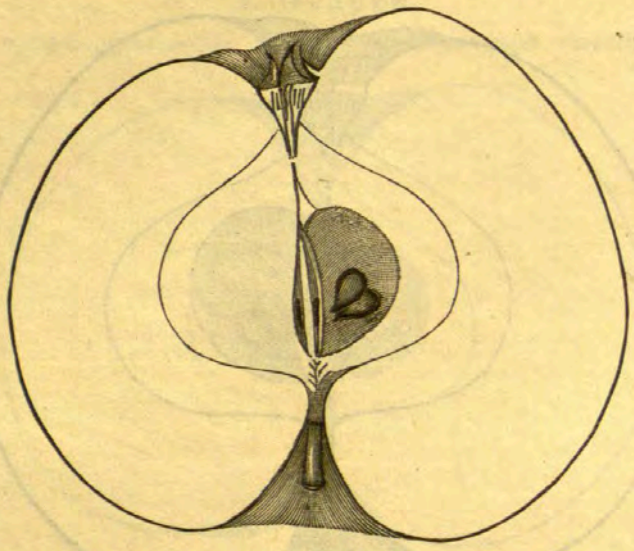
Kernhaus 49 : 35 (43 : 24), zwiebelf. Kammern 12 : 22 (11 : 16), stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet oder abgestumpft, wenig zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, ziemlich fein, erst etwas fest, später markig, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, doch auch recht süss.

Die Früchte erhielt ich von Fellinger-Rath bei Düsseldorf.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



318. Charakter-Reinette (Illustr. Handb.) 00††, Anfang Decbr. bis März.
Diel VI, p. 89. — Illustr. Handb. IV, p. 297. — Reinette marbrée (Leroy, Dict.).

Gestalt 73 : 56 — 62, oft auch kleiner, abgest. rundlich, wenig stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, zwischen flach, etwas ungleich über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 9 mm l., braun, locker bewollt. Höhle ziemlich tief, mässig weit, eben, zart berostet.

Schale theils fein rauh, theils glatt, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. oft goldiger, selbst hellbräunlichroth angeflogen oder überzogen. Punkte sparsam, sehr fein, braun. Figuren und Netze hellbraunen Rostes bedecken einen Theil der Frucht. Welkt nicht selten etwas. Geruch schwach.

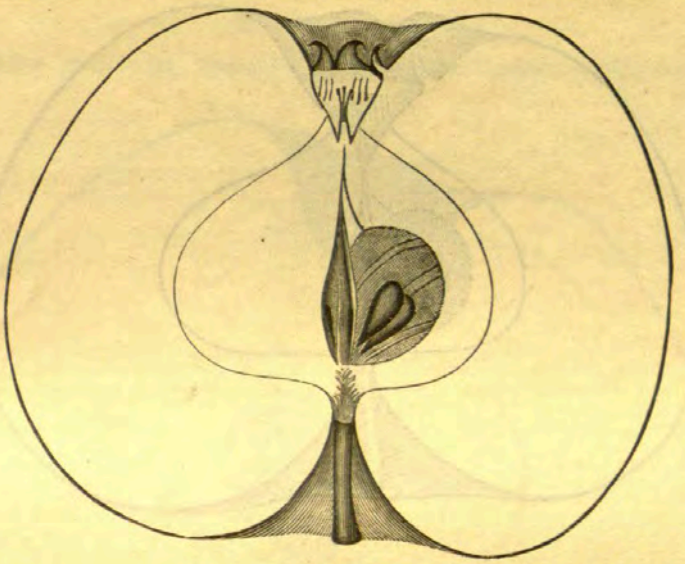
Kernhaus 35 : 31, elliptisch bis zwiebelf. Kammern 10 : 17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, klein, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, mürbe, wenig schwammig, ziemlich saftig, eigenthümlich reinettenartig, etwas alantartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



319. *Göttinger graue Reinette* (Eng.) 00††, Januar bis April.

Beschreibung unbekannt.

Gestalt 77:64—65, abgest. rundlich, ziemlich mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, hellbraun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, etwas enge, zwischen merklichen, doch flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm l., grünlich und braun, wollig. Höhle tief, etwas enge, eben, nicht weithin berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grünlichgelb, später citronengelb, sonnenw. meistens goldiger, zuweilen leicht röthlich angelaufen. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, braun. Häufig Anflüge und Figuren von Rost, meistens nur um die Kelchwölbung. Die Frucht welkt nicht oder wenig. Geruch fehlt.

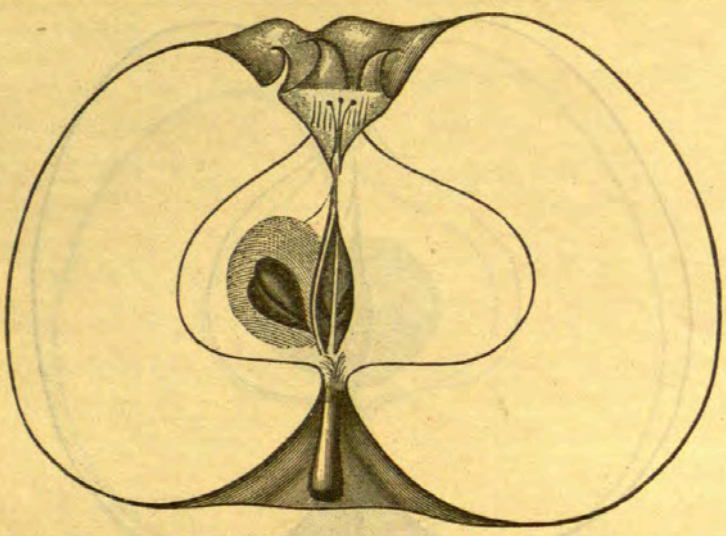
Kernhaus 37:32, zwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, meistens geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, mässig gross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^2/_5$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde dicht, in der Theilung filzig behaart. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst fest, später markig, wenig schwammig, saftig, reinettenartig, doch mässig stark gewürzt, etwas vorherrschend, doch nicht scharf weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von von Hinnüber-Moringen (Prov. Hannover), Koch-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



320. *Allen's Dauerapfel* (Eng.) 00†† bis 00!††, Febr. bis Juli.

Allen's Everlasting = Eternelle d'Allen (Thomas' Guide). Vereinsbl. f. d. Deusch. Pom.-V. 1886, p. 106.

Gestalt 85:55—59, flachrund, etwas stielbauchig, Kelchwölb. etwas weniger breit als die Stielwölb. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch offen, gross, grünlich und bräunlich, locker behaart. Blättchen breit, doch am Grunde getrennt, mit langer, aufrechter, nach aussen gebogener Spitze. Einsenkung tief, mässig weit, etwas ausgeschweift, zwischen breiten, rambourartigen, breit und deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 13 mm l., bräunlich, stark flaumig. Höhle tief, sehr weit, flach beulig, grünlich, braun berostet.

Schale grössten Theils fein rauh, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. bald mehr hellgelblichroth und leicht, bald etwas trüb carmoisin und etwas stärker überzogen, nicht oder nur sehr undeutlich streifig. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, braun. Netzartige Anflüge und Ueberzüge grünlichbraunen Rostes bedecken einen grossen Theil der Oberfläche. Die Frucht welkt nicht. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 43:27, breit zwiebelf. Kammern 11:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, meist glattwandig, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenhöhle kaum mittelbreit. Kerne meist zu 2, ziemlich gross, meist vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle breit kegel-, fast kegeltrichterförmig, $^1/_2$ bis $^2/_3$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständ.

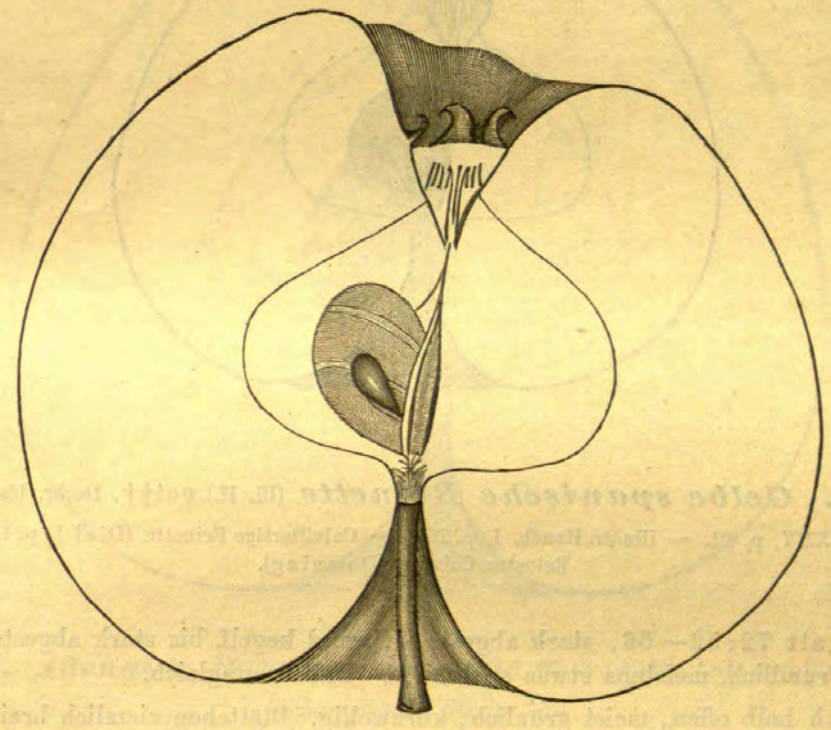
Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst ziemlich fest, abknackend, später markig bis mürbe, nicht merklich schwammig, saftig, kräftig und angenehm gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich 1885 von Hoesch-Düren.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Früchte stielbauchig, flachrund kegelförmig bis rundlich kegelförmig.



321. Coulon's Reinette (Illustr. Handb.) 00††, Anf. Decbr. bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 459. — Reinette Coulon (Ann. d. pomol. — Downing).

Gestalt 95:74—80, auch kleiner (77:57—61, Illustr. Handb.), abgest. flachrund kegelf. bis abgest. rundlich, stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch offen bis halb offen, gross, meist grün, wenig wollig. Blättchen breit, am Grunde getrennt, ziemlich lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. meistens tief, enge, zwischen ziemlich starken, doch breit, sehr flach und ungleich über den Bauch laufenden Rippen. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 25 mm l., auch kürzer, grün und braun, wenig flaumig. Höhle recht tief, mässig weit, fast eben, grünlichbraun berostet.

Schale theils fein rauh, theils und meistens glatt, fast etwas geschmeidig, gelblichgrün, später gelb, sonnenw. etwas goldiger, leicht roth, meistens deutlich streifig angelaufen. Punkte sparsam, fein, braun. Nicht selten Anflüge fein rauhen Rostes. Welkt nicht. Geruch merklich.

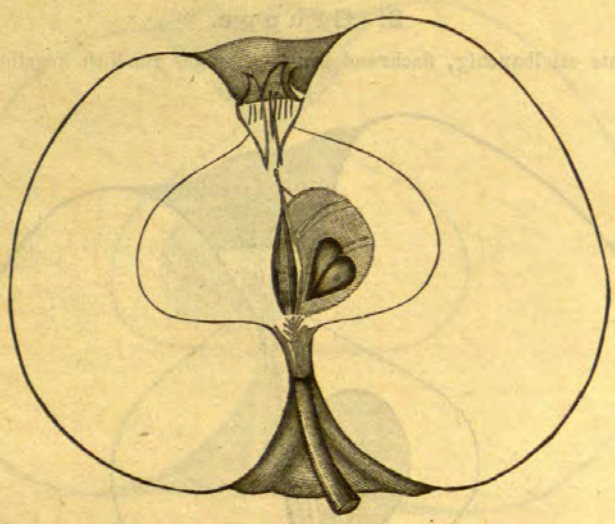
Kernhaus 44:32, flachrund zwiebelf. Kammern 12:19, stielw. spitz, kelchw. breiter, abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, wenig offen. Achsenh. meistens schmal. Kerne meist zu 1, mittelgr. eiförmig, gezpitzt, braun, sehr oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung meistens dicht flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein bis fein, erst abknackend, später mürbe, saftig, reinettenartig, doch nicht gerade stark gewürzt, weinig, fast ebenso süss, zuweilen etwas vorherrschend süss.

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

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



322. *Gelbe spanische Reinette* (Ill. H.) 00!††, Decbr. bis März.

Diel XXV, p. 82. — Illustr. Handb. I, p. 267. — Calvillartige Reinette (Diel I, p. 130). — Reinette Calville (Downing).

Gestalt 72:52—56, stark abgest. flachrund kegelf. bis stark abgestumpft rundlich, meistens etwas stielbauch. Hälften ungleich.

Kelch halb offen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. meistens tief, etwas enge, zwischen breiten, flach und etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm l., bräunlich, etwas behaart. Höhle tief, ziemlich weit, schwach faltig, berostet, doch zuweilen wenig.

Schale theils glatt, theils fein rauh, hellgrünlichgelb, später lebhafter gelb, sonnenw. oft etwas goldiger, selten röthlich angeflogen. Punkte zahlreich, theils fein, theils dick, selbst eckig. Anflüge von Rost meistens unbedeutend. Die Frucht welkt nicht oder wenig. Geruch schwach.

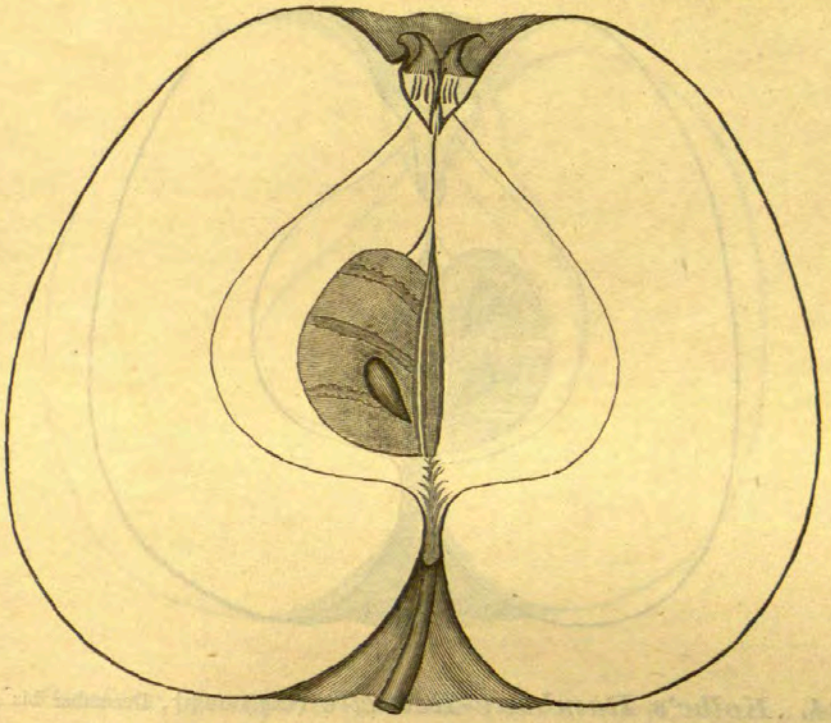
Kernhaus 37:24, zwiebelf. Kammern 9:15, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, nur in der Theilung behaart. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, ziemlich mürbe, saftig, edel reinettenartig gewürzt, weinig, fast ebenso süss, oft selbst etwas süsser.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Oberdieck-Jeinsen, Engelbrecht-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



323. *Adenaw's Rambour-Reinette* (Ill. H.) 00††, Ende Dec. bis April.
Illustr. Handb. VIII, p. 231.

Gestalt 95:82 — 83, oft kleiner, abgestumpft rundlich kegelf., stielbauch. Hälften ziemlich gleich, oder wenig verschieden.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, meist braun, langwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen breiten, flach, oft etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. etwas flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 18 mm l., braun, lang behaart. Höhle tief, ziemlich weit, etwas faltig, meistens weithin berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, mattglänzend, gelblichgrün, später lebhaft gelb, fast goldgelb, sonnenw. goldiger, oft mit röthlichem Anfluge. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, braun. Anflüge von Rost nicht selten. Welkt nicht. Geruch merklich.

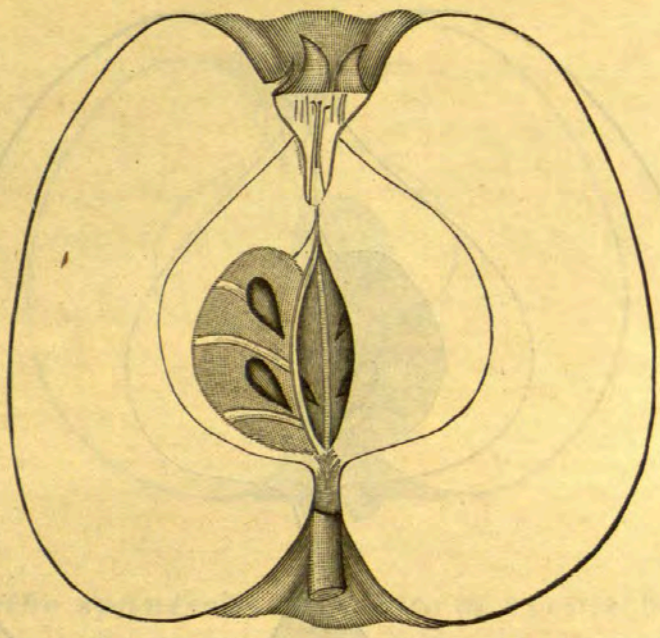
Kernhaus 48:45, lang zwiebelf. Kammern 13:24, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, etwas zerrissen und ausgeblüht, mässig geräumig, meistens geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_4$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich, fein, erst etwas fest, später mürbe, saftig, angenehm reinettenartig gewürzt, wenig vorherrschend, edel weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



324. Kolbe's Rambour-Reinette (Eng.) 00††, December bis April.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1886, p. 39.

Gestalt 76:70, stark abgest. kegelwalzenf., stielbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch halb offen bis offen, meist braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde oft etwas getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, enge, zwischen breiten, ziemlich gleichmässig über die Frucht laufenden Rippen. Querschn. nicht rund.

Stiel ziemlich holzig, dick, etwa 10 mm l., meist grün, etwas flaumig. Höhle tief, weit, etwas faltig, hellbraun berostet.

Schale glatt bis fein rauh, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. öfter hellkirschrother Anflug. Punkte sparsam, mittelgross, braun. Feinschuppiger zimmtbrauner Rost bedeckt fast die ganze Frucht. Welkt wenig. Geruch nicht merklich.

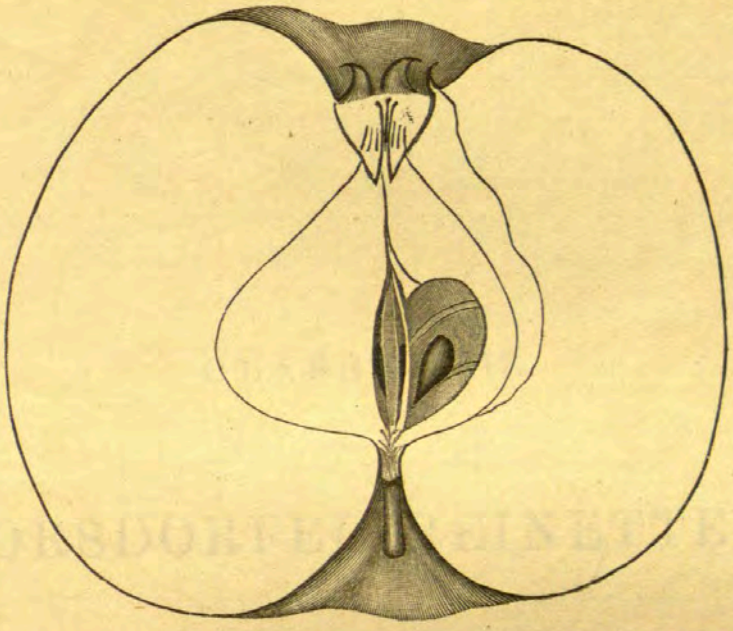
Kernhaus 39:38, rundlich bis flach eiförmig. Kammern 11:23, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, mässig zerrissen, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, unter mittelgross, meist vollkommen, eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichterf., $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden über mittelständ., meistens im äussern Drittel.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, ziemlich fest, später markig, etwas schwammig, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), welcher die Sorte in seiner Gegend aufgefunden hat.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



325. *Pariser Rambour-Reinette* (Ill. 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.

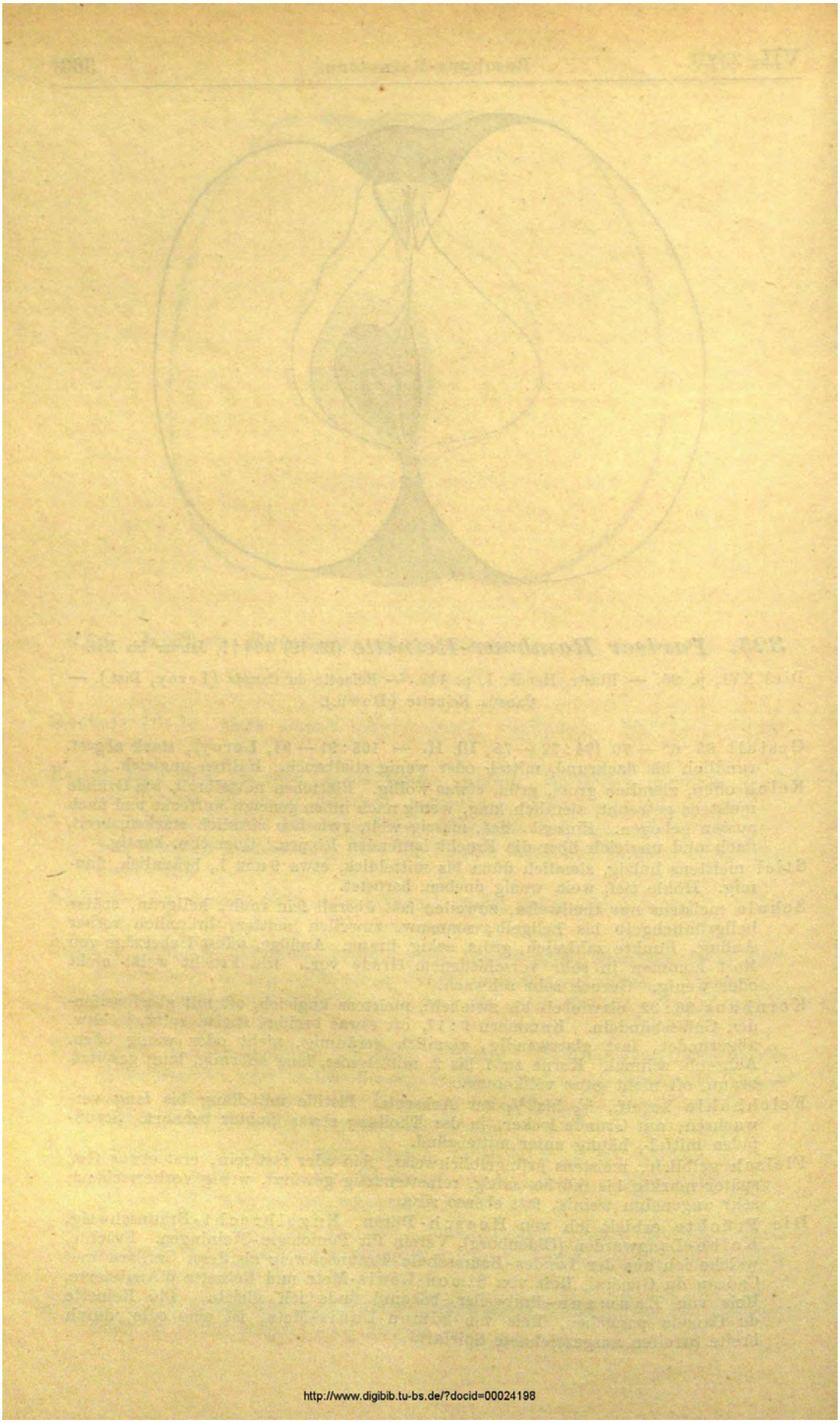
Kernhaus 36 : 32, eizwiebel- bis zwiebelf., meistens ungleich, oft mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 9 : 17, oft etwas breiter, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt,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

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ 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.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



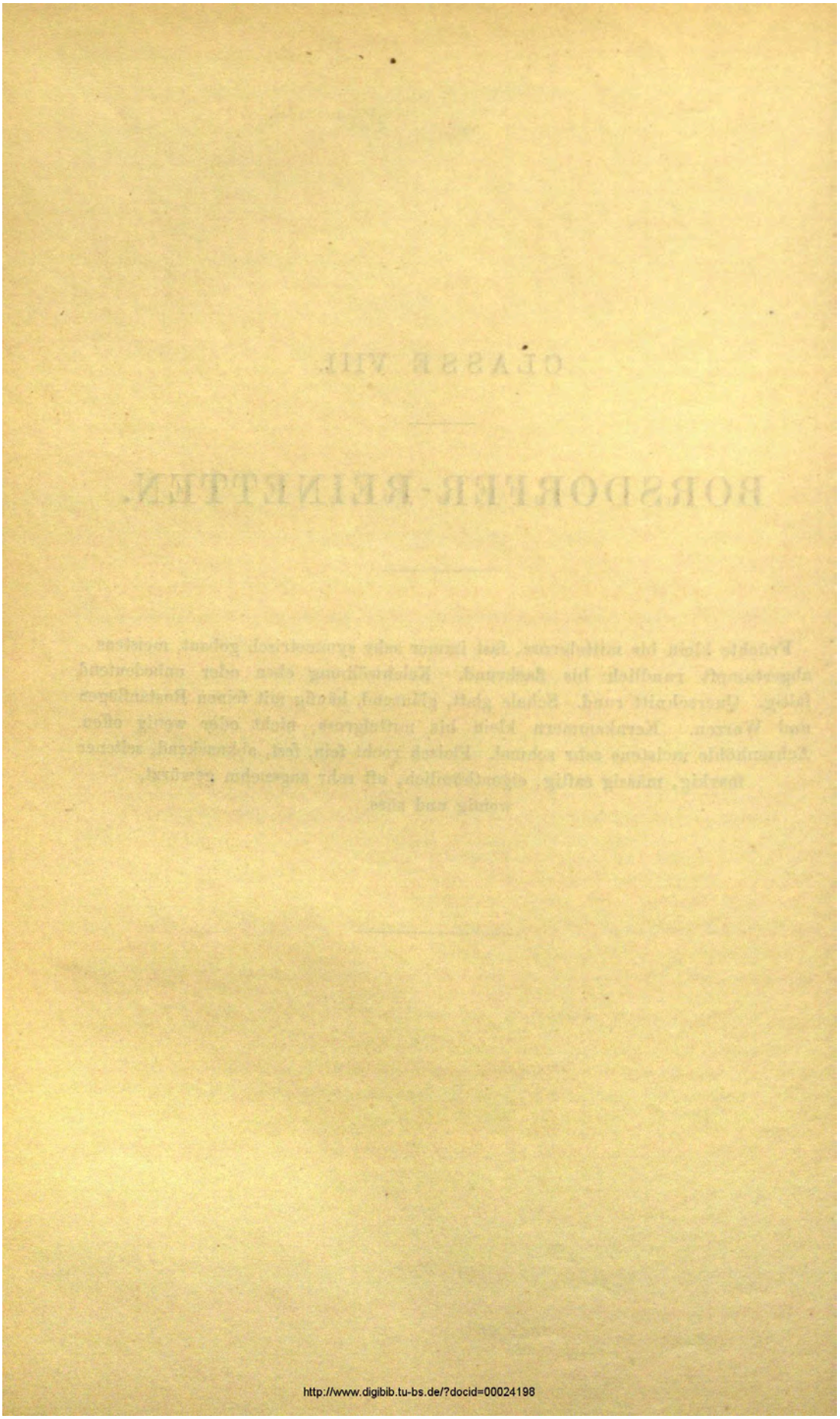
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE VIII.

BORSDORFER-REINETTEN.

Früchte klein bis mittelgross, fast immer sehr symmetrisch gebaut, meistens abgestumpft rundlich bis flachrund. Kelchwölbung eben oder unbedeutend faltig. Querschnitt rund. Schale glatt, glänzend, häufig mit feinen Rostanflügen und Warzen. Kernkammern klein bis mittelgross, nicht oder wenig offen. Achsenhöhle meistens sehr schmal. Fleisch recht fein, fest, abknackend, seltener markig, mässig saftig, eigenthümlich, oft sehr angenehm gewürzt, weinig und süss.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



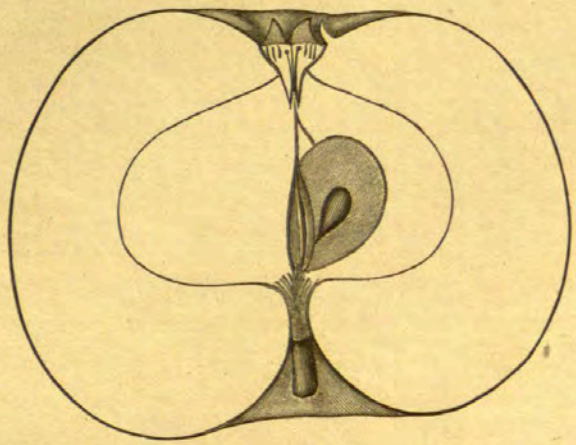
1. Ordnung.

Grundfarbige Borsdorfer-Reinetten.

Die Frucht ist nicht oder nur als Ausnahme unbedeutend geröthet.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

a. Kelch offen bis halb offen.



326. *Ostpreussischer Herbst-Kurzstiel* (Eng.) fast 00!††,
Ende October bis Januar.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pomol.-V. 1888, p. 57.

Gestalt 66:47—50, flachrund, mittelbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen bis offen, grün und braun, wenig behaart. Blättchen breit, am Grunde wenig getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. etwas flach, weit, eben oder schwach und kurzfaltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 6 mm l., braun, wenig behaart. Höhle mitteltief, kaum mittelweit, eben, selten mit einem Fleischwulst, weithin glatt, bronzefarben berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, gelbgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen mit gelblichrothem Anfluge. Punkte ziemlich sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Feine Anflüge hellbraunen Rostes, auch Warzen kommen zuweilen vor. Braune Baumflecke nicht selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

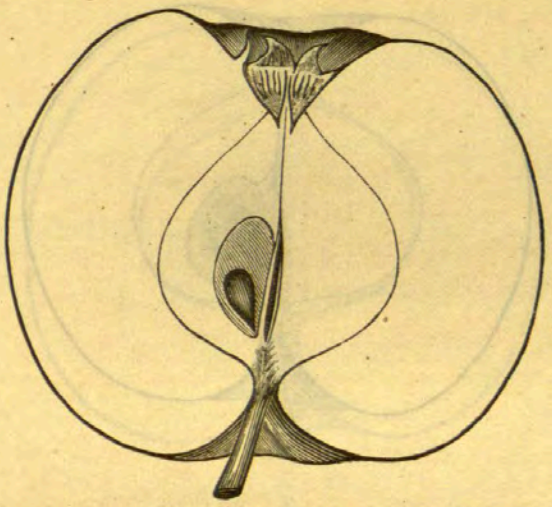
Kernhaus 40:26, zwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, fast immer ganz geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, ziemlich lang und scharf gespitzt, etwas dunkelbraun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung etwas flaumig. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, etwas fest, abknackend, mässig saftig, angenehm gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig weinig, doch fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Wohlfromm-Brödlauken bei Karlswalde (Kreis Insterburg, Reg.-Bez. Gumbinnen).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



327. *Heyder's Liebling* (Eng.) 00††, November bis Februar.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pomol.-V. 1885, p. 3.

Gestalt 62:51, stark abgestumpft rundlich, ziemlich mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen, grün, schwach bewollt. Blättchen breit, am Grunde wenig getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mässig tief, weit, zwischen unbedeutenden, sich nicht über die Kelchwölbung fortsetzenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, hellbraun, schwach flaumig. Höhle mässig tief, fast mittelweit, eben, oder mit einem Fleischwulst, etwas berostet.

Schale fein, glatt, etwas geschmeidig und glänzend, gelb bis fast goldgelb, sonnenw. nicht selten leichter, röthlicher Anflug. Punkte sparsam, fein bis mitteldick, braun, sonnenw. zuweilen röthlich umringelt. Anflüge von Rost, auch Warzen ziemlich häufig. Welkt nicht. Geruch nicht stark.

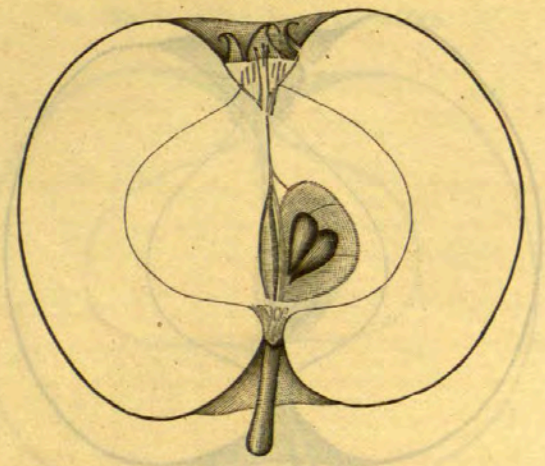
Kernhaus 27:30, ei- bis eizwiebelf. Kammern 6—7:14, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelhhöhle breiter Kegel, $^1/_3$ bis $^1/_4$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden unter mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, später ziemlich mürbe, genügend saftig, sanft gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Driese-Gross Camin (Preussen), welcher diese Sorte aus dem Kerne erzogen, auch benannt hat.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



328. *Fromm's Reinette* (Ill. H.) fast 00††, Ende November bis März.
Illustr. Handb. VIII, p. 111. — Fromm's Gold-Reinette (Dittr. I, p. 430). — Reinette Froomm (Leroy, Dict.).

Gestalt 60:47 (67:53—56, Illustr. Handb. — 71:56, Leroy), abgest. rundlich bis flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, meist braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, mittelweit, meistens eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick, etwa 13 mm lang, grün und braun, locker wollig. Höhle fast mitteltief, ziemlich weit, eben, berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen zart röthlich angeflogen. Punkte mittelzahlreich, meistens fein, braun. Feine Rostanflüge nicht selten. Welkt nicht. Geruch merklich.

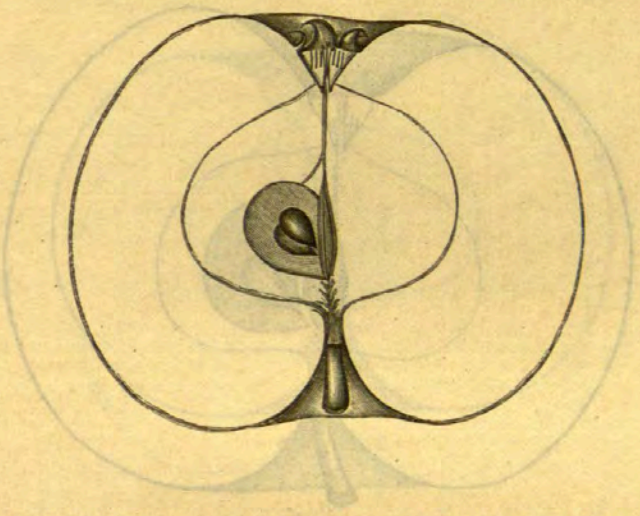
Kernhaus 34:25, flachrund bis zwiebelf. Kammern 9:14, stielw. spitz, kelchwärts abgerundet, glattwandig, geräumig, meistens geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, fast mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle breiter, kurzer Kegel, $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, kaum in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblich, fein, erst fest, später fast mürbe, ziemlich saftig, gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich vom Vereine für Pomologie und Gartenbau-Meiningen als Fromm's Gold-Reinette (Dittr.), (Seeber Borsdorfer).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



329. *Ostpreussischer Winter-Kurzstiel* (Eng.) 00††, Ende December bis März.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1888, p. 59.

Gestalt 60:47—49, meistens grösser (65—70:60—65, Wohlfromm), abgestumpft rundlich. Hälften meistens ziemlich gleich.

Kelch offen, grünlich und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich nicht oder wenig berührend, mittellang, wenig nach innen geneigt, sehr nach aussen gebogen. Einsenkung mässig tief, mittelweit, eben oder zwischen flachen, nur bei grossen Früchten deutlich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund oder fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 8 mm lang, bräunlich, etwas behaart. Höhle mitteltief, etwas enge, eben, braun berostet.

Schale glatt, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. häufig etwas matter, röthlicher Anflug. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich, hin und wieder kleine Anflüge hellbraunen Rostes. Welkt nicht. Geruch schwach.

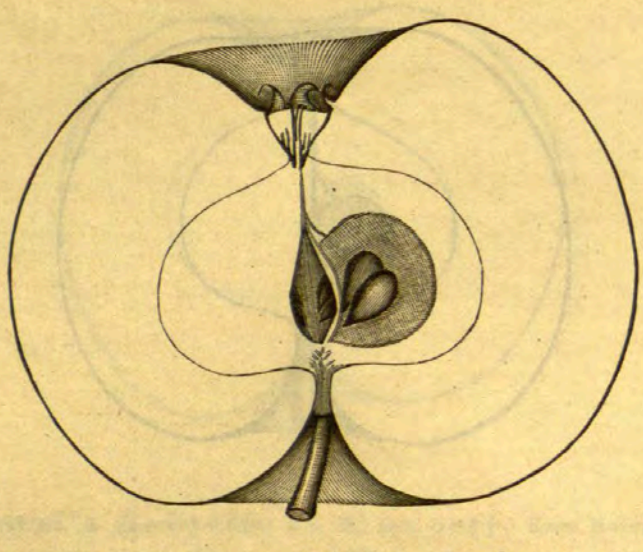
Kernhaus 32:26, flachrund bis rundlich zwiebelförmig. Kammern 9:12, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenhöhle recht schmal. Kerne zu 2, unter mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, hellkastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ zur Achsenhöhle. Pistille ziemlich mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weisslich, fein, markig, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Wohlfromm-Brödlauken bei Karlswalde (Kreis Insterburg, Reg.-Bez. Gumbinnen), Stoll-Proskau.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



330. *Neue Borsdorfer-Reinette* (Illustr. Handb.) 00††, Ende December bis Anfang April.

Illustrirtes Handbuch VIII, p. 255.

Gestalt 71:51—54 (72:55—60, Illustr. Handb.), stark abgestumpft rundlich bis flachrund, mittel- oder etwas stielbauch., und dann Stielwölb. etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften nicht oder wenig ungleich.

Kelch offen, grünlich und braun, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, eben oder sehr wenig faltig. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, grünlich und braun, fast kahl. Höhle mitteltief, weit, eben, hellbraun berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrün, später gelb, sonnenw. zuweilen etwas goldiger, selten röthlich angeflogen. Punkte mässig zahlreich, fein oder mitteldick, braun. Kleine Anflüge von Rost finden sich häufig, doch nicht immer. Welkt nicht. Geruch schwach.

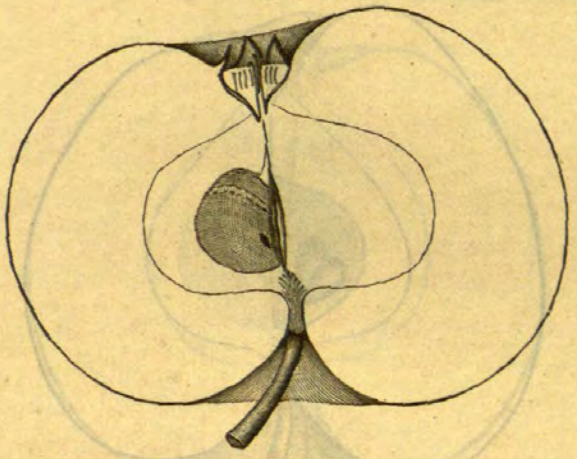
Kernhaus 37:25, zwiebelförmig. Kammern 10:14, stielw. stumpf gespitzt, kelchwärts flach abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, gross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang oder lang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden unter mittelständ., oft im unteren Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, etwas fest bis markig, mässig saftig, gewürzt, etwas weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz (Schlesien).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



331. *Galloway Pepping* (Eng.) 00††, Ende December bis April.

Galloway Pippin (Thomas' Guide, p. 149?).

Gestalt 66:42—46, flachrund, mittelbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch halb offen, meist bräunlich, bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, weit, eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, fast mitteldick, etwa 14 mm lang, bräunlich, flaumig. Höhle ziemlich flach bis mitteltief, weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale fast glatt, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. goldiger mit leichtem, röthlichem Anfluge. Punkte zahlreich, mitteldick, oft etwas eckig, fühlbar, hellbraun. Anflüge von Rost sind selten, kleine Warzen häufiger. Welkt nicht. Geruch merklich.

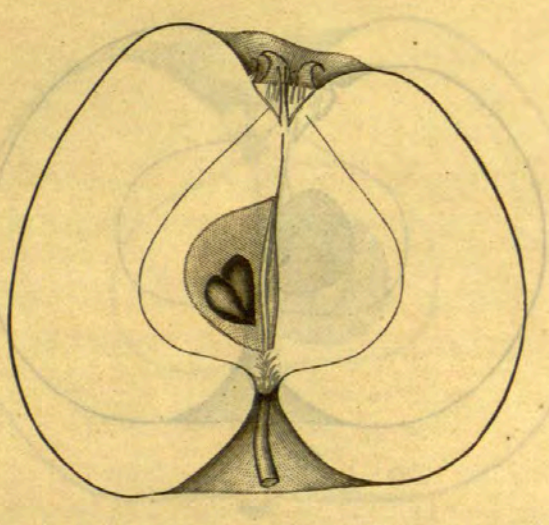
Kernhaus 34:22, flach zwiebelförmig. Kammern 9:12, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, ganz flach, ganz geschlossen. Achsenh. nur angedeutet. Kerne zu 1, ganz unvollkommen, nur angelegt.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung stärker flaumig. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, fein, abknackend, ziemlich saftig, angenehm gewürzt, etwas vorherrschend weinig, hinreichend süss.

Die Frucht erhielt ich unter obigem Namen von Riha-Chlumec a. d. Cidlina (Böhmen). Diese Sorte soll aus Galloway in Schottland stammen.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



332. *Cludius' Borsdorfer* (Illustr. Handb.) ○○††, Januar bis Juni.

Illustr. Handb. IV, p. 137. — Cludius' grüner Borsdorfer (Oberdieck's Anleit., p. 102). — Borsdorf de Cludius (Thomas' Guide. p. 128).

Gestalt 60:48—54 (57:42—44, Illustr. Handb.), abgest. flach kegelf. bis fast abgest. rundlich, etwas stielbauch. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch offen, grünlich und bräunlich, stark bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde meistens etwas getrennt, mittellang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, sich kaum merklich zum Bauche fortsetzenden Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 11 mm lang, braun, flaumig. Höhle ziemlich tief, weit, eben, grün, zart braun berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. oft röthlicher, undeutlich streifiger Anflug. Punkte mittelzahlreich, fein, braun. Kleine Anflüge von Rost kommen vor, seltener Warzen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

Kernhaus 31:31, zwiebeleiförmig. Kammern 9:17, an beiden Enden ziemlich gleich spitz, meistens glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun.

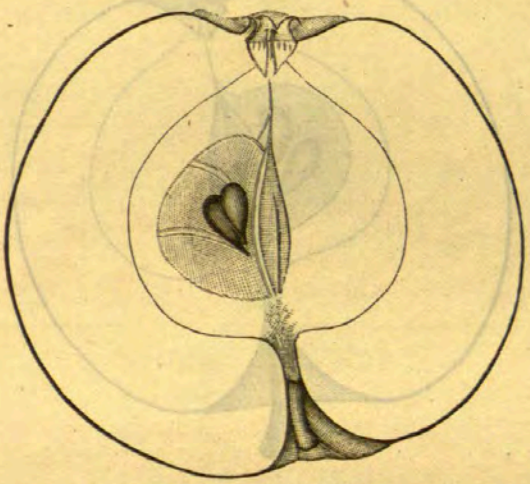
Kelchhöhle kurz kegel- bis kegeltrichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung behaart. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, fest, später ziemlich mürbe, genügend saftig, gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



333. Thouin's Reinette (Ill. H.) 00††, Dec. bis März, auch länger.
Illustr. Handb. VIII, p. 107. — Reinette Thouin (Leroy, Dict.).

Gestalt 62:50—53 (64:48—50, Illustr. Handb. — 66:55—57, Leroy), abgestumpft rundlich bis flachrund, meistens mittelbauchig. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, ziemlich klein, meist grün, wenig wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung meistens ziemlich flach, weit bis mittelweit, zwischen flachen Falten. Querschnitt fast immer rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 7 mm lang oder etwas länger, bräunlich, stark flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, oft durch einen Fleischwulst verengt, weithin glatt, boncefarben berostet.

Schale glatt, mattglänzend, hellgrün, später gelb, sonnenw. nicht selten leicht röthlicher, oft etwas streifiger Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, fein, braun. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch schwach.

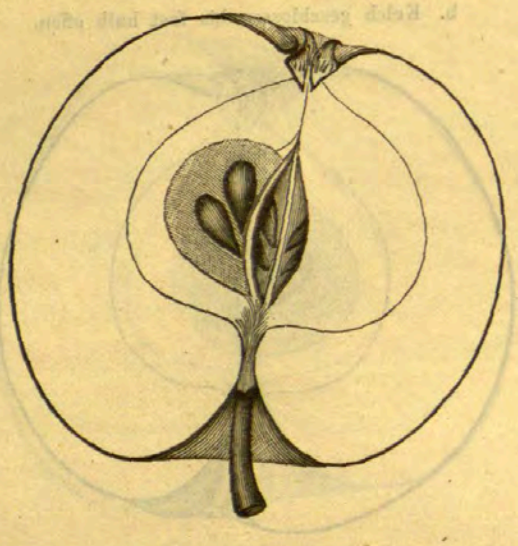
Kernhaus 33:32, zwiebel- bis eiförmig. Kammern 12:19, stielw. etwas gespitzt, kelchw. etwas abgerundet, oder abgestumpft zugespitzt, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun, meistens vollkommen.

Kelchhöhle kegelförmig, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung wollig. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, ziemlich fest, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend weinig, meistens nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Palandt-Hildesheim, Landes-Baumschule-Braunschweig.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



334. *Glanz-Reinette* (Illustr. Handb.) 0††, December bis April.

Diel XVIII, p. 78. — Illustr. Handb. I, p. 301 — Downing. — Reinette brillante (Leroy, Dict.).

Gestalt 58:50—53 (63:54—56, Illustr. Handb.), etwas abgest. rundlich, meistens mittelbauch., zuweilen etwas kelchbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt, aufrecht, mit langer, schmaler, nach aussen gebogener Spitze. Einsenkung ziemlich flach, mittelweit, zwischen kleinen, die Kelchwölbung nicht überschreitenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn oder mitteldick, etwa 14 mm lang, braun, behaart. Höhle mitteltief, etwas enge, eben, berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgelb, sonnenw. etwas lebhafter gelb, nicht selten mit röthlichem Anfluge. Punkte zahlreich, fein, braun. Anflüge von Rost, auch Warzen nicht häufig. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 36:30, zwiebelf. Kammern 11:17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, ziemlich glattwandig, geräumig, offen, oft mit ziemlich breiter Achsenhöhle. Kerne zu 2, selten 4, ziemlich gross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kurz kegel- bis fast kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde an dicht, in der Theilung noch dichter behaart. Staubfäden meistens über mittelständ., oft im äusseren Drittel.

Fleisch sehr hellgelblichweiss, fast weiss, fein, fest, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Peters-Neuschottland bei Langfuhr (West-Preussen).

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198