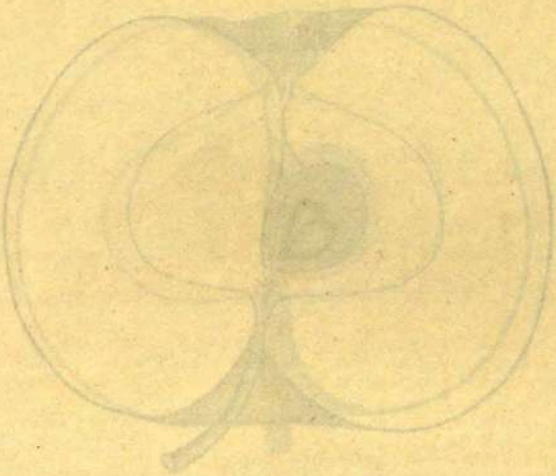
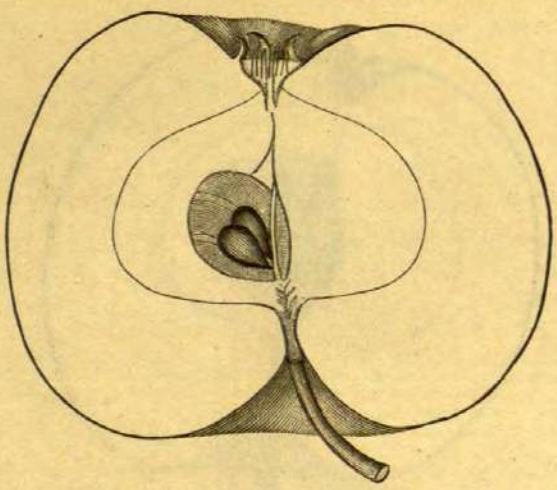


2. Ordnung.

Gestreifte Borsdorfer-Reinetten.

Die Frucht ist sonnenwärts geröthet, deutlich dunkler gestreift.

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



335. *Rother Borstorfer* (Ill. H.) 0††, Nov. bis Febr., oft viel länger.
Illustr. Handb. VIII, p. 115. — Rother Borstorfer (Diel I, p. 153).

Gestalt 64:46—48 (56:43—45, Illustr. Handb.), flachrund bis stark abgestumpft rundlich, mittelbauchig. Hälften gleich.

Kelch ziemlich offen, meist grün, flaumig. Blättchen schmal, am Grunde getrennt, mittellang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung ziemlich flach und weit, fast eben oder zwischen unbedeutenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, bis an 16 mm lang oder kürzer, grün und röthlich braun, flaumig. Höhle mässig tief, weit, eben, zart berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, gelblichgrün, später gelb, sonnenw. oft weithin dunkel carmoisinroth überzogen, und namentlich schattenwärts deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, gelbbraun. Anflüge von Rost, auch Warzen selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

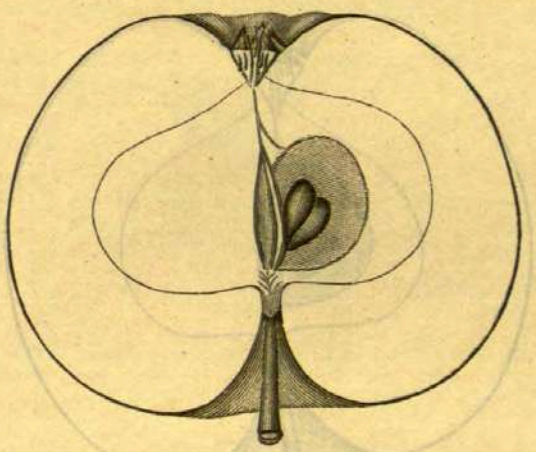
Kernhaus 37:25, zwiebelf. Kammern 10:13, stielwärts stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz und scharf gespitzt, braun oder dunkelbraun.

Kelchhöhle kegeltrichterförmig, $^2/_5$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, kahl oder bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, ziemlich fest, mässig saftig, gewürzt, fein weinig, meistens etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Vieweg-Braunschweig, der Stamm von Oberdieck, Lauche-Potsdam.

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



336. *Ungarische Kronen-Reinette* (Eng.) 00††, Ende Januar bis Ende Mai.

Gestalt 61:45—46, etwas flachrund, ziemlich mittelbauchig. Stielwölbung kaum breiter als die Kelchwölbung. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, meist braun, wenig bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mässig tief, mittelweit, fast eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 14 mm lang, braun, fast kahl. Höhle tief, mässig weit, eben, ziemlich weithin zart bronzig berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. weithin punktirt geröthet, dunkler carmoisin ziemlich reichlich, oft fast ringsum gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Anflüge von Rost selten, nicht selten Warzen. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

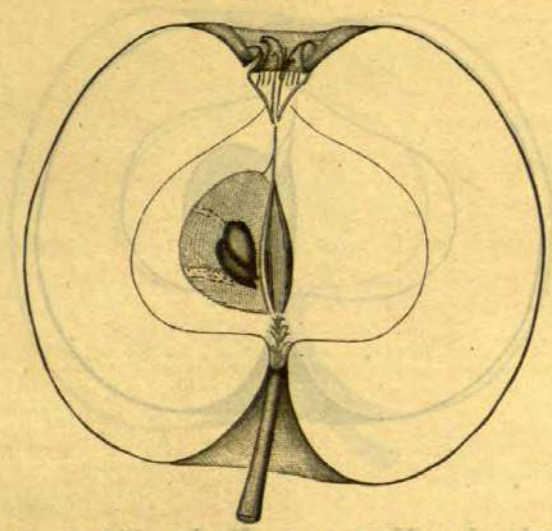
Kernhaus 40:25, zwiebelförmig. Kammern 10:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, etwas kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kleiner Kegel, etwa $^1/_3$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, kaum in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig, ziemlich saftig, gewürzt, vorherrschend angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Riha-Chlumec a. d. Cidlina (Böhmen).

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



337. Gestreifter Böhmischer Borsdorfer (Illustr. Handb.)

0††, December bis Mai, Juni.

Diel VIII, p. 135. — Illustr. Handb. IV, p. 139.

Gestalt 62:51—52 (56:48—49, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich, mittelbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, bräunlich, kurzwollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mässig tief, ziemlich weit, kaum merklich faltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 19 mm lang, meist braun, fast kahl. Höhle tief, mässig weit, eben, nicht oder sehr wenig berostet.

Schale glatt, nicht deutlich geschmeidig, etwas glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. oft weithin roth überzogen, schattenw. mehr punktirt geröthet, oft fast ringsum dunkler carmoisin reichlich und breit gestreift. Punkte zahlreich, sehr fein, fast nur im Roth als gelbliche, hell umflossene Pünktchen erkennbar. Welkt nicht. Geruch schwach.

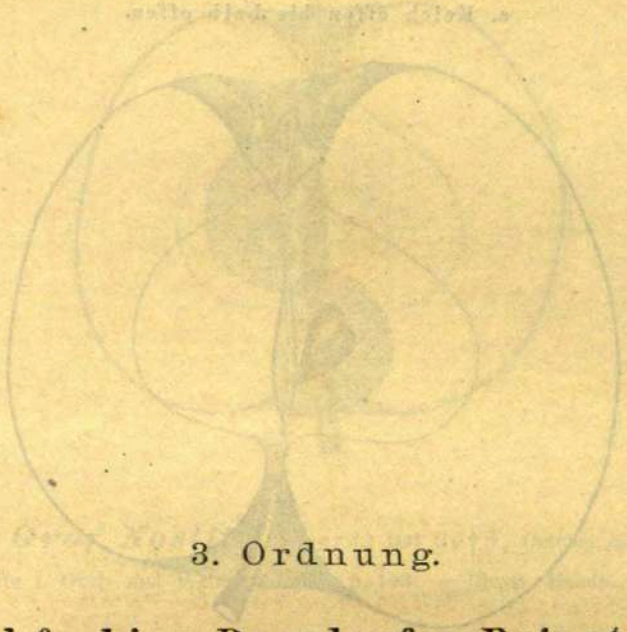
Kernhaus 35:27, zwiebelf. Kammern 9—10:16, stielw. spitz, kelchw. meistens kurz abgerundet, zuweilen fast zugespitzt, wenig zerrissen, mässig geräumig, schwach geöffnet. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, mittelgross, vollkommen, etwas länglich eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, dunkelbraun, heller, mehr graubraun anlaufend.

Kelchhöhle spitz kegel- bis fast kegeltrichterförmig, $^1/_2$ zur Achsenhöhle. Pistille recht lang verwachsen, kahl. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig, genügend saftig, gewürzt, mild weinig, vorherrschend süss.

Die Frucht erhielt ich von Koopmann-Wildpark bei Potsdam.

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



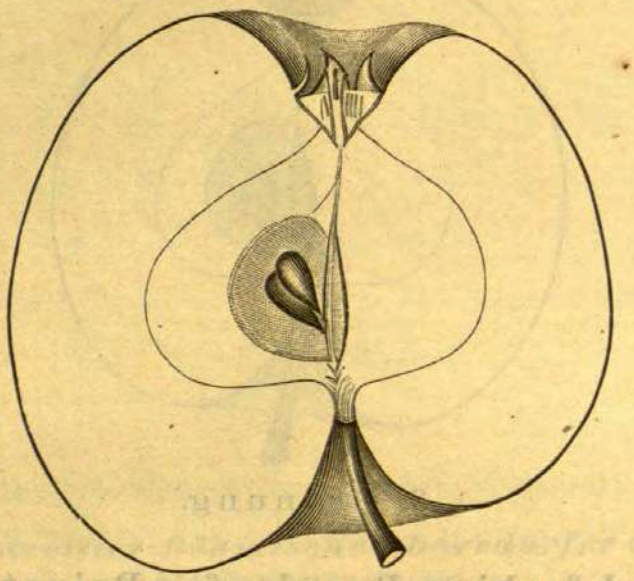
3. Ordnung.

Deckfarbige Borsdorfer-Reinetten.

Die Frucht ist sonnenwärts geröthet, doch oft nur leicht, nicht oder nicht deutlich gestreift.

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

a. Kelch offen bis halb offen.



338. *Doppelter Borsdorfer* (Ill. H., E.-B.) 00††, Anf. Nov. bis Jan.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 39.

Gestalt 72:54—63 (73:64—67, Illustr. Handb.), stark abgest. rundlich, wenig stielbauchig. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch offen, ziemlich gross, grün, locker behaart. Blättchen ziemlich breit, doch am Grunde sich nicht berührend, mässig lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung tief, weit, zwischen sehr unbedeutenden, flachen, nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 18 mm lang, bräunlich, sparsam behaart. Höhle mitteltief und weit, eben, meistens weithin etwas rauh, hellbraun berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, glänzend, gelb bis fast goldgelb, sonnenw. leicht roth oder gelblichroth, meistens nur angeflogen. Punkte mittelzahlreich, fein, braun. Anflüge, selbst kleine Ueberzüge von Rost, auch kleine Warzen nicht selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

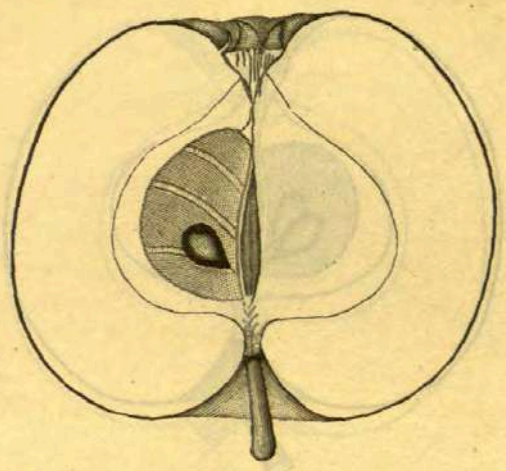
Kernhaus 40:29, zwiebelf. Kammern 11:16, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. recht schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, lang und scharf gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle breiter, kurzer Kegel, $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, kahl, auch in der Theilung sehr wenig flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, sehr fein, fest, später etwas mürber, genügend saftig, edel und kräftig gewürzt, etwas vorherrschend sehr angenehm weinig, fast ebenso süss.

Die Frucht erhielt ich von Palandt-Hildesheim.

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



339. *Graf Nostitz* (Oberd.) fast 00††, October bis Januar.

Illustr. Mon.-Hefte f. Obst- und Weinbau, 1871, p. 193. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 83.

Gestalt 59:47—48, oft grösser (71:59, Oberd.), abgest. rundlich bis rundlich kegelf., mittel- oder wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen, meist braun, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung meistens mässig tief, ziemlich weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, zuweilen etwas fleischig, mitteldick, etwa 12 mm lang, gelblich und bräunlich, fast kahl. Höhle kaum mitteltief und mittelweit, eben, zart berostet.

Schale glatt, nicht merklich geschmeidig, etwas glänzend, gelblichgrün, später gelb, sonnenw. nicht weithin gelblichroth bis carmoisin geröthet. Punkte sparsam, ziemlich fein, theils braun, theils nur Dupfen. Leichte Anflüge von Rost, namentlich um den Kelch, auch Warzen, nicht selten. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

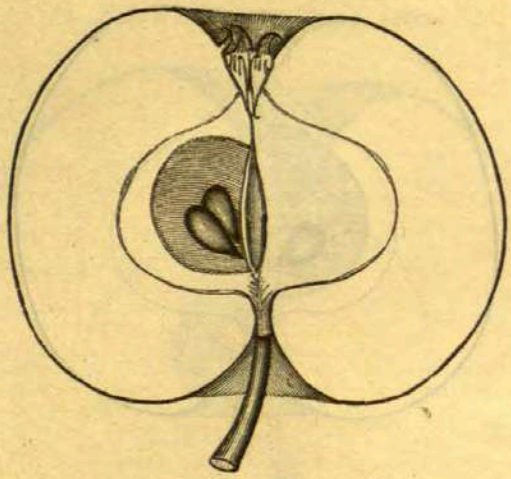
Kernhaus 34:29, zwiebelf. Kammern 12:20, stielw. spitz, kelchw. spitz, aber recht oft etwas abgestumpft, selbst abgerundet, etwas zerrissen und flach, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, vollkommen, breit eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, sehr wenig behaart. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, fest, später ziemlich mürbe, genügend saftig, gewürzt, etwas weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck.

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



340. Well's süsse Reinette (Eng.) 00††, Ende Novbr. bis Ende Febr.
Well's Sweet (Downing, p. 399).

Gestalt 59:46—47, abgestumpft rundlich, ziemlich mittelbauchig. Stielwölbung kaum etwas breiter als die Kelchwölbung. Hälften gleich.

Kelch halb offen, grün und bräunlich, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde wenig getrennt, kurz, nach innen geneigt, nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 16 mm lang, braun, fast kahl. Höhle mässig tief, mässig weit, eben, nicht weithin braun berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grünlich, später gelb, sonnenw. etwas braunroth, doch leicht überzogen, nicht oder nicht deutlich gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich, im Roth als helle Dupfen erscheinend. Leichter Anflug von Rost findet sich zuweilen um die Kelchwölbung. Warzen sind nicht häufig. Häufig finden sich braune Baumflecke. Welkt nicht. Geruch fehlt.

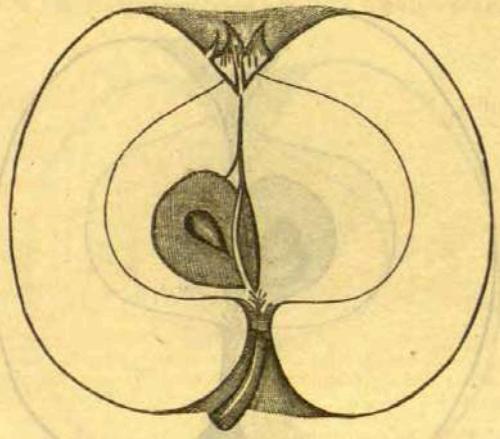
Kernhaus 33:25, zwiebelförmig. Kammern 10:16, an beiden Enden stumpf gespitzt, fast glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle schmal kegel- bis kegeltrichterförmig, $^2/_3$ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, ziemlich saftig, gewürzt, wenig weinig, vorherrschend angenehm süss.

Die Frucht erhielt ich von Riha-Chlumec a. d. Cidlina (Böhmen).

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



341. Edel-Borsdorfer (Illstr. Handb.) 00††, Anfang Decbr. bis Febr.

Illustr. Handb. I, p. 303. — Edler Winter-Borstorfer (Diel II, p. 80). — P. de Borsdorf (Leroy, Dict.) — Borsdorffer (Downing).

Gestalt 56:46, stark abgest. rundlich bis fast etwas flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch offen, grünlich und bräunlich, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich kurz, aufrecht. Einsenk. mitteltief, weit, eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, braun, fast kahl. Höhle mitteltief, fast mittelweit, eben, zimmtbraun, oft ziemlich rauh berostet.

Schale glatt, glänzend, grüngelblichweiss, später hellgelb, sonnenw. meistens goldig roth angeflogen oder überzogen, oft selbst mit lebhaft rother Backe. Punkte mittelzahlreich, fein bis mitteldick, im Roth oft dunkler roth umflossen. Anflüge von Rost, auch Warzen finden sich häufig. Welkt nicht. Geruch schwach.

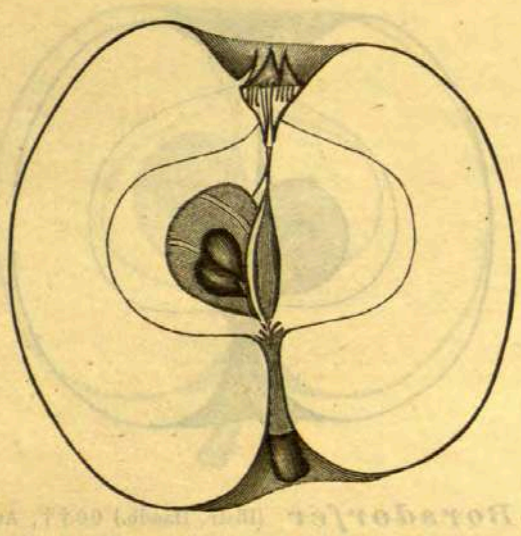
Kernhaus 36:27, zwiebelf. Kammern 9:13, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförm., kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurz kegel-, zuweilen kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl oder sparsam behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, fest, abknackend, mässig saftig, edel, etwas zimmtartig gewürzt, fein weinig, meistens etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hohm-Gelnhausen, Palandt-Hildesheim, Baudirection-Braunschweig, Junker-Lich (Hessen), Kolbe-Langwarden (Oldenburg). Früchte, welche ich von Al. Bauer-Bozen als Maschanzker (v. Zallinger) erhielt, waren etwas grösser, etwas weniger gewürzt, übrigens ziemlich eben so.

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



342. *Steierischer Winter-Borsdorfer* (Dr. Lucas) 00††.

December bis April.

Pom. Mon.-H. 1877, p. 275. — Illustr. Handb., Erg.-B., p. 297. — Steierischer Winter-Maschanzker (Graf Attems-Stoll's Obstgarten 1881, p. 4).

Gestalt 58 : 50 — 55 (65 : 53 — 54, Illustr. Handb., E.-B.), abgest. länglich rund bis stark abgest. rundlich, mittelbauch. Hälften zuweilen etwas ungleich, vielleicht noch häufiger gleich.

Kelch halb offen bis fast offen, grünlich, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, aufrecht. Einsenk. mitteltief, oder ziemlich flach, etwas enge, eben oder schwach faltig. Querschn. rund.

Stiel ziemlich holzig, dick bis mitteldick, oft nur 6 mm lang, grünlich und bräunlich, wollig. Höhle mässig tief, etwas enge bis mittelweit, eben, zimmtfarbig berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgelb, später lebhafter gelb, sonnenw. goldiger, meistens nur fein punktirt carmoisin überzogen. Punkte sehr fein, gelblich. Anflüge von Rost und Warzen nicht selten. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 35 : 24, flachrund. Kammern 9 : 14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

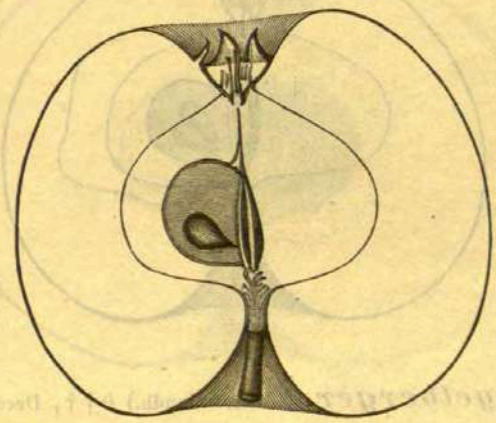
Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung locker behaart. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, fest, später markig, ziemlich saftig, angenehm gewürzt, weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Frucht erhielt ich von Stoll-Klosterneuburg.

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

b. Kelch geschlossen bis halb offen.



343. Vollbrecht's Borsdorfer (Müschen) 00††, Ende Octobr. bis December.

Müschen p. 10. — Vollbrecht's Herbst-Borsdorfer (Pomol. Mon.-H. 1882, p. 161).

Gestalt 56:46 — 48, abgest. rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen, ziemlich breit, meist braun, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde getrennt, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 8 mm lang, meist grünlich, kahl oder wenig flaumig. Höhle mitteltief, mässig weit, eben, hellbraun berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. carmoisinroth überzogen. Punkte zahlreich, sehr fein, bräunlich, im Roth als helle Dupfen erscheinend. Anflüge von Rost nicht häufig, zuweilen Warzen. Welkt nicht. Geruch schwach.

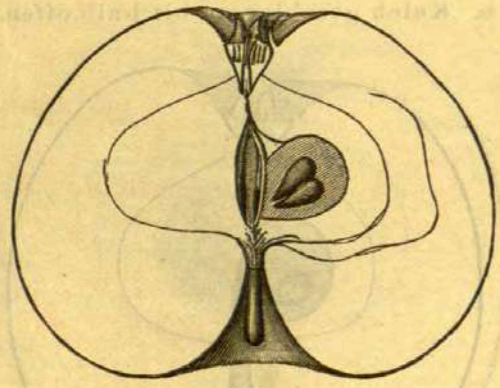
Kernhaus 30:23, rundlich zwiebelf. Kammern 9:12, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, wenig geöffnet, Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, fast mittelgross, vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden unter mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, sehr fein, ziemlich fest, später markig, mässig saftig, etwas zimmtartig gewürzt, sanft weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Müschen-Belitz bei Neukrug (Mecklenburg).

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



344. *Engelberger* (Illustr. Handb.) 0††, December bis März.

Illustr. Handb. I, p. 137.

Gestalt 58:42 — 43, meistens etwas kleiner (51:40 — 42, Illustr. Hdb.), flachrund kegelf., stielbauch. Hälften gleich.

Kelch meistens geschlossen, grün und bräunlich, kurzwollig. Blättchen fast mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, mittellang, schmal gespitzt, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, ziemlich enge, zwischen kleinen, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, 10 mm lang, oder etwas länger, braun, fast kahl. Höhle meistens tief, etwas enge, eben, weithin bronzig berostet.

Schale meist glatt, etwas glänzend, grünlich, später gelb, sonnenw. dunkelcarmoisin geröthet, spärlich, nicht sehr auffallend dunkler gestreift. Punkte vereinzelt, fein, braun. Hin und wieder leichte Anflüge von Rost, auch Warzen. Welkt nicht oder wenig. Geruch fehlt.

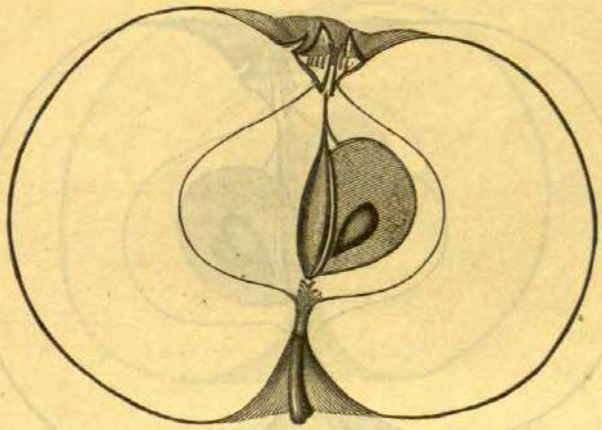
Kernhaus 34:20, breit zwiebelf. Kammern 10:11, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen, oder sehr wenig, namentlich stielw. offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, ziemlich fest, später markig, genügend saftig, angenehm gewürzt, weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Dr. Seelig-Kiel.

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



345. *Zwiebel-Borsdorfer* (Ill. Hdb.) 0††, Ende Novbr. bis April.

Illustr. Handb. I, p. 305. — Zwiebel-Borstorfer (Diel VI, p. 132). Oignon de Borsdorf (Leroy, Dict.). — Borsdorf Ognon (Downing).

Gestalt 68 : 45 — 48, oft kleiner, flachrund, mittelbauch., häufig kelchbauch. und Kelchw. etwas breiter als die Stielwölb. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grünlich, flaumig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, kurz, sehr nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, weit, kaum merklich faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, 10 mm lang, meistens länger, braun, wenig behaart. Höhle mitteltief, ziemlich enge, eben, oft weithin und etwas rauh berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. bald stark, bald schwach carmoisinroth überzogen, sehr selten etwas streifig. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, braun. Leichte Anflüge von Rost, auch Warzen kommen vor. Die Frucht welkt nicht oder sehr wenig. Geruch kaum bemerklich.

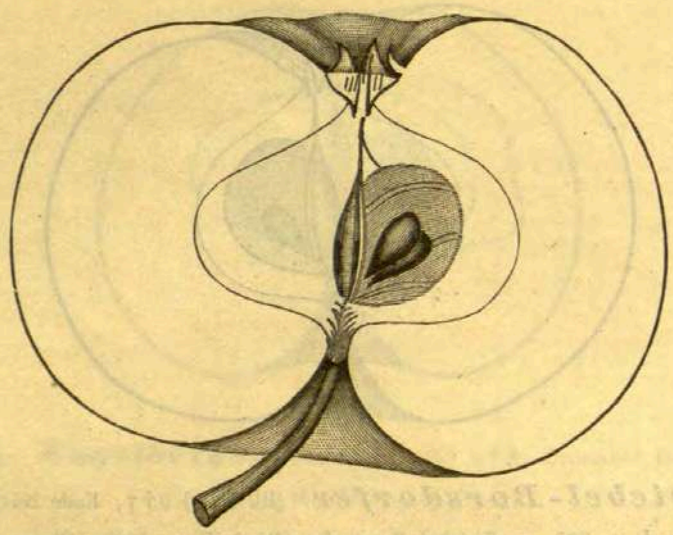
Kernhaus 30 : 25, rundlich zwiebelf. Kammern 9 : 16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenh. meistens ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meist vollkommen, länglich eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurz trichter- oder kegeltrichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung stärker flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, etwas fest, später markig, mässig saftig, nicht stark gewürzt, vorherrschend weinig, bald weit weniger, bald fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht-Stauffenburg (bei Gittelde am Harz), Lencer-Bittstädt (bei Arnstadt), Brückner-Meissen, Dr. Seelig-Kiel.

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



346. *Doppelter Zwiebelapfel* (Christ) 0††!, Ende December bis April.

Christ's vollst. Pom. I, p. 186. — Palandt in Möller's Deutsch. Gärtn.-Ztg.

Gestalt 75:49 — 52, flachrund, mittelbauch. Hälften wenig verschieden, oft fast gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, meist grünlich, wenig bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, weit, eben oder unbedeutend faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 23 mm lang, braun, locker behaart. Höhle mitteltief, weit, eben, rauh, braun berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später gelb, sonnenw. bald leicht, bald lebhaft carmoisin geröthet, häufig nicht stark, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, mitteldick, selbst eckig. Anflüge braunen Rostes nicht häufig. Warzen sehr selten. Welkt nicht oder wenig. Geruch schwach.

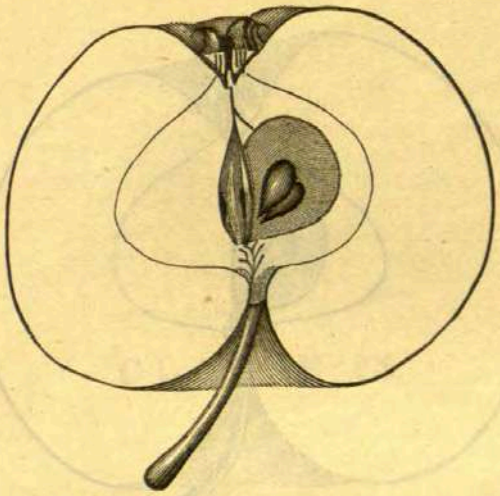
Kernhaus 37:26, flachrund zwiebelf. Kammern 11:16, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. ziemlich flach abgerundet, oft nur abgestumpft, fast glattwandig oder wenig zerrissen, geräumig, meistens nicht weit offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kurz kegel- oder kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, ziemlich fest, später markig, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend und kräftig weinig, mässig oder wenig, doch noch merklich süss, später fast so süss als weinig.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, auf der Ausstellung in Bremen.

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



347. *Rothe Canada-Reinette* (Eng.) fast 00††, Jan. bis April.

Red Canada (Downing).

Gestalt 57:43 — 44 (74:58 — 60, Down.), abgest. rundlich bis flach kegelf., etwas stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch ziemlich geschlossen, meist grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen schwachen, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, bis an 25 mm lang, auch kürzer, rothbraun, fast kahl. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. oft weithin dunkel, schattenw. hellcarmoisinroth überzogen, nicht oder undeutlich streifig. Punkte sparsam, recht fein, bräunlich. Anflüge von Rost, auch Warzen nicht häufig. Baumflecke nicht selten. Die Frucht welkt etwas. Geruch schwach.

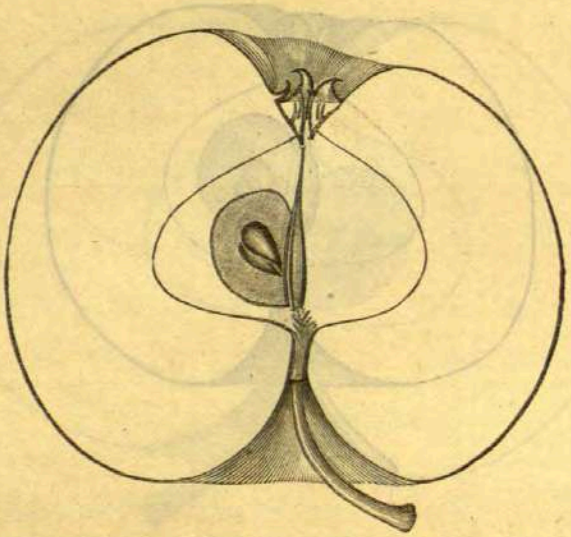
Kernhaus 30:22, zwiebelf. Kammern 10:14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle kurzer Kegel, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weisslich, unter der Schale und an den Gefässbündeln oft leicht geröthet, fein, fest, später markig, ziemlich saftig, gewürzt, weinig, eben so süss, selbst etwas süsser.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Reis von Behrens-Downing, von Palandt-Hildesheim.

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



348. Königin Olga-Apfel (Lieb) 0††, Anf. März bis Juni.

Pomol. Mon.-H. 1879, p. 260. — Illustr. Handb., Erg.-B., p. 111. Olga Nicolajewna (Lieb in Pom. M.-H. 1876, p. 1).

Gestalt 64 : 48 — 52 (65 : 55 — 56. Lieb, 65 : 58 — 60, Illustr. Hdb., E.-B.), abgest. rundlich bis länglichrund, wenig stielbauch. Hälften meistens fast gleich.

Kelch halb offen, grün und braun, schwach bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich nicht oder wenig berührend, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen breiten, nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 20 mm lang, braun, wenig behaart. Höhle tief, mittelweit, eben, zart, bräunlich berostet.

Schale glatt, beduftet, etwas geschmeidig und glänzend, grün, später gelb, sonnenw. leicht geröthet, etwas undeutlich gestreift (nach Lieb fast ringsum dunkelroth marmorirt und gestreift). Punkte sparsam, fein, theils braun, theils nur Dupfen, im Roth zahlreicher, hell umflossen. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 31 : 23, zwiebelf. Kammern 9 : 14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, oft fast glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, klein, vollkommen, eiförmig, meistens scharf gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, meistens nur in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich, fein, fest, später markig, saftig, etwas, doch bei uns nicht hervorragend gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Dr. Lucas-Reutlingen, ebenso, doch höher gebaut, von Dr. Schlegelmilch-Coburg.

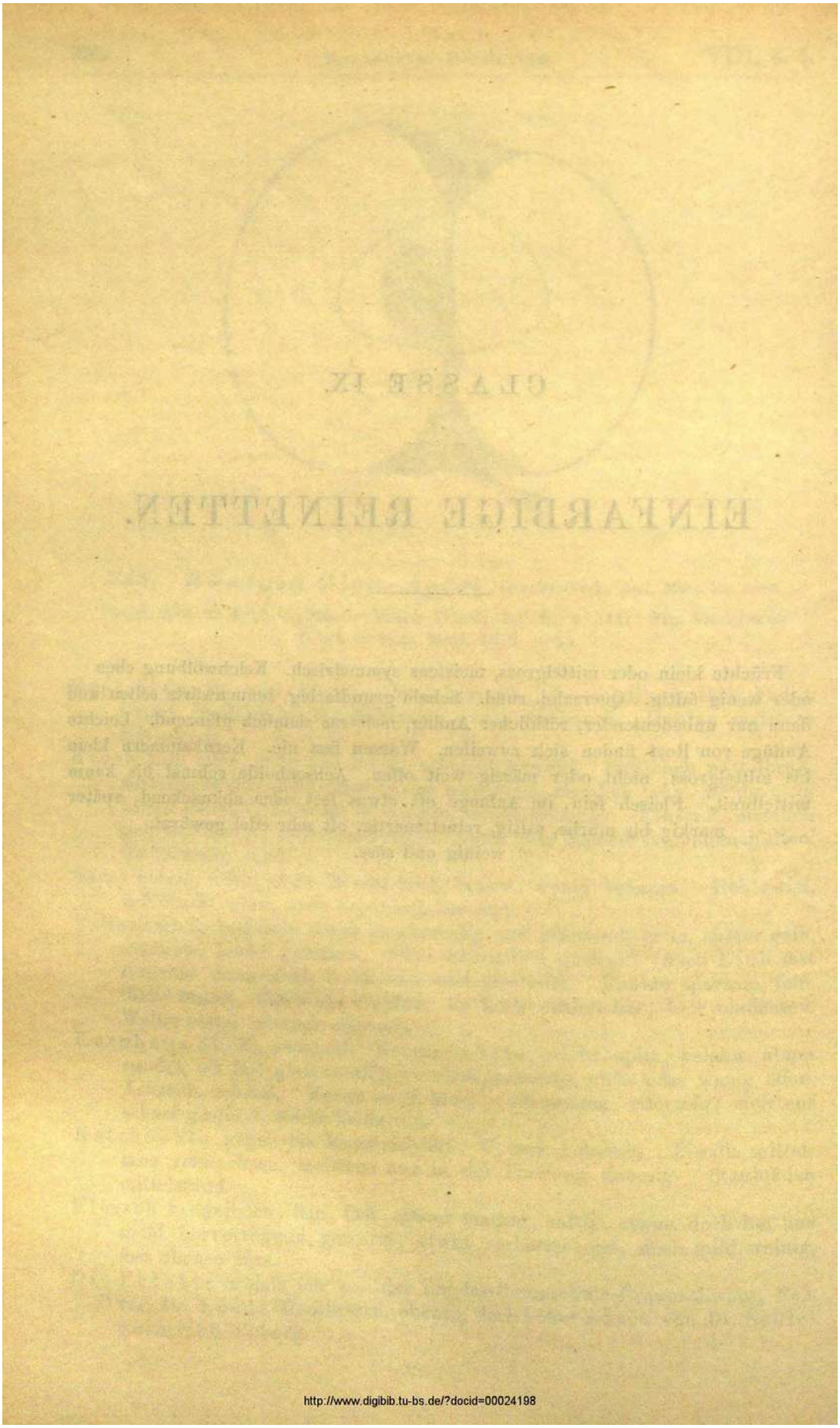
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE IX.

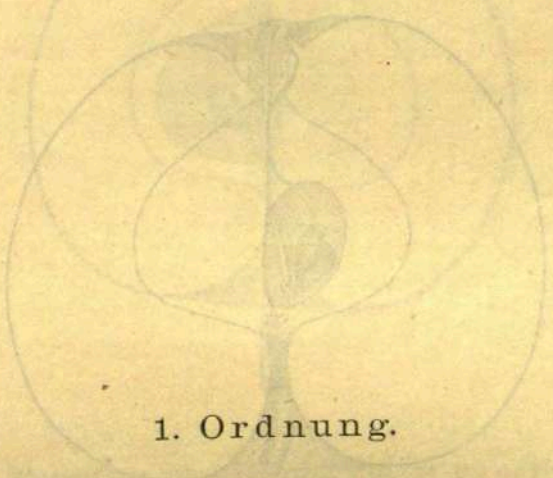
EINFARBIGE REINETTEN.

Früchte klein oder mittelgross, meistens symmetrisch. Kelchwölbung eben oder wenig faltig. Querschn. rund. Schale grundfarbig, sonnenwärts selten und dann nur unbedeutender, röthlicher Anflug, meistens ziemlich glänzend. Leichte Anflüge von Rost finden sich zuweilen. Warzen fast nie. Kernkammern klein bis mittelgross, nicht oder mässig weit offen. Achsenhöhle schmal bis kaum mittelbreit. Fleisch fein, im Anfange oft etwas fest oder abknackend, später markig bis mürbe, saftig, reinettenartig, oft sehr edel gewürzt, weinig und süss.

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



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



1. Ordnung.

Kleine Einfarbige Reinetten.

Der Breitendurchmesser beträgt, wenigstens bei Früchten vom Hochstamme, nicht über 60 mm.

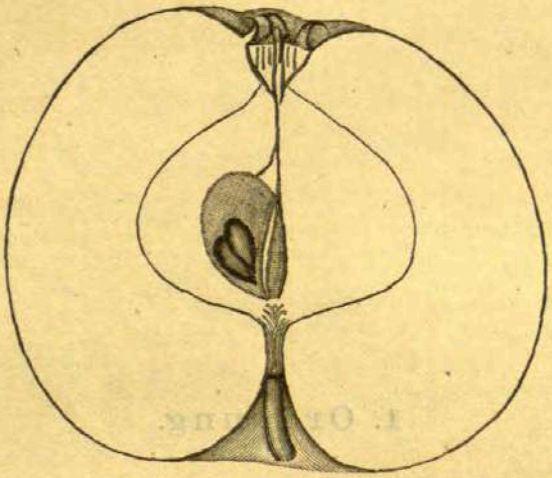
---

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

1. Gruppe.

Schale glatt.

a. Kelch offen bis halb offen.



349. Sommer-Gold-Pepping (Ill. H.) 00††, Ende August bis October.

Illustr. Handb. IV, p. 269. — Summer Golden Pippin. (Hogg p. 191. — Downing). — Pepin d'or d'été (Mas' Verger V, p. 25).

Gestalt 65:53, meistens kleiner (51:43, Illustr. Handb. — 51:46, Mas), abgestumpft rundlich eiförmig, bald etwas höher, bald etwas flacher, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist gelblichgrün, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde getrennt, lang, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 10 mm l., grün und bräunlich, behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, mattglänzend, gelblichgrün, später lebhaft gelb, sonnenw. etwas goldiger. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, hellbraun. Leichte Anflüge von Rost, auch Baumflecke nicht selten. Welkt nicht. Geruch kaum bemerkbar.

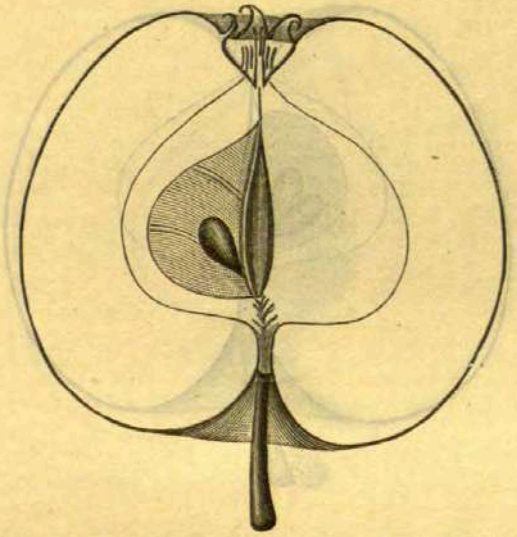
Kernhaus 33:28, eizwiebelf. Kammern 8:15, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, ziemlich gross, länglich eiförmig, meistens kurz und stumpf gespitzt, hellbraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast nur in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst abknackend, später ziemlich mürbe, saftig, angenehm gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Hort. soc.-Oberdieck.

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



350. Gelber Pepping von Ingestrie (Ill. H.) 0††, October bis Novbr.

Diel XXIV (A.-B. III), p. 43. Illustr. Handb. I, p. 461. — P. d'Ingestrie jaune (Leroy, Dict.). Yellow Ingestrie (Knight. — Downing).

Gestalt 58:50—51 (52:43—44, Illustr. Handb.), abgest. rundl. eiförmig bis abgest. rundlich, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grünlichgelb, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich nicht oder wenig berührend, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, ziemlich weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 18 mm l., grünlich und hellbraun, locker bewollt. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, nicht oder wenig und zart berostet.

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

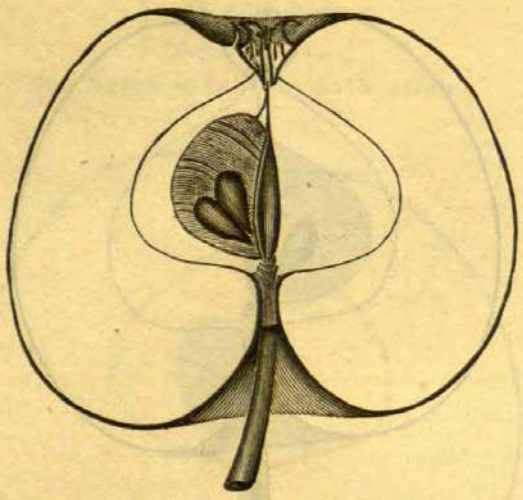
Kernhaus 34:29, auch schmaler, zwiebel- bis eizwiebelf., selbst eiförm. Kammern 11:22, stielw. meistens stumpfer gespitzt als kelchw., sehr wenig zerrissen, ziemlich geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross bis klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, hellkastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständ. bis im innern Drittel.

Fleisch hellgelblich, fein, etwas fest, abknackend, später ziemlich mürbe, saftig, gewürzt, doch nicht sehr stark, vorherrschend, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte bekam ich von Dr. Seelig-Kiel und Lippold-Dresden.

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



351. *Sämling von Beachamwell* (Ill. H.) 00†, Ende Decbr. bis März.

Ill. Handb. IV, p. 467. — Beachamwell (Hogg p. 332. — Thomas' Guide p. 125). — Beachamwell Seedling (Downing).

Gestalt 60:46—47 (55:45—48, Illustr. Handb.), abgest. rundlich bis rundlich eiförmig, meistens fast mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis fast offen, grün und braun, locker wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, oft verstümmelt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, bis an 19 mm l., braun, flaumig. Höhle tief, mittelweit, eben, selten mit Fleischwulst, wenig und zart bräunlichgrün berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. zuweilen goldiger oder sehr leicht röthlich angeflogen. Punkte mittel zahlreich, oft ziemlich dick und eckig, braun. Welkt zuweilen, doch nicht stark. Geruch recht schwach.

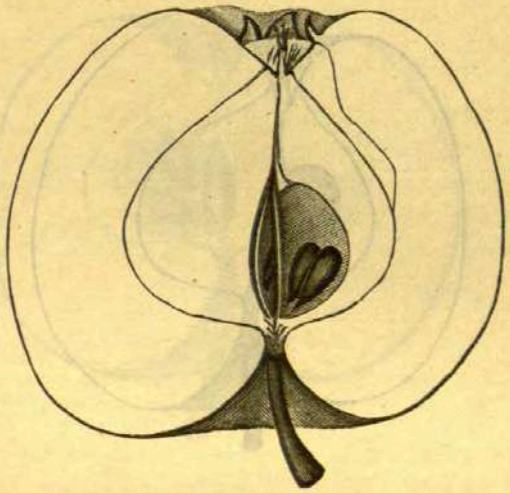
Kernhaus 31:24, zwiebelf. Kammern 9:16, stielw. spitz, kelchw. meistens abgerundet, zuweilen auch spitz, wenig zerrissen oder glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. recht schmal. Kerne zu 2, gross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille recht lang verwachsen, ganz kahl. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblich- oder grüngelblichweiss, fein, fest, später ziemlich zart, recht saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend angenehm weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



352. *Dechant Giesberg's Gold-Reinette* (Ill. H., E.-B.) 00††,
December bis März.
Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 189.

Gestalt 60:49—50, abgest. rundlich, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch offen, grün und braun, schwach wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde getrennt, meistens etwas kurz, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach und weit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, kaum mitteldick, etwa 14 mm l., braun, locker behaart. Höhle kaum mitteltief, zuweilen tiefer, mittelweit, eben, zart berostet.

Schale meistens glatt, nicht glänzend, grün, später gelbgrün, stellenweise goldig schimmernd, selbst goldgelb. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, braun. Anflüge und Figuren braunen Rostes finden sich zuweilen. Welkt nicht oder nur wenig. Geruch fehlt.

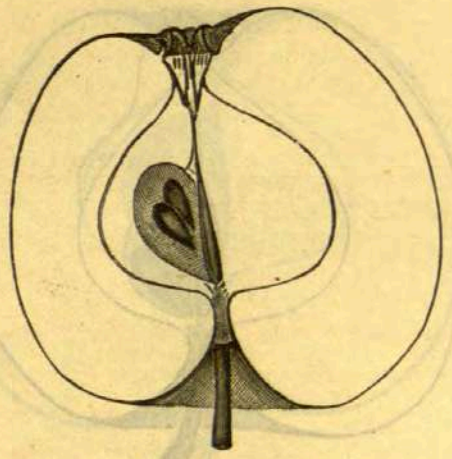
Kernhaus 33:30, länglich zwiebelf. bis eizwiebelf. Kammern 8—9:15, stielw. spitz, kelchw. ganz kurz abgerundet, oder auch zugespitzt, glattwandig, mittelgeräumig, etwas offen oder fast geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden oft unter mittelständ.

Fleisch hellgelblich, fein, erst etwas fest, später zart, saftig, etwas an Ananas erinnernd gewürzt, nicht viel vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte bekam ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Reis vom Züchter dieser Sorte, Oberpfarrer Henzen.

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



353. *Breedon's Pepping* (Illustr. Handb.) fast 00!†, Januar bis Juni.

Diel, Catal., 2. Fortsetzung, Nr. 556. — Illustr. Handb. I, p. 275. — Breedon Pippin (Lindley. — Downing. — Leroy, Dict.).

Gestalt 52:44—46 (48:41—53, Illustr. Handb.), abgest. rundlich bis länglichrund, meistens mittelbauch. Hälften fast gleich.

Kelch etwa halb offen, klein, meist braun, wenig behaart. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, ziemlich breit, oft etwas ausgeschweift, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 13 mm l., bräunlich, fast kahl. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, zart hellgrünlichbraun berostet.

Schale glatt, hellgrün, später grünlichgelb bis gelblich, sonnenw. zuweilen röthlicher Anflug. Punkte mittelzahlreich, mitteldick, hellbraun, zuweilen roth umringelt. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht oder wenig. Geruch fehlt.

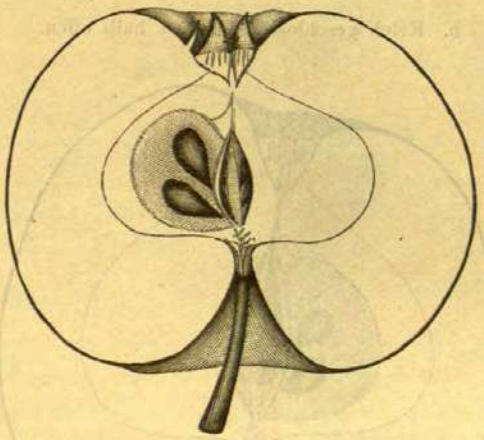
Kernhaus 29:25, zwiebelförmig. Kammern 8:15, stielw. gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblich- bis grüngelblichweiss, zuweilen etwas stippig, fein, erst fest, später markig, saftvoll, edel gewürzt, etwas vorherrschend weinig, süss.

Die Früchte erhielt ich von Koch-Braunschweig.

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



354. Oelkofer Pepping (Illustr. Handb.) 0††, Januar bis Juni.

Illustr. Handb. I, p. 463. — Pepin d'Oelkofer (Thomas' Guide, p. 139).

Gestalt 56:42 — 43, stark abgestumpft rundlich, meistens mittelbauchig. Hälften gleich.

Kelch offen, grün, bewollt. Blättchen breit, am Grunde wenig oder nicht getrennt, mässig lang, aufrecht. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, oft etwas ausgeschweift, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, meistens dünn, bis an 19 mm l., braun, etwas behaart. Höhle tief, mässig weit, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, grünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. goldiger, oft mit gelbrothem, selten etwas streifigem Anfluge. Punkte schattenw. sparsam, fein, bräunlich, sonnenw. zahlreicher, etwas dicker, oft röthlich umflossen. Um den Kelch meistens leichter Anflug von Rost. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 32:21, breit zwiebelf. Kammern 10:14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. stark abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2 bis 3, zieml. gross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, etwas dunkelbraun.

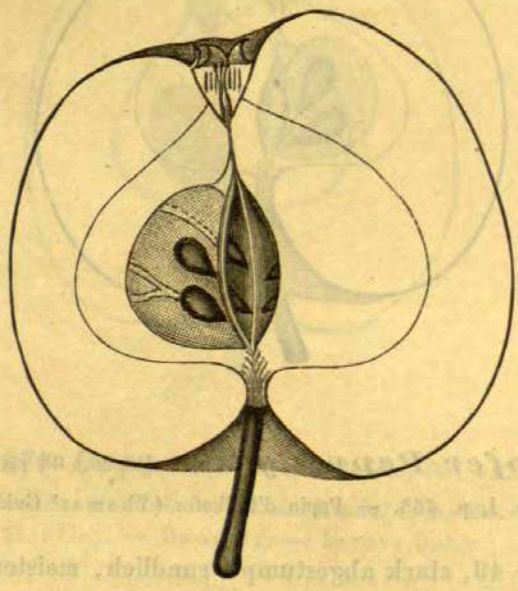
Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, saftig, etwas eigenthümlich reinettenartig gewürzt, meistens etwas vorherrschend weinig, oft auch ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Lencer-Bittstädt bei Arnstadt, Hoesch-Düren.

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

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



355. *Gelber Lavendel-Pepping* (Illustr. Handb.), fast 00††, September.

Diel, A.-B. III (XXIV), p. 27. — Illustr. Handb. IV, p. 113.

Gestalt 60:50 — 54 (60:46 — 49, Illustr. Handb.), abgest. länglichrund bis rundlich, nicht oder wenig stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen, grün und bräunlich, schwach bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. flach, weit, zwischen sehr flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 19 mm l., meist grünlich, behaart. Höhle mässig tief, zieml. weit, meistens eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, sehr geschmeidig, glänzend, hellgelb, später lebhafter gelb, sonnenw. etwas goldiger. Punkte meistens sparsam, fein, zuweilen bräunlich umflossen. Geruch sehr merklich.

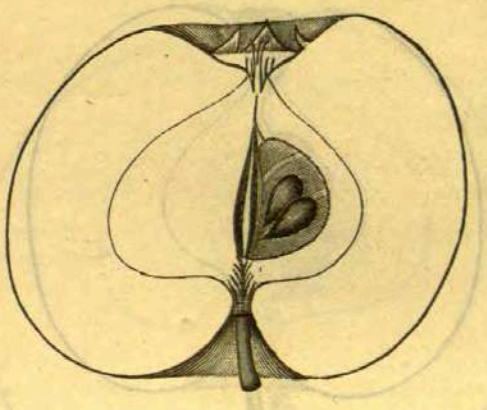
Kernhaus 42:31, zwiebelf. Kammern 12:18, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, bald ziemlich weit, bald wenig offen. Achsenh. mittelbreit, selbst ziemlich breit. Kerne zu 2 bis 4, mässig gross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle meistens kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, nur in der Theilung schwach behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, etwas abknackend, später mürbe, saftig, etwas reinettenartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast eben so süss.

Die Früchte bekam ich von Peters-Neuschottland bei Langfuhr (Westpreussen).

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



356. *Hughes' Gold-Pepping* (Illustr. Handb.) 00†, December bis Ende Februar.

Illustr. Handb. I, p. 289. — Hughes' neuer Gold-Pepping (Diel XVI, p. 97). — Hughes' new Golden Pippin (Lindley). — Hughes' Golden Pippin (Thompson-Downing). — Pomme Hughes (Leroy, Dict.).

Gestalt 55:42 — 43 (62:56 — 62, Illustr. Handb.), stark abgest. rundl. bis länglichrund, nicht oder wenig stielbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, ziemlich gross, meist grün, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang (sehr lang, Ill. H.), nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, kaum mitteldick, etwa 9 mm l., grünlich oder bräunlich, etwas wollig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, grün, nicht oder wenig berostet.

Schale meistens glatt, fast geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. goldiger. Punkte zahlreich, fein, braun, sonnenw. dicker und oft roth umflossen. Die Frucht welkt nicht oder wenig Geruch schwach.

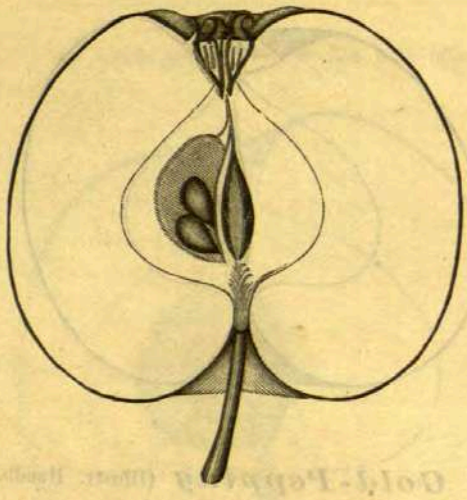
Kernhaus 30:25, zwiebelf. (eiförmig, Illustr. Handb.). Kammern 8:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. schwach abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglicheiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichterförm. mit flacher Mündung, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille zieml. lang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden wenig unter mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, etwas abknackend, später mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, in kalter Lage stark weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg).

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



357. *Fair's Vortrefflicher* (Illustr. Handb.) 00†, Anf. December bis Anf. März.

Diel, system. Verz. Nr. 568. — Illustr. Handb. I, p. 469. — Fair's Nonpareil (Hogg, p. 81, — Down.). — Non-Pareille de Fair (Mas' Verges IV, p. 165).

Gestalt 52 : 44, abgestumpft länglichrund oder etwas länglicheiförmig, mittel- oder wenig stielbauch. Stielwölbung nicht oder wenig breiter als die Kelchwölbung. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, eben oder schwach und kurzfaltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, meistens dünn, etwa 18 mm l., zuweilen kürzer und mitteldick, meistens braun, nicht oder wenig behaart. Höhle meistens flach, zuweilen mitteltief, mittelweit, eben, hin und wieder mit Fleischwulst, nicht oder sehr wenig berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. etwas goldiger. Punkte zahlreich, fein, sonnenw. mitteldick, bräunlich. Welkt nicht oder wenig. Geruch schwach.

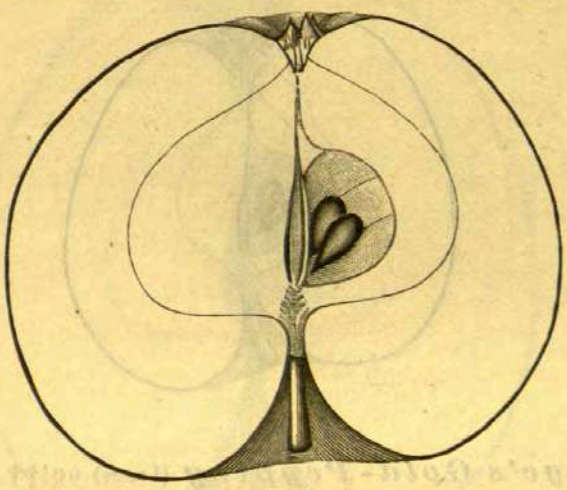
Kernhaus 23 : 25, eiförmig. Kammern 8 : 14, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, oft etwas offen (nach Ill. Hdb. geschlossen). Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 3, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis etwas kegeltrichterförmig, $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, recht fein, erst etwas fest, später mürbe, saftig, mild reinettenartig gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Goeschke-Proskau.

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



358. *Kleine zartschalige Reinette* (Illustr. Handb.) fast 00†, December bis März.

Diel XXVI, p. 76. — Illustr. Handb. I, p. 287.

Gestalt 63:51, häufig kleiner (59:43 — 44, Illustr. Handb.), zieml. flachrund, etwas stielbauch. Stielwölb. flachrund, Kelchw. etwas, oft sehr merklich abnehmend rund. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, recht klein, meist grün, schwach bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung flach, mässig oder mittelbreit, zwischen kleinen, nicht oder wenig merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm l. oder etwas länger, grün und bräunlich, locker behaart. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, nicht oder zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, zuweilen etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. nicht selten trübrother Anflug. Punkte mittelzahlreich, meistens fein, bräunlich, oft in eine kleine Grube eingesenkt, sonnenw. auch wohl roth umflossen. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht oder wenig. Geruch fehlt.

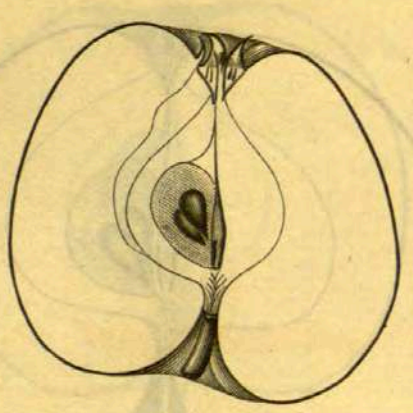
Kernhaus 37:29, zwiebelf. Kammern 10:15, stielw. mässig zugespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. recht schmal. Kerne zu 2, ziemlich gross, meistens vollkommen, länglicheiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle klein, kegelwalzenf., kaum $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast kahl. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, fest, später markig, saftig, reinettenartig gewürzt, weinig, ebenso oder etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Fellinger-Rath bei Düsseldorf, Goeschke-Proskau.

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



359. *Lange's Gold-Pepping* (Lange) 00!††, December bis April.

Lange in Ill. Mon.-H. für Obst- und Weinbau 1865, p. 132.

Gestalt 47:41 — 42 (51:48, Oberd. Manuscr.), abgest. eikegelf., etwas stielbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen, mässig gross, meist grünlich, locker behaart. Blättchen mässig breit, am Grunde nicht oder sehr wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, etwas enge, eben oder zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig und dünn, etwa 9 mm l., grünl. und bräunl., etwas behaart. Höhle mitteltief, mässig weit, eben oder durch einen Fleischwulst verengt, grün, nicht oder nur zart berostet.

Schale glatt, mattglänzend, gelb, später lebhafter gelb, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen leicht röthlich angeflogen. Punkte zieml. zahlreich, meistens fein, bräunl., sonnenw. zuweilen röthlich umflossen. Einzelne Rostfiguren nicht selten. Welkt, spät abgenommen, nicht oder wenig. Geruch schwach.

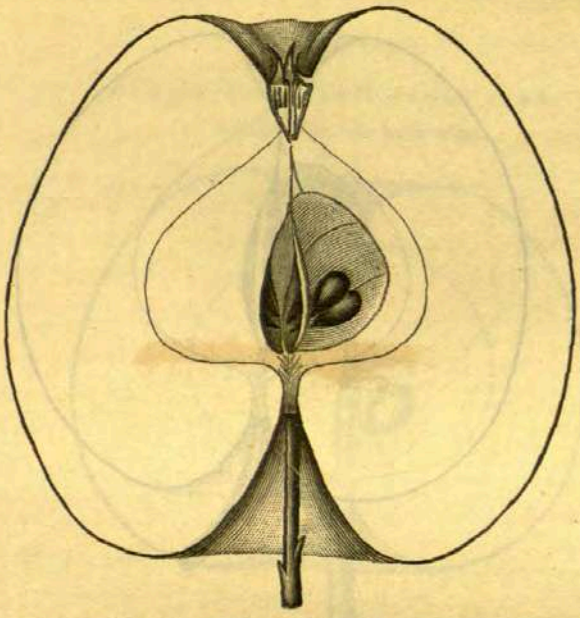
Kernhaus 19:23, breit eilanzettlich. Kammern 8:12, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, zieml. geräumig, nicht oder nur stielw. wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, sehr klein, kurz eiförm., kurz gespitzt, braun, nicht alle vollkommen.

Kelchhöhle kurz kegeltrichterförmig, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung etwas behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, etwas abknackend, später mürbe, saftig, edel gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Frucht erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis vom Erzieher dieser Sorte, Lange-Oberdieck.

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



360. Jacquin's Apfel (Eng.) fast 0††, März bis August und länger.
Jacquin (Thomas' Guide, p. 129).

Gestalt 66:64 — 66, meistens weit kleiner, abgest. länglich bis rundlich eiförmig, stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, recht klein, meist grünlich, wollig. Blättchen schmal, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, scharf gespitzt. Einsenk. sehr tief und enge, zwischen flachen, nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, recht dünn, etwa 23 mm l., bräunl., stark flaumig, oft knospig. Höhle sehr tief, enge, eben, grünlich, zart berostet.

Schale glatt, kaum geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später citronengelb, sonnenw. zuweilen goldiger, selten mit leichtem, röthlichem Anfluge. Punkte sehr sparsam und fein, bräunl. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

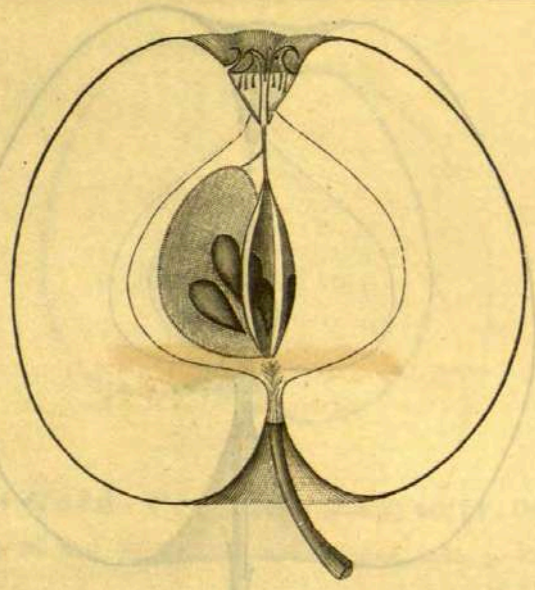
Kernhaus 33:28, zwiebelf. Kammern 9:19, stielw. spitz, kelchw. spitz zulaufend, nicht oder sehr kurz abgestumpft, glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig, oft nur stielw. offen. Achsenh. meistens mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, fest, erst spät markig, mässig saftig, etwas gewürzt, sehr wenig weinig, vorherrschend, fast ausschliesslich süss.

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

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



361. *Reinette von Lüneville* (Ill. H.), 0††, März, 1 Jahr haltbar. Diel VI, p. 102. — Ill. H. I, p. 291. — Reinette de Lunéville (Leroy, Dict.).

Gestalt 59:52 — 53 (55:42 — 43, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich eiförmig bis fast rundlich, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder fast halb offen, meist grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, lang, spitz, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen unbedeutenden, nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 17 mm l., grünlich und braun, fast kahl. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. zuweilen leichter, röthlicher Anflug. Punkte sparsam, recht fein, meistens bräunlich. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach.

Kernhaus 31:31, breit eiförmig oder eizwiebelförm. Kammern 9:21 (nach Ill. H. 5:9), stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, offen (nach Ill. H. geschlossen). Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelförm., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille recht lang verwachsen, kaum in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fast weisslich, fein, erst fest, später markig, saftig, reinettenartig, doch schwach gewürzt, weinig, ebenso, später selbst etwas vorherrschend süss.

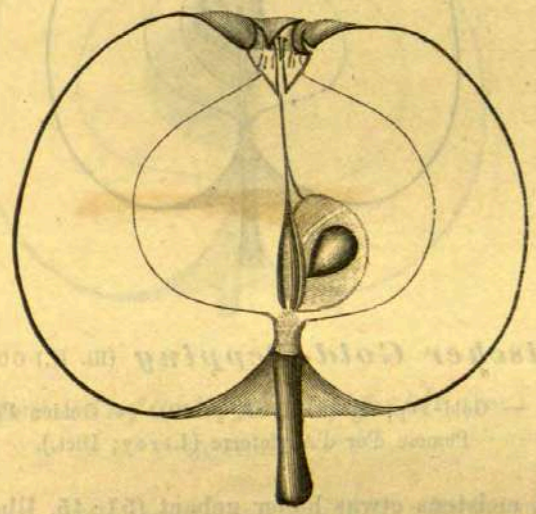
Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen.

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

2. Gruppe.

Schale zum Theil etwas rauh.

a. Kelch offen bis halb offen.



362. Früher Nonpareil (Ill. H.) 00†, November bis Februar.

Illustr. Handb. I, p. 293. — Wick's (besser Hick's) Liebling (Diel, Kat. Nr. 546). — Hick's Fancy (Thompson). — Early Nonpareil (Lindley und Downing). — Nonpareille nouvelle (Leroy, Dict.).

Gestalt 61 : 45 — 46, meistens kleiner (55 : 42, Illustr. Hdb.), stark abgest. rundlich bis flachrund, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch meistens halb offen und braun, kurzwollig. Blättchen zieml. breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, unbedeutend faltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, zieml. dick, bis an 17 mm l., meistens kürzer, hellgrüngelblichbraun, flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, grünlichbraun, meistens weithin berostet.

Schale zum Theil fein rauh, grüngelblich, später lebhaft gelb, fast goldgelb, sonnenw. oft rother Anflug. Punkte zahlreich, mitteldick, braun, sonnenw. dicker, oft etwas röthl. Häufig, namentlich um die Stielwölb. Anflüge feinen Rostes. Welkt nicht oder wenig. Geruch sehr schwach.

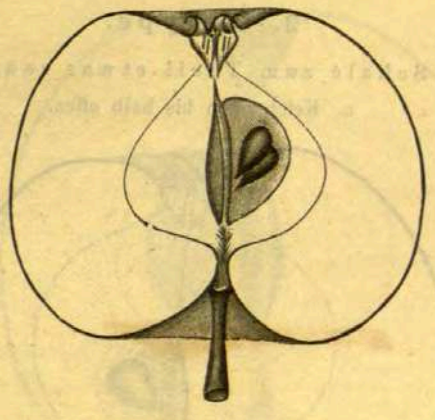
Kernhaus 36 : 28, mehr flachrund als zwiebelf. Kammern 8 : 13, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. ziemlich flach abgerundet oder abgest., fast glattwandig, tiefsitzend, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, breit eiförm., kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kurzer Kegel, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, doch zart, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck, von Kolbe-Langwarden (Oldenburg).

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



363. *Englischer Gold-Pepping* (Ill. H.) 00!††, Novbr. bis März.

Ill. H. IV, p. 285. — Gold-Pepping (Diel II, p. 69). — Golden Pippin (Downing). — Pomme d'or d'Angleterre (Leroy, Dict.).

Gestalt 50:39, meistens etwas höher gebaut (51:45, Illustr. Hdb.), abgest. rundlich bis länglichrund, ziemlich mittelbauchig. Hälften gleich.

Kelch offen, meist grün, locker wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich kaum berührend, ziemlich lang, oft verstümmelt, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. meistens ziemlich flach, weit, eben oder schwach faltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, fast mitteldick, etwa 13 mm l., braun, locker behaart. Höhle meistens mässig tief, weit, eben, zart berostet.

Schale stellenweise fein rauh, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. goldiger, nicht oder kaum merklich orangeroth angeflogen. Punkte zahlreich, ziemlich dick, selbst eckig, hellbraun, kleine Anflüge von Rost häufig. Welkt leicht etwas. Geruch schwach.

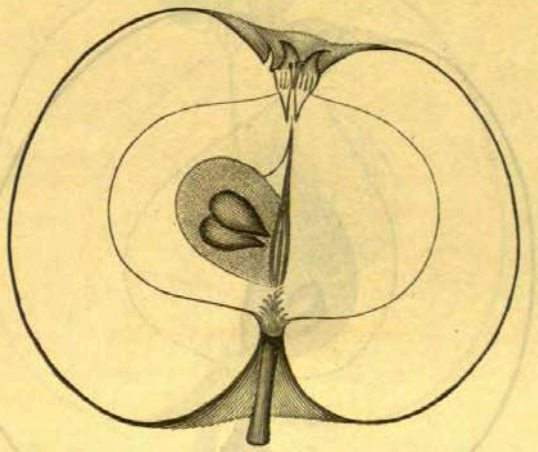
Kernhaus 24:22, breit eiförmig bis eizwiebelf. Kammern 7:14, an beiden Enden spitz, doch kelchw. meistens sehr kurz abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig oder ganz kahl. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblich, sehr fein, erst fest und abknackend, später zart und mürbe, saftig, edel reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend, sehr angenehm weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, Palandt-Hildesheim.

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



364. Brüsseler einfarbige Reinette (Eng.) 00††, December bis Februar.

Gestalt 59 : 43 — 47, stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch halb offen, grün und braun, schwach flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, kurz, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, weit, zwischen unbedeutenden, wenig und ungleich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm l., grünlichbraun, etwas wollig. Höhle tief, weit, eben, bräunlichgrün berostet.

Schale nur durch die Punkte fein rauh, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. goldiger. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, braun. Leichte Anflüge von Rost um den Kelch nicht selten, seltener Warzen. Die Frucht welkt wenig. Geruch fehlt.

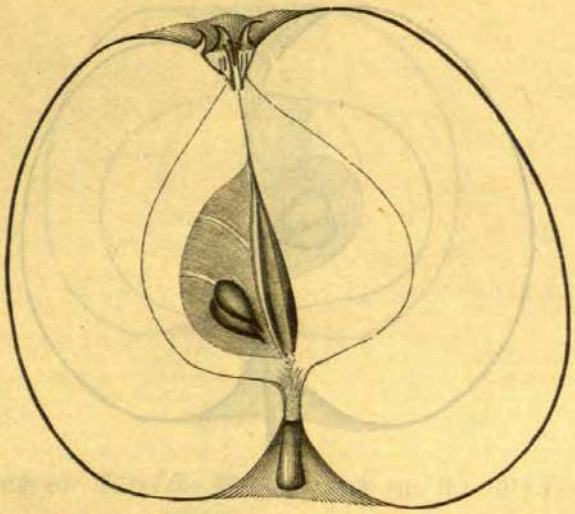
Kernhaus 38 : 25, flachrund. Kammern 12 : 14, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, gross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, hell kastanienbraun.

Kelchhöhle schmal kegelförm., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, saftig, gewürzt, vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Gaujard.

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



365. *Casseler gelbe Reinette* (Ill. H.) fast 00!††, Decbr. bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 271.

Gestalt 63 : 53 — 56, häufig kleiner (54 : 40 — 41), abgest. rundl. eiförmig, bis abgest. flach kegelf., etwas stielb. Hälften häufig merklich ungleich.

Kelch offen bis halb offen, meist braun, kurzwollig. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde sich nicht oder wenig berührend, mittellang, aufrecht und nach aussen gebogen, fein zugespitzt. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen flachen, sich oft ungleich zum Bauche fortsetzenden Falten. Querschnitt meistens ziemlich rund.

Stiel meistens holzig und dünn, seltener etwas fleischig und mitteldick, etwa 8 mm l., grünlich und braun, wollig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, zart, zimmtfarbig oder bronzig, oft weithin berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, mattglänzend, hellgelb, später lebhafter gelb, sonnenw. etwas goldiger. Punkte ziemlich sparsam, fein, sonnenw. etwas dicker, hellbräunlich. Anflüge von Rost selten. Braune Baumflecke nicht selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

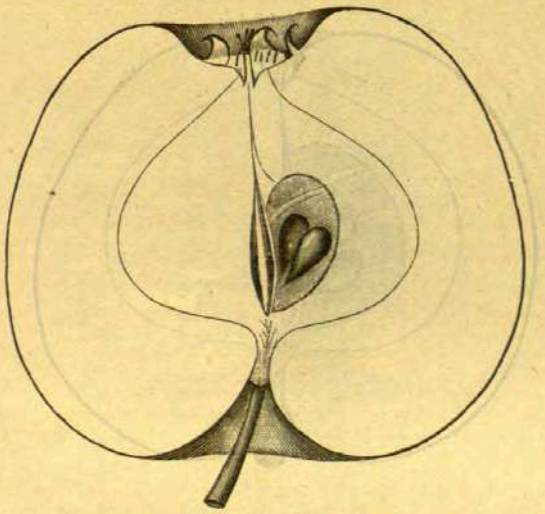
Kernhaus 31 : 35, eiförmig, oft auch zwiebelf. oder rundl. Kammern 9 : 22, stielw. spitz, kelchw. meistens noch spitzer, sehr wenig zerrissen, mittelgeräumig, fast geschlossen oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, kaum mittelgross, vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle kegelf., meistens $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung schwach behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblich, fein, etwas abknackend, zart, saftig, edel reinettenartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte bekam ich von Fuchs-Wilhelmshöhe bei Cassel, Palandt-Hildesheim.

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



366. *Downton-Pepping* (Ill. H.) 00††, December bis März.

Ill. H. I, p. 475, Thompson, Downing. — Downton's Pepping (Diel XXVI, p. 67). — Pomme de Downton (Leroy, Dict.).

Gestalt 61 : 51 — 53, oft kleiner (52 : 43, Ill. Hdb.), abgest. ei- bis rundlich-kegelf., wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch weit offen, gross, gelblich und braun, locker bewollt. Blättchen breit, doch am Grunde getrennt, mittellang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, weit, oft etwas ausgeschweift, eben oder unbedeutend faltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, meistens dünn, etwa 15 mm l., braun, locker bewollt. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, meistens mehr oder weniger berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, mattglänzend, gelb, sonnenw. nur etwas goldiger, selten mit leicht röthlichem Anfluge. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, oft etwas eckig, zimmtfarbig. Häufig Anflüge zarten Rostes. Die Frucht welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach.

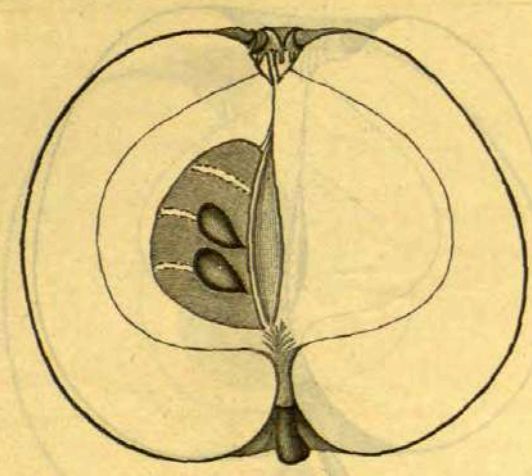
Kernhaus 36 : 32, eizwiebelf., zuweilen fast rundlich. Kammern 8 : 16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen oder sehr wenig offen. Achsenh. recht schmal. Kerne meistens zu 2, fast mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichterf. mit breiter, flacher Mündung, etwa $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung flaumig oder dicht behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst abknackend, später ziemlich mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig, doch angenehm weinig, etwas weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Ritter-Kolozsmonoster bei Kolozwar (Ungarn), von Lade-Geisenheim, Hohm-Gelnhausen, Peters-Neuschottland bei Langfuhr (Westpreussen).

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



367. Herzog von Devonshire (Eng.) 00††, Februar bis Mai.

Duke of Devonshire (Hogg-Downing). — Duc de Devonshire (Thomas' Guide).

Gestalt 58:48—49, etwas abgest. rundlich, wenig stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch offen, selten halb offen, klein, grün und braun, schwach wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, kurz, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, ziemlich weit, flach und kurzfaltig. Querschnitt rund.

Stiel ziemlich holzig, mitteldick bis dick, etwa 7 mm l., braun, flaumig. Höhle flach, enge, eben, häufig mit einem Fleischwulst, grünlich, wenig berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grünlich, später grünlichgelb, sonnenw. oft lebhafter, lackrother Anflug. Punkte zahlreich, deutlich, oft etwas erhaben, braun. Leichte Anflüge von Rost, namentlich um die Kelchwölbung nicht selten. Welkt nicht. Geruch fehlt.

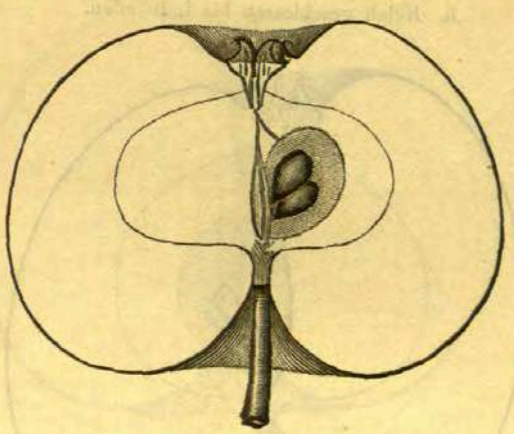
Kernhaus 41:31, flachrund zwiebelf. Kammern 11:21, an beiden Enden zugespitzt, doch kelchw. oft etwas abgerundet, zart zerrissen, mässig geräumig, meistens ganz geschlossen. Achsenh. meistens schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, hell kastanienbraun.

Kelchhöhle kleiner Kegel, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde behaart, in der Theilung filzig. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgelbgrünlichweiss, fein, abknackend, saftig, gewürzt, vorherrschend angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Reis von Flottbeck.

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



368. *Hörlin's Pepping* (Illustr. Handb.) 00††, Januar bis Mai.

Illustr. Handb. I, p. 135. — Hörlin's Winter-Pepping (Lucas' Kernobstsorten Württemberg's, p. 77).

Gestalt 57:40 (47:35, Ill. Hdb.), flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, weit, eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm l., braun, wenig behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, berostet.

Schale theils glatt und etwas glänzend, theils fein rauh, grün, später grünlichgelb bis ziemlich lebhaft gelb, sonnenw. meistens röthlicher Anflug. Punkte sparsam, fein, graubraun. Anflüge, selbst Ueberzüge braunen Rostes finden sich häufig, namentlich um die Kelchwölbung. Welkt nicht oder wenig. Geruch fehlt.

Kernhaus 32:19, flachrund. Kammern 8:12, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. recht schmal. Kerne zu 2 oder 3, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, kastanienbraun.

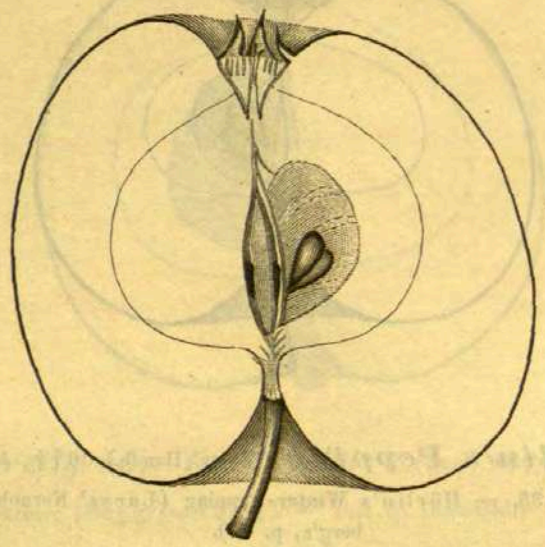
Kelchhöhle trichterförmig mit flacher Mündung und breiter Röhre, $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht mit langen Haaren besetzt. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch gelblichweiss, etwas bräunlich anlaufend, fein, etwas fest, später markig, saftig, edel gewürzt, etwas vorherrschend kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen.

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

b. Kelch geschlossen bis halb offen.



369. Hahnen-Pepping (Ill. H.) 00!†, Ende December bis März.

Illustr. Handb. I, p. 479. — Cockle's Pippin (Forsyth). — Cockle-Pippin (Downing-Thomas' Guide).

Gestalt 61 : 54 — 55, meistens kleiner (53 : 49 — 50), abgest. eiförmig, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, meist grün, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde meistens etwas getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, oft etwas enge, eben oder wenig faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 16 mm l., braun, fast kahl. Höhle mitteltief, ziemlich weit, eben, meistens zart berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. etwas goldiger. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, oft etwas eckig, bräunlich. Kleine Anflüge von Rost häufig. Welkt zuweilen etwas. Geruch merklich.

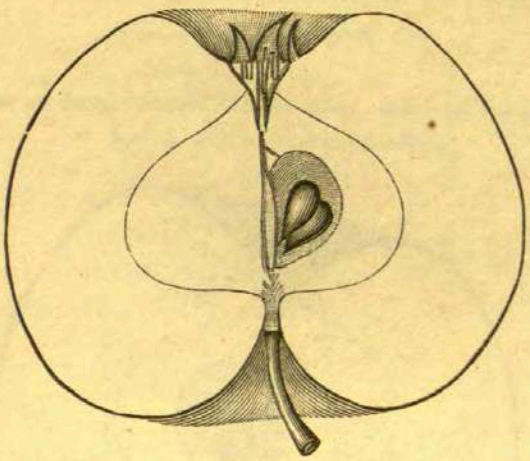
Kernhaus 37 : 31, rundlich zwiebelf. Kammern 9 : 19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2, recht klein, vollkommen, lang eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., gut $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, fest, später zart und mürbe, saftig, edel, etwas citronatartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast eben so süss.

Die Frucht erhielt ich von Jühlke-Sans-souci bei Potsdam.

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



370. *Deutscher Gold-Pepping* (Ill. H.) 00!††, Anf. Jan. bis April.

Illustr. Handb. I, p. 133. — Herrenhäuser Deutscher Pepping (Diel, system. Verz. Nr. 559). — Pomme d'Or d'Allemagne (Leroy, Dict.). — Allemand und Pepin d'Or Allemand (Downing).

Gestalt 61 : 47 — 48, meistens etwas kleiner (59 : 46 — 47, Ill. H.), stark abgestumpft rundlich, ziemlich mittelbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist grün, kurzwollig. Blättchen mittelweit, am Grunde oft etwas getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, weit, oft ausgeschweift, eben oder wenig faltig. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm lang, bräunlich und grün, stark flaumig. Höhle tief, mässig weit, eben, doch nicht selten mit Fleischwulst, zimmtfarbig berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später lebhaft gelb, fast goldgelb, sonnenw. etwas goldiger, selten röthlich angeflogen. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, braun. Häufig Anflüge hellen Rostes, namentlich um Stiel- und Kelchwölbung. Die Frucht welkt, spät abgenommen, wenig. Geruch unmerklich.

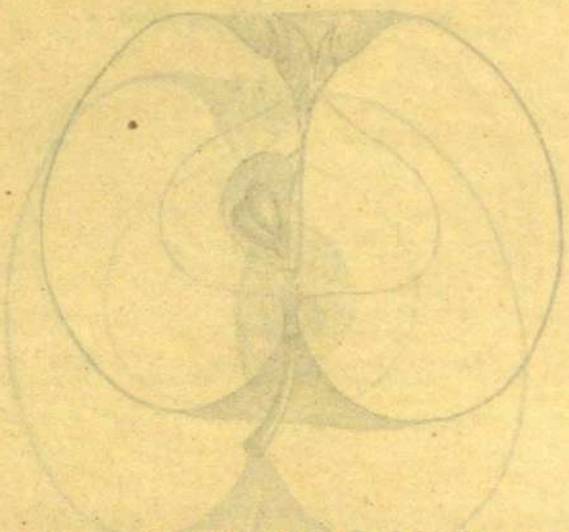
Kernhaus 32 : 25, zwiebelf., Kammern 8 : 14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle trichterf., etwa $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblich, ziemlich fest, später zart, saftig, edel reinettenartig gewürzt, weinig, meistens etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht-Braunschweig, Hoesch-Düren, Driese-Gr.-Cammin, Oberdieck-Jeinsen.

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



2. Ordnung.

Mittelgrosse einfarbige Reinetten.

Breitendurchmesser 60 bis 80 mm.

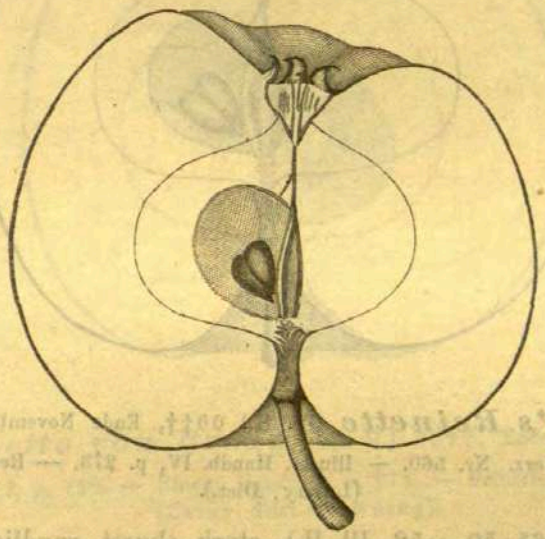
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

1. Gruppe.

Schale glatt.

A. Früchte viel breiter als hoch, ziemlich mittelbauchig, flachrund bis abgestumpft rundlich.

a. Kelch offen bis halb offen.



371. Herbst-Citronenapfel (Eng.) 00††, Mitte Septbr. bis Novbr.

Gestalt 62:46 — 52, stark abgestumpft rundlich bis flachrund, mittelbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grünlich, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, etwas ausgeschweift, wenig und kurzfaltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 17 mm lang, braun, flaumig. Höhle etwas flach, mittelweit, eben, stark gelblichbraun berostet.

Schale glatt, kaum geschmeidig, mattglänzend, gelb, später goldgelb. Punkte ziemlich zahlreich, fein, meistens Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

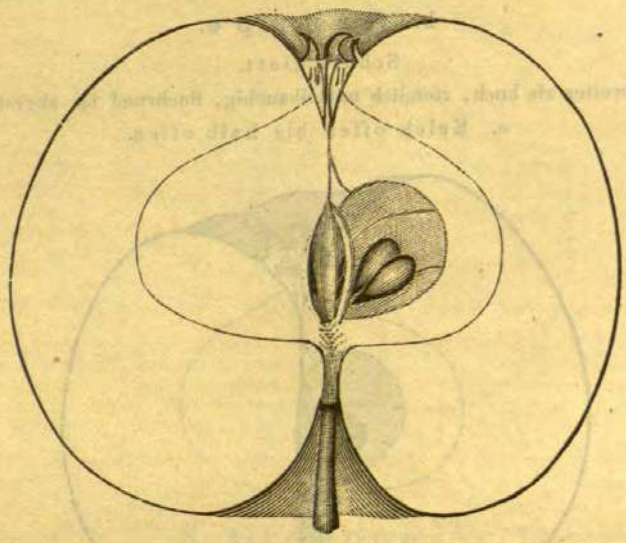
Kernhaus 33:27, rundlich bis rundlich zwiebelf. Kammern 11:16, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, etwas klein, länglich eiförmig, gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblich, fein, etwas fest bis markig, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend, fast nicht viel weniger süss.

Die Frucht erhielt ich von Koopmann-Wildpark bei Potsdam.

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



372. *Degeer's Reinette* (Ill. H.) 00††, Ende November bis Anf. März.

Diel, system. Verz. Nr. 560. — Illustr. Handb. IV, p. 273. — Reinette de Geer (Leroy, Dict.).

Gestalt 69 : 56 (65 : 50 — 52, Ill. H.), stark abgest. rundlich, mittelbauch. oder wenig stielbauch. Stielbwölb. nicht oder wenig breiter als die Kelchw. Hälften meistens gleich.

Kelch offen bis halb offen, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, kurz, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, weit, fast eben oder zwischen unbedeutenden, sich wenig zum Bauche fortsetzenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn oder fast mitteldick, etwa 15 mm lang, meist braun, schwach flaumig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, bald wenig, bald weithin zimmtfarbig berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgelblichgrün, später gelb. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Kleine Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch fehlt.

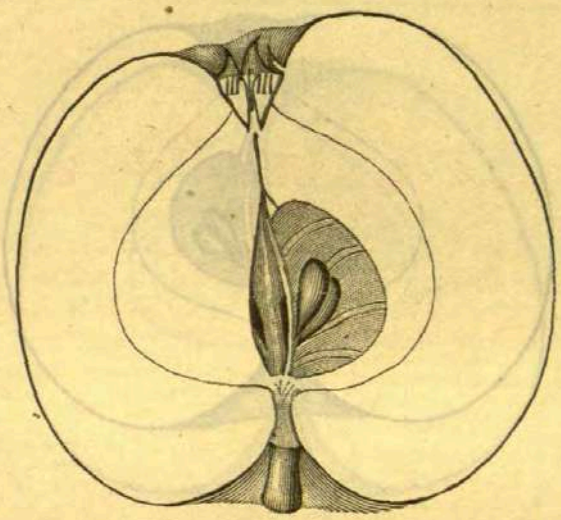
Kernhaus 41 : 28, zwiebelf. Kammern 11 : 15, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, fast glattwandig, geräumig, bald ziemlich weit, bald sehr wenig offen. Achsenh. bald ziemlich breit, bald schmal. Kerne zu 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle kegelf., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, etwas flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, etwas abknackend bis mürbe, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz, Reis von Oberdieck, Schlösser-Ehrenfeld bei Cöln, Vieweg-Braunschweig, Reis von Oberdieck, Fellinger-Rath bei Düsseldorf, Koopmann-Wildpark bei Potsdam.

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



373. *Reinette von Breda* (Ill. H.) 00††, Ende December bis März.

Diel I, p. 110. — Illustr. Handb. I, p. 273. — Reinette de Breda (Leroy, Dict.-Downing).

Gestalt 65 : 54 — 58 (65 : 52 — 54, Ill. H.), abgestumpft rundlich, mittelbauch. oder wenig stielbauch. Hälften zuweilen etwas ungleich.

Kelch halb offen, doch auch zuweilen fast geschlossen, grün und braun, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, schwach und kurzfaltig. Querschn. ziemlich rund.

Stiel bald holzig, bald etwas fleischig, mitteldick bis dick, etwa 7 mm lang oder länger, bräunlich oder grünlich, wenig behaart. Höhle mässig bis mitteltief, ziemlich weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. etwas goldiger. Punkte zahlreich, dünn bis dick, selbst eckig, braun, sonnenw. oft roth oder roth umringelt. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

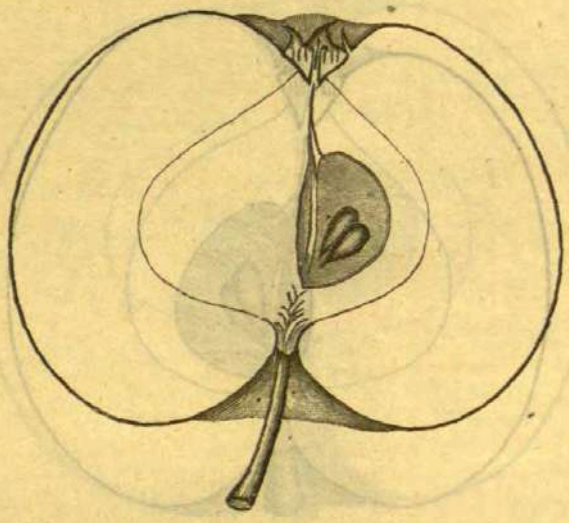
Kernhaus 38 : 34, länglich bis eizwiebelf. Kammern 12 : 21, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, schmal geöffnet. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne meist zu 2, über mittelgross, meistens vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, nur in der Theilung behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest und abknackend, später markig bis fast mürbe, saftig, angenehm reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, oft fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Landes-Baumschule-Braunschweig, Oberdieck-Jeinsen.

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



374. Punktirte Reinette (Diel) 00†, December bis April.

Diel III, p. 127. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 215.

Gestalt 65:47 — 49, etwas flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch meistens halb offen bis offen, grünlich und bräunlich, etwas wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 19 mm lang, hellbraun, wenig flaumig. Höhle mässig tief, weit, eben, berostet.

Schale glatt, mattglänzend, gelblichgrün, später hellgelb, sonnenw. zuweilen leichter, röthlicher Anflug. Punkte zahlreich, mitteldick, graubraun. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt etwas. Geruch fehlt.

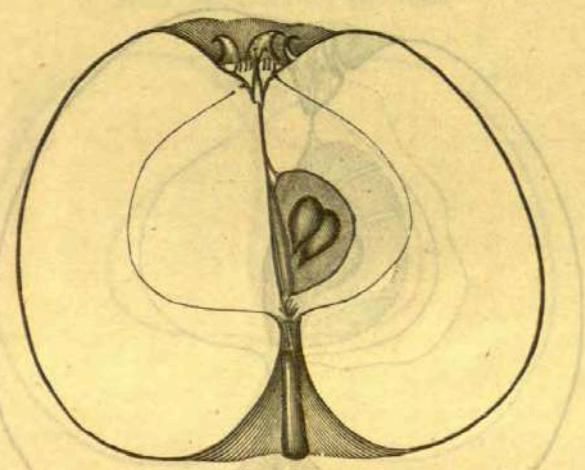
Kernhaus 35:30, rundlich zwiebelf. Kammern 9:15, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, ziemlich mittelgross, vollkommen, eiförmig, ziemlich lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter, kurzer Kegel, $^1/_3$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde flaumig, in der Theilung wollig. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst abknackend, später mürbe, saftig, mässig gewürzt, vorherrschend kräftig weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck.

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



375. Köstlicher von Kew (Ill. H.) 00††, Anf. Januar bis April.

Diel XXIII, p. 83. — Illustr. Handb. VIII, p. 249. — Admirable de Kew (Leroy, Dict.).

Gestalt 63 : 49 — 50, abgestumpft rundlich, wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch offen, gelblich und bräunlich, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, doch am Grunde getrennt, lang, aufrecht, nach aussen gebogen, fein gespitzt. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang, braun, dicht behaart. Höhle tief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später lebhaft gelb. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch fehlt.

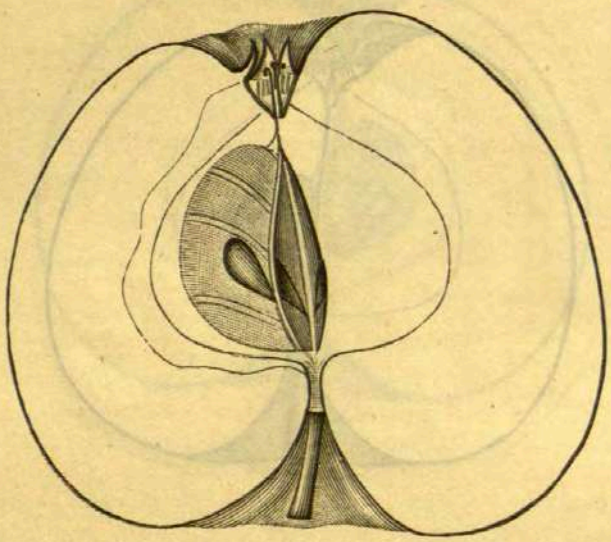
Kernhaus 33 : 27, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 9 : 15, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, eiförmig, gespitzt, braun, meistens vollkommen.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterförmig, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung deutlich flaumig. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, fest, später abknackend, doch zart, saftig, edel, nicht gerade stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



376. Weisse Englische Reinette (Ill. H.), fast 00††, Ende Dec. bis April.

Diel XXI, p. 80. — Illustr. Handb. IV, p. 463.

Gestalt 71 : 57 — 60 (67 : 51 — 55, Ill. H.), abgest. flachrundkegelf. bis abgestumpft rundlich, etwas stielbauch. oder mittelbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch meistens halb offen, seltener offen, fast grün, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen rippenartigen, flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Erhabenheiten. Querschn. flachkantig.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 12 mm lang, braun, fast kahl. Höhle tief, weit, faltig, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später gelbgrünlich bis citronengelb. Punkte ziemlich sparsam, sehr fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 35 : 29, rundlich zwiebelf. Kammern 11 : 23, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, fast glattwandig, flach, meistens offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, oft unvollkommen, langeiförmig, lang gespitzt, braun.

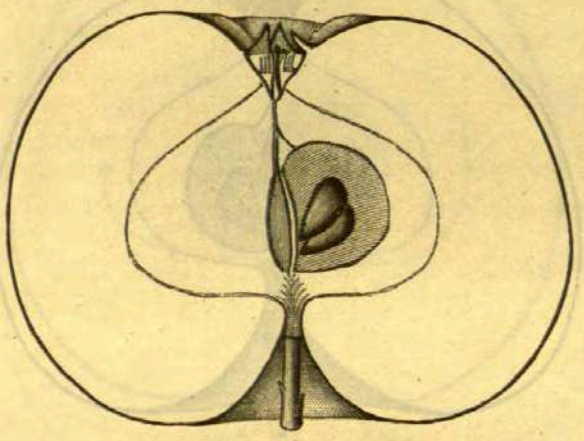
Kelchhöhle kurzer, stumpfer Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast nur in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, ziemlich fest, recht saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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

b. Kelch geschlossen bis halb offen.



377. Reinette Evagil (Ill. H., E.-B.) fast 00†, Mitte Sept. bis Ende Octbr.
Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 193. — Lindley. — Thomas' Guide p. 142.

Gestalt 67:48—49 (71:55—56, Illustr. Handb., E.-B.), flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde wenig getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm lang, grün und braun, etwas flaumig, oft knospig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, nicht deutlich geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgoldgelb. Punkte ziemlich zahlreich, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch ziemlich schwach.

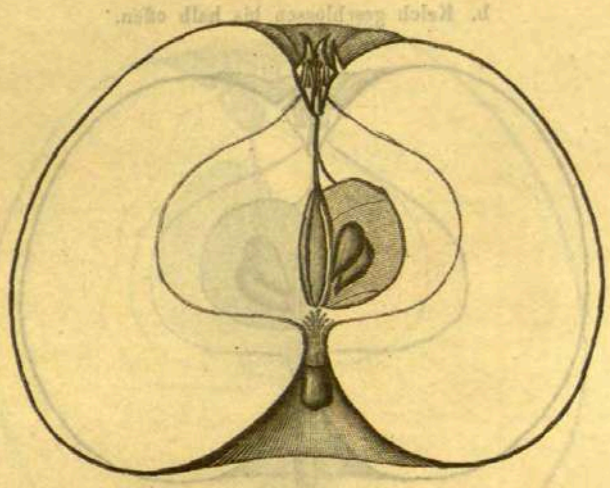
Kernhaus 37:26, zwiebelf. Kammern 11:15, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. mittelbreit bis schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, hellbraun, oft noch etwas weisslich.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, wenig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig, saftig, etwas gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz.

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



378. Gefleckter Goldapfel (Ill. H.) 00††, Ende October bis Anfang Januar.
Diel, Apf. B. I, p. 87. — Illustr. Handb. IV, p. 121. — Pomme d'or maculée (Leroy, Dict.).

Gestalt 70:50—51, bald flach kegelf., fast halbkugelf., bald ziemlich flachrund, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, klein, grünlich und braun, kurzwollig. Blättchen schmal, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel meistens fleischig, dick, etwa 5 mm l., oder etwas länger, meistens grünlich, flaumig. Höhle tief, weit, eben, hellgrünlichbraun berostet.

Schale meistens glatt, selbst geschmeidig, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. etwas goldiger, auch wohl hellroth angelaufen. Punkte zahlreich, fein bis dick, selbst eckig, hellbraun, sonnenw. oft roth umflossen. Leichte Anflüge von Rost, auch dunkle Baumflecke nicht selten. Welkt nicht. Geruch unmerklich.

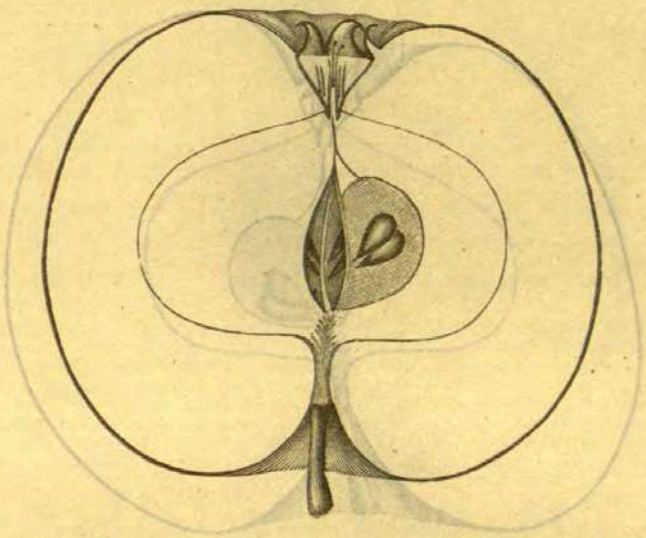
Kernhaus 36:26, zwiebelf. Kammern 9:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. nur abgestumpft oder flach abgerundet, fast glattwandig, wenig offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, locker behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, locker, mürbe, saftig, ziemlich stark, etwas alantartig gewürzt, sanft weinig, sehr vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hinger-Vaduz (Lichtenstein).

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



379. Jungferschönchen (Ill. H.) ziemlich 00††, Ende Octbr. bis Anf. Febr. v. Hoverbeck in Monatsschr. f. Pomol. etc. 1855, p. 76. — Illustr. Handb, I, p. 123.

Gestalt 66:53—54, abgest. rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grün und braun, schwach bewollt. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, oft verstümmelt. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen Fleischperlen, unbedeutenden und kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis fast mitteldick, etwa 12 mm lang oder etwas länger, braun und etwas grünlich, wenig flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, zart berostet.

Schale glatt, nicht deutlich geschmeidig, etwas glänzend, gelblichgrün, später gelb, sonnenw. häufig carmoisinroth, nicht deutlich streifig angeflogen. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, selbst etwas eckig, bräunlich, im Roth oft roth umflossen. Anflüge von Rost, auch Baumflecke nicht selten. Warzen selten. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

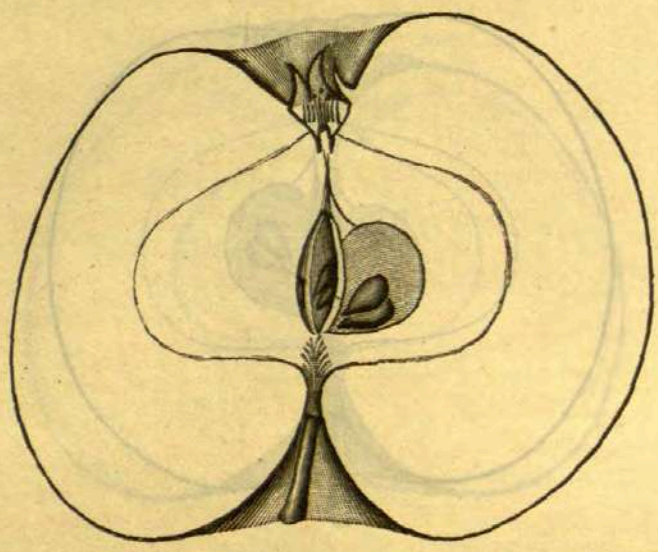
Kernhaus 43:27, flachrund bis flach zwiebelf. Kammern 9:16, stielw. spitz, kelchw. meistens nur kurz abgerundet, ziemlich glattwandig, mittelgeräumig, offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- oder fast kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl, auch in der Theilung kaum etwas flaumig. Staubfäden meistens unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, später markig bis mürbe, saftig, gewürzt, wenig vorherrschend, mild weinig, fast ebenso süss, zuweilen, wenigstens in voller Zeitigung, ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Seelig-Kiel, Wohlfromm-Brödlauken (Gumbinnen), Peters-Neuschottland bei Langfuhr (Westpreussen).

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



380. Mac Lellan (Illustr. Handb.) 00††, Ende December bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 293. — Downing, p. 261.

Gestalt 75:57—60, meistens kleiner und mehr regelmässig gebaut. (61:47 — 49, Illustr. Handb., 72:54—56, Downing), mehr oder weniger stark abgestumpft rundlich, fast mittelbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften meistens fast ganz gleich.

Kelch geschlossen, bräunlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, mässig bis mittelweit, zwischen flachen, wenig zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt meistens rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 13 mm lang, braun, sehr flaumig. Höhle tief, weit, eben, zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen auch mit leichtem, röthlichem, etwas streifigem Anfluge. Punkte sparsam, fein, braun, sonnenw. zuweilen roth umflossen. Welkt nicht. Geruch schwach.

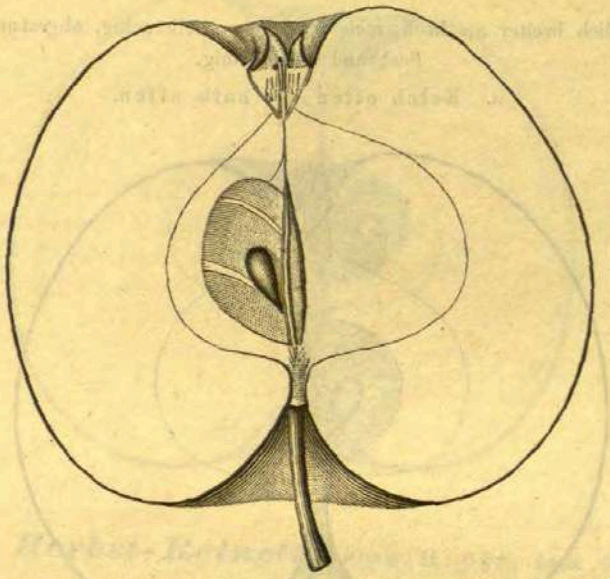
Kernhaus 44:28, zwiebelf. Kammern 10:14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, offen. Achsenh. oft fast mittelbreit. Kerne zu 2, kaum mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, schwach behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, saftig, gewürzt, fein weinig, vorherrschend, doch angenehm süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Palandt-Hildesheim, Riha-Chlumec a. d. Cidlina (Böhmen).

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



381. *Grünling von Rhode-Island* (Ill. H.) fast 00††, Dcbr. bis Apr.

Illustr. Handb. I, p. 265. — Rhode-Island Greening (Downing). Pomme verte de Rhode-Island (Leroy, Dict.).

Gestalt 70:57—58, abgest. rundlich, fast mittelbauch. Stielwölb. nicht oder wenig breiter als die Kelchwölb. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen, meist braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen kleinen, flach über den Bauch laufenden Falten. Querschn. oft nicht ganz rund.

Stiel holzig, meistens dünn, etwa 19 mm lang, meist hellbraun, ziemlich kahl. Höhle tief, weit, eben, nicht oder zart bräunlichgrün berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, dunkelgrün, später heller, mehr gelblichgrün bis grünlichgelb, sonnenw. zuweilen bräunlichrother Anflug. Punkte mittelhäufig, ziemlich fein, braun, oft hell umflossen. Kleine Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 35:30, zwiebelf. Kammern 11:18, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, klein, schmal eiförmig, lang gespitzt, hellbraun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden unter mittelständ.

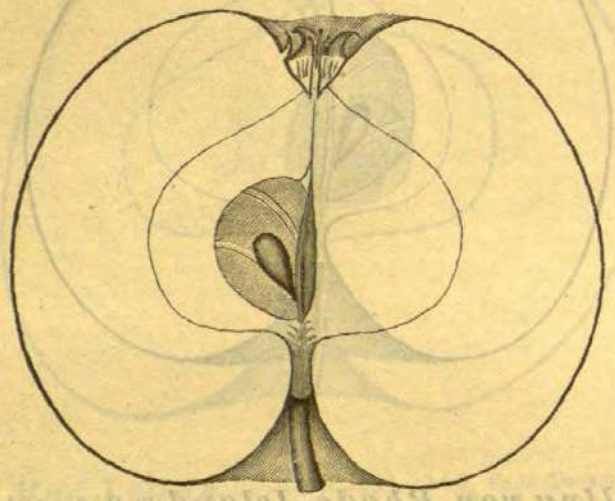
Fleisch hellgrünlichgelb, fein, markig, etwas locker, saftig, merklich gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Oberdieck-Jeinsen.

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

B. Früchte merklich breiter als hoch, meistens etwas stielbauchig, abgestumpft rundlich bis flachrund kegelförmig.

a. Kelch offen bis halb offen.



382. Bodenfelder Reinette (Ill. H.) 00††, Ende Octbr. bis Ende Dcbr.
Ill. Handb. VIII, p. 241.

Gestalt 71:55—56 (73:60—62, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich bis etwas rundlich kegelf., etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch offen, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich meistens berührend, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, oft verstümmelt. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm lang, meist bräunlich, behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, zart broncig berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. etwas goldiger, selten mit röthlichem Anfluge. Punkte mittelzahlreich, theils fein, theils mitteldick, braun. Anflug von Rost zuweilen um die Kelchwölb. Welkt nicht. Geruch merklich.

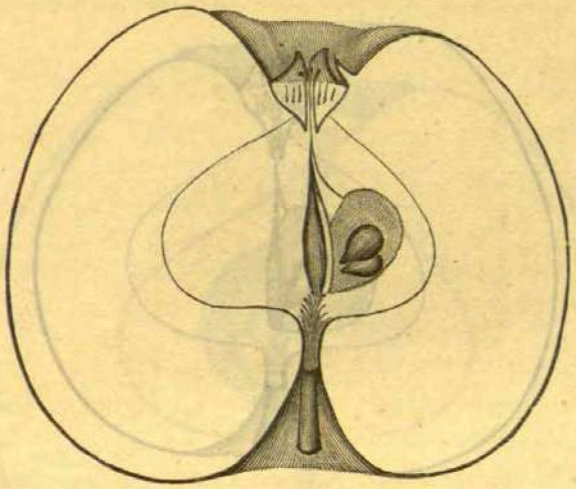
Kernhaus 38:31, zwiebelf. Kammern 10:17, stielw. spitz, kelchw. meistens nur kurz abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- oder kegeltrichterf., $^2/_5$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, fast kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas abknackend, später mürbe, saftig, angenehm gewürzt, kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz.

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



383. Süsse Herbst-Reinette (Illustr. H.) ○††, Ende Octbr. bis Dcbr. Illustr. Handb. I, p. 281. — Nienburger süsse Herbst-Reinette (Oberd. Anleit. p. 196). — Reinette de Nienbourg (Leroy, Dict.).

Gestalt 67:54—56 (69:51—54, Illustr. Handb.), abgest. rundlich, nicht oder wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis fast offen, grün und braun, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich kurz, stark nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen flachen, kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 10 mm lang, braun, kahl oder flaumig. Höhle tief, mässig weit, eben, berostet.

Schale meistens glatt, oft etwas geschmeidig und glänzend, gelblichgrün, später lebhaft gelb, fast goldgelb, sonnenw. goldiger, zuweilen mit leichtem, röthlichem, etwas streifigem Anfluge. Punkte sparsam, fein bis mitteldick, meistens bräunlich, sonnenw. zuweilen röthlich umflossen. Anflüge von Rost finden sich fast immer. Warzen selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

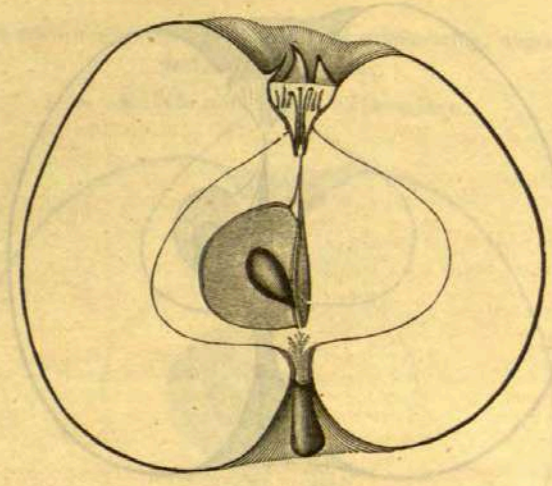
Kernhaus 33:24, zwiebelf. Kammern 9:12, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, glattwandig, geräumig, fast ganz geschlossen. Achsenh. mässig breit. Kerne meistens zu 2, fast mittelgross, vollkommen, rundlich eiförmig, kurz und scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle breit kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, ziemlich mürbe, genügend saftig, gewürzt, nicht merklich weinig, fast ausschliesslich und recht süss. Als Süssapfel sehr gut.

Die Früchte bekam ich von Oberdieck-Jeinsen, Lencer-Bittstädt bei Arnstadt.

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



384. Weller's Eckenhagener (Illustr. H.) 0††, Novbr. bis Ende Januar.
Diel XXI, p. 75. — Illustr. Handb. I, p. 279.

Gestalt 62:47—52 (72:56—58, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich bis rundlich kegelförm., etwas stielbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch offen, grün und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief bis mitteltief, mässig weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, 9 mm lang, auch länger, meist bräunlich, etwas behaart. Höhle ziemlich tief, erst enge, dann sich erweiternd, eben, ziemlich zart, oft weithin berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, grüngelblichweiss, später hellgelb, sonnenw. etwas goldiger, selten mit leichtem, röthlichem Anfluge. Punkte sparsam, ziemlich fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

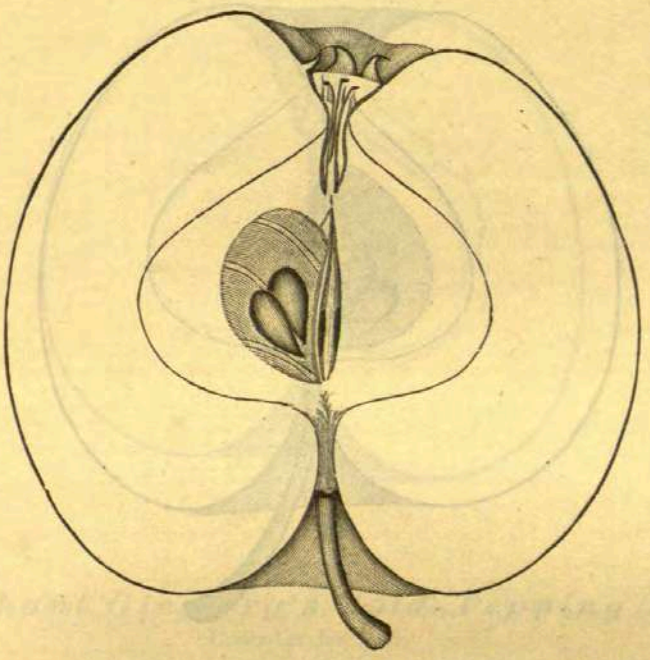
Kernhaus 35:22, zwiebelf. Kammern 10:15, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. meistens kurz abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 1, gross, vollkommen, länglich eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- oder kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, ziemlich kahl. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch weisslich, fein, markig, saftreich, etwas gewürzt, mässig weinig, etwas vorherrschend oder ebenso süss.

Die Frucht erhielt ich von Goeschke-Proskau.

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



385. Crede's Quitten-Reinette (Ill. H.) 00††, Anf. Dec. bis Ende Febr.

Diel XXI, p. 105. — Illustr. Handb. IV, p. 109. — Hogg-Downing, Reinette Coing de Credé (Leroy, Dict.).

Gestalt 72 : 61—65 (65 : 54—56, Ill. H.), abgestumpft rundlich ei- bis eikegelf., wenig stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, oft fast offen, meist grünlich, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde wenig getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief oder etwas flach, mässig weit, zwischen unbedeutenden, wenig zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, fast mitteldick, etwa 19 mm lang, grünlich und braun, wenig behaart. Höhle mitteltief oder tief, mittelweit, eben, selten mit Fleischwulst, wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb. Punkte sparsam bis mittelzahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

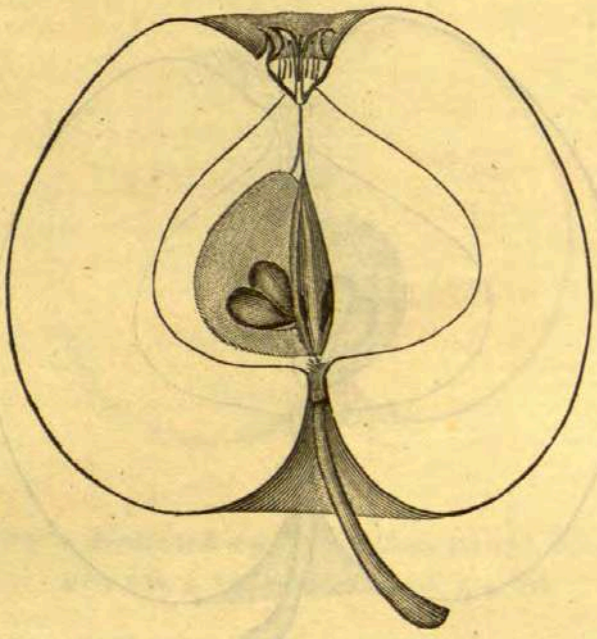
Kernhaus 40 : 33, eizwiebelf. Kammern 11 : 19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, fein zerrissen, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichterf., $^1/_2$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, saftig, angenehm, an Quitten erinnernd gewürzt, vorherrschend ziemlich kräftig weinig, doch auch recht süss.

Die Früchte erhielt ich von J. ten Doornkaat-Koolman-Norden, Merkel-Osnabrück, Koopmann-Wildpark bei Potsdam.

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



386. *General Henzen* (Eng.) fast 00!††, December bis März.

Vom Oberpfarrer Henzen erzogen und benannt.

Gestalt 66 : 56—57, zuweilen kleiner, abgestumpft rundlicheiförmig bis rundlich, wenig stielbauch. Stielbwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelchhöhle offen oder halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig bis mitteltief, mittelweit, schwach faltig oder eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, an 29 mm lang, auch kürzer, braun, wenig behaart. Höhle tief oder mitteltief, mittelweit, eben, wenig und zart berostet.

Schale meistens glatt, mattglänzend, grünlichgelb, später gelb, zuweilen fast goldgelb, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen leicht röthlicher, oft undeutlich streifiger Anflug. Punkte zahlreich, meistens fein, bräunlich. Anflüge glatten Rostes finden sich zuweilen. Welkt nicht. Geruch schwach.

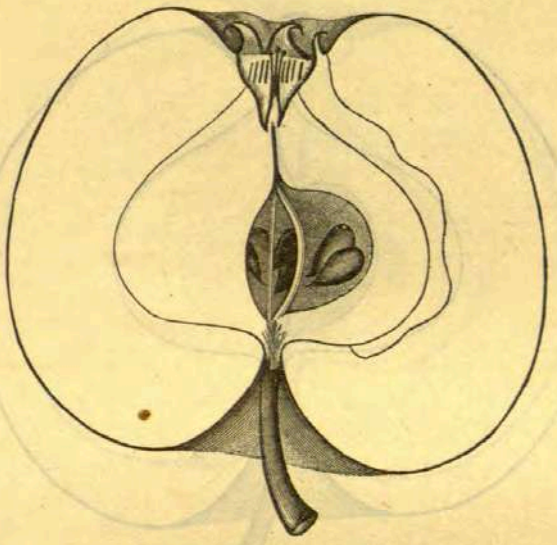
Kernhaus 36 : 31, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 10 : 21, an beiden Enden spitz, doch häufig kelchw. ganz kurz abgerundet, glattwandig, geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross bis gross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle kurz kegeltrichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, später mürbe, saftig, edel gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig und angenehm weinig, genügend, oft nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Dr. Seelig-Kiel, Riha-Chlumec a. d. Cidlina (Böhmen).

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



387. Dechant Giesberg's Gold-Pepping (Lucas) 00†,

December bis März.

Dr. Lucas in Pom. M.-H. 1877, p. 226. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 149.
Vom Oberpfarrer Henzen erzogen.

Gestalt 63:53 — 54, oft kleiner (58:44 — 45, Ill. H., Erg.-Bd.), abgest. rundlich, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, meist hellbraun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde getrennt, mittellang, aufrecht und nach aussen gebogen, schmal gespitzt. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flach und unscheinbar zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 19 mm lang, bräunlich, locker behaart. Höhle mitteltief, ziemlich weit, eben, hellbraun berostet.

Schale meistens glatt, glänzend, grünlichgelb, später lebhaft gelb bis goldgelb, sonnenw. goldiger. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, zum Theil eckig, hellbraun. Hin und wieder leichte Anflüge von Rost. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

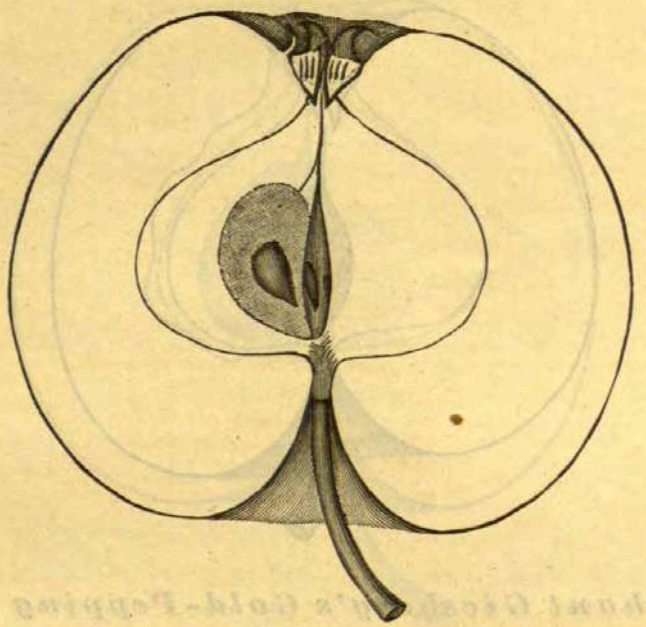
Kernhaus 37:30, zwiebelf., öfter mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 8:15, stielw. spitz, kelchw. etwas abgestumpft zugespitzt, doch auch abgerundet, ziemlich glattwandig, geräumig, offen, doch häufig nur stielw. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis etwas kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, später mürbe, ziemlich saftig, reinettenartig, an Ananas erinnernd gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Goethe-Geisenheim a. Rhein, Dr. Schlegelmilch-Coburg.

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



388. Scott's Reinette (Ill. H.) 00!††, December bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 283. — Scott's gelbe Winter-Reinette (Diel XXVII, p. 80).

Gestalt 72 : 55 — 57, oft kleiner (63 : 51 — 55, Ill. H.), abgest. rundlich, zuweilen abgest. länglichrund, wenig stielbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, oft verstümmelt. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, bis an 25 mm lang, oft kürzer und dicker, selbst nur ein Fleischbutz. Höhle tief, ziemlich weit, eben, meistens glatt berostet.

Schale meist glatt, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. kaum goldiger, selten leicht röthlich angeflogen. Punkte mässig zahlreich, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen, selten röthlich umflossen. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch fehlt.

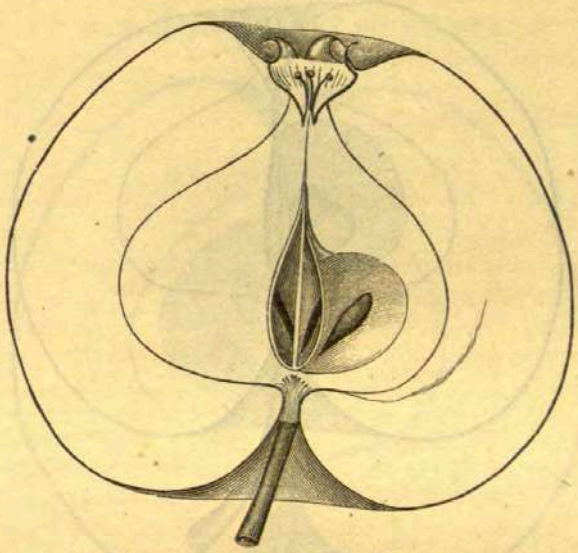
Kernhaus 40:30, zwiebelf. Kammern 10:18, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, geschlossen, oder nur wenig, namentlich stielw. geöffnet. Achsenh. mässig breit. Kerne meistens zu 1, gross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle breit und stumpf, kegel- bis fast kegeltrichterf., 1/3 zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, zuerst etwas abknackend, später zart, mürbe, saftig, edel gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Frucht erhielt ich von Jühlke-Sans-souci bei Potsdam.

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



389. Meroder Reinette (Eng.) 00††, Januar bis Mai.

Vereinsbl. d. Deutsch. Pom. Vereins 1886, p. 44.

Gestalt 67 : 52—53, abgestumpft flachrundkegelförm., stielbauch. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, mit nach aussen gebogener Spitze. Einsenk. kaum mitteltief, weit, ziemlich eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm lang, braun, locker behaart. Höhle mitteltief, weit, eben, braun berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, mattglänzend, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. etwas goldiger, meistens leicht röthlich, etwas streifig angeflogen. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich, etwas hell umflossen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

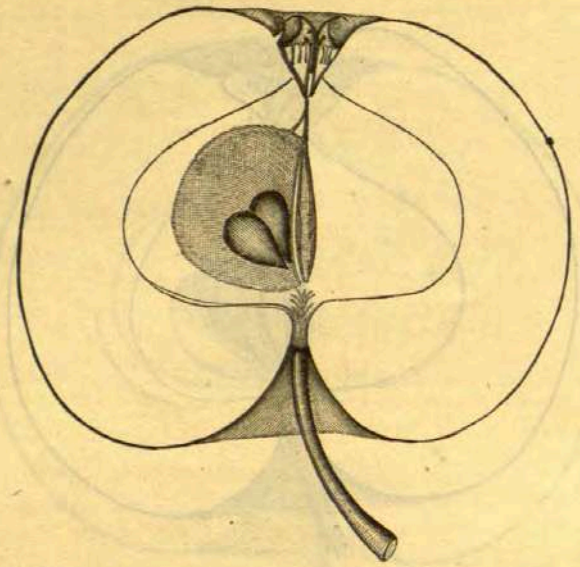
Kernhaus 38 : 33, zwiebelf., kelchw. lang zugespitzt. Kammern 10 : 14, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, meistens glattwandig, mittelgeräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 1, langeiförmig, lang gespitzt, braun, ganz unvollkommen.

Kelchhöhle breit kegeltrichterf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde dicht, in der Theilung filzig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch grüngelblichweiss, fein, mürbe, saftig, mild reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, welcher sie in den Baumgärten des Schlosses Merode auffand.

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



390. *Neuer englischer Nonpareil* (Ill. H.) 00!†, Januar bis Mai.

Illustr. Handb. IV, p. 135. — Neuer grosser englischer Nonpareil (Diel XXI, p. 115).

Gestalt 63 : 47 — 49 (65 : 51 — 53, Ill. H.), ziemlich flachrund, mittelbauch. oder etwas stielbauch., Stielwölb. häufig etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, ziemlich gross, grünlichgelb und bräunlich, etwas bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. etwas flach, mittelweit, fast eben. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, an 25 mm lang, oft kürzer, braun, etwas behaart. Höhle bald mitteltief, mässig weit, bald flacher und weiter, eben, wenig und zart berostet.

Schale ziemlich glatt, wenig glänzend, grün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. häufig leichter, etwas trübrother Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, zuweilen eckig, bräunlich, sonnenw. oft roth umflossen. Leichte Anflüge von Rost finden sich hin und wieder. Welkt leicht etwas. Geruch schwach.

Kernhaus 38 : 26, zwiebelf. Kammern 13 : 18, auch schmaler, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgestumpft oder flach abgerundet, fein zerrissen, ziemlich flach, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, braun.

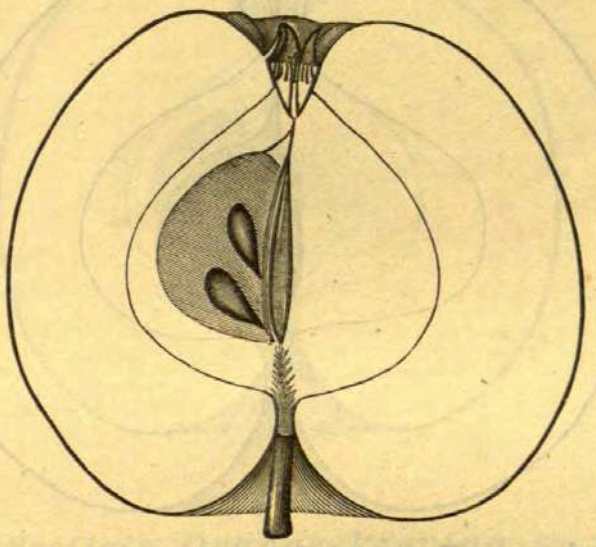
Kelchhöhle kegel- oder wenig kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblich oder grünlichgelb, fein, erst fest, später markig, zuweilen etwas schwammig, saftig, edel gewürzt, etwas verherrschend, kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Nagelschmitz-Lövenich bei Zülpich (Rgbz. Cöln), Peicker-Hertwigswalde bei Camenz in Schlesien.

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

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



391. Cludius' Sommerapfel (Ill. H.) 00†, Anf. bis Ende September.

Illustr. Handb. VIII, p. 77. — Cludius' Sommer-Quittenapfel (Oberdieck, Anleit. p. 167).

Gestalt 68 : 58, abgest. eiförmig bis abgest. rundlich, meistens etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, mässig breit, meist bräunlich, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm lang, bräunlich, flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgelblich, später lebhafter gelb, sonnenw. goldiger, zuweilen leicht roth angeflogen. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch schwach.

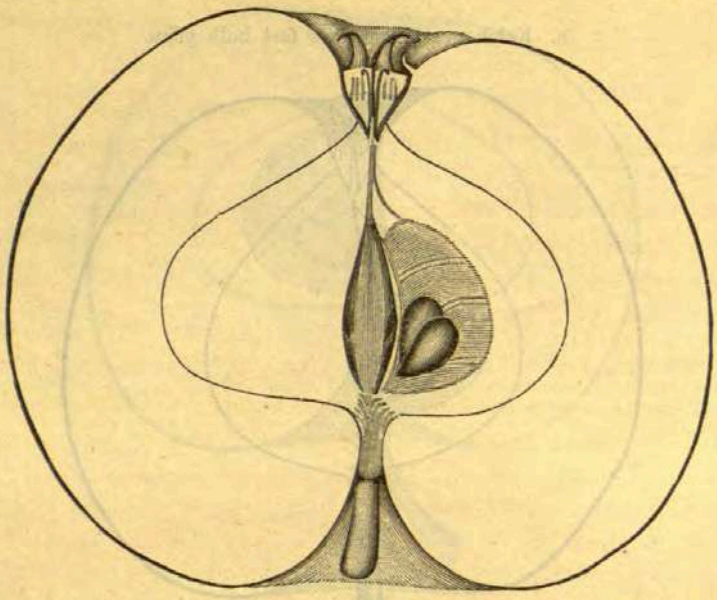
Kernhaus 37 : 37, breit eiförmig. Kammern 13 : 22, stielw. spitz, kelchw. abnehmend, bald etwas abgerundet, bald kaum abgestumpft, meistens glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 3, mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, saftig, sehr merklich reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend, sehr angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

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

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



392. *Weisser Kentischer Pepping* (Ill. H.) fast 00††,
November bis Anf. März.

Diel XXIII, p. 88. — Illustr. Handb. I, p. 129.

Gestalt 79 : 61 — 64 (89 : 64 — 69, Ill. H.) abgestumpft rundlich kegelf., rundlich bis fast flachrund, mittel- oder wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften meistens ziemlich gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grünlich und braun, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen unbedeutenden, nicht merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, grünlich und braun, kahl oder schwach flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, meistens lange grün bleibend, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas fettig und glänzend, hellgrün, später gelb, sonnenw. oft etwas goldig. Punkte meistens sparsam, fein, bräunlich, zuweilen, namentlich schattenw. zahlreicher und dicker. Welkt nicht. Geruch fehlt.

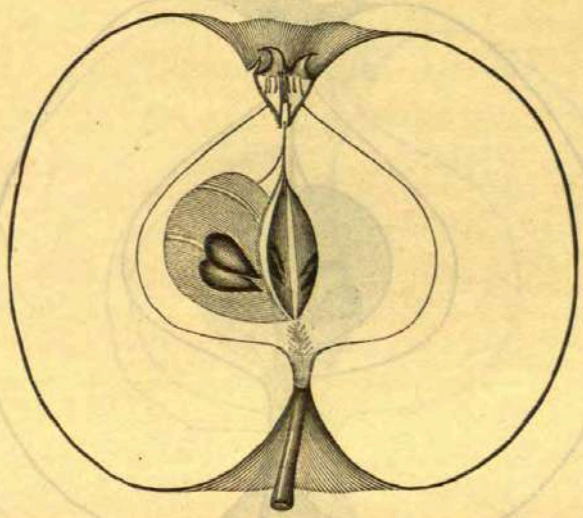
Kernhaus 46 : 33, zwiebelf. Kammern 11 : 19, stielw. ziemlich spitz, kelchw. abgerundet, doch oft nur sehr kurz, oder nur abgestumpft, fein zerrissen, geräumig, meistens wenig, zuweilen fast mittelweit geöffnet. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross bis gross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, ziemlich dunkelbraun.

Kelchhöhle etwas kegeltrichterf., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde schwach, in der Theilung stärker behaart. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst ziemlich fest, später markig, selten etwas stippig, saftig, reinettenartig oder alantartig gewürzt, vorherrschend ziemlich kräftig weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz, Lippold-Dresden, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Warneken-Burgdamm bei Bremen.

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



393. *Dr. Seelig's Orange-Pepping* (Dr. Lucas) 00††, Anf. Dcbr. bis März.

Pomol. Monats-Hefte 1878, p. 129. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 151.

Gestalt 66:54—56, abgestumpft rundlich, mittelbauch., zuweilen etwas stielbauchig und rundlich kegelf. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, grünlichgelb, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief bis fast flach, ziemlich weit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 14 mm lang, braun, etwas behaart. Höhle tief, mittelweit, eben, weithin hellbraun berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb, fast etwas trüb goldgelb. Punkte mittelzahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, braun. Welkt nicht. Geruch schwach.

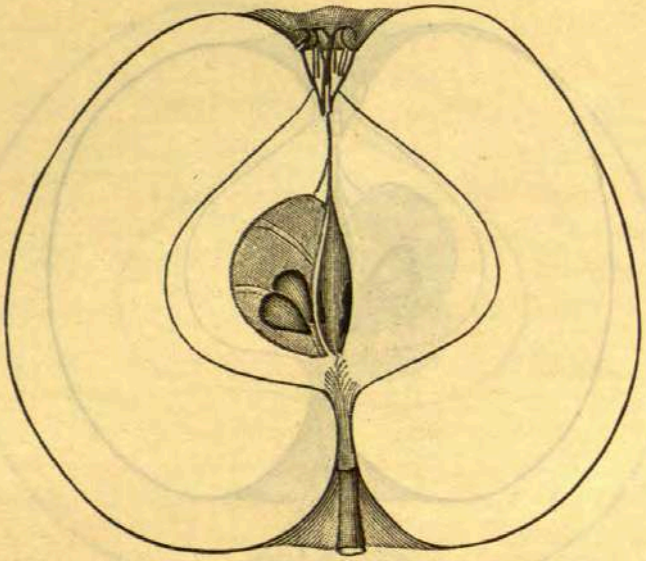
Kernhaus schwach bezeichnet, 35:30, zwiebelf. Kammern 11:17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, etwas, oft ziemlich weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille gut mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung wollig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, mürbe, saftig, angenehm, doch nicht gerade stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Reis vom Erzieher dieser Sorte, Oberpfarrer Henzen-Elsen.

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



394. *Prinzessin Auguste* (Illustr. Handb.) 0††, Ende Dcbr. bis April.

Illustr. Handb. IV, p. 291. — Geiger's Prinzessin Auguste (Diel XXVI, A. B. V, p. 63). — P. Princesse Auguste (Leroy, Dict.).

Gestalt 73:60—61 (63:51—53, Illustr. Handb.), abgestumpft flach kegelförm., stielbauch. Stielwölb. erheblich breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, etwas klein, meist grünlich, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen flachen, wenig zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm lang, grün und braun, etwas bewollt. Höhle fast mitteltief, mässig weit, eben, bald wenig, bald weithin berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb (nach Diel sonnenw. oft leicht roth verwaschen). Punkte mittelzahlreich, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

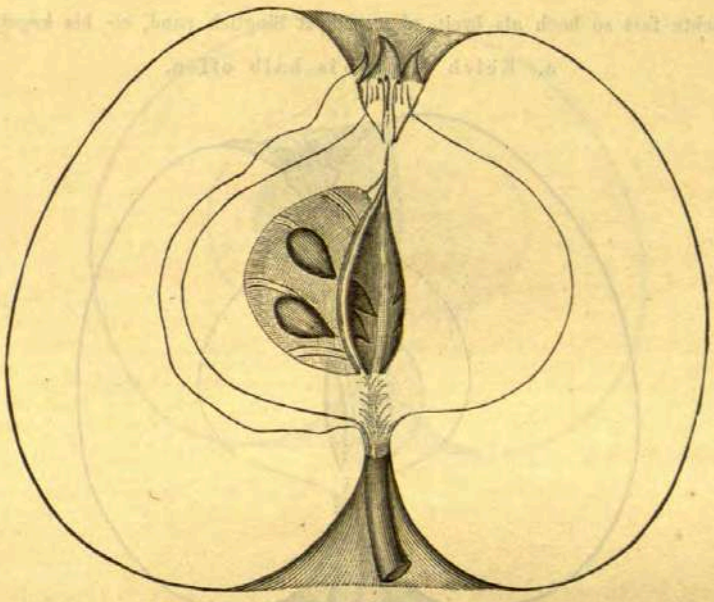
Kernhaus 38:35, eizwiebelförm. Kammern 10:17, stielw. ziemlich spitz, kelchw. kurz abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförm., meistens kurz gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle kegelförm., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig, fast wollig. Staubfäden lang, wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, später etwas locker, saftig, reinettenartig, doch weder stark noch besonders edel gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger oder doch genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz in Schlesien.

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



395. *Köstliche Reinette von Newtown* (Ill. H.) 00††, Jan. bis April.

Illustr. Handb. VIII, p. 73. — Green Newtown Pippin (Downing-Thompson). Newtown Pippin (Leroy, Dict.).

Gestalt 80:63—66 (65:50—53, Illustr. Handb. — 80:69—74, Leroy), stark abgest. rundlich kegelf., etwas stielbauch. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, grün und braun, etwas wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, bald eng, bald ziemlich weit, zwischen flach über die Frucht laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 13 mm lang, trüb braun, kurzwollig. Höhle tief, weit, eben, ziemlich weithin zart, bräunlichgrün berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, mattglänzend, grün, später grünlichgelb bis fast gelb, sonnenw. etwas goldiger, auch leicht, punktirt, etwas gestreift und geflammt geröthet. Punkte sparsam, fein, braun, kaum bemerklich. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 44:36, rundlich zwiebelf. Kammern 11:21, stielw. spitz, kelchw. sehr wenig abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, offen (nach Illustr. Handb. geschlossen). Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, selten zu 4, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

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

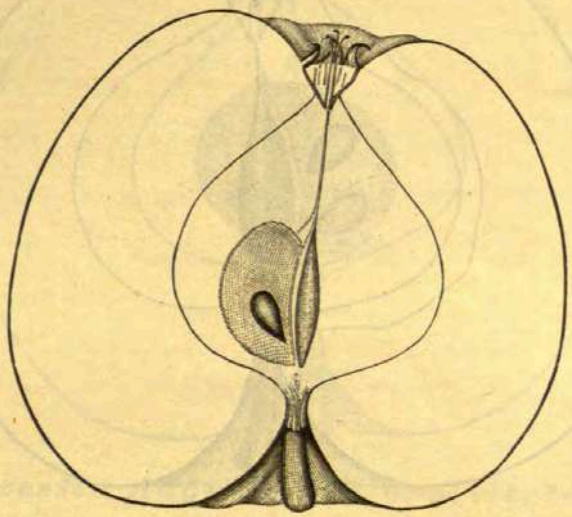
Fleisch gelblichweiss, fein, markig, saftig, angenehm, nicht gerade stark gewürzt, weinig, etwa gleich süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig als Green Newtown Pippin, Reis von Oberdieck.

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

C. Früchte fast so hoch als breit, abgestumpft länglich rund, ei- bis kegelförmig.

a. Kelch offen bis halb offen.



396. Weisse Wachs-Reinette (Ill. H.) 0††, Anf. Octbr. bis Ende Novbr.

Diel X, p. 137. — Illustr. Handb. VIII, p. 79.

Gestalt 65 : 55 — 57, abgestumpft rundlich kegelf., etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch halb offen, grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, zwischen flachen, kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick bis dick, etwa 9 mm lang, auch etwas länger, grün und etwas bräunlich, kahl. Höhle mitteltief, mässig weit, eben, oft mit Fleischwulst, wenig und zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, fast etwas fettig, glänzend, hellgelb, später wachsartig gelblich, sonnenw. häufig ziemlich lebhafter, gelblich blutrother Anflug. Punkte mittelzahlreich, fein bis mitteldick hellbräunlich, im Roth zuweilen roth umflossen. Warzen finden sich hin und wieder. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

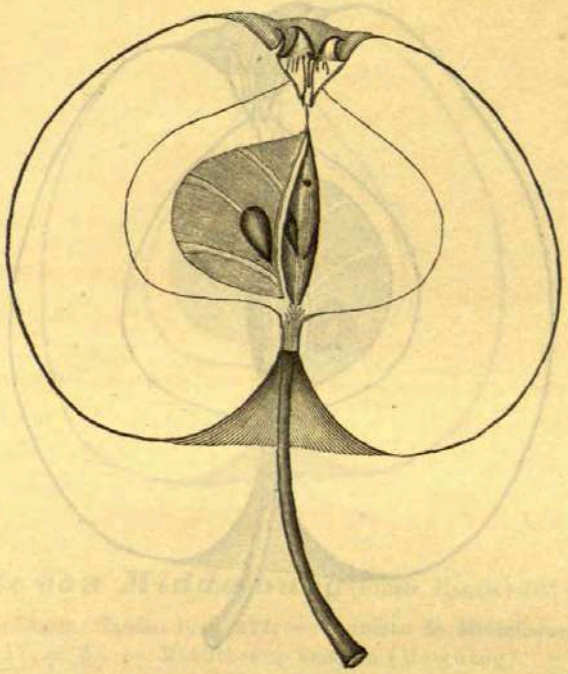
Kernhaus 32 : 34, breit eiförmig. Kammern 9 : 15, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, meistens flach, geschlossen. Achsenhöhle nur angedeutet. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, eiförmig, gespitzt, braun, zum grossen Theile unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., etwa $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend bis markig, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, kräftig weinsäuerlich, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz in Schlesien.

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



397. *Fruchtbarer von Frogmore* (Ill. H., E.-B.) fast 00††, Nvbr. bis Jan.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 77. — Frogmore prolifique (Hogg). — Fertile de Frogmore (Thomas' Guide).

Gestalt 65:49—51, meistens höher gebaut (75:64—65, Illustr. Handb., E.-B.), wenig abgestumpft rundlich bis flachrund kegelf., stielbauch. Stielwölb. viel breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, mittellang, aufrecht nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, enge, sehr flach und kurzfaltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, bis an 36 mm lang, meistens weit kürzer, braun, wenig flaumig. Höhle mitteltief, weit, eben, weithin braun, schuppig berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grünlichgelb, später gelblich. Punkte sparsam, fein, braun. Anflüge von Rost selten und unbedeutend. Welkt nicht. Geruch fehlt.

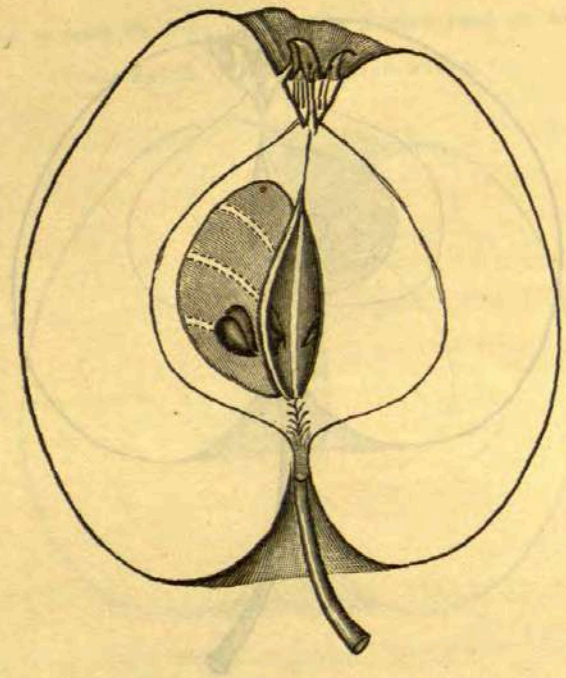
Kernhaus 37:27, zwiebelf. Kammern 12:19, an beiden Enden spitz, wenig und zart zerrissen, flach, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille fast mittellang verwachsen, flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch fast weisslich, fein, markig, später mürbe, saftig, gewürzt, doch ziemlich schwach, etwas vorherrschend, mild weinig, genügend süss.

Die Frucht erhielt ich von Dr. Schlegelmilch-Coburg.

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



398. *Pigeonartige Reinette* (Eng.) 00!††, December bis März.

Mittheil. d. Obstb.-Sect. Braunschweig 1870, p. 14. — Vereinsbl. f. d. deutsch. Pomol.-Verein 1880/81, p. 37. — Illustr. Handb., E.-B., p. 213.

Gestalt 64:61—66, abgest. länglich eiförmig, stielbauch. Hälften nicht selten etwas ungleich.

Kelch meistens halb offen, grünlich und braun, locker bewollt. Blättchen schmal, am Grunde meistens sich nicht berührend, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen starken, rippenartigen, doch bis zum Bauche sich verlierenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis fast mitteldick, etwa 20 mm lang, meist bräunlich, kurzwollig. Höhle mitteltief, mässig weit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, glänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb, oft wachsartig gelblichweiss, sonnenw. wenig goldiger. Punkte sparsam, sehr fein, braun. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

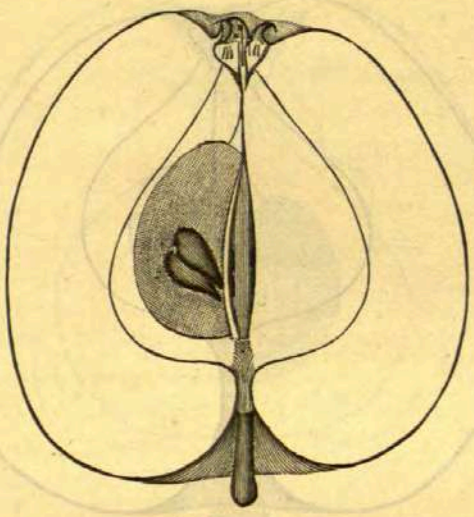
Kernhaus 35:37, breit eiförmig. Kammern 10:25, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgr., vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde sehr wenig, in der Theilung stärker flaumig. Staubfäden unter mittelständig, oft im innern Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, erst abknackend, später mürbe, saftvoll, edel reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht und der Landes-Baumschule-Braunschweig; Reis vom Züchter de Jonghe-Vilvorde bei Brüssel als Duiven Apple erhalten.

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



399. Reinette von Middelburg (Illustr. Handb.) 00††, Dcbr. bis April.

Diel XXI, p. 94. — Illustr. Handb. I, p. 277. — Reinette de Middelbourg Mas in Verger IV, p. 81. — Middlebourg Reinette (Downing).

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

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

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

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

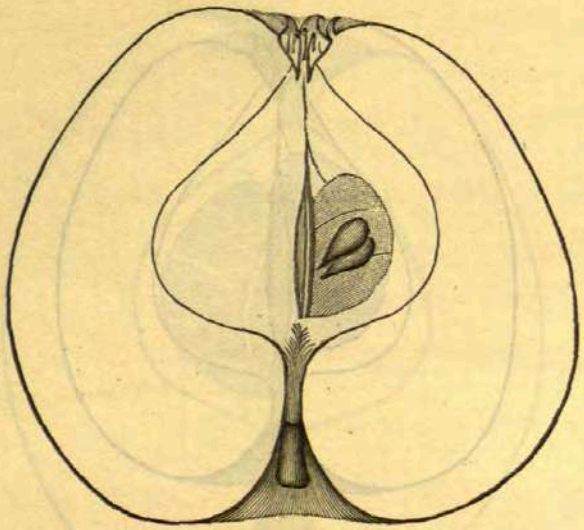
Kernhaus 31:35, zwiebeleiförmig, kelchw. lang zugespitzt. Kammern 11:23, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgestumpft oder flach abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2 bis 3, gross, meistens ziemlich vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt,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

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung stärker behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

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

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

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



400. *Königin Sophien's Apfel* (Ill. H.) fast 00††, Dcbr. bis April.
Diel XVI, p. 75. — Illustr. Handb. IV, p. 111. — Reine Sophie (Leroy, Dict.).

Gestalt 67:59—61, abgest. eikegel- bis eiförmig, etwas stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch halb offen, grün und braun, schwach bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, mittelweit, zwischen kleinen, kurzen Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel fleischig oder holzig, dick bis mitteldick, etwa 8 mm lang, grünlich, flaumig. Höhle meistens mässig tief, enge, bronzig berostet, bald eben, bald durch einen Fleischwulst ausgefüllt, selbst überragt, auf oder neben welchen der dicke Stiel sitzt.

Schale meistens glatt, zuweilen stellenweise fein rauh, gelblichgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. etwas goldiger, selten leicht röthlich angeflogen. Punkte mässig zahlreich, ziemlich dick, braun. Anflüge von Rost kommen vor. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

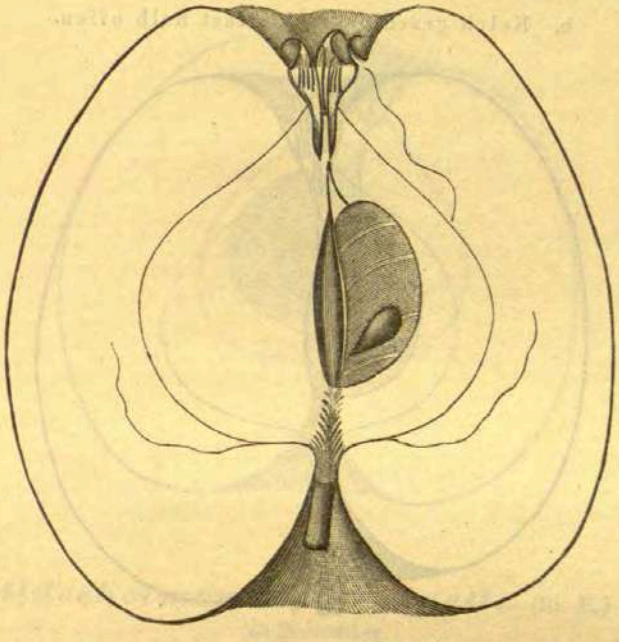
Kernhaus 34:34, breit ei- bis eizwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, ziemlich flach, geschlossen. Achsenh. nur angedeutet. Kerne zu 2, mässig gross, vollkommen, länglich eiförmig, lang und scharf gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, kaum in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, ziemlich fest und abknackend, saftig, mässig stark reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Hesselmann-Witzhelden (Rheinpreussen), Palandt-Hildesheim, Oberdieck-Jeinsen.

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



401. *Werder'sche Wachs-Reinette* (Ill. Hdb., E.-B.) 00††,

Januar bis April.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 233.

Gestalt 71 : 71 — 72 (73 : 75, Ill. H., E.-B., oft auch niedriger, 65 : 54 — 56), lang eiförmig bis rundlich eiförmig, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, grünlich und bräunlich, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, fein gespitzt. Einsenk. tief, etwas enge, zwischen starken, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. oft flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, fast dünn, 9 mm lang, oft länger, braun, flaumig. Höhle tief, mässig weit, eben, wenig und zart hellbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. selten goldiger oder röthlich angeflogen. Punkte sparsam, fein, oft nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 41 : 40, eizwiebel- bis zwiebelf. Kammern 9 : 21, stielw. spitz, kelchw. meistens deutlich abgerundet, oder doch abgest., wenig zerrissen, mittelgeräumig, meistens nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal bis fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

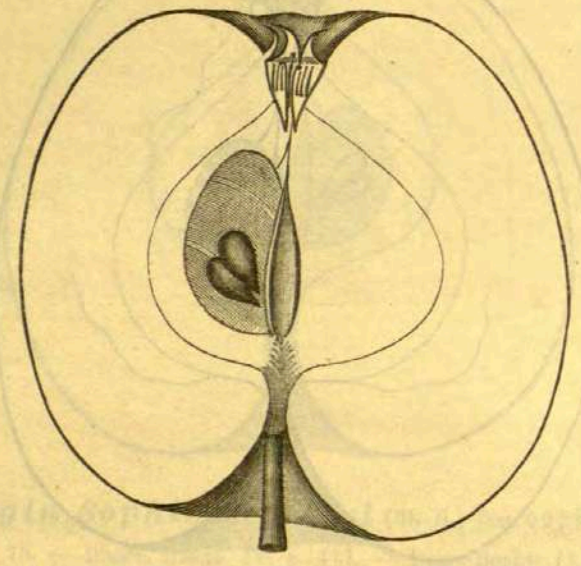
Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, sparsam behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas abknackend, später mürbe, saftvoll, reinettenartig gewürzt, kaum vorherrschend, mild weinig, fast ebenso süss.

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

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

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



402. *Nikitaër Sommer-Reinette* (Ill. H.) fast 00††. Septbr. bis October.

Illustr. Handb. IV, p. 287.

Gestalt 65:58—60 (62:54—55, Illustr. Handb.), abgest. länglichrund oder etwas rundlich kegelf., nicht oder wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grün und braun, langwollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich meistens berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, enge, zwischen flachen, wenig über den Bauch laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm lang, hellbraun, wollig. Höhle mässig tief, ziemlich weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, glänzend, hellgrüngelblich, später hellgelb, sonnenw. wenig goldiger. Punkte sparsam bis mittelzahlreich, fein bis mitteldick, braun, selten roth umflossen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

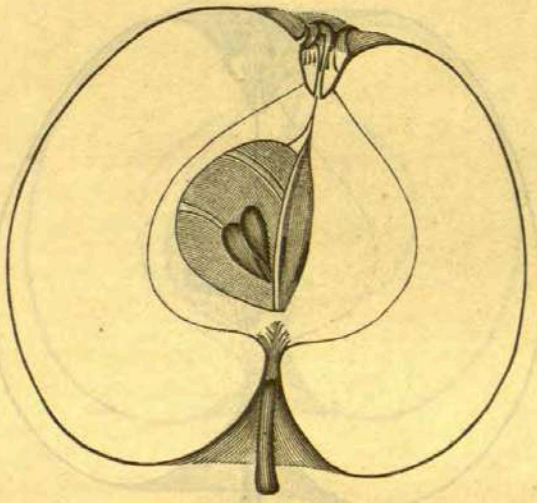
Kernhaus 35:31, rundlich zwiebelf. Kammern 10:21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, theils geschlossen, theils etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, ziemlich saftig, schwach, doch deutlich gewürzt, etwas vorherrschend mild weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von v. Hartwiss-Oberdieck.

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



403. *Hildesheimer Saft-Reinette* (Ill. H.) 0††, October bis November.

Diel, syst. V. Nr. 555. — Illustr. Handb. IV, p. 115.

Gestalt 62:52 — 54, abgest. rundlich bis länglichrund, wenig stielbauch., Stielwölb. meistens etwas breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, sehr langwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief und weit, zwischen flachen, doch merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt meistens nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 13 mm lang, grünlich und braun, meistens locker bewollt. Höhle mitteltief, kaum mittelweit, eben, seltener durch einen Fleischwulst verengt, zimmtfarbig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. etwas goldiger, selten röthlich angeflogen. Punkte ziemlich zahlreich, meistens sehr fein und braun. Welkt nicht. Geruch schwach.

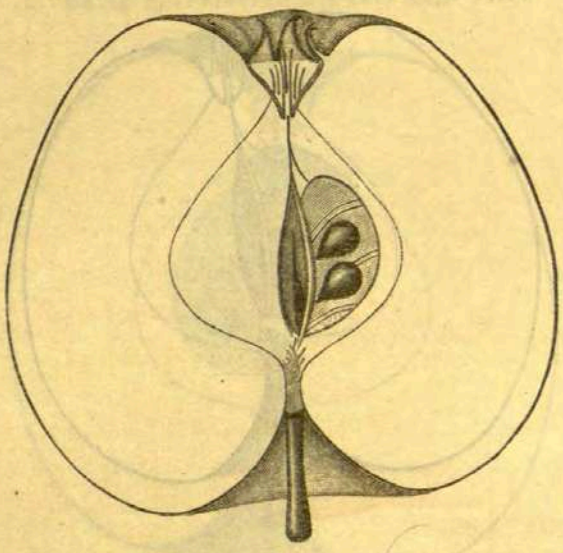
Kernhaus 32:30, eizwiebelf. Kammern 12:19, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. etwas abgest., fast glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, sehr lang eiförmig, langgespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle stumpfer Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, saftig, schwach gewürzt, etwas vorherrschend, doch nicht scharf weinig, genügend süss.

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

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



404. *Goldgelbe Sommer-Reinette* (Ill. Hdb.) O††, Octobr. bis Januar.

Diel XIII, p. 97. — Illustr. Handb. I, p. 271. — Reinette jaune hâtive (Duhamel I, p. 294 und Leroy, Dict.). — Early yellow Reinette (Downing).

Gestalt 64:55 — 57 (72:58 — 60, Illustr. Handb.), stark abgest. rundlich eiförmig bis eiwalzenf., etwas stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist grünlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht, wenig nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen deutlichen, doch nicht bis zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm lang, bräunlich, wenig behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgelb, später lebhafter gelb, sonnenw. goldiger, nicht selten mit röthlichem Anfluge. Punkte mittelzahlreich, fein, braun. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

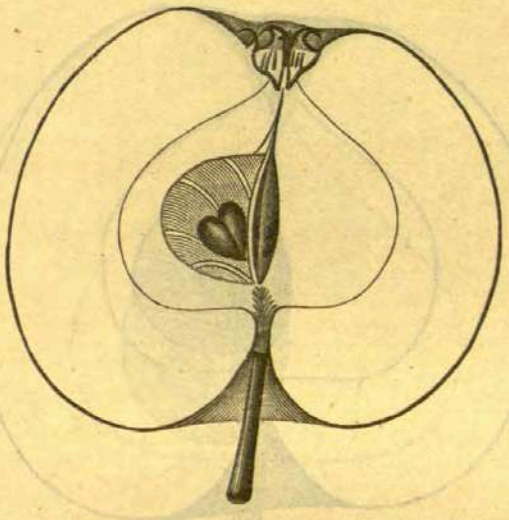
Kernhaus 27:31, zugespitzt eiförmig bis eilanzettlich. Kammern 8:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, ungleich, meistens wenig, oft nur stielw. geöffnet. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2 bis 3, klein, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun, oft zum Theil verkrüppelt.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis ziemlich mürbe, mässig saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte bekam ich von Peters - Neuschottland bei Langfuhr (W.-Pr.), Landstrassen - Braunschweig.

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



405. *Emilie Müller* (Illust. Handb.) 00††, November bis März.
Illustr. Handb. I, p. 121.

Gestalt 59:47—50 (68:58—60, Illustr. Handb.), abgest. rundlich bis rundlich eiförmig, etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften wenig verschieden.

Kelch halb offen bis geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang und fein gespitzt, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 16 mm lang, grün und bräunlich, flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. häufig leichter, selten lebhafter, rother Anflug. Punkte mittelzahlreich, fein, graubraun, sonnenw. etwas dicker, meistens lebhaft roth umflossen. Fast immer um den Kelch Anflug von Rost. Welkt nicht. Geruch fehlt.

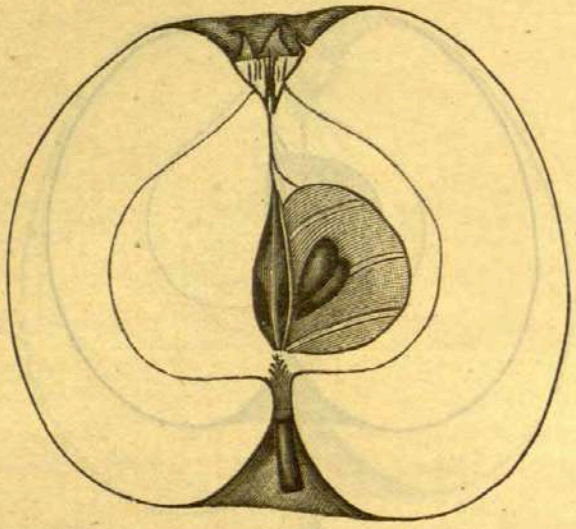
Kernhaus 33:27, zwiebelf. Kammern 11:16, an beiden Enden spitz, zuweilen kelchw. etwas abgestumpft, fein zerrissen, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle meistens kurzer Trichter, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas abknackend, später markig, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend angenehm weinig, nicht viel weniger oder doch genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Roh-Apolda, Goeschke-Proskau.

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



406. *Loisel's Herzogin von Brabant* (Ill. Hdb.) 00††, Anf. Januar bis April.

Illustr. Handb. VIII, p. 251. — Reinette Duchesse de Brabant (von Loisel erzogen).

Gestalt 67:58 — 60, oft schmaler (61:57 — 60, Illustr. Handb.), abgest. rundlich eiförmig bis eikegelf., etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, grünlichgelb und hellbraun, stark bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt und mit feiner Spitze nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, ziemlich weit, zwischen flachen, noch merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. oft nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 9 mm lang, hellbraun, behaart. Höhle tief, mittelweit, eben, fein berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. häufig leichter, röthlicher Anflug. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, selbst etwas eckig, hellbraun. Anflug von Rost selten und unbedeutend. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

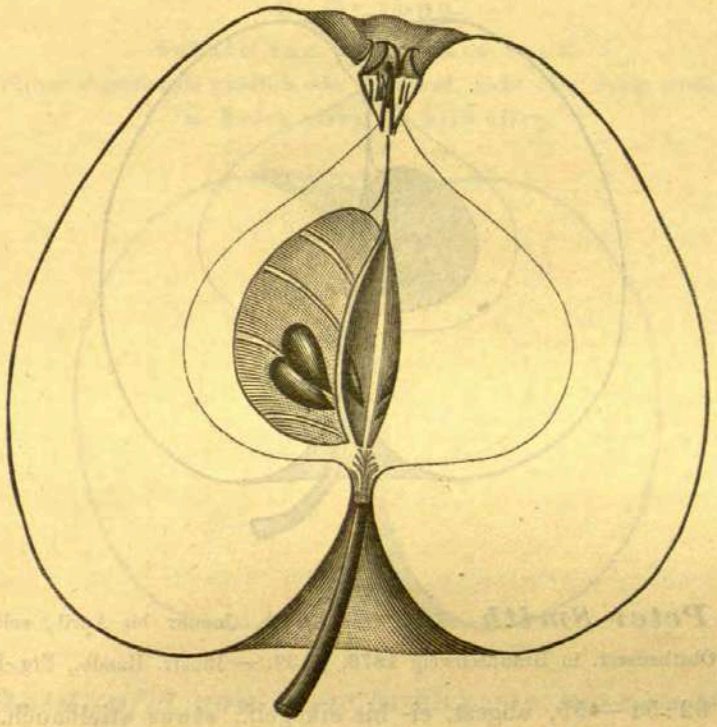
Kernhaus 40:34, zwiebelf. Kammern 14:20, stielw. sehr stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, meistens spaltförmig geöffnet. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2, gut mittelgross, vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, ziemlich saftig, sanft reinettenartig gewürzt, weinig, etwa ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hohm-Gelnhausen.

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



407. Apfel aus Halder (Illustr. Hdb.) fast 00††, Ende Decbr. bis Mai.

Ill. H. VIII, p. 91. — Pomme du Halder (Ann. d. Pom. VI, p. 49. — Leroy, Dict.).

Gestalt 84:72—76, auch etwas kleiner, bald breiter, bald schmaler kegelf., stielbauch. Hälften oft merklich ungleich.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, meist grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, oft etwas enge, zwischen flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 26 mm lang, auch etwas kürzer, meistens braun, wenig flaumig. Höhle tief, weit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, etwas glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. meistens etwas goldiger, selten mit leichtem, röthlichem Anfluge. Punkte mässig zahlreich, fein, braun, zuweilen grünlich umflossen. Welkt nicht. Geruch merklich.

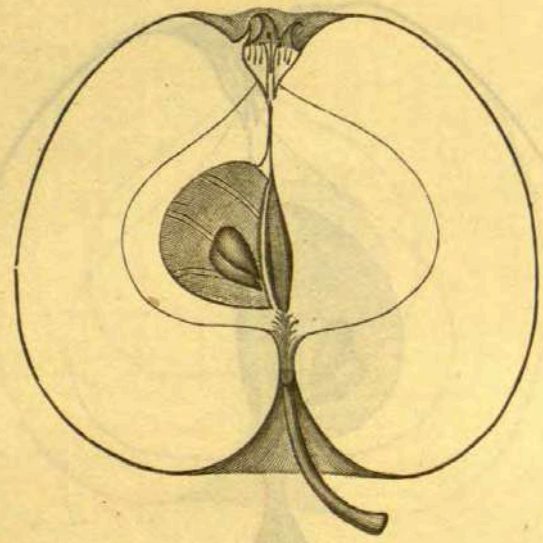
Kernhaus 46:40, zwiebelf. Kammern 13:27, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. meistens, oft nur sehr kurz abgerundet, selten fast zugespitzt, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 2, gross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $\frac{1}{3}$ bis $\frac{2}{5}$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde schwach, in der Theilung ziemlich stark behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblich, fein, erst etwas abknackend, später mürbe, recht saftig, deutlich, doch nicht stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, meistens mässig, zuweilen fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Koopmann und Lauche-Wildpark bei Potsdam, Bertog sen.-Magdeburg, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis-Metz.

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



408. *Peter Smith* (Eng.) fast 00††, Januar bis April, selbst Mai.
Mittheil. d. Obstbausect. in Braunschweig 1876, p. 39. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 155.

Gestalt 62:54 — 55, abgest. ei- bis eikegelf., etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, meistens etwas enge, zwischen deutlichen, doch nicht über den Bauch laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, bis an 19 mm lang, braun, etwas behaart. Höhle mitteltief, enge, eben, doch zuweilen mit einem kleinen Fleischwulste, zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. häufig etwas goldiger, selten mit leichtem, röthlichem Anfluge. Punkte mittelzahlreich, fein, braun, doch meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 38:30, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 12:17, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, zuweilen schmaler, kelchw. nur abgestumpft, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

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

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, später ziemlich mürbe, saftig, angenehm, doch nicht gerade stark gewürzt, weinig, nicht viel weniger, oft fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich vom Erzieher Rüppell-Bergedorf bei Hamburg, Landes-Baumschule-Braunschweig, Dr. Seelig-Kiel.

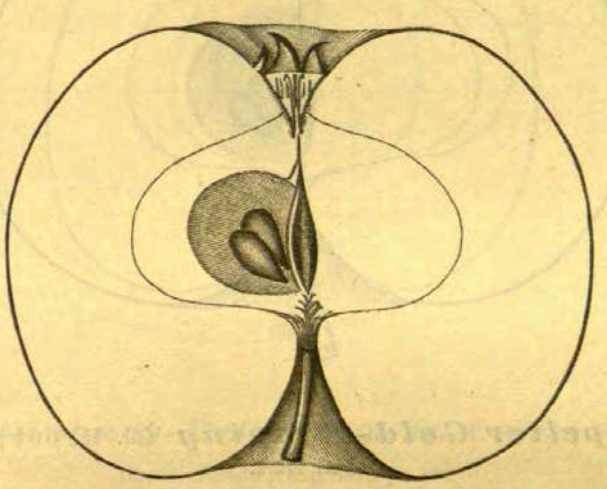
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

2. Gruppe.

Schale zum Theil fein rauh.

A. Früchte abgestumpft rundlich oder flachrund, nicht oder wenig stielbauchig.

a. Kelch offen bis halb offen.



409. Goldapfel von Kew (Ill. Hdb.) 00!†, Ende Novbr. bis Ende Febr.

Diel XXVII, p. 68. — Illustr. Handb. I, p. 295. — Dorée de Kew (Mas im Verger IV, p. 89). — Nach Leroy = Köstlicher von Kew (Diel).

Gestalt 66:50 (73:54—56, Illstr. Handb.), abgest. rundlich bis flachrund, meistens mittelbauch., selten etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen, meist grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, wenig nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, ziemlich weit, eben oder schwach und kurzfaltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 13 mm lang, grünlich und braun, etwas flaumig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, bald wenig, bald weithin zimmtfarbig berostet.

Schale glatt oder stellenweise fein rauh, etwas glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. goldiger, zuweilen mit leichtem, röthlichem Anfluge. Punkte ziemlich sparsam, fein bis mitteldick, bräunlich. Leichte Anflüge von Rost finden sich zuweilen, namentlich um die Kelchw. Welkt nicht. Geruch unmerklich.

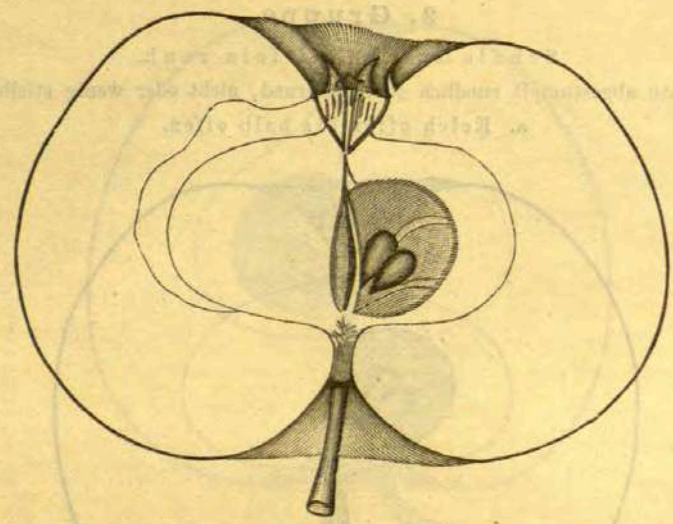
Kernhaus 37:23, bald breit, bald rundlich zwiebelf. Kammern 11:13, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, oft nur abgest., glattwandig, geräumig, etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, fast gross, vollkommen, etwas länglich eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförm., $^3/_5$, oft weniger weit zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, flaumig. Staubfäden bald im äussern Drittel, bald ziemlich mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas abknackend, später mürbe, saftig, edel reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz, J. ten Doornkaat-Koolman-Norden, Landes-Baumschule-Braunschweig.

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



410. *Doppelter Gold-Pepping* (Ill. H.) 00††, Ende Nov. bis Anf. März.

Illustr. Handb. IV, p. 477?.

Gestalt 73:47—49 (68:56—57, Illustr. Handb.), flachrund (abgest. rundlich, Illustr. Handb.), mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, mässig lang, wenig nach innen geneigt aufrecht, oder etwas nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, zwischen flachen kaum zum Bauche laufenden Falten oder fast eben. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 17 mm lang, meistens braun, fast kahl. Höhle mitteltief, weit, eben, berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, wenig glänzend, hellgelblichgrün, später lebhaft gelb, sonnenw. oft goldiger, selten röthlicher Anflug. Punkte zahlreich, fein bis mittteldick, graubraun. Welkt nicht. Geruch merklich.

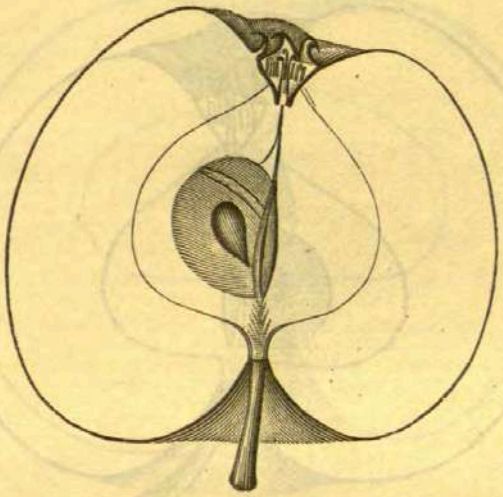
Kernhaus 39:23, flachrund bis zwiebelf. Kammern 10—11:15, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet oder abgest., fast glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, vollkommen, ei- bis länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle etwas stumpfer Kegel (trichterf., Illustr. Handb.), $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, genügend saftig, mässig stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss (nach Illustr. Handb. ähnlich dem Englischen Gold-Pepping, was ich nicht fand).

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln. Sie wichen von der Darstellung des Illustr. Handb. in manchen Merkmalen ab, daher Echtheit nicht ganz sicher.

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



411. *Neue Ananas-Reinette* (Ill. Hdb., E.-B.) 0††, Decbr. bis März. Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 181.

Gestalt 60:47 — 51, selten grösser (70:58 — 59, Ill. Hdb., E.-B.), abgest. rundlich, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw., seltener abgest. kegel- oder eiförmig (58:54). Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen bis offen, grünlich oder bräunlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, lang, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 16 mm lang, meist bräunlich, etwas behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, wenig berostet.

Schale glatt bis fein rauh, mattglänzend, grünlich, später grünlichgelb bis ziemlich lebhaft gelb, sonnenw. kaum goldiger. Punkte ziemlich zahlreich, fein, braun, etwas erhaben. Welkt nicht. Geruch schwach.

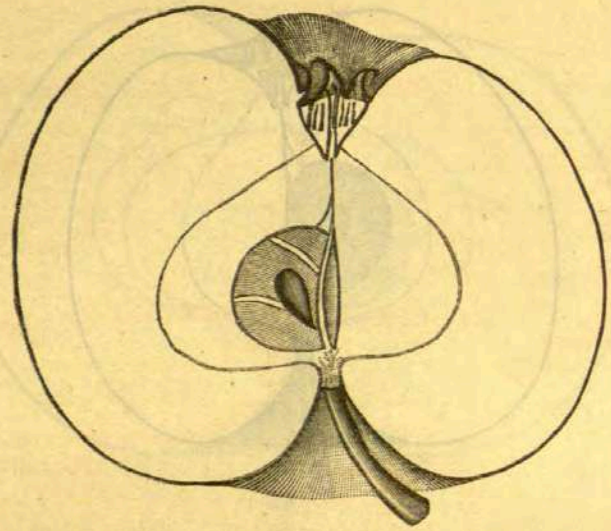
Kernhaus 30:28, eizwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, spärlich zerrissen, selbst etwas ausgeblüht, ziemlich flach, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. recht schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

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

Fleisch hellgelblich oder grüngelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, saftig, nicht stark reinettenartig, auch nicht ananasartig gewürzt, vorherrschend weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Koopmann-Wildpark bei Potsdam.

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



412. Diel's Reinette (Illstr. Handb.) 0††, December bis März.

Diel XXII, p. 78. — Illstr. Handb. I, p. 297. — Downing-Reinette Diel de Van Mons (Leroy, Dict.).

Gestalt 70:50 — 56 (71:51 — 57, Illustr. Handb.), flachrund bis stark abgest. rundlich, ziemlich mittelbauch., seltener etwas höher gebaut (69:56 — 63) und stark abgest. kegelf. Hälften etwas, oft sehr merklich ungleich.

Kelch halb offen bis fast offen, meist grün, etwas wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde oft etwas getrennt, lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen ziemlich starken, breiten, doch kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 18 mm lang, oft kürzer, meistens bräunlich, wenig behaart. Höhle tief, ziemlich weit, meistens eben, berostet.

Schale durch Punkte fein rauh, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. oft goldiger, selten röthlich angeflogen. Punkte zahlreich, mitteldick bis dick, selbst eckig, graubraun. Welkt nicht. Geruch schwach.

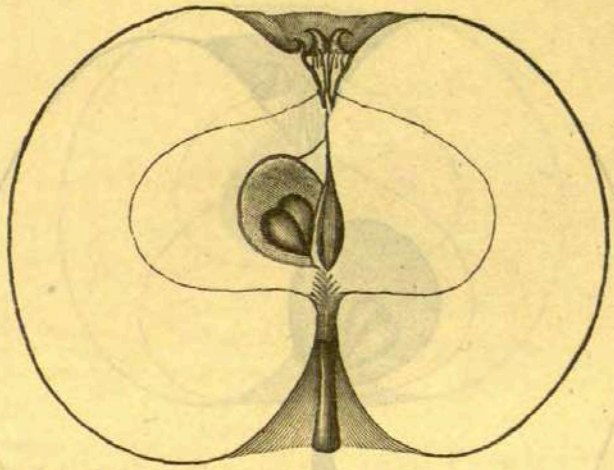
Kernhaus 36:24, breit zwiebel-, fast herzzwiebelf. Kammern 10:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgest. oder wenig abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich flach, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, zum Theil unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde sparsam, in der Theilung dicht flaumig, fast wollig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblich bis gelblichweiss, fein, etwas fest, später markig, saftig, reinettenartig gewürzt, weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht-Braunschweig, Reis von Dr. Lucas-Reutlingen.

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



413. *Reinette von Clochard* (Dr. Lucas) 00††, Ende December bis März.

Dr. Lucas in Pom. Monatsh. 1875, p. 97. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 223.

Gestalt 68 : 50 — 52, flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis fast offen, grün und braun, wenig wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, kurz, etwas nach innen geneigt, nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach und weit, eben oder wenig faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, grünlich und braun, behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, zart grünlichbraun berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, etwas glänzend, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. zuweilen etwas goldiger. Punkte mittelzahlreich, fein bis mitteldick, etwas fühlbar, bräunlich. Welkt nicht. Geruch fehlt.

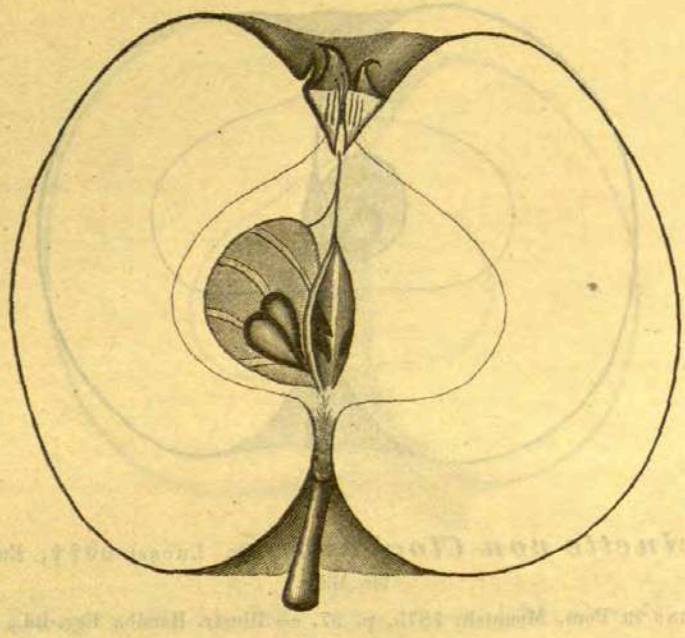
Kernhaus 40 : 24, flach zwiebelförm. Kammern 9 : 13, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, ungleich und mässig offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, braun, stark weiss anlaufend.

Kelchhöhle stumpf kegeltrichterförm., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung behaart. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch gelblichweiss, fein, markig, später mürbe, genügend saftig, reinettenartig gewürzt, weinig, ebenso süss, oder etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden.

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



414. *Oberdieck's Reinette* (Ill. H.) 00††, Anf. Januar bis Anf. April.

Illustr. Handb. IV, p. 461. — Reinette Oberdieck (Leroy, Dict.).

Gestalt 80:64 — 66, abgestumpft rundlich, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchwölb. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich oft nicht berührend, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gerichtet. Einsenk. tief, weit, nicht oder flach- und kurzfaltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, meist braun, locker behaart. Höhle mitteltief, weit, eben, etwas berostet.

Schale durch Punkte fein rauh, übrigens glatt, matt glänzend, hellgrün, später gelb, sonnenw. wenig goldiger. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, erhaben, braun. Leichte Anflüge von Rost nicht selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

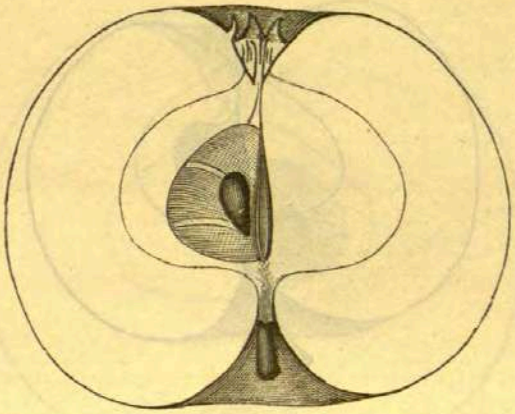
Kernhaus 39:32, zwiebelf. Kammern 12:20, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder mässig geöffnet. Achsenhöhle schmal bis mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, stwas hellbraun.

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

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, sanft reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Hoesch-Düren, Gartenbau-Verein-Guben, Kolbe-Langwarden (Oldenburg).

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



415. *Braddick's Nonpareil* (Ill. H.) 00††, Ende Dcbr. bis April.

Illustr. Hdb. I, p. 473. — Braddick's Sondergleichen (Diel, syst. V. Nr. 548). Nonpareille de Braddick (Thomas' Guide p. 124).

Gestalt 61 : 46 — 48, zuweilen grösser (72 : 51 — 53, Illustr. Handb.), flachrund, mittelbauch. oder wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, braun, kurzwollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich nicht oder kaum berührend, fast mittellang, aufrecht, fein gespitzt. Einsenk. mitteltief, mittelweit, eben oder wenig faltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 6 mm lang, braun, etwas behaart. Höhle mitteltief, weit, eben, lange grün, bräunlich berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, etwas glänzend, doch stellenweise rauh, hellgrün, später gelb, sonnenw. goldiger, öfter roth angeflogen. Punkte zahlreich, fein, bräunlich. Anflüge oder Figuren hellbraunen Rostes decken fast immer einen Theil der Frucht. Welkt nicht oder wenig. Geruch fehlt.

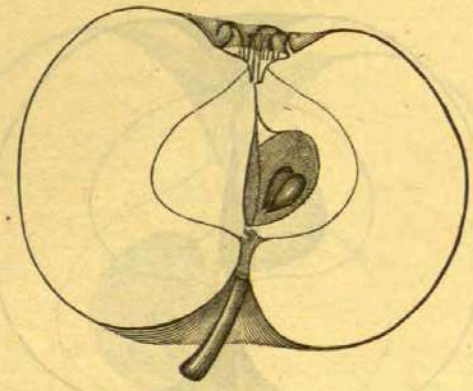
Kernhaus 34 : 25, rundlich zwiebelf. Kammern 11 : 17, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abnehmend zugespitzt, häufig ganz kurz abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, kahl oder vereinzelt behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich, fein, abknackend, saftig, reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, von Lade-Geisenheim.

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



416. *Pepping von Wyken* (Illustr. Hdb.) 00††, December bis April.
Illustr. Handb. VIII, p. 245. — Wyken Pippin (Downing). — Pepin du Warwick (Thomas' Guide p. 119).

Gestalt 55:37 — 38, oft grösser (63:45 — 46, Illustr. Handb.), flachrund, meistens mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch weit offen, breit, gelblich und braun, schwach flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde weit getrennt, mittellang, aufrecht, nach aussen gebogen, fein gespitzt. Einsenk. etwas flach, weit, fast eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 13 mm lang, oft kürzer, meist braun, wenig flaumig. Höhle unter mitteltief, ziemlich weit, eben, zimmtfarbig berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. zuweilen etwas goldiger. Punkte zahlreich, bräunlich, deutlich. Kleine Anflüge hellen Rostes nicht selten. Welkt nicht merklich. Geruch fehlt.

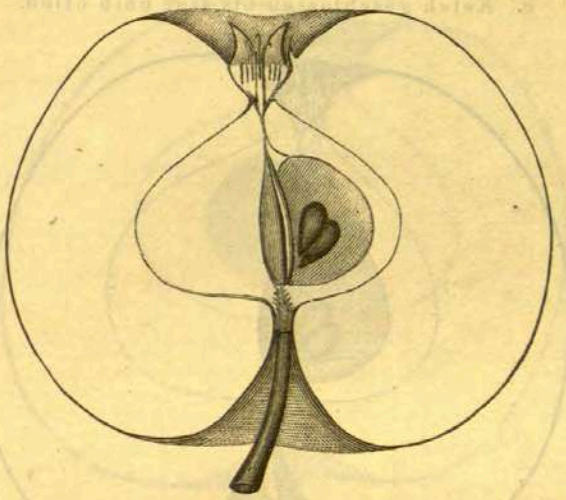
Kernhaus 25:20, eizwiebelf., fast zwiebelf. Kammern 7:11, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. kaum angedeutet. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurzer Trichter mit flacher Mündung (nach Illustr. Handb. kegelf.), $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, flaumig behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, etwas abknackend, später mürbe, saftig, edel gewürzt, weinig, fast etwas vorherrschend süss.

Die Frucht erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



417. *Gaesdonker Reinette* (Ill. H.) 00††, Anf. Januar bis Mai.

Illustr. Handb. I, p. 299. — Gaesdonker Gold-Reinette (Diel XXII, p. 59. — Downing.). — Reinette de Gaesdonk (Leroy, Dict.).

Gestalt 65 : 51—52 (66 : 47—52, Illustr. Handb.), stark abgest. rundlich, mittelb. oder wenig stielbauch. Hälften wenig ungleich.

Kelch offen, meist grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich fast berührend, ziemlich lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, schwachfaltig oder eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 18 mm lang, auch kürzer, braun, etwas behaart. Höhle meistens tief oder mitteltief, mässig weit, eben, meistens weithin grünlichbraun berostet.

Schale glatt, nur stellenweise fein rauh, matt glänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. zuweilen trüb röthlicher Anflug. Punkte zahlreich, mitteldick, selbst eckig, graubraun, oft hell umflossen. Anflüge, selbst kleine Ueberzüge von Rost nicht selten. Welkt nicht oder wenig. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 31 : 24, eizwiebel- bis zwiebelf. Kammern 10 : 15, stielw. etwas zugespitzt, kelchw. abnehmend, doch meistens kurz abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. recht schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig bis länglich eiförmig, gespitzt, braun.

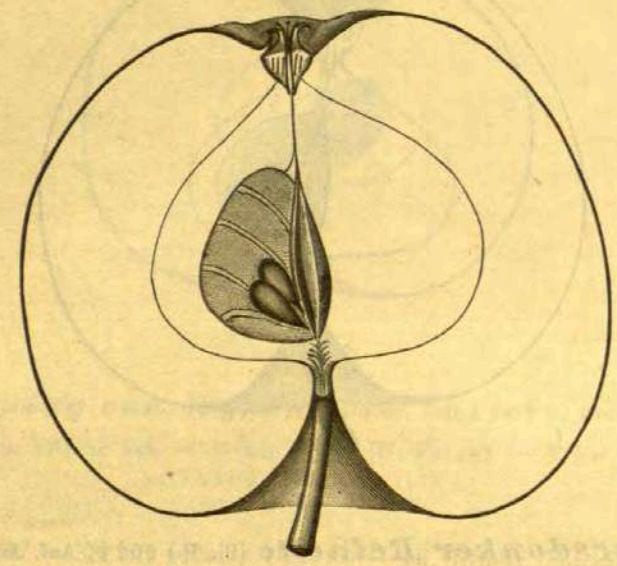
Kelchhöhle kurz kegeltrichterf. bis trichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubf. mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend bis markig, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, genügend, oft fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Bertog sen.-Magdeburg, Palandt-Hildesheim, Hohm-Gelnhausen, Landes-Baumschule-Braunschweig.

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

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



418. *Chester-Parmäne* (Ill. H.) fast 00!†, October bis November.

Illustr. Handb. I, p. 477. — Englische Chester-Parmäne (Diel XXV, p. 43).
Chester Pearmain (Hogg-Downing).

Gestalt 70:58—59, abgestumpft rundlich, wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als d. Kelchwölb. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen oft deutlich, doch flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt meistens rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 19 mm lang, mehr grün als bräunlich, kahl. Höhle tief, mittelweit, eben, stark, meistens weithin berostet.

Schale theils glatt, theils rauh, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. häufig unbedeutender, etwas streifiger, rother Anflug. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Anflüge, selbst Ueberzüge braunen, schuppigen Rostes decken oft fast wie bei den grauen Reinetten einen Theil der Frucht. Diese welkt nicht. Geruch schwach.

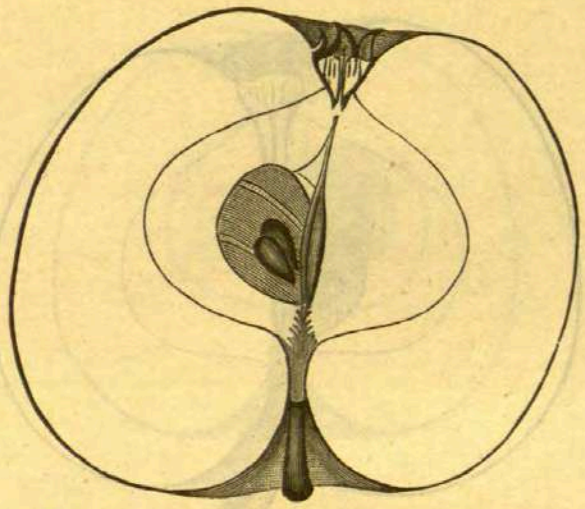
Kernhaus 39:33, zwiebelf. Kammern 11:21, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, fein zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, etwas hellbraun.

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

Fleisch gelblichweiss, fein, mürbe, etwas locker, recht saftig, gewürzt, etwas vorherrschend, sehr angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz in Schlesien.

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



419. *Reinette von Madeira* (Ill. H.) 00††, Anfang December bis März.
Illustr. Handb. VIII, p. 105. — Reinette de Madère (Thomas' Guide).

Gestalt 66:55—59 (76:56—66, Illustr. Handb.), abgestumpft eirund bis abgest. rundlich, etwas stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, grün und braun, stark flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen sehr unbedeutenden, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm lang, braun, am Grunde oft grünlich, flaumig. Höhle mässig tief, ziemlich weit, eben, grün, nicht oder wenig berostet.

Schale meist fein rauh, gelblichgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. lebhafter gelb. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, braun. Leichte Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch merklich.

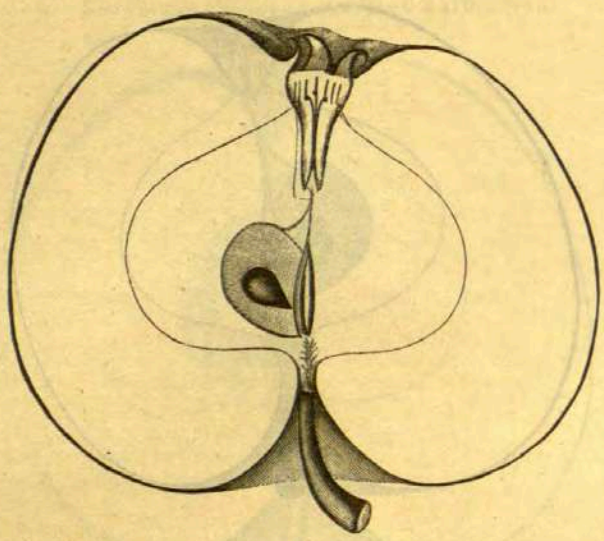
Kernhaus 39:31, flachrund zwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, scharf zugespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, schwach flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas abknackend, später mürbe, saftig, angenehm gewürzt, fein weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Griepenkerl-Braunschweig, Bädeker-Boppard a. Rhein.

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



420. *Ottolander's Reinette von Sorgvliet* (Ill. H.) 00††,
Anfang Januar bis April.
Illustr. Handb. VIII, p. 95.

Gestalt 69:53—57, stark abgest. rundlich, etwas stielbauch. Hälften meistens wenig ungleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, meistens bräunlich, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, kaum merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 16 mm lang, braun, wenig behaart. Höhle tief, mittelweit, fast eben, weithin grünlichbraun berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen leicht röthlich angeflogen. Punkte zahlreich, mitteldick, braun. Anflüge von Rost kommen zuweilen vor. Welkt nicht. Geruch schwach.

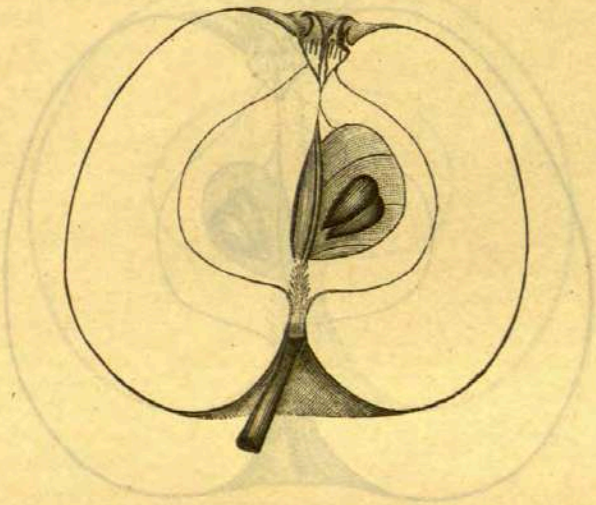
Kernhaus 40:29, zwiebelf. Kammern 9:12, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgr., vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichterf., $^2/_3$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung mehr behaart. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst ziemlich fest, später mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, kräftig und angenehm weinig, etwas weniger, doch genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Palandt-Hildesheim, Hoesch-Düren.

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



421. *Punktirter Knack-Pepping* (Ill. H.) fast 00!††,

Januar bis April.

Diel XXVI, p. 85. — Illustr. Handb. I, p. 467. — Thomas' Guide p. 140. — Pomme Knackponctuée (Leroy, Dict.).

Gestalt 55 : 48—50, häufig grösser (61 : 54, Diel), abgest. ei- bis eikegelf., auch etwas flacher, etwas stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch bald geschlossen, bald halb offen, ziemlich klein, grün und bräunlich, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen kleinen, häufig zum Bauche laufenden Falten. Querschn. oft nicht ganz rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm lang, braun, stark flaumig. Höhle meistens ziemlich tief, mässig weit, etwas berostet.

Schale glatt, durch die Punkte zum Theil fein rauh, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. zuweilen etwas goldiger. Punkte zahlreich, theils fein, theils ziemlich dick, selbst eckig, grünlichbraun. Welkt oft etwas. Geruch schwach.

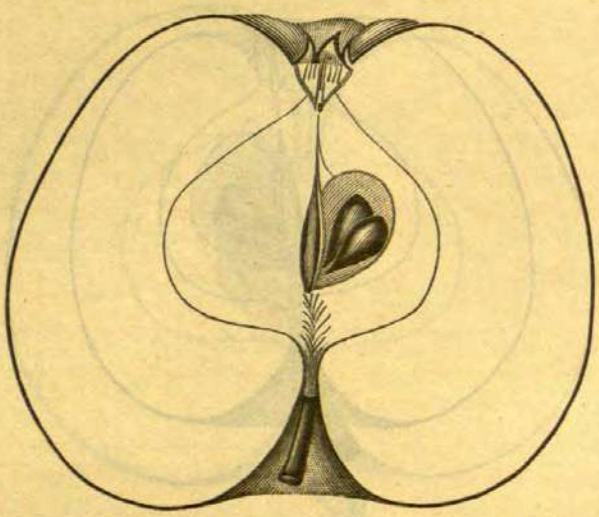
Kernhaus 31 : 27, zwiebelf. Kammern 10 : 16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, meistens ziemlich lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas fest und abknackend, später mürbe, saftig, edel gewürzt, fein weinig, ebenso oft selbst etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht-Braunschweig.

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



422. *Edel-Reinette* (Ill. H.) 00!††, Anfang Januar bis April.

Illustr. Handb. IV, p. 105. — Französische Edel-Reinette (Diel I, p. 120). — Reinette Franche (Duhamel I, p. 300, pl. XIV, Leroy Dict.). — French Reinette (Downing).

Gestalt 70:57—59, oft kleiner, stark abgestumpft rundlich kegelf. bis eiförmig, stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, ziemlich klein, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief und weit, zwischen flachen, doch deutlich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens nicht ganz rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, braun, flaumig. Höhle tief, oft etwas enge, eben, wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, durch Punkte fein rauh, glänzend, hellgrünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. etwas goldiger. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, auch wohl etwas eckig. Welkt wenigstens in nicht ganz warmen Gegenden merklich. Geruch schwach.

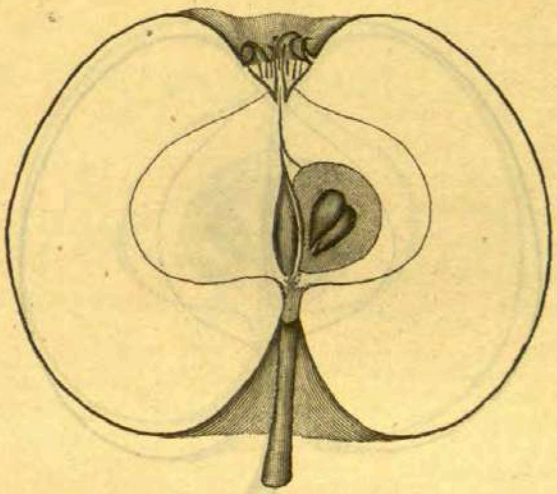
Kernhaus 33:30, ei- oder rundlich zwiebelf. Kammern 9:14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., zuweilen auch trichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde ziemlich kahl, in der Theilung flaumig oder behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, abknackend, später mürbe, saftig, edel gewürzt, fein weinig, ebenso süss, oft auch etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Al. Bauer-Bozen als Weisse Reinette (v. Zallinger), Engelbrecht-Braunschweig, Hohm-Gelnhausen.

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



423. *Neue Edel-Reinette* (Eng.) fast 00!††, Januar bis Mai.

Gestalt 64:49—50, abgest. rundlich, meistens ziemlich mittelbauchig. Hälften nicht oder wenig ungleich.

Kelch halb offen, zuweilen fast offen, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 19 mm lang, auch kürzer, braun, flaumig. Höhle meistens ziemlich tief und mässig weit, eben, etwas berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grün, später gelblichgrün, seltener gelb, sonnenw. selten goldiger, oder leicht orangeroth angeflogen. Punkte zahlreich, theils fein, theils mitteldick, selbst eckig, graubraun. Anflüge von Rost finden sich zuweilen. Welkt nicht oder wenig. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 36:23, flach zwiebelf. Kammern 9:13, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, ziemlich glattwandig, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, dunkelbraun.

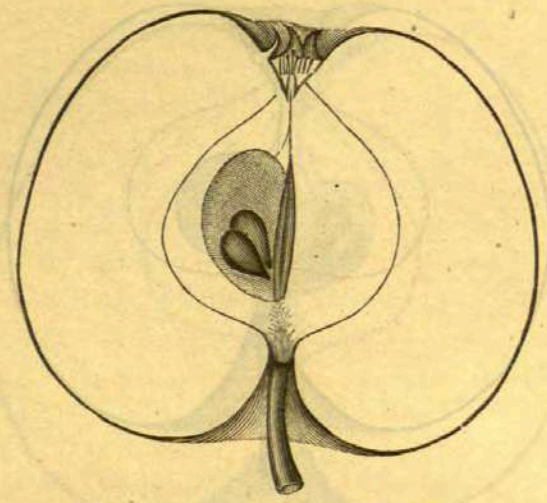
Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde ziemlich kahl, in der Theilung behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrünlichgelb, fein, abknackend, später markig bis mürbe, saftig, angenehm gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig weinig, etwas weniger, doch genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht und der Landes-Baumschule-Braunschweig, die Reiser von Baumann-Bollweiler und Simon-Louis-Metz als Reinette Franche, Weidner-Gerasmühle, aus Tirol bezogen.

Diese Sorte ist der vorhergehenden sehr ähnlich und mit ihr verwechselt, doch schon Oberdieck (Zusätze und Bericht. zu Bd. I u. IV des Illustr. Handb., p. 87) erkannte die Verschiedenheit. Dürfte in kälteren Gegenden vorzuziehen sein.

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



424. Herweg's Reinette (Ill. H.) 00†, Anfang Jan. bis Mai.
Illustr. Handb. IV, p. 125. — Herweg's weisse Reinette (Diel, syst. V. Nr. 554).

Gestalt 62:51—52, zuweilen etwas kleiner, abgestumpft rundlich eiförmig, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist braun, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich nicht oder wenig berührend, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, kaum merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 15 mm lang, braun, etwas flaumig. Höhle meistens tief, mittelweit, eben, grünlichbraun, oft weithin berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, hellgrünlichgelb, später ziemlich gelb. Punkte zahlreich, fein, braun. Anflüge zimmtfarbigen Rostes finden sich häufig. Welkt leicht. Geruch schwach.

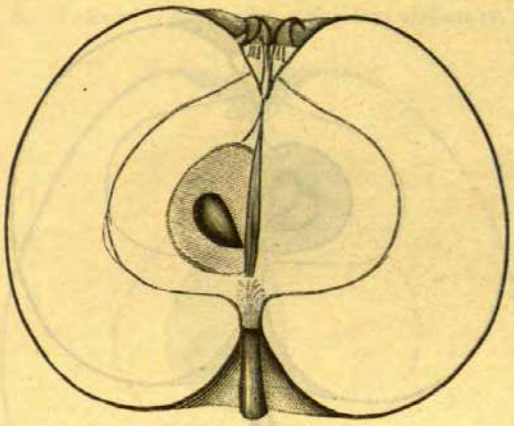
Kernhaus 28:30, eiförmig. Kammern 9:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. meistens recht schmal. Kerne zu 2, fast mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurzer Kegel, kaum $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich oder grüngelblichweiss, fein, abknackend, später mürbe, oft etwas schwammig, saftig, edel reinettenartig gewürzt, weinig, fast ebenso süss.

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

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



425. Alter Nonpareil (Illustr. Handb.) fast 00!†, Anf. Januar bis Juni.

Illustr. Handb. IV, p. 133. — Grüne Reinette (Diel VI, p. 95). — Old Nonpareil (Lond. Catal.). — Nonpareil (Hogg und Downing). — Non-Pareille ancienne (Thomas' Guide p. 127).

Gestalt 60:48, abgestumpft rundlich, fast flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich fast berührend, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, mittelweit, fast eben oder zwischen flachen, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, zuweilen fleischig, mitteldick bis dick, etwa 10 mm l., grün und bräunlich, stark flaumig. Höhle mitteltief, ziemlich enge, eben, berostet.

Schale fein rauh bis fast glatt, grün, später grünlichgelb bis fast gelb, sonnenw. zuweilen rother Anflug. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, braun. Leichte Anflüge von Rost nicht selten. Welkt leicht etwas. Kein Geruch.

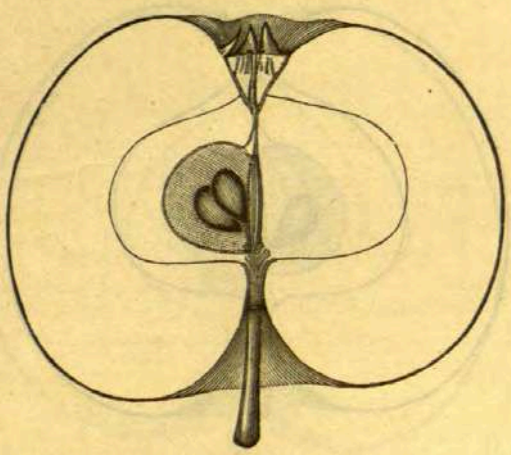
Kernhaus 35:27, zwiebelf. Kammern 9:16, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. etwas abnehmend, zugespitzt, meistens ganz kurz abgerundet, ziemlich glattwandig, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1, gross, meistens vollkommen, breit eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, kahl. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas fest, später mürbe, saftig, edel reinettenartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Landes-Baumschule-Braunschweig.

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



426. *Neuer Stein-Pepping* (Ill. H.) 00††, Ende Januar bis Juni.
Illustr. Handb. IV, p. 149. — New Rock Pippin (Hogg p. 142. — Downing. — Leroy).

Gestalt 57:41—43, auch grösser (66:46—50, Illustr. Handb.), etwas flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften meistens nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist grünlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig (oder etwas fleischig, Illustr. Handb.), dünn bis mitteldick, an 17 mm l. oder kürzer, grünlich und braun, etwas behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, berostet.

Schale ziemlich glatt, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. bald nur leicht roth angeflogen, bald lebhaft, etwas bräunlichcarmoisin überzogen. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, bräunlich. Leichte Anflüge von Rost finden sich häufig. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach.

Kernhaus 34:20, flach zwiebelförm. Kammern 10:12, stielw. abgestumpft, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

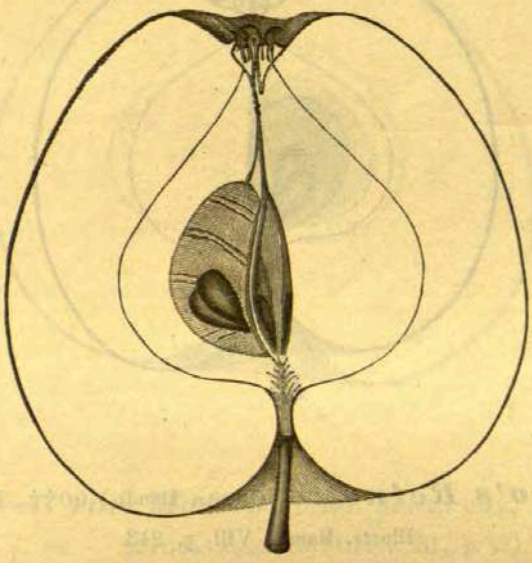
Kelchhöhle etwas stumpf kegeltrichterförm., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, erst fest, später ziemlich mürbe, genügend saftig, kräftig und angenehm gewürzt, mässig weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz (Schlesien), Goeschke-Proskau.

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

B. Früchte eiförmig oder kegelförmig.



427. Ananas-Reinette (Illustr. Handb.) 00!††, Anf. December bis Februar.

Diel XXV (Apf., Bd. IV), p. 55. — Illustr. Handb. I, p. 131. — Reinette Ananas (Leroy, Dict.).

Gestalt 62:56—58, abgestumpft länglich oder rundlich eiförmig, stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, grünlich und braun, kurzwollig. Blättchen mässig breit, am Grunde wenig getrennt, lang, wenig nach innen geneigt, nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 14 mm l., braun, etwas flaumig. Höhle mässig tief, mässig weit, oft etwas enge, eben, grün, nicht oder zart berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, etwas glänzend, hellgelb, später lebhaft, fast goldgelb, sonnenw. kaum goldiger. Punkte zahlreich, meistens dick, selbst eckig, fühlbar, braun. Welkt meistens nicht. Geruch merklich.

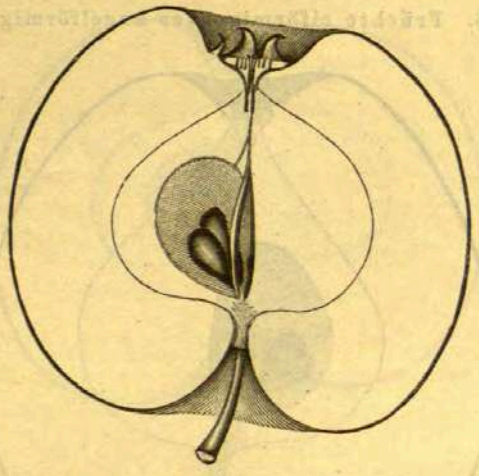
Kernhaus 36:37, eizwiebelf., kelchw. lang zugespitzt. Kammern 9:20, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, nicht ganz gleichmässig, oft nur stielw. offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, etwas länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., selbst trichterförm., meistens nur $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis kaum mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht, oft fast wollig behaart. Staubfäden meistens über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas abknackend, später mürbe, recht saftig, edel, etwas an Ananas erinnernd gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich vom Verein für Gartenbau-Guben und Meiningen, Hoesch-Düren, Landes-Baumschule und Engelbrecht-Braunschweig.

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



428. *Scipio's Reinette* (Illustr. Handb.) 00††, December bis März.

Illustr. Handb. VIII, p. 243.

Gestalt 53:45—46, meistens grösser (57:47—48, selbst 65:57—58, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich eiförm. oder kegelförm., etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, etwas ausgeschweift, eben. Querschn. fast rund.

Stiel meistens holzig und dünn, bräunlich, am Grunde zuweilen etwas verdickt und grün, locker behaart. Höhle mässig tief, kaum mittelweit, eben, selten mit kleinem Fleischwulst, bald wenig, bald weithin berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grünlich bis grünlichgelb, später gelb, sonnenw. oft goldiger, selten mit röthlichem Anfluge. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Anflüge von Rost bald unbedeutend, bald reichlich. Welkt nicht oder wenig. Geruch kaum merklich.

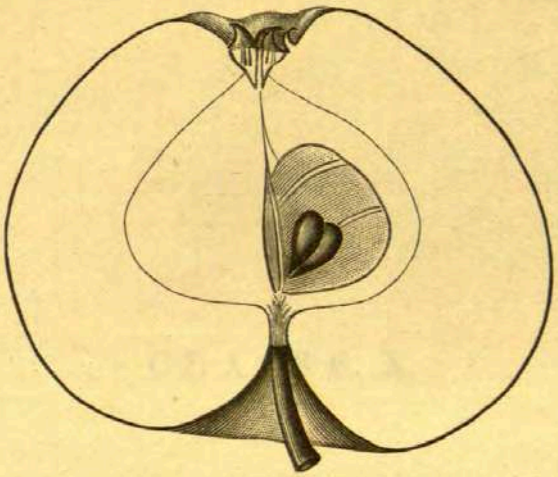
Kernhaus 30:26, zwiebelförm. Kammern 9:15, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig, oft nur stielw. offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, unter mittelgross, meistens vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichterförm. mit flacher Mündung, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang oder lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch gelblichweiss, fein, mürbe, saftig, edel gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, doch auch recht süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Schlegelmilch-Coburg.

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



429. *Nonpareil von Martin* (Illustr. Handb.) 00†, Anf. Januar bis Mai.

Illustr. Handb. VIII, p. 99. — Martin's Nonpareil (Dittr. III, p. 43). — Martin Nonpareil (Hogg. — Downing).

Gestalt 65:50—54, etwas abgestumpft flach kegelf. bis eiförmig, stielbauch. Hälften meistens fast gleich.

Kelch offen bis halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach und enge, zwischen deutlichen, ziemlich flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., braun, etwas behaart. Höhle tief, ziemlich weit, meistens eben, selten mit Fleischwulst, wenig berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. zuweilen etwas goldiger. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, zuweilen eckig, bräunlich, sonnenw. selten roth umflossen. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt leicht. Geruch unmerklich.

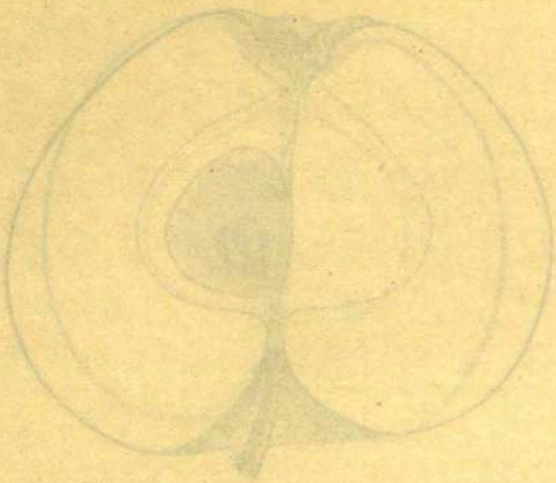
Kernhaus 35:29, zwiebelf. Kammern 13:18, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kurzer Trichter, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fein, markig bis mürbe, oft etwas schwammig, saftig, angenehm, nicht sehr stark gewürzt, kaum vorherrschend, doch kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von der Hort. soc.-Oberdieck.

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



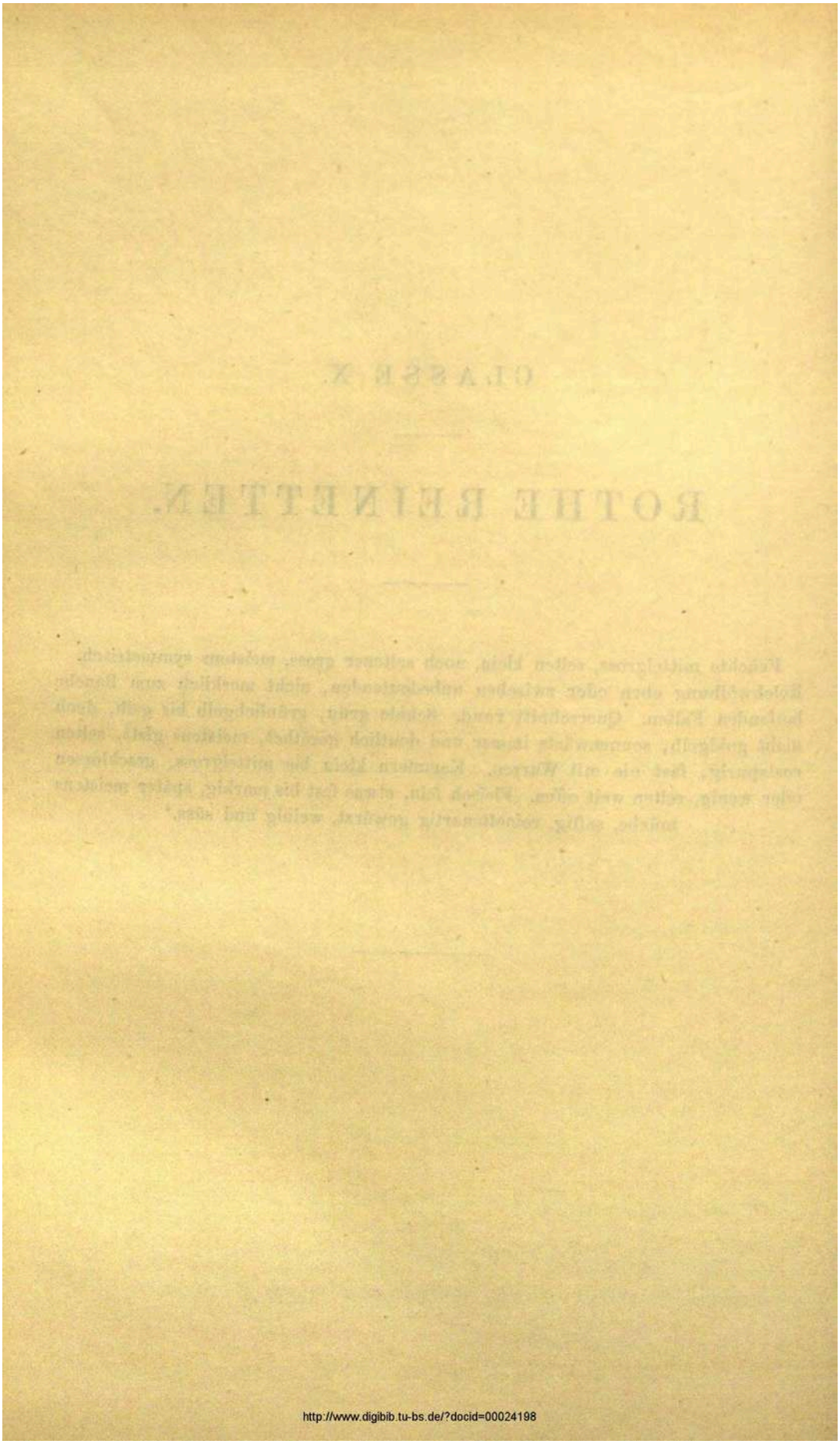
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE X.

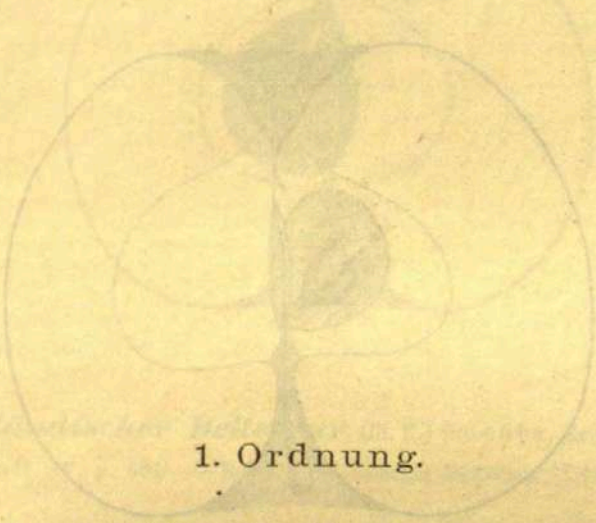
ROTHE REINETTEN.

Früchte mittelgross, selten klein, noch seltener gross, meistens symmetrisch. Kelchwölbung eben oder zwischen unbedeutenden, nicht merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund. Schale grün, grünlichgelb bis gelb, doch nicht goldgelb, sonnenwärts immer und deutlich geröthet, meistens glatt, selten rostspurig, fast nie mit Warzen. Kammern klein bis mittelgross, geschlossen oder wenig, selten weit offen. Fleisch fein, etwas fest bis markig, später meistens mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, weinig und süss.

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



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



1. Ordnung.

Gestreifte Rothe Reinetten.

Die Schale ist sonnenwärts geröthet, immer deutlich dunkler gestreift.

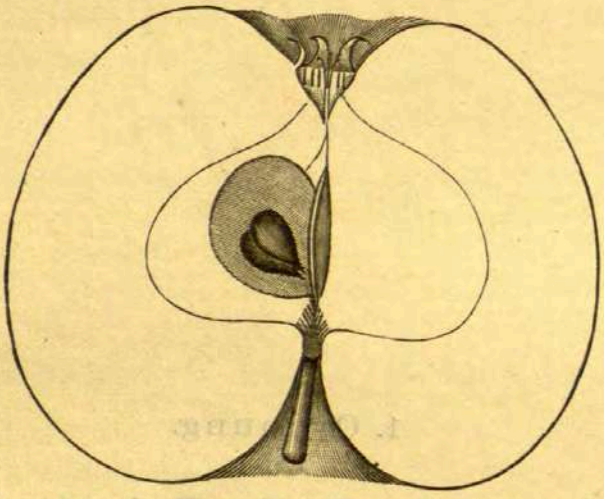
---

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

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, ziemlich mittelbauchig, stark abgestumpft rundlich bis flachrund.

a. Kelch offen bis halb offen.



430. Woltmann's Reinette (Illustr. H.) 00††, Anf. Nov. bis März.

Illustr. Handb. I, p. 317.

Gestalt 71:55—56, oft etwas kleiner, abgest. rundlich bis fast flachrund, nicht oder wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch halb offen, grünlich und braun, etwas bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich meistens berührend, lang, fein gespitzt, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief und weit, fein und kurzfaltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm l., braun, flaumig. Höhle tief, mittelweit, eben, meistens zart berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, gelblichgrün, später grünlichgelb bis fast hellgelb, sonnenw. meistens leichter, röthlicher, etwas streifiger Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, fein, braun. Anflüge von Rost finden sich zuweilen, auch dunkle Baumflecke. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch merklich.

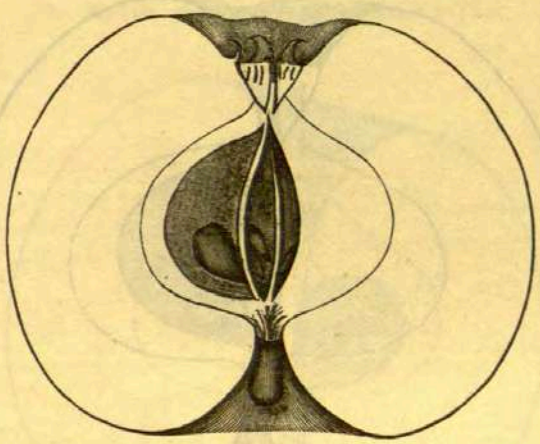
Kernhaus 40:27, zwiebelf. Kammern 11:16, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, meistens geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, gross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch weisslich, fein, ziemlich mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Landes-Baumschule-Braunschweig.

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



431. *Holländischer Bellefleur* (Ill. H.) fast 00††, Ende Nov. bis Anf. April.
Illustr. Handb. IV, p. 491. — Rother Holländischer Bellefleur (Diel XVI, p. 133).

Gestalt 63:48—49, oft grösser (66:50—53, auch 69:69—70, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich bis flachrund, zuweilen länglichrund, wenig stielbauch. Hälften meistens wenig verschieden.

Kelch offen, meist grün, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen flachen, oft deutlich über den Bauch laufenden Falten. Querschnitt häufig nicht ganz rund.

Stiel oft etwas fleischig, dick, etwa 8 mm l., hellgelblichbraun, fast kahl. Höhle mitteltief, weit, meistens eben, zart berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, glänzend, gelblichgrün, später citronengelb, sonnenw. weithin punktirt stark geröthet, reichlich, namentlich an der Grenze der Röthe auffallend und dunkler carmoisin gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, braun. Welkt nicht. Geruch schwach.

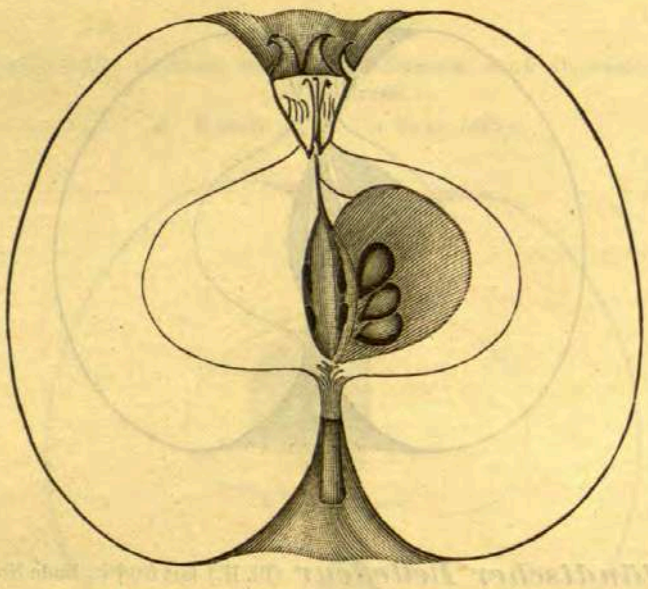
Kernhaus 30:25, flachrund. Kammern 8—9:19, an beiden Enden spitz, ziemlich glattwandig, geräumig, meistens ziemlich weit offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 2, mittelgross, vollkommen, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, dunkelkaffeebraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$, selbst $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, stark flaumig. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, saftig, etwas himbeerartig gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck.

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



432. *Peicker's Boutigne-Apfel* (Eng.) 00††, Januar bis Mai.

Boutigne-Apfel (Peicker in Pomol. Monatsh. 1887, p. 129). — Ist nicht Pomme de Boutigne (Biv. Alb. I, p. 123). Ob er der Boutigne-Apfel (Lucas in Kernobstsorten Württembergs) ist, erscheint nicht wahrscheinlich.

Gestalt 75:63, abgestumpft rundlich, oft fast flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch halb offen oder offen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde meistens etwas getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen flachen, meistens nicht merklich zum Bauche laufenden Falten. Quersch. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., bräunlich, flaumig. Höhle tief bis mitteltief, meistens mittelweit, eben, berostet.

Schale glatt, nicht deutlich geschmeidig, matt glänzend, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. dunkelcarmoisin, schattenw. oft weithin heller, mehr punktirt geröthet, reichlich, oft fast ringsum dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlichgelb, sonnenw. zahlreicher, oft gelblich umflossen. Anflüge von Rost sehr selten, häufiger dunkle Baumflecke. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 44:27, zwiebel- bis flachrund zwiebelförm. Kammern 13:20, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, seltener nur abgestumpft, wenig und fein zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2 bis 3, selten zu 4, unter mittelgross, meistens vollkommen, ziemlich kurz eiförm., kurz gespitzt, kaffeebraun.

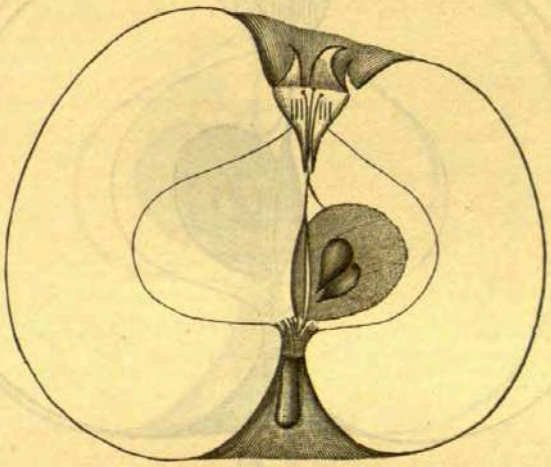
Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille sehr kurz, oft kaum merklich verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, fein, erst etwas fest, später markig, saftig, mild reinettenartig gewürzt, bald etwas vorherrschend weinig und weniger süss, bald ebenso süss wie weinig.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz in Schlesien, Landes-Baumschule-Braunschweig.

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

b. Kelch geschlossen bis halb offen.



433. Brühler Kurzstiel (Illustr. Handb.) O††, Anf. December bis März.

Illustr. Handb. I, p. 495. — Brühler grüner Kurzstiel (Diel XXVI, p. 111).

Gestalt 66 : 47 — 53 (74 : 54 — 56, Illustr. Handb.), etwas flachrund, wenig stielbauch. Hälften meistens etwas ungleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, grün und braun, kurzwollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde oft etwas getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mässig weit, oft etwas ausgeschweift, zwischen breiten, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm l., bräunlich, behaart. Höhle tief, weit, eben, weithin berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. bald nur schwach und trübroth, bald stärker und blutroth überzogen, deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig. Anflüge von Rost häufig. Welkt nicht oder wenig. Geruch sehr schwach.

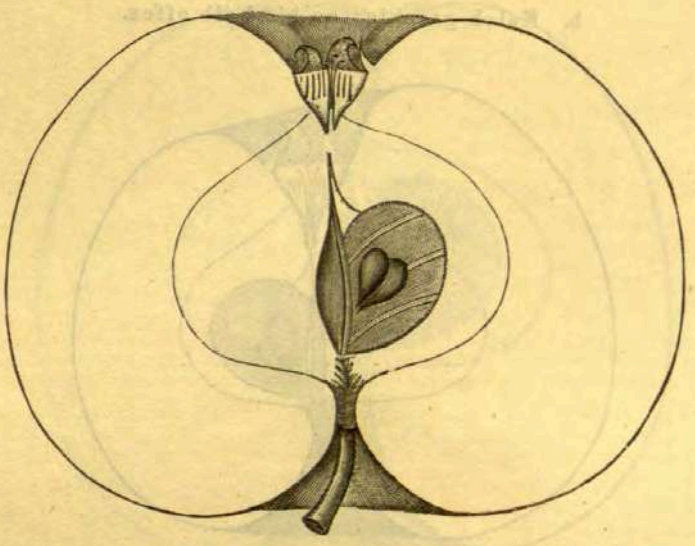
Kernhaus 36 : 24, breit zwiebelf. Kammern 11 : 13, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. breit abgerundet, fast glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgr., vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht bewollt. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas abknackend, später mürbe, mässig saftig, schwach gewürzt, wenig weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte bekam ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck.

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



434. *Staaten-Parmäne* (Illustr. Handb.) 00††, Ende December bis April.

Illustr. Handb. I, p. 493. — Amerikanische Staaten-Parmäne (Diel, syst. V., Nr. 579). — Federal Pearmain (Hogg. — Downing). — Pomme Fédérale (Leroy, Dict.).

Gestalt 80:58—59 (73:56—57, Illustr. H.), flachrund, nicht oder wenig stielbauch. Stielwölb. oft etwas breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm l., braun, wenig behaart. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, wenig berostet.

Schale ziemlich glatt, grün, später grünlichgelb, sonnenw. mattroth überlaufen, etwas dunkler, vereinzelt, doch deutlich gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, meistens dick und eckig, hell rostfarbig. Anflüge zarten, meistens engmaschigen Rostes kommen vor. Welkt nicht. Geruch schwach.

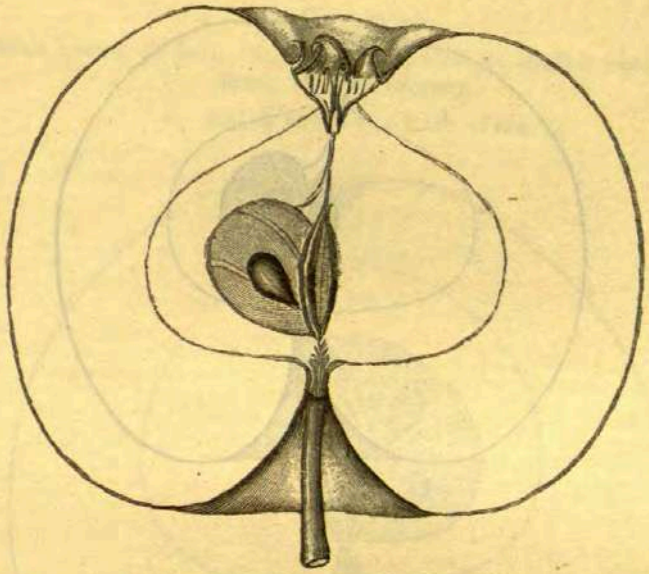
Kernhaus 39:32, rundlich zwiebelf. Kammern 12:17, stielw. spitz, kelchw. breiter, abgerundet, etwas zerrissen, flach, meistens geschlossen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, länglich eiförmig, gespitzt, braun, zum Theil unvollkommen.

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

Fleisch gelblich bis grüngelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

Die Frucht erhielt ich von Dr. Schlegelmilch-Coburg, Reis von Lucas-Reutlingen.

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



435. *Baumann's Reinette* (Illustr. Handb.) 00††, Ende Dec. bis April.

Illustr. Handb. I, p. 485. — Baumann's rothe Winter-Reinette (Diel XXII, p. 100). — Reinette Baumann (Leroy, Dict.). — Bauman's Reinette (Downing).

Gestalt 75 : 56 — 58, stark abgestumpft rundlich, ziemlich mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, meist grün, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, doch am Grunde etwas getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht oder etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief bis tief, mittelweit, zwischen flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn oder mitteldick, etwa 19 mm l., braun, schwach behaart. Höhle meistens tief und mittelweit, ziemlich eben, braun berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. meistens weithin dunkelcarmoisinroth überzogen, deutlich, doch nicht sehr auffällig dunkler gestreift. Punkte vereinzelt, fein, braun. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch schwach.

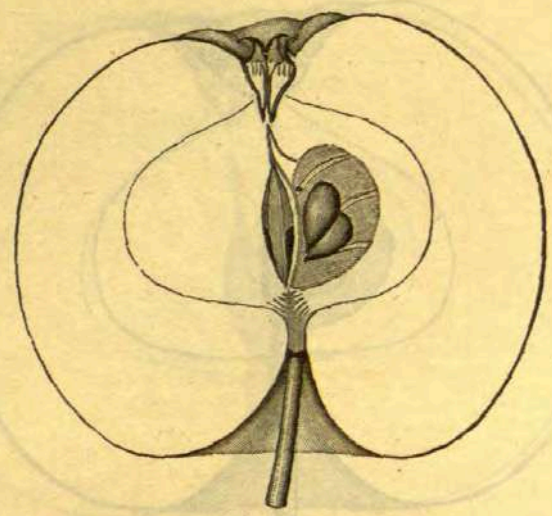
Kernhaus 42 : 30, zwiebelf. Kammern 11 : 16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, oft auch abgestumpft zugespitzt, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, bald etwas offen, bald geschlossen. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- oder kegeltrichterf., bald kaum $^1/_2$, bald $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde meistens locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden über mittelständ., oft im äussern Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, zuerst etwas fest, später markig bis mürbe, saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger, oft fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Landes-Baumschule-Braunschweig, Palandt-Hildesheim, Hoesch-Düren, Bertog sen.-Magdeburg, Driese-Gr. Cammin, Peicker-Hertwigswalde bei Camenz in Schlesien.

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



436. *Lawver* (Eng.) 00††, Ende Januar bis Ende Mai.
Downing p. 251. — Thomas' Guide p. 153.

Gestalt 63:49—51, zuweilen grösser, abgestumpft rundlich bis flachrund, mittel- oder wenig stielbauch. Stielwölb. nicht oder wenig breiter als die Kelchw. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, klein, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. etwas flach, weit, kurzfaltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 18 mm l., braun, etwas behaart. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, selten mit Fleischwulst, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. etwas trüb carmoisin überzogen oder punktirt geröthet, reichlich, oft fast ringsum, meistens kurz und breit dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, mitteldick, oft eckig, braun. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 37:26, flachrund zwiebelförm. Kammern hochsitzend, 10:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, meistens wenig offen. Achsenh. mittelbreit oder ziemlich schmal. Kerne zu 2, recht gross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichter- oder kegeltrichterförm., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch gelblich bis grüngelblichweiss, selten mit röthlichem Anfluge, fein, fest, später markig, saftig, reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

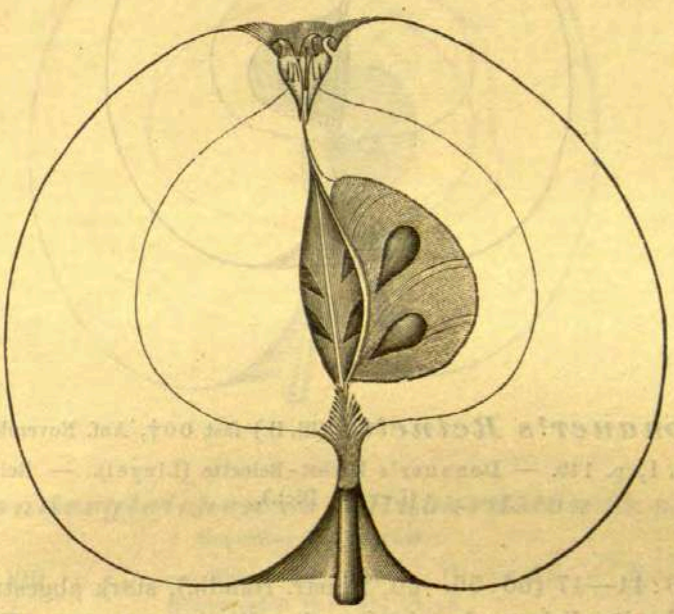
Die Früchte bekam ich von Kuhn-Dresden, Reis von L. van Houtte-Gent.

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

2. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch, abgestumpft rundlich bis länglich rund, rundlich kegelförmig bis kurz eiförmig.

a. Kelch offen bis halb offen.



437. Schwarzenbach's Parmäne (Ill. H., Erg.-Bd.) 00††,

Anfang October bis Ende November.

Belke in Pomol. Mon.-H. 1876, p. 200. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 137. — Pearmain de Schwarzenbach (Thomas' Guide p. 139).

Gestalt 76:64—65, wenig abgestumpft eiförmig, stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen schmal, am Grunde wenig getrennt, mässig lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, enge, zwischen kleinen, meistens kurzen Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, mitteldick bis dünn, etwa 14 mm lang, grün und bräunlich, locker behaart. Höhle mitteltief, meistens ziemlich enge, eben, doch nicht selten mit einem Fleischwulst, zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgelblichgrün, später hellgelb, sonnenw. carmoisin punktirt geröthet oder roth überzogen, deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

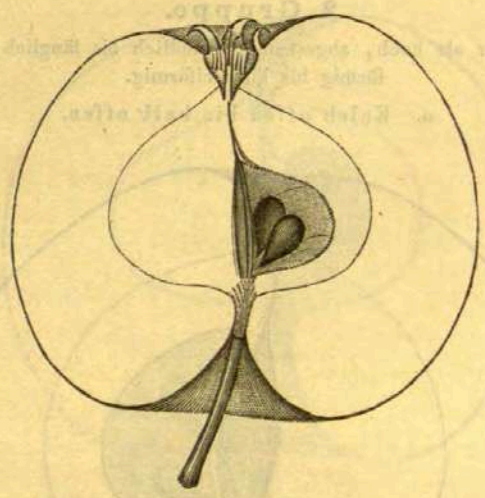
Kernhaus 46:40, zwiebelf. Kammern 12:24, oft kürzer, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. bald wenig, bald stark abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle schmaler Kegel, ½ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, unter der Schale zuweilen etwas röthlich, fein, mürbe, saftig, gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

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

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



438. *Donauer's Reinette* (Ill. H.) fast 00†, Anf. November bis Januar.
Illustr. Handb. I, p. 149. — Donauer's Herbst-Reinette (Liegel). — Reinette Donauer (Leroy, Dict.).

Gestalt 56:44—47 (66:56—60, Illustr. Handb.), stark abgestumpft rundlich oder länglich rund, mittelbauch. Wölbungen ganz, Hälften ziemlich gleich.

Kelch offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, recht lang, doch häufig verstümmelt, sternförmig nach aussen gebogen. Einsenk. flach, weit, eben, oder nur unbedeutend faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, meistens dünn, etwa 19 mm lang, oder etwas kürzer, grün und braun, locker behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, wenig und zart bräunlich berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, grünlichgelb, später gelblich, sonnenw. oft weithin, meistens nur leicht punktirt geröthet, dunkler carmoisin, ziemlich reichlich gestreift. Punkte sparsam, fein, meistens nur helle Dupfen. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

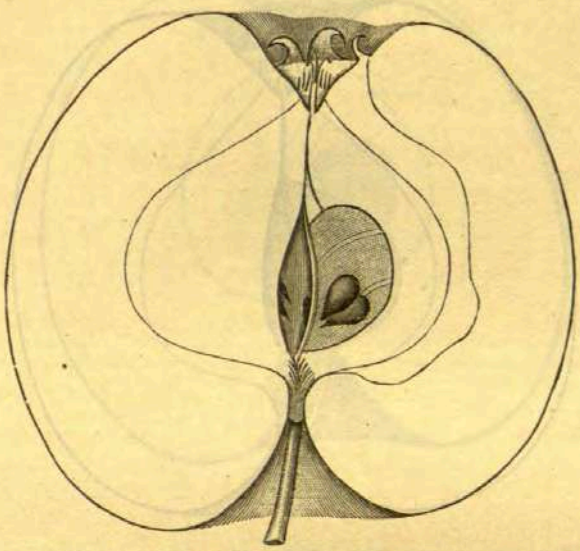
Kernhaus 31:25, rundlich zwiebelf. Kammern 10:15, an beiden Enden, doch kelchw. etwas schärfer gespitzt, fast glattwandig, geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, selten 3, ziemlich gross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförm., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kaum in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden meistens mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, ziemlich saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, ganz angenehm weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen.

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



439. *Sondergleichen von Hubardston* (Ill. H.) 00††,

November bis Februar.

Illustr. Handb. VIII, p. 137. — Hubbardston Nonsuch (Downing). — Non-Pareille de Hubbardston (Leroy, Dict.).

Gestalt 67:59—61 (78:67—70, Down.), abgestumpft rundlich bis rundlich kegelf., etwas stielbauch. Stielwölb. meistens nur wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde wenig getrennt, lang, wenig nach innen geneigt, stark nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen flachen, kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 15 mm lang, braun, behaart. Höhle ziemlich tief, mässig weit, eben, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. leicht, meistens nur punktirt geröthet, dunkler carmoisin oft weit herum gestreift. Punkte mässig zahlreich, meistens fein, bräunlich. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch merklich.

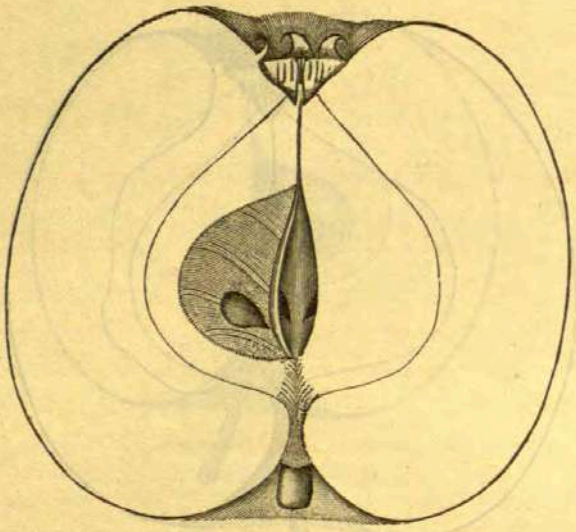
Kernhaus 38:33, zwiebelf. Kammern 9:16, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet oder abgestumpft, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, schmal geöffnet. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden oft etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, später mürbe, saftvoll, etwas, doch nicht stark gewürzt, fein weinig, vorherrschend süss.

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

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



440. *Bendetta* (J. ten Doornk.-Koolm.) 00††, December bis April.

Pomol. Notizen von J. ten Doornkaat-Koolman, p. 61.

Gestalt 66:58—59, auch kürzer (63:46—49), stark abgestumpft länglich-rund bis fast flachrund, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen sehr flachen, doch zuweilen noch merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt oft nicht ganz rund.

Stiel bald etwas fleischig, dick, etwa 4 mm lang, bald holzig, dünner und weit länger, grün oder braun, wenig behaart. Höhle bald flach, bald mitteltief, weit, eben, braun berostet.

Schale meist glatt, mattglänzend, gelblichgrün, später hellgelb, sonnenw. leicht röthlich angeflogen, ziemlich reichlich, doch mattroth gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch merklich.

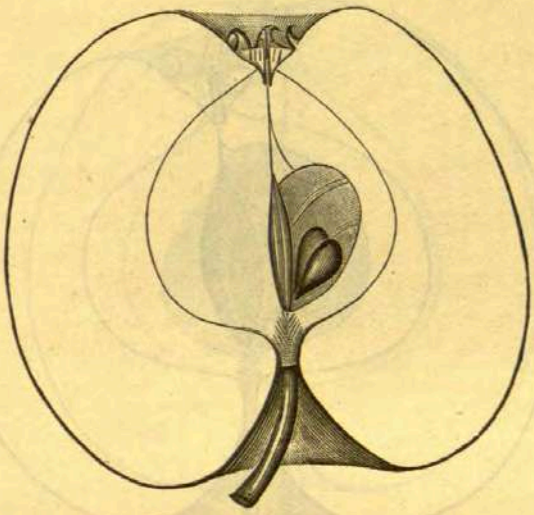
Kernhaus 35:36, ei- bis zwiebelf. Kammern 11:21, stielw. spitz, kelchw. meistens noch spitzer, fein zerrissen, mässig geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 1, klein, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurz trichter- bis kegeltrichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst abknackend, später markig bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, weinig, etwas vorherrschend süss.

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

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



441. *Reinette Basiner* (Ill. H., Erg.-Bd.) 00††,

Anfang Januar bis Ende April.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 183. — Leroy, Dict.

Gestalt 62:53—55, abgestumpft länglich rund bis rundlich, wenig stielbauch. Stielwölb. nicht oder wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, grün und braun, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, mässig lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung ziemlich flach, mittelweit, eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 16 mm lang, braun, flaumig. Höhle ziemlich tief, mässig weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale ziemlich glatt, matt glänzend, grün, später grünlichgelb, sonnenw. meistens nur wenig geröthet, ziemlich sparsam dunkler roth, meistens kurz gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein, oft etwas eckig, hellbräunlich. Um den Kelch nicht selten leichter Anflug von Rost. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch fehlt.

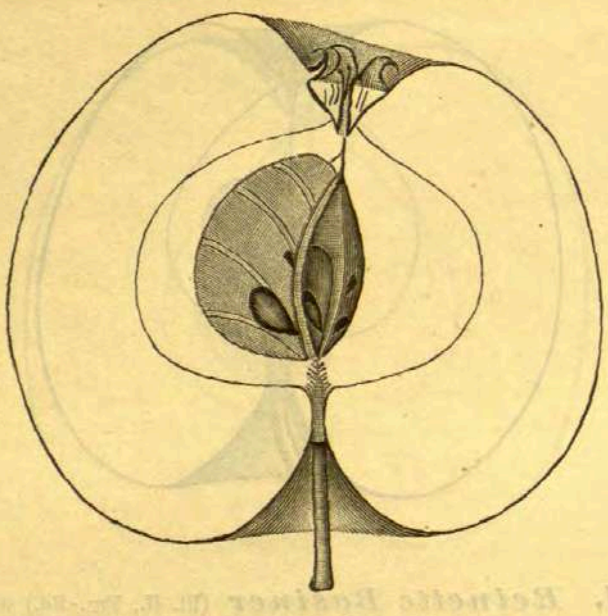
Kernhaus 29:32, eiförmig. Kammern 9:16, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurz trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_4$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, ziemlich kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblich, fein, erst abknackend, später mürbe, saftig, reinettenartig, nicht gerade stark gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich vom Erzieher dieser Sorte, de Jonghe-Vilvorde bei Brüssel, Lauche-Potsdam, Landes-Baumschule-Braunschweig.

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



442. *Lady Sandwick* (Eng.) 00††, Januar bis Mai.

Eine Beschreibung dieser angeblich neuen, englischen Sorte ist mir nicht bekannt.

Gestalt 70:55—61, abgestumpft rundlich, etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch halb offen, meist braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, meistens eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm lang, meist braun, wenig behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, nicht oder wenig und zart berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, matt glänzend, grün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. meistens nur unbedeutend röthlich angeflogen, nicht reichlich, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte zahlreich, sehr fein, bräunlich. Leichte Anflüge von Rost finden sich zuweilen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

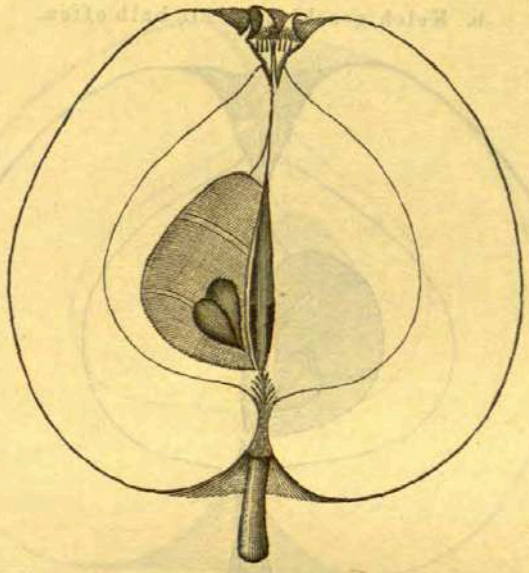
Kernhaus 40:31, rundlich zwiebelförm. Kammern 12:23, stielw. spitz, kelchw. bald spitz, bald kurz abgerundet oder abgestumpft, fein zerrissen, mittelgeräumig, bald weit und ungleich, oft nur stielwärts geöffnet, bald fast geschlossen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 2 bis 3, kaum mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, meistens ganz unvollkommen.

Kelchhöhle breit trichter- bis kegeltrichterförm., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Kuhn-Dresden, Reis von L. van Houtte-Gent.

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



443. *Kleiner Stein-Pepping* (Ill. H.) 00††, Januar bis Mai.

Illustr. Handb. I, p. 323. — Englischer kleiner Stein-Pepping (Diel XVIII, p. 119). — Stone Pippin (Downing).

Gestalt 59:56 (59:49, Illustr. Handb.), wenig abgestumpft länglich eiförmig bis stark abgest. länglich rund, stielbauch. bis fast mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, fein gespitzt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, mittelweit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang, braun, locker behaart. Höhle flach, mässig weit, eben, zuweilen mit Fleischwulst, nicht oder wenig und zart berostet.

Schale glatt, matt glänzend, gelblichgrün, später gelb, selbst lebhaft gelb, sonnenw. oft weithin bald stark, bald schwach carmoisinroth überzogen oder angeflogen, nicht auffallend, doch deutlich, meistens etwas matt dunkler gestreift. Punkte zahlreich, meistens fein, theils bräunlichgelb, theils nur Dupfen, oft hell umflossen. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 37:39, eizwiebelf. Kammern 12:21, stielw. spitz, kelchw. etwas zugespitzt und meistens nur kurz abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, bald etwas offen, bald geschlossen. Achsenh. meistens schmal. Kerne zu 2, fast mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

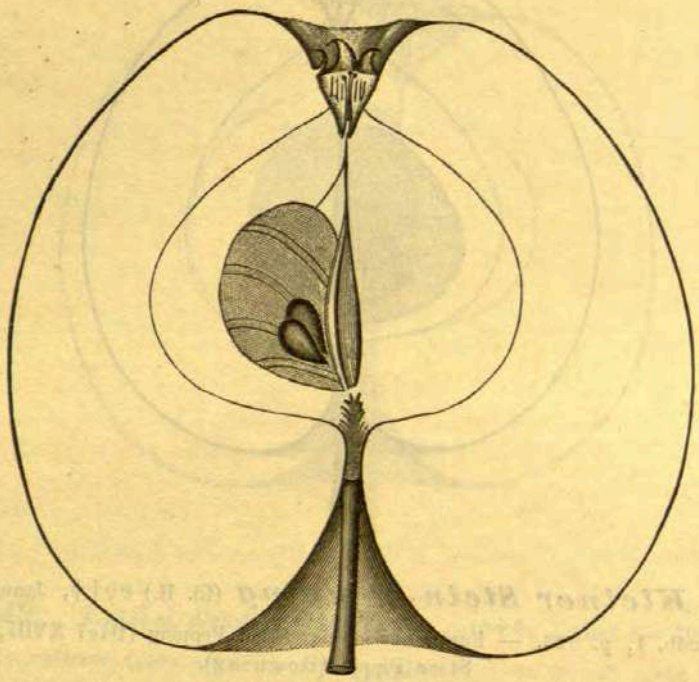
Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, schwach flaumig, fast kahl. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgrünlichgelb, fein, fest, doch zart, saftig, angenehm, doch nicht gerade stark gewürzt, kaum vorherrschend, mild weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

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

b. Kelch geschlossen bis halb offen.



444. *Reinette Széchény* (Ill. H.) 0††, Ende October bis Januar.

Illustr. Handb. I, p. 325.

Gestalt 80:73 (77:66, Illustr. Handb.), etwas abgestumpft eiförmig bis rundlich eiförmig, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, ziemlich klein, meist grün, schwach bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde sich kaum berührend, ziemlich lang, fein gespitzt, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig bis mitteltief, enge bis mittelweit, zwischen feinen, kurzen Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 22 mm lang, braun, nicht oder wenig behaart. Höhle tief, mässig weit, eben, meistens nicht weithin berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. etwas goldiger, hell carmoisin, meistens nur punktirt geröthet, nicht stark, doch deutlich dunkler gestreift und geflammt. Punkte mässig zahlreich, fein, theils braun, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

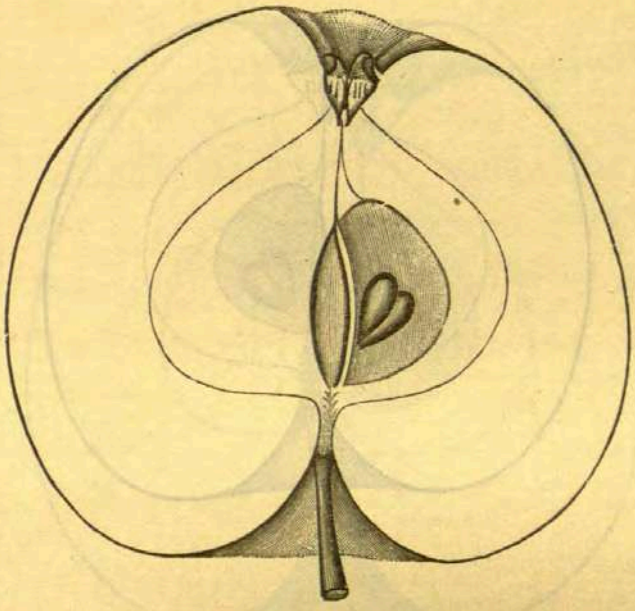
Kernhaus 43:26, flachrund zwiebelf. Kammern 13:22, stielw. spitz, kelchw. breiter, abgerundet, zerrissen, geräumig, geschlossen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, locker behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, etwas abknackend bis markig, ziemlich saftig, etwas gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



445. *Amerikanischer Melonenapfel* (Ill. H.) 00††, Ende Nov. bis Febr.

Illustr. Handb. VIII, p. 147. — Melon (Downing) Pomme Norton (Leroy, Dict.).

Gestalt 73:60 – 64, oft breiter (78:56 — 63, Illustr. Handb.; 87:62 — 66 Downing), abgest. flach kegelf., oft fast rundlich, etwas stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist grün, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen Falten, von denen einige flach doch deutlich, fast rippenartig über die Frucht laufen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm lang, selbst länger, meistens braun, wenig behaart. Höhle tief, mittelweit, fast eben, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. meistens nur leicht und punktirt geröthet, dunkler carmoisin oft weithin ziemlich reichlich und breit gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, meistens bräunlich. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

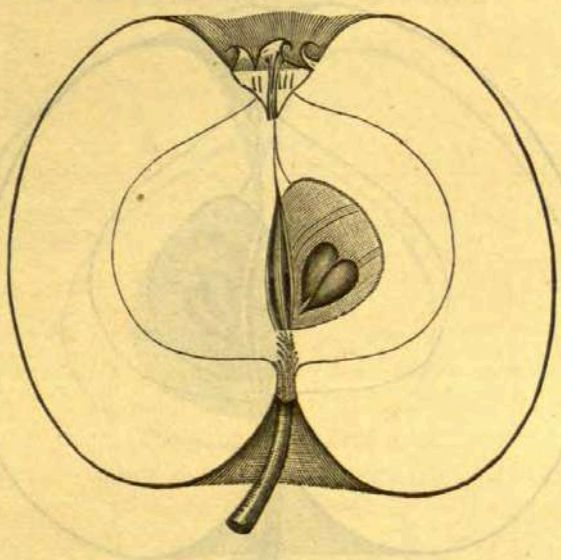
Kernhaus 41:35, zwiebelf. Kammern 11:21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, ziemlich glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, gross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kurzkegel- bis fast kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, recht saftig, eigenthümlich, an Melonen erinnernd gewürzt, fein weinig, meistens ebenso oder etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Seelig-Kiel, Warneken-Burgdamm bei Bremen.

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



446. *Daruapfel* (Dr. Lucas) fast 00††, November bis Februar.

Pomol. Mon.-H. 1875, p. 353. — Daru-Alma (Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 69).

Gestalt 63:55 (76:55—56, Dr. Lucas — 81:66—70, Illustr. Handb., E.-B.), abgest. länglichrund bis rundlich, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, bräunlich, etwas wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief und weit, eben oder schwach faltig. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 16 mm lang, grünlich und bräunlich, flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. oft weithin dunkel geröthet, wenigstens schattenw. deutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, hellbräunlich. Anflug von Rost selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

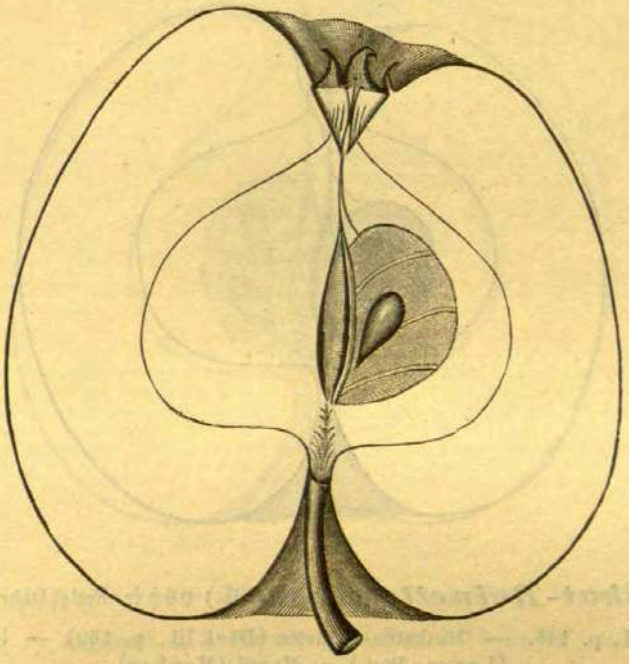
Kernhaus 39:31, zwiebelf. Kammern 10:17, stielw. zugespitzt, kelchw. etwas abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter Kegel (nach Illustr. Handb., E.-B., langtrichterförmig), $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, fast kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch grüngelblich bis gelblichweiss, fein, mürbe, saftig, etwas gewürzt, sanft weinig, wenigstens ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich als Daru-Alma von Lauche-Potsdam.

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



447. *Röthliche Reinette* (Illustr. Handb.) 00††, Anfang Dcbr. bis März.

Diel XIV, p. 112. — Illustr. Handb. I, p. 327. — Reine des Reinettes (Leroy, Dict.). — Queen of the Pippins (Downing).

Gestalt 73:65—71 (76:62—67, Illustr. Handb.; zuweilen 81:64—66), stark abgestumpft rundlich kegelf. bis abgest. rundlich, stielbauch. Hälften meistens nicht ganz gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, meist grün, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen starken, flach und wenig auffallend zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 18 mm lang, braun, wenig behaart. Höhle recht tief, mässig weit, fast eben, berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, oft stellenweise fein rauh, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. etwas goldiger, meistens nur mässig stark geröthet, ziemlich sparsam, doch deutlich dunkler carmoisin gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, mitteldick, selbst eckig, grünlichbraun. Anflüge von Rost nicht selten. Welkt nicht. Geruch merklich.

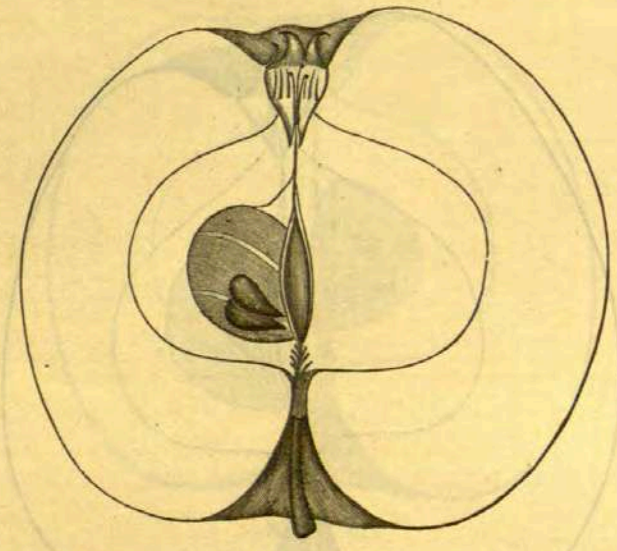
Kernhaus 43:36, zwiebelf. Kammern 12:21, oft kleiner, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich flach, etwas offen, Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., fast ½ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, mit einzelnen Härchen. Staubfäden meistens unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, angenehm reinettenartig, doch mässig stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte bekam ich von Engelbrecht-Braunschweig, Weidner-Gerasmühle bei Nürnberg, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Warnecken-Burgdamm bei Bremen.

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



448. *Muskat-Reinette* (Illustr. Handb.) 00††, Ende Dcbr. bis April, Mai.

Illustr. Handb. I, p. 145. — Muskaten-Reinette (Diel III, p. 169) — Reinette musquée (Leroy, Dict.) — Margil (Hooker).

Gestalt 69:57—60 (63:53—55, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich eiförmig, oft mehr rundlich. Hälften bald fast gleich, bald etwas ungleich.

Kelch geschlossen, meistens ziemlich klein, gelblich und bräunlich, wenig bewollt. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht, meistens wenig nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, oft selbst flach, etwas enge, zwischen flachen, schwach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, dünn bis fast mitteldick, etwa 14 mm lang, bräunlich, fast kahl. Höhle tief, etwas enge, meistens eben, nicht oder wenig berostet.

Schale meistens glatt, wenig geschmeidig, mattglänzend, grünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. dicht punktirt carmoisin geröthet, reichlich, dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Häufig Anflüge grünlichbraunen Rostes, namentlich auf der Kelchwölb. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach.

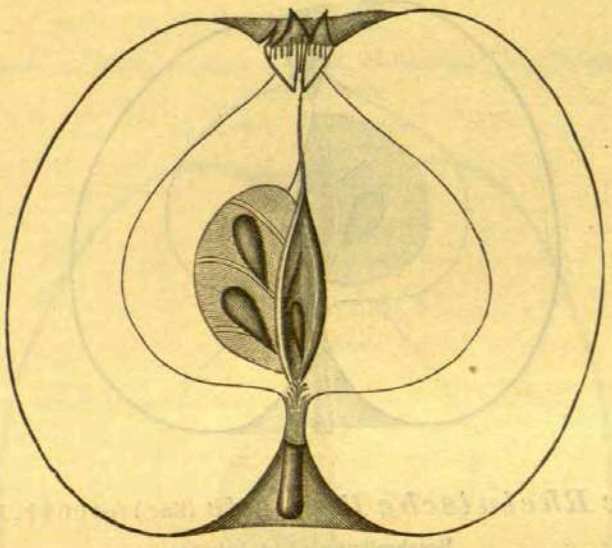
Kernhaus 42:29, zwiebelf. Kammern 11:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet bis abgestumpft, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, etwas länglich eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförmig, meistens $^3/_5$ oft selbst $^2/_3$ bis zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittel- oder wenig über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas fest, später mürbe, saftig, stark muskatartig gewürzt, fein weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Palandt-Hildesheim, Verein für Pomologie-Meiningen, Peters-Neuschottland bei Langfuhr (Westpreussen), Kolbe-Langwarden (Oldenburg).

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



449. Schwerzer Reinette (Eng.) 00††, Januar bis Mai.

Vereinsbl. f. d. deutsch. Pom. Ver. 1888, p. 93.

Gestalt 69:59—60, abgestumpft länglich rund, mittelbauch. oder wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist bräunlich, sehr wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, weit, eben oder schwachfaltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 8 mm lang, bräunlich, wenig flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. dunkelcarmoisin, fast blutig geröthet, namentlich schattenw. sehr deutlich, oft weit herum gestreift. Braune Warzen finden sich zuweilen. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich, im Roth als gelbe Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch merklich.

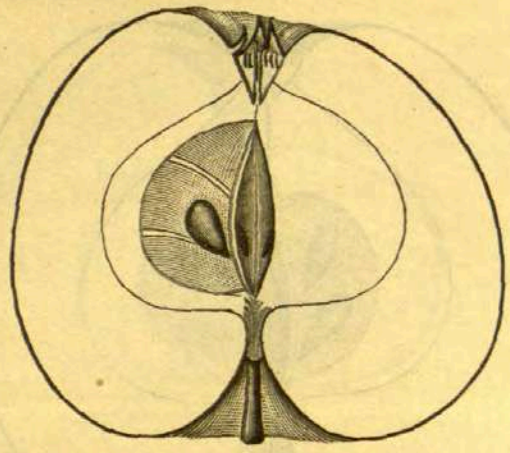
Kernhaus 42:37, zwiebelf. Kammern 10:21, fast sichelförm., doch kelchw. deutlich, oft nur kurz abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, etwas, oft nur stielw. offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, fast mittelgross, schmal eiförmig, lang und scharf gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kurzer Kegel, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung bewollt. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, saftig, mild reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Müller-Rottwerndorf bei Pirna (Sachsen). Diese Sorte soll unter obigem Namen in Sachsen verbreitet und beliebt sein, ungemein reich tragen.

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



450. *Rothe Rheinische Reinette* (Eng.) fast 00††, Jan. bis Ende Mai.

Beschreibung nicht bekannt.

Gestalt 58:48—50, etwas abgestumpft rundlich eiförmig, stielbauch. Hälften wenig ungleich.

Kelch geschlossen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen kaum mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden, flach, kaum merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, fast mitteldick, etwa 10 mm lang, braun, behaart. Höhle fast mitteltief, mässig weit, eben, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. carmoisin geröthet, meistens weithin dunkler, ziemlich reichlich gestreift. Punkte zahlreich, fein, braun, im Roth hell umflossen. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 36:27, zwiebelf. Kammern 10:20, stielw. etwas stumpfer, kelchw. meistens schärfer, zuweilen schwach abgestumpft zugespitzt, fast glattwandig, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1, seltener zu 2, gross, vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, schwach flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst abknackend, später markig, saftig, schwach reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss.

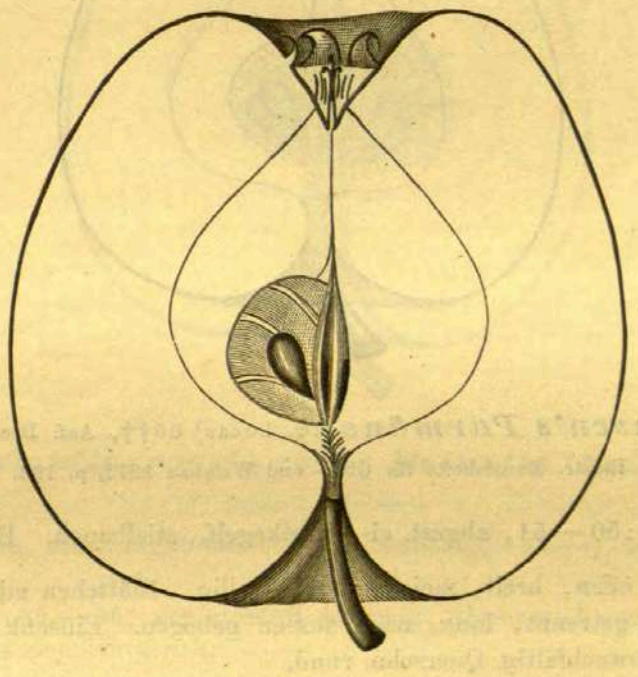
Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, welcher die Sorte sehr gut findet.

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

3. Gruppe.

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

a) Kelch ganz offen.



451. *Carmeliter-Reinette* (Illustr. Handb.) 00††, December bis März.

Diel I, p. 141. — Illustr. Handb. I, p. 161. — Reinette des Carmes (Leroy, Dict.), Reinette Truite (Van Mons' Catal. descr.).

Gestalt 71:69—70, oft kleiner und kürzer gebaut, abgestumpft eiwalzenförmig bis rundlich eiförm. oder länglich rund, etwas stielbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch offen, meist grün, schwach bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, weit, eben. Querschn. rund.

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

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

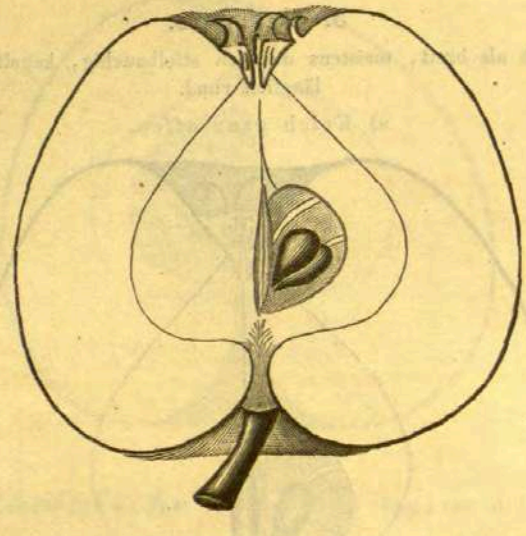
Kernhaus 36:41, eiförmig. Kammern 10:17, stielw. ziemlich spitz, kelchw. meistens nur wenig abgestumpft, wenig zerrissen, mässig geräumig, meistens nur schwach geöffnet. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., etwa $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, nur in der Theilung merklich behaart. Staubfäden mittelständ.

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

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

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



452. *Henzen's Parmäne* (Dr. Lucas) 00††, Anf. December bis März.
Illustr. Monatshefte für Obst- und Weinbau 1872, p. 194.

Gestalt 59:50—51, abgest. ei- bis eikegelf., stielbauch. Hälften gleich.

Kelch weit offen, breit, meist braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde getrennt, lang, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, weit, schwachfaltig, Querschn. rund.

Stiel holzig, gut mitteldick, (nach Lucas dünn), etwa 13 mm lang, bräunlich und grünlich, behaart. Höhle ziemlich flach, weit, eben, hellbraun zart berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, gelblichgrün, später hellcitronengelb, zuweilen fast goldgelb, sonnenw. leicht punktirt carmoisin geröthet, sparsam doch deutlich dunkler gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, hellbraun. Welkt nicht. Geruch fehlt.

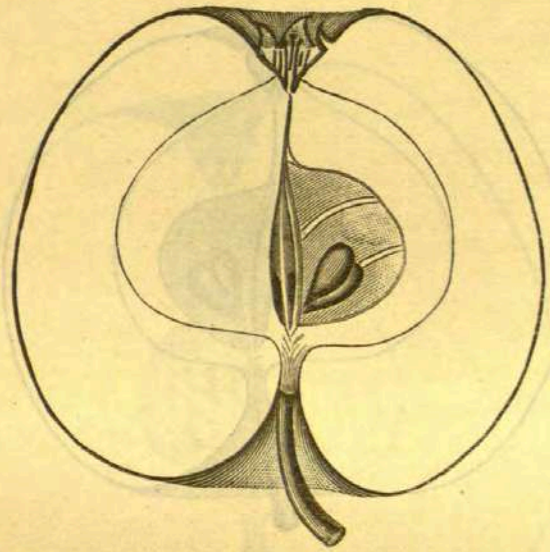
Kernhaus 32:32, zwiebelf., kelchw. lang zugespitzt. Kammern 9:14, stielw. spitz, kelchw. meistens kurz abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, fast nur in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, abknackend, später fast mürbe, saftig, mässig stark, fast mandelartig gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Dr. Seelig-Kiel.

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



453. *Schmidtberger's rothe Reinette* (Illustr. Handb.) 00††,
December bis April.

Illustr. Handb. IV, p. 489. — Pomme Schmidberger (Leroy, Dict.).

Gestalt 61:55 — 56, abgestumpft eiförmig, etwas stielbauchig. Hälften meistens ziemlich gleich.

Kelch offen, meist braun, flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich meistens berührend, mässig lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gerichtet. Einsenk. etwas flach, mittelweit, zwischen ganz unbedeutenden, kaum merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, meistens dünn, etwa 17 mm l., bräunlich, schwach flaumig. Höhle ziemlich tief, mässig weit, eben, meistens nur zart berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. leicht, punktirt geröthet oder roth überlaufen, dunkler carmoisin, deutlich, oft fast ringsum gestreift. Punkte mittel zahlreich, fein, braun. Welkt nicht. Geruch merklich.

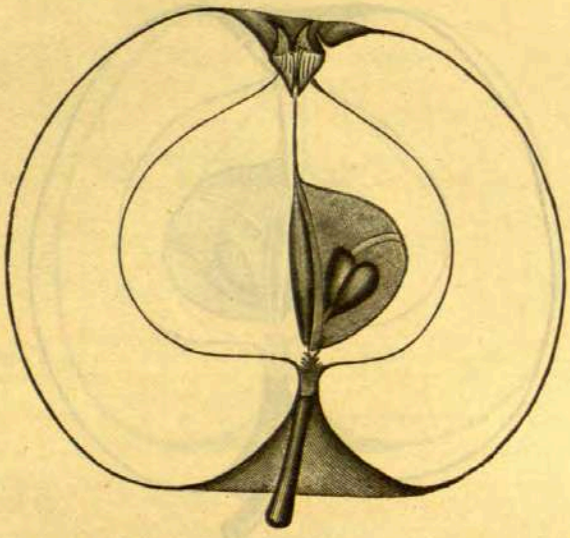
Kernhaus 38:31, zwiebelf. Kammern 12:19, an beiden Enden spitz, zuweilen kelchw. abgestumpft oder flach abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 3, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförm., $^1/_3$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung etwas reichlicher behaart. Staubfäden etwa mittelständig.

Fleisch hellgelblich, fein, erst etwas abknackend, später mürbe, saftreich, reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

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

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



454. *Limonen-Reinette* (Ill. H.) fast 00††, December bis Juni.

Illustr. Handb. I, p. 319. — Englische rothe Limonen-Reinette (Diel XXIV, p. 56. — Reinette Limon (Leroy, Dict.).

Gestalt 66 : 53 — 55, oft auch höher gebaut, bald mehr rundlich, bald mehr längl. eiförmig, etwas stielbauch. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch offen, seltener halb offen, grün und braun, schwach bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. etwas flach, mittelweit, wenig und kurzfaltig. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 15 mm l., braun, wenig behaart. Höhle ziemlich tief und weit, eben, meistens etwas berostet.

Schale glatt, matt glänzend, grün, später grünlichgelb oder hellgelb, sonnenwärts meistens nur leicht geröthet, mässig stark, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte zahlreich, meistens fein, bräunlich. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 39 : 33, rundlich zwiebelf. Kammern 10 : 19, an beiden Enden spitz, glattwandig, mässig geräumig, fast geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, unter mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

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

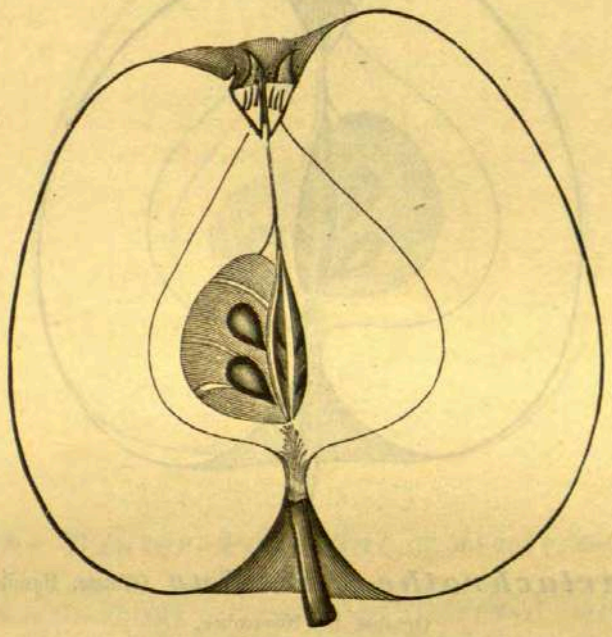
Fleisch hellgrünlichgelb oder gelblich, fein, fest, später markig, saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Lencer-Bittstädt bei Arnstadt, Oberdieck-Jeinsen.

NB. Englische Königs-Parmäne (Diel) und Loan's Parmäne (Diel) sind sehr ähnlich oder gleich.

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

b. Kelch halb offen.



455. *Sommer-Parmäne* (Illustr. Hdb.) 00†, Septbr. bis Octbr.

Illustr. Handb. I, p. 311. — Gestreifte Sommer-Parmäne (Diel VIII, p. 129). — Summer Pearmain (Hogg). — Pearmain d'été (Leroy, Dict.).

Gestalt 69 : 63 — 69 (72 : 65 — 67, Illustr. Handb.), abgestumpft eikegelf., stielbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch halb offen, seltener fast offen, meist grün, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gerichtet. Einsenk. mitteltief, mässig weit, schwach faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm l., röthlichbraun und grün, wenig behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, matt glänzend, gelblichgrün, später hellgelb, sonnenw. etwas trübroth fein punktirt oder überlaufen, meistens sparsam dunkler roth gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein, braun. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch nicht stark.

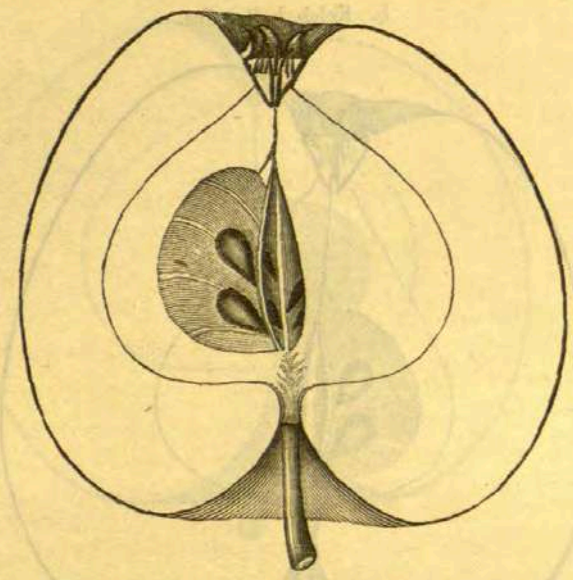
Kernhaus 34 : 39, eizwiebelf., kelchw. lang zugespitzt. Kammern 10 : 19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder abgest., etwas zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2 bis 3, selbst 4, klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelförm., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelst.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, mürbe, saftig, sanft gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Besshorner-Niederkauffung a. d. Katzbach (Regbz. Liegnitz).

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



456. *Scharlachrothe Parmäne* (Illustr. Handb.) fast 00!††,

October bis November.

Illustr. Handb. I, p. 315. — Englische scharlachrothe Parmäne (Diel XVI, p. 111). — Scarlet Pearmain (Hogg-Downing). — Ecarlate d'été (Leroy, Dict.).

Gestalt 64:57 — 59 (66:60 — 61, Illustr. Hdb.), etwas abgestumpft rundlich kegelf. Hälften gleich.

Kelch halb offen, selten fast geschlossen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich kaum berührend, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, meistens auch kurzen Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 16 mm l., braun, behaart. Höhle mitteltief, weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, gelb, sonnenw. weithin, oft ringsum dunkelcarmoisin überzogen, dunkler, namentlich schattenw. sehr deutlich lang gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, braun, im Roth meistens als helle Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch schwach.

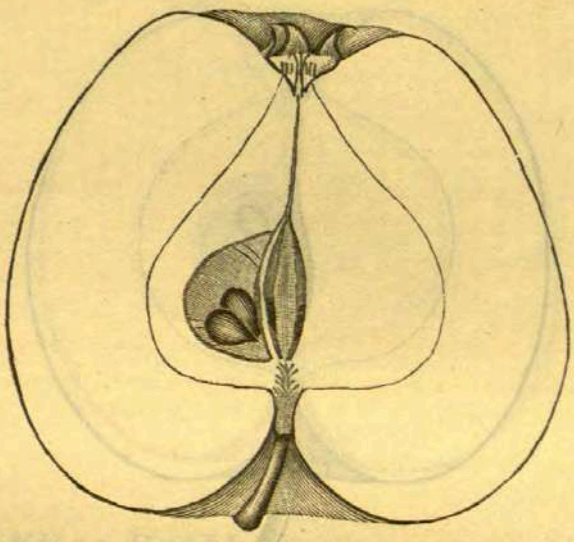
Kernhaus 41:35, zwiebelf. Kammern 12:22, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, wenig offen. Achsenh. mässig weit. Kerne zu 2, selten 3, mittelgross, vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch gelblichweiss unter der Schale und die Gefässbündel oft leicht geröthet, fein, mürbe, saftig, angenehm, fast mehr rosenapfelartig als reinettenartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

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

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



457. *Rothe Winter-Parmäne* (Ill. H.) 00††, Ende Decbr. bis März.

Illustr. Handb. I, p. 321. — Englische rothe Winter-Parmäne (Diel XXIV, p. 51. — Red Winter Pearmain (Downing). — Pearmain rouge d'hiver (Mas' Verger IV, p. 147). — P. Buncombe (Leroy, Dict.?).

Gestalt 66 : 57 — 58 (66 : 56 — 60, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich kegelf., stielbauch. Hälften häufig etwas ungleich.

Kelch halb offen, meist grün, etwas wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gerichtet. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, flach und kurzfaltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm l., braun und grünlich, wenig wollig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, zart hellbraun berostet.

Schale glatt, matt glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. oft weithin carmoisin, meistens nur fein punktirt geröthet, nicht stark doch deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, ziemlich fein, oft etwas eckig, hellgraubraun. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch merklich.

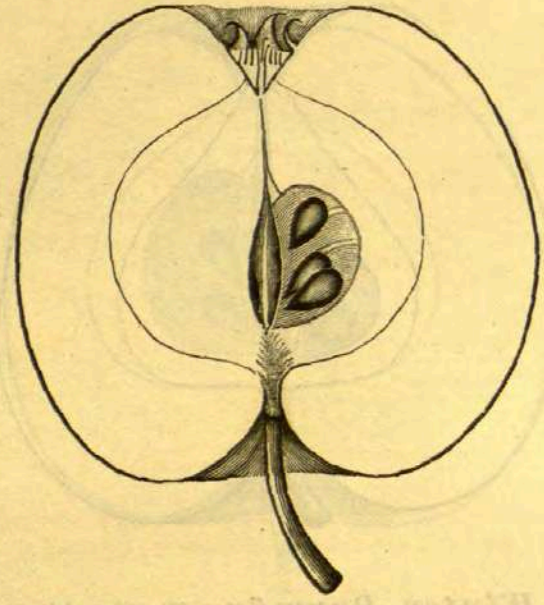
Kernhaus 35 : 36, zwiebelf., kelchw. lang zugespitzt. Kammern 9 : 15, an beiden Enden zugespitzt, fast glattwandig, geräumig, offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, klein, vollkommen, rundlich eiförmig, kurz und scharf gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kurz kegeltrichterf., etwa $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelbl., unter der Schale zuweilen mit röthlichem Anfluge, fein, mürbe, saftig, sanft reinettenartig gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss, zuweilen fast eben so süss.

Die Früchte erhielt ich vom Vereine für Pomologie-Meiningen, Oberdieck-Jeinsen.

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



458. *Josephine Kräuter* (Ill. H., E.-B.) 00††, Anf. Decbr. bis April.

Ill. Mon.-H. 1868, p. 263 und 1871, p. 193. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 99.

Gestalt 61:55 (68:57 — 61, Ill. Mon.-H. — 72:66, Ill. H., E.-B.), abgest. eirund, fast mittelbauchig, oder etwas stielbauchig und mehr eiförmig. Hälften meistens gleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, gelbl. und braun, langwollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. fast mitteltief, mässig weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 20 mm l., oft kürzer, grünlich und braun, schwach flaumig. Höhle ziemlich flach, mittelweit, eben, zuweilen mit Fleischwulst, wenig berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. oft weithin dunkelcarmoisin überzogen, namentlich am Rande der Röthe deutlich gestreift. Punkte zahlreich, fein, braun, sonnenw. etwas dicker. Welkt nicht. Geruch schwach.

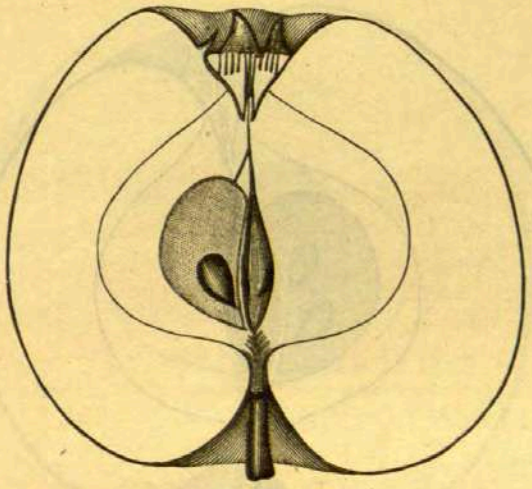
Kernhaus 36:34, rundlich. Kammern 9:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2 bis 4, mittelgross, vollkommen, eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kaum in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Lauche-Wildpark bei Potsdam.

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



459. *Elise Rathke* (Eng.) fast 00††, December bis April.
Pomol. Mon.-H. 1884, p. 328. Abbild. des Baumes.

Gestalt 60:52, abgestumpft eiförmig, etwas stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, bräunlich, dicht und kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mässig weit, fast eben oder zwischen kurzen Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm l., schmutzig braun, behaart. Höhle unter mitteltief, mittelweit, eben, seltener durch einen Fleischwulst verengt, wenig berostet.

Schale glatt, grünlichgelb bis gelb, sonnenw. bald matt, bald lebhaft, ziemlich blutig geröthet, deutlich, doch fein und wenig auffallend gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein, braun. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

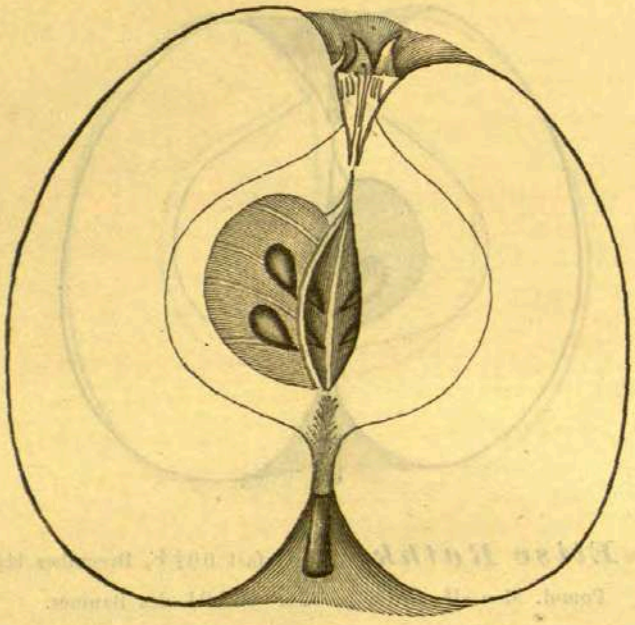
Kernhaus 36:29, zwiebelf. Kammern 10:17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, meistens etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle breit kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dichter behaart. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, etwas gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Rathke-Praust bei Danzig, welcher die Sorte aus dem Kerne erzogen hat. Der Baum zeichnet sich durch sehr hängende Aeste aus.

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



460. *Späher des Nordens* (Ill. H., E.-B.) 00††, Januar bis Ende Mai.

Ill. Handb., Erg.-B., p. 281. — Northern Spy (Warder-Downing-Leroy, Dict.).

Gestalt 73:62 — 69 (83:73 — 79, Ill H., E.-B., 85:73 — 75 Downing), abgest. rundlich kegelf., stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, ziemlich enge, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, 10 mm l., auch länger, braun, flaumig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, grün, zart berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, glänzend, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. goldiger, sanft punktirt carmoisin oft weithin geröthet, nicht stark, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte zahlreich, sehr fein, braun. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach.

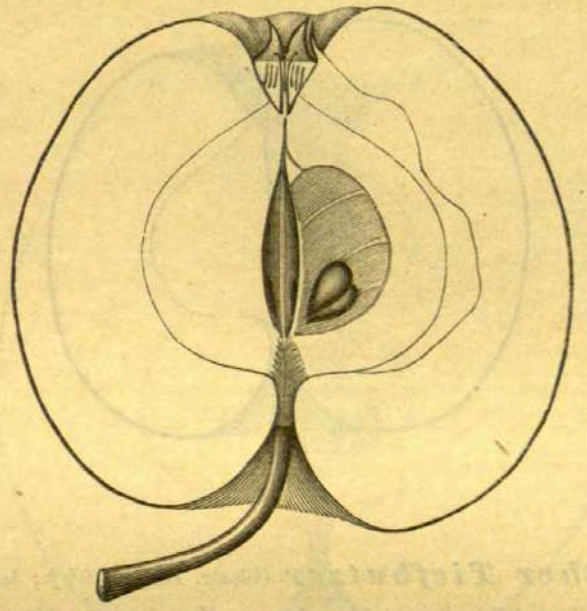
Kernhaus 38:37, eizwiebelf. Kammern 11:22, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, fein zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2 bis 4, klein, meistens vollkommen, eiförmig, ziemlich scharf gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^3/_4$ zur Achsenh., oft kürzer. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dichter, wollig behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, etwas abknackend, später mürbe, saftig, eigenthümlich und angenehm reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden.

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



461. *Kräuter-Reinette* (Illustr. Handb.) 00††, Ende December bis Juni.

Diel XVIII, p. 114. — Illustr. Handb. I, p. 499. — Kräuter Reinette (Downing). Reinette aromatisée Allemande (Thomas' Guide p. 126).

Gestalt 64 : 57 — 60, abgest. eiförmig bis rundlich, wenig stielbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, grünlich und braun, schwach bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen zarten, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, an 29 mm l., oft kürzer. Höhle mitteltief, mässig weit, eben, zart berostet.

Schale glatt, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. meistens nur schwach, punktirt geröthet, nicht stark, etwas matt, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

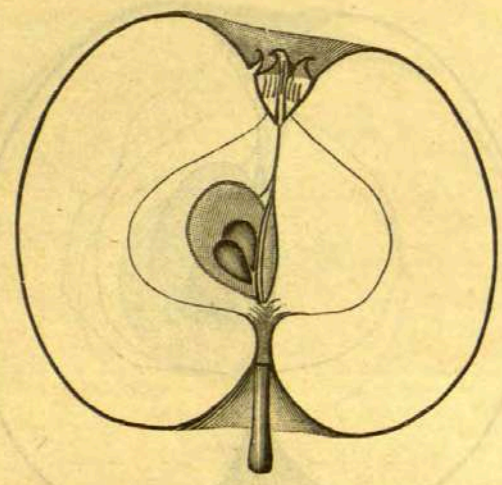
Kernhaus 34 : 33, rundlich zwiebelf., oft mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 10 : 20, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, geräumig, meistens etwas offen. Achsenh. schmal bis fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, meistens ziemlich klein, doch vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis fast kurz verwachsen, locker behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblich, fein, markig bis mürbe, saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Seelig-Kiel, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

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



462. *Rother Tiefbutzer* (Illustr. Handb.) 0††, Januar bis August.

Walker, Hohenheimer Obstsorten, p. 72. — Lucas, Kernobstsorten Württembergs, p. 91. — Illustr. Handb. I, p. 147. — Reinette Eisen (Leroy, Dict.).

Gestalt 57:45—48 (54:52—56, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich bis länglichrund, ziemlich mittelbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich oder wenig verschieden.

Kelch halb offen, meist grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mässig lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. meistens tief, mittelweit, ziemlich eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 13 mm l., bräunlich, fast kahl. Höhle mitteltief oder tief, mittelweit, eben, ziemlich weithin berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. ziemlich leicht geröthet, reichlich, oft weit herum dunkler gestreift. Punkte mässig zahlreich, ziemlich fein, hellgraubraun. Kleine Anflüge von Rost finden sich namentlich um den Kelch, zuweilen auch Warzen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 31 : 24, zwiebelförm. Kammern 9 : 13, stielw. ziemlich spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, gross, vollkommen, eiförm., ziemlich kurz gespitzt, dunkelbraun.

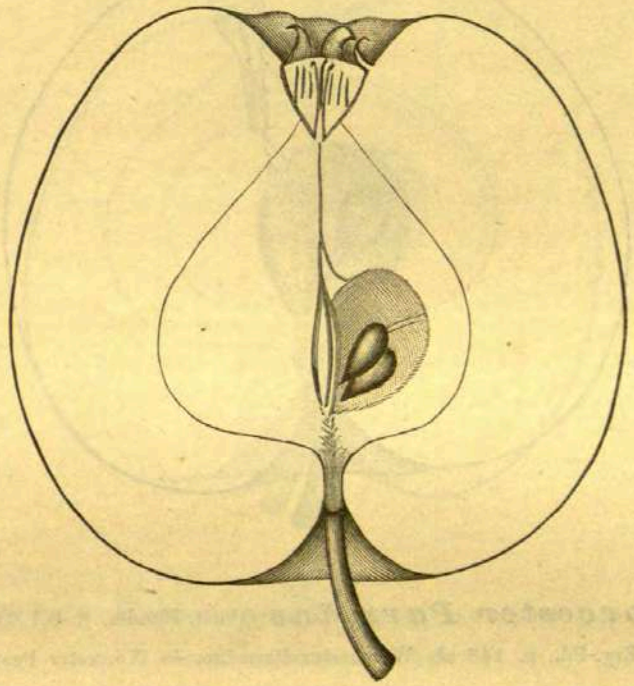
Kelchhöhle kegelförm., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weisslich, fein, erst fest, später markig, saftig, etwas gewürzt, etwas vorherrschend, mild weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen.

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

c. Kelch meistens ganz geschlossen.



463. Frühapfel von Rouen (Fr. Lucas) fast 00††, Ende Sept. bis Nov.

Pomol. Monatsh. 1884, p. 193. P. Rouenaise hative (Leroy, Dict.)

Gestalt 70:65—67, abgestumpft kegelwalzenf., etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, ziemlich gross, grün und braun, etwas wollig. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. fast mitteltief, mässig weit, zwischen flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, fast mitteldick, etwa 19 mm l., grünlich und bräunlich, etwas behaart. Höhle wenig tief, fast mittelweit, eben, grün, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. punktirt geröthet, dunkler roth, meistens lang, oft weithin gestreift. Punkte ziemlich sparsam, fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

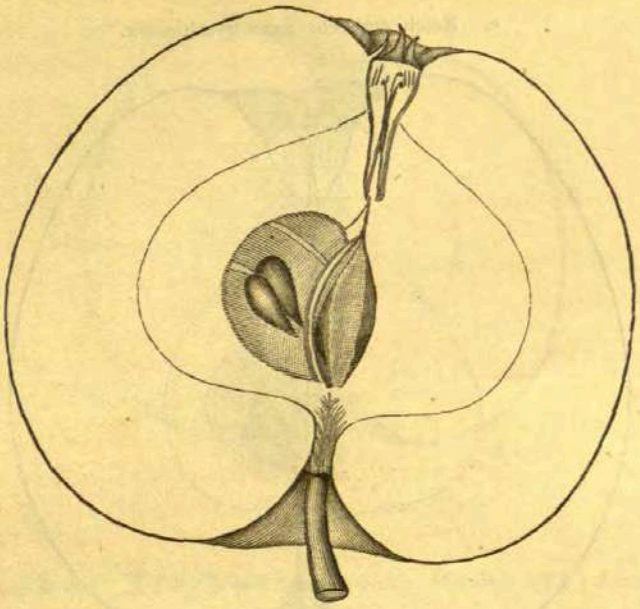
Kernhaus 36:38, eiförmig. Kammern tiefsitzend, 10:16, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, fast glattwandig, geräumig, geschlossen oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch fast weisslich, fein, markig bis mürbe, genügend saftig, etwas gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

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

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



464. *Worcester Parmäne* (Illust. Handb., E.-B.) 00††, October.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 143 als Worchester Parmäne. — Worcester Pearmain (Hogg).

Gestalt 72:60—63 (80:67, Illustr. Handb., E.-B.), etwas abgest. rundlich kegelförmig, stielbauch. Hälften wenig ungleich.

Kelch geschlossen, klein, grün und braun, kurzwollig. Blättchen schmal, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, enge, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm l., grünlich und braun, kurz wollig. Höhle mitteltief, mittelweit, fast eben, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, später hellgrünlichgelb bis gelblich, sonnenw. blutigcarmoisin, schattenw. etwas heller, oft weithin geröthet, und wenigstens hier deutlich gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, braun. Welkt nicht. Geruch schwach.

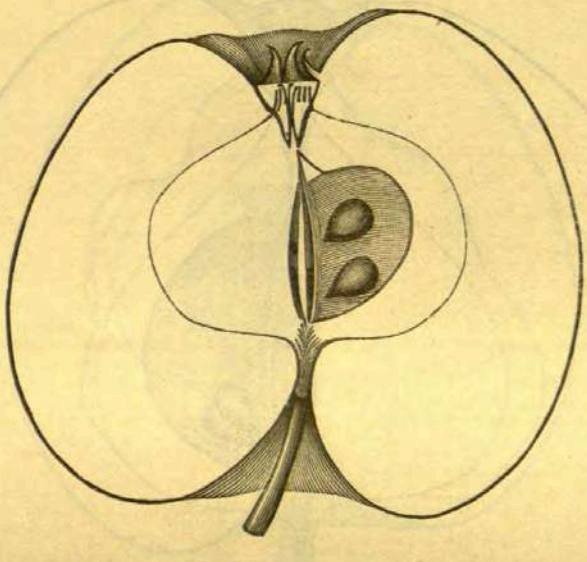
Kernhaus 45:35, zwiebelf. Kammern 10:19, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet oder abgestumpft, fast glattwandig, ziemlich geräumig, etwas, doch oft nur stielw. geöffnet. Achsenh. meistens recht breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, lang eiförmig, gespitzt, braun.

Kelch schmal trichter-, bis kegeltrichterf., meistens $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang bis lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden nahe der Mündung.

Fleisch hellgelblichweiss bis weisslich, fein, markig bis mürbe, saftig, merklich, nicht gerade stark gewürzt, sanft weinig, etwas vorherrschend süss.

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

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



465. *Hartwig's Herbstapfel* (Illustr. Handb.) 0 0 ††, Anf. Octob. bis Dec.

Illustr. Handb. VIII, p. 267.

Gestalt 66 : 53—59 (62 : 60—61, Illustr. Handb.), abgest. rundlich kegelf. bis länglich eiförmig, wenig stilbauch. Hälften meistens ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, meist grünlich, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, mässig lang bis lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief und weit, zwischen meistens nur flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 16 mm l., meistens bräunlich und etwas bewollt. Höhle tief, mittelweit, eben, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. theils roth überzogen, theils punktirt geröthet, dunkler carmoisin, ziemlich lang, oft weit herum gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, fast nur im Roth als helle Dupfen bemerkbar. Welkt nicht. Geruch merklich.

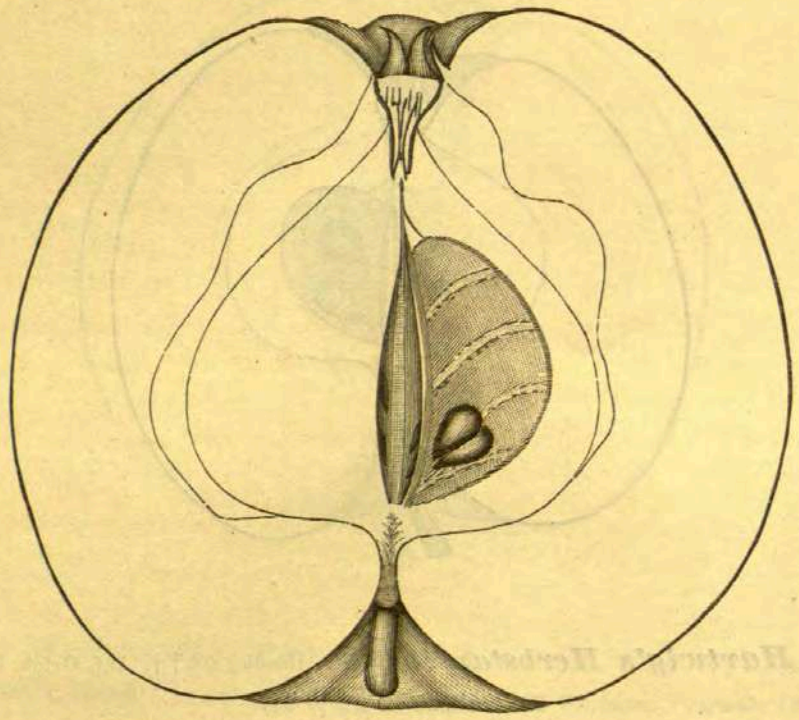
Kernhaus 36 : 27, zwiebelf. Kammern 11 : 17, stielw. gespitzt, doch oft ziemlich stumpf, kelchw. meistens sehr flach abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, unter mittelgross, vollkommen, rundlicheiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun, schnell weiss anlaufend.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis trichterf., etwa $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht bewollt. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, markig bis mürbe, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

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

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



466. *Maibier's Parmäne* (v. Flotow) 00††, Ende Oct. bis Decemb.

von Flotow in Monatsschr. f. Pom. und prakt. Obstb. 1861, p. 130. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 135.

Gestalt 89:77—79 (94:82—94, v. Flotow — 92:83—86, Ill. H., E.-B.), abgestumpft rundlich kegelf., wenig stielbauch. Hälften meistens wenig verschieden.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist grün, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gerichtet. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick bis dick, etwa 10 mm l., zuweilen länger, braun und grün, wenig behaart. Höhle mitteltief, bald weit, bald ziemlich enge, wenig faltig, zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, matt glänzend, gelblichgrün, später ziemlich hellgelb, sonnenw. meistens nur punktirt, leicht geröthet, etwas dunkler, nicht sehr auffällig gestreift und geflammt. Punkte ziemlich zahlreich, fein und mitteldick, theils braun, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

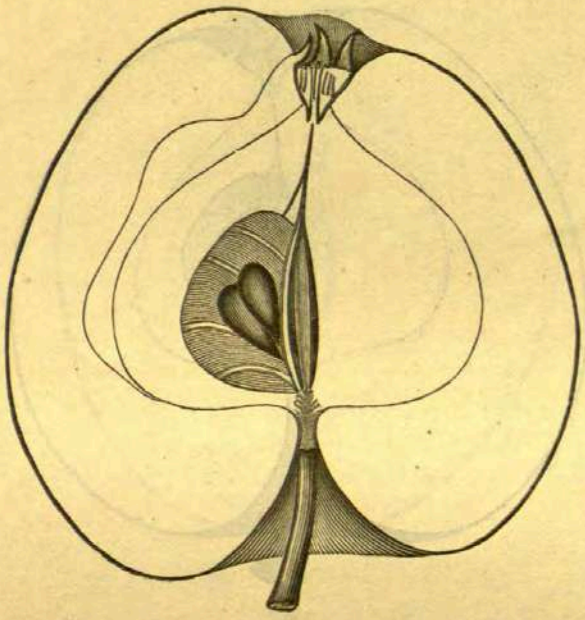
Kernhaus 47:47, zwiebelf., kelchw. lang zugespitzt, oft mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 13:30, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2, selten 3, mittelgross, vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden oft über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, markig bis mürbe, saftig, sanft gewürzt, etwas vorherrschend, mild weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, dem Züchter Maibier-Dresden, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Maibier-Dresden.

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



467. *Jonathan* (Illustr. Handb.) 0 0††, December bis März.

Illustr. Handb. VIII, p. 149. — Downing p. 232. — Thomas' Guide p. 136.

Gestalt 66 : 58—65 (62 : 55—60, Illustr. Handb. — 67 : 55—58 Down.), abgestumpft ei- bis eikegelf., stielb. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grünlich und hellbraun, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen sehr merklichen, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 18 mm l., braun, meistens flaumig. Höhle tief, mässig weit, fast eben, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. meistens weithin carmoisin überzogen oder punktirt geröthet, nicht reichlich, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte zahlreich, sehr fein, bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch fehlt.

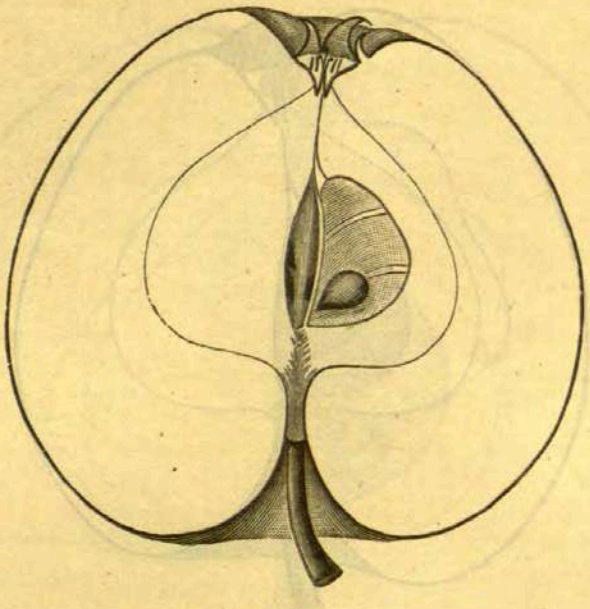
Kernhaus 43 : 35, zwiebelf., zuweilen mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 11 : 20, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet oder abgestumpft, etwas zerrissen, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, gross, vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung stärker behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, unter der Schale zuweilen leicht geröthet, fein, abknackend, später mürbe, saftig, etwas zimmtartig, nicht stark, doch angenehm gewürzt, wenig vorherrschend weinig, nicht viel weniger oder doch genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hohm-Gelnhausen, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Downing-Mas-Oberdieck, Dr. Seelig-Kiel.

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



468. *Adams' Parmäne* (Illustr. Handb.) fast 00!††, Ende Dec. bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 153. — Adams Pearmain (Downing und Leroy, Dict.) Norfolk Pippin (Lindley).

Gestalt 66:58—61 (60:60—61, Illustr. Handb.), abgest. ei- bis eikegelf., stielbauch. Hälften meistens ziemlich gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün und braun, etwas wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, ziemlich enge, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm l., braun, etwas flaumig. Höhle meistens mässig tief, mittelweit, eben, zuweilen mit Fleischwulst, meistens nicht weithin berostet.

Schale glatt, nur theilweise fein rauh, grünlich oder gelblichgrün, später lebhaft gelb, sonnenw. oft weithin ziemlich sanft geröthet, nicht sehr reichlich, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, sonnenw. dick, bräunlichgelb. Anflüge und Figuren von Rost nicht selten. Welkt nicht oder wenig. Geruch recht schwach.

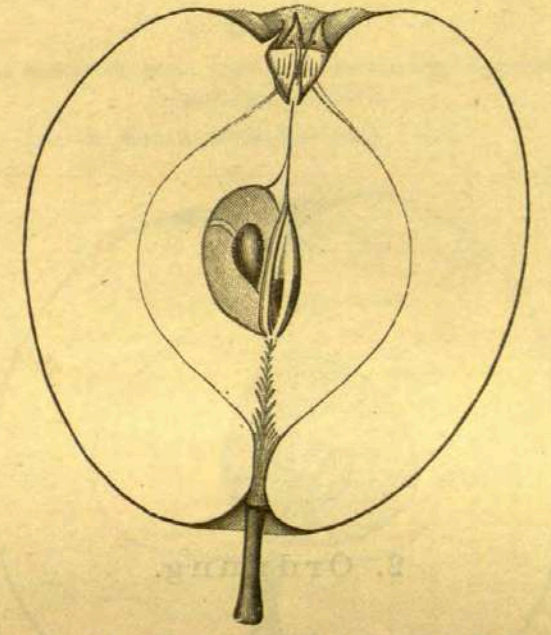
Kernhaus 36:32, zwiebelf. Kammern 10:18, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. kurz abgerundet oder abgestumpft, fast glattwandig, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, etwas klein, vollkommen, rundlicheiförmig, kurz und scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle flacher Trichter oder Kegel, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich, fein, ziemlich mürbe, genügend saftig, edel, etwas citronatartig gewürzt, angenehm weinig, etwa ebenso süss.

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

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



469. *Birnförmiger Apfel* (Ill. H.) 0†, December bis Anfang April.

Illustr. Handb. I, p. 151. — Wahrer birnförmiger Apfel (Diel IV, p. 187). — Pomme-Poire (Mas' Verger IV, p. 105).

Gestalt 58:60, verkehrt ei- oder eikegelf., sehr kelchbauch. Hälften gleich. Die Gestalt ist nicht immer gleich, zuweilen eiförmig und stielbauch.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde oft etwas getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen ziemlich starken, aber kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm lang, braun, dicht behaart. Höhle sehr flach und enge, oft fast fehlend, eben, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, matt glänzend, hellgrünlichgelb, sonnenw. nicht weithin carmoisin geröthet, deutlich dunkler gestreift. Punkte mittel zahlreich, fein, theils braun, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

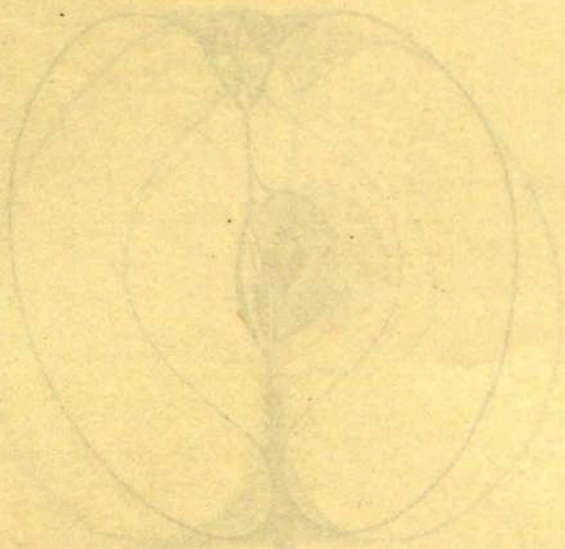
Kernhaus 31:41, breit lanzettlich. Kammern 8:18, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, fast glattwandig, mittel geräumig, meistens etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, eiförmig, kurz gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst fest, später markig, wenig saftig, schwach, nicht sehr edel gewürzt, etwas weinig, vorherrschend, doch nur mässig süss.

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

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



2. Ordnung.

Deckfarbige Rothe Reinetten.

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

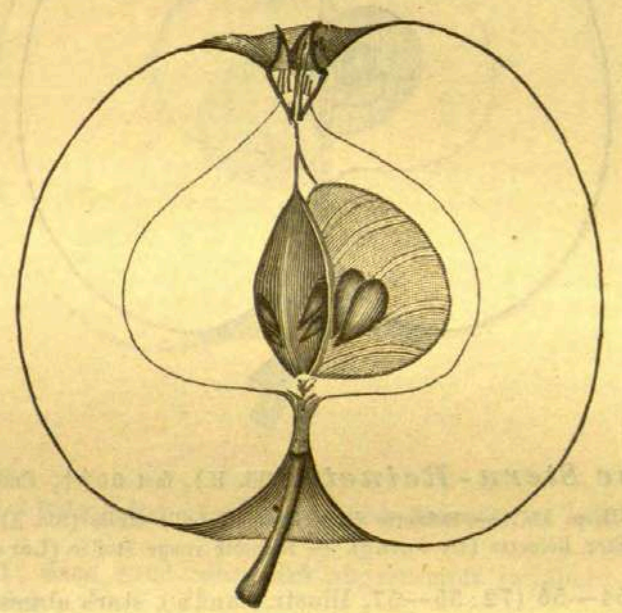
---

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

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, meistens mittelbauchig, flachrund bis stark abgestumpft rundlich.

a. Kelch offen bis halb offen.



470. Von Hodenberg's Reinette (Ill. H.) 00††, Ende October bis Anfang Januar.

Illustr. Handb. VIII, p. 261.

Gestalt 69 : 56—60, auch flacher (80 : 60—62, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich bis fast flachrund, mittelbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch halb offen, grün, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, nicht oder wenig faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 18 mm lang, grünlich und bräunlich, etwas behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, recht geschmeidig, fast etwas fettig, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw., oft weithin, gelblich carmoisinroth überzogen, fein, meistens nicht ganz deutlich gestreift. Punkte sparsam, fein bis mitteldick, bräunlich. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

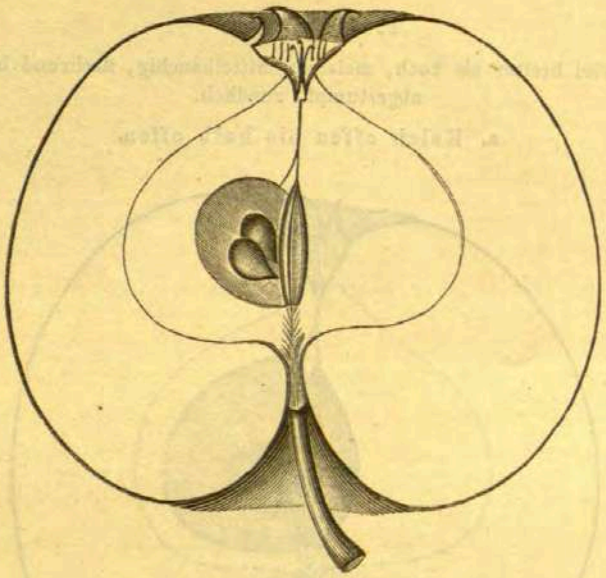
Kernhaus 41 : 33, zwiebelf. Kammern 13 : 22, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. wenig und kurz abgerundet, fein zerrissen, geräumig, weit offen, oft besonders nur stielw. Achsenh. breit. Kerne zu 2, ziemlich gross, vollkommen, etwas länglich eiförmig, ziemlich kurz und stumpf gespitzt, braun.

Kelchhöhle etwas stumpfer Kegel, $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang, fast lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weisslich, fein, markig bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, weinig, etwa ebenso süss.

Die Frucht erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck.

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



471. *Rothe Stern-Reinette* (Ill. H.), fast 00††, Ende Nov. bis Febr.

Illustr. Handb. VIII, p. 257. — Reinette étoilée oder Calville étoilé (Bio. Alb. IV, p. 61). — Star oder Star Reinette (Downing). — Reinette rouge étoilée (Leroy, Dict.).

Gestalt 68:54—55 (72:55—57, Illustr. Handb.), stark abgest. rundlich bis flachrund, nicht oder wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch offen, ziemlich breit, braun, wollig. Blättchen gut mittelbreit, am Grunde sich nicht berührend, mittellang, aufrecht nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, meistens nur mittelweit, eben oder wenig und kurzfaltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 18 mm lang, oft kürzer, hellbraun, flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, hellbraun berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, glänzend, durch Punkte zuweilen theilweise fast fein rauh, gelblich, ziemlich ringsum, sonnenw. dunkler, schattenw. etwas heller lackroth überzogen. Punkte zahlreich, ziemlich gross, bräunlichgelb, als helle, sternartige Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 39:30, zwiebelf. Kammern 10:14, stielw. zugespitzt, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

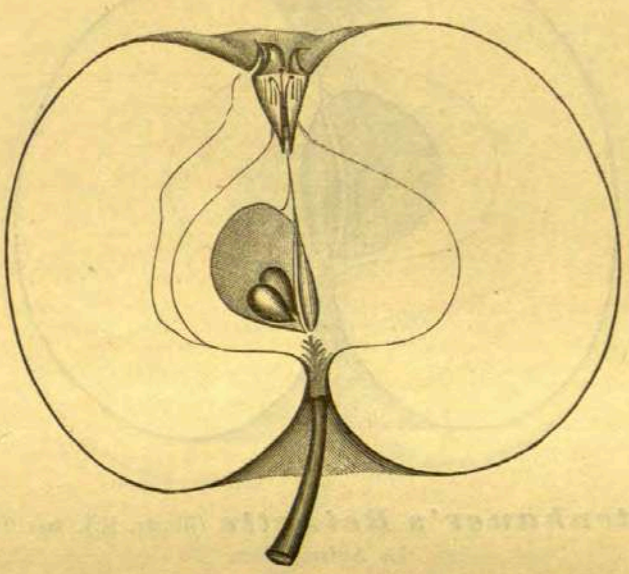
Kelchhöhle meistens trichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss bis weiss, unter der Schale und an den Gefässbündeln leicht geröthet, fein, markig bis mürbe, saftig, etwas gewürzt, vorherrschend angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Schuhmacher-Oberdieck, Palandt-Hildesheim. Meuser's rothe Herbst-Reinette (Illustr. Handb. IV, p. 315) und Reinette St. Lambert (Ann. et. pom. V, p. 83) sind sehr ähnlich, vielleicht gleich.

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

b. Kelch halb offen bis geschlossen.



472. Brautröke (Eng.) 00††, Ende November bis Anfang Februar.

Gestalt: 71:51, flach rund oder stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht, oder etwas nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, weit bis mittelweit, zwischen unbedeutenden, wenig zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 19 mm lang oder kürzer, meist braun, kahl oder flaumig. Höhle mässig tief, oft flach, mittelweit, eben, selten mit Fleischwulst, wenig und zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. dunkelcarmoisin, fast blutroth, schattenw. heller, oft fast ringsum überzogen, nicht gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, graubraun. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

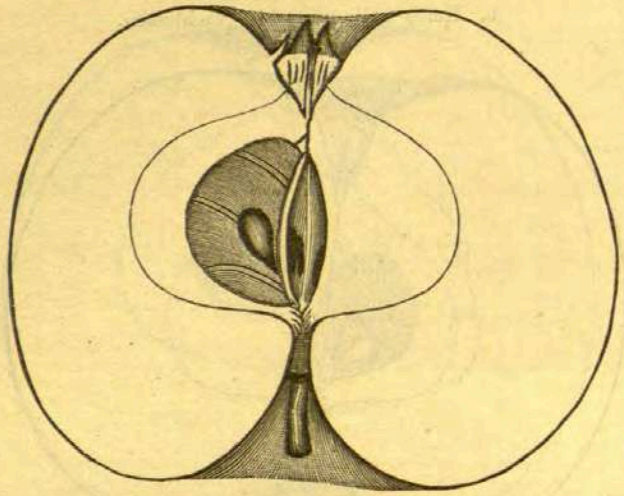
Kernhaus 34:26, zwiebelf. Kammern 9:14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, selten nur abgestumpft oder stumpf zugespitzt, glattwandig, geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, kaum mittelgross, eiförmig, kurz gespitzt, braun, nicht alle vollkommen.

Kelchhöhle schmaler, spitzer Kegel, $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, kahl oder schwach flaumig. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, markig bis mürbe, genügend saftig, gewürzt, vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Weber und von Helleman-Holzminden unter obigem Namen. Diese Sorte ist in jener Gegend sehr beliebt, und namentlich an den Landstrassen verbreitet. Der Baum wird als pyramidal wachsend, sehr genügsam und fruchtbar bezeichnet.

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



473. Pfotenhauer's Reinette (Illustr. H.), fast 00††, December bis Anfang März.

Illustr. Handb. IV, p. 145.

Gestalt 70:55 (75:52—55, Illustr. Handb.), flachrund, mittelbauch. oder wenig stielbauch. Stielwölb. nicht oder wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich oder wenig verschieden.

Kelch halb offen bis geschlossen, grünlich und braun, etwas bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, oft auch weit, fast eben. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm lang, bräunlich, etwas behaart. Höhle tief, weit, eben, meistens, oft selbst weithin, berostet.

Schale glatt, kaum geschmeidig, gelblichgrün, später citronengelb, sonnenw. nicht weithin carmoisin geröthet, nicht oder undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

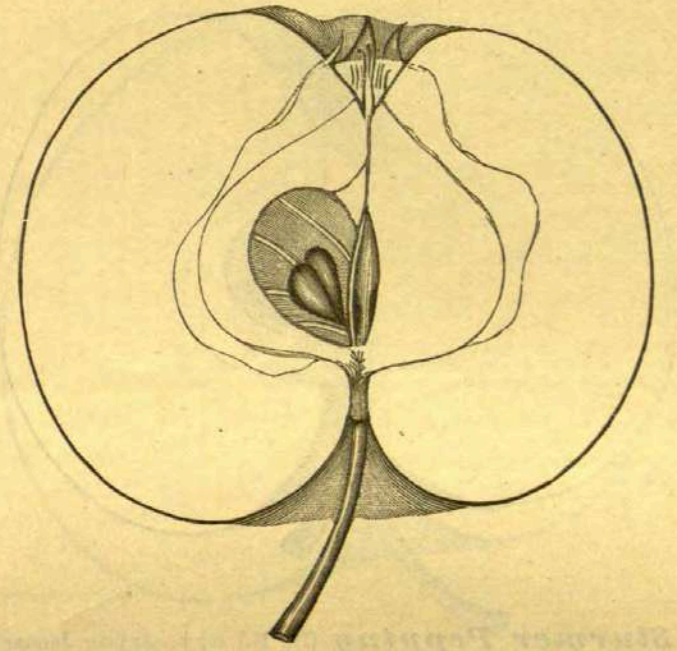
Kernhaus 38:27, zwiebelf. Kammern 11:19, stielw. spitz, kelchw. meistens abgestumpft oder kurz abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, etwas offen (geschlossen nach Illustr. Handb.). Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., meistens $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart, oft fast wollig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch fast weisslich, fein, fest, später markig bis mürbe, ziemlich saftig, schwach gewürzt, mild weinig, etwas vorherrschend süss.

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

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



474. Baldwin's rother Pepping (Dittr.) 00††, Dec. bis April.

Dittrich III, p. 53. — Baldwin (Downing-Leroy, Dict.).

Gestalt 75:55—60 (80:66—68, Down.), flachrund, etwas stielbauch. Stielwölb. bald sehr wenig, bald merklich breiter als die Kelchw. Hälften wenig verschieden.

Kelch halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, ziemlich weit, zwischen flachen, kaum merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 26 mm lang oder etwas kürzer, hellbraun, wenig behaart. Höhle ziemlich tief und weit, eben, braun berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. dunkelcarmoisin, fast blutroth überzogen, nicht deutlich gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, bräunlich. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch schwach.

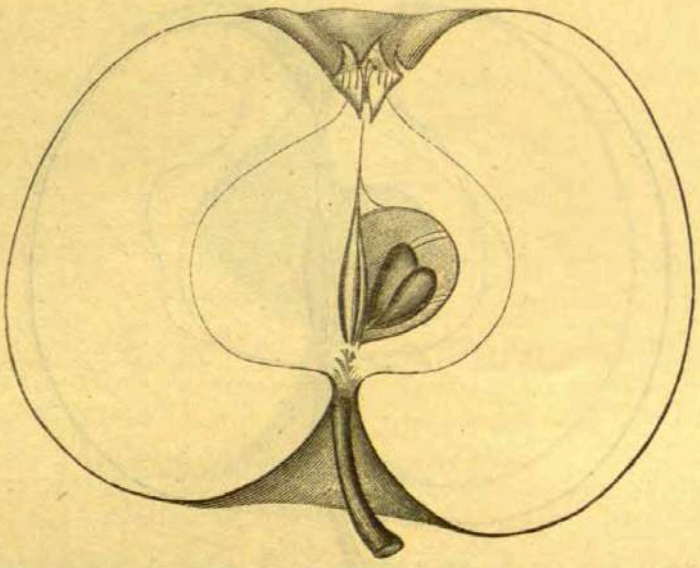
Kernhaus 36:31, zwiebelf., oft mit abschweifenden Bündeln. Kammern 11:19, stielw. spitz, kelchw. meistens stark abgerundet, fein zerrissen, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis fast kegeltrichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblich, fein, abknackend bis markig, genügend saftig, reinettenartig, nicht gerade stark gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Schlegelmilch-Coburg.

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



475. *Sturmer Pepping* (Ill. H.) 0††, Anfang Januar bis Mai.
Illustr. Handb. I, p. 499. — Sturmer Pippin (Hogg-Downing-Leroy, Dict.).

Gestalt 78:56—59, meistens weit kleiner (67:46—51, Illustr. Handb.), flachrund, ziemlich mittelbauch. Stielwölb. nicht oder wenig breiter als die Kelchw. Hälften zuweilen nicht ganz gleich.

Kelch halb offen bis 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. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 18 mm lang, meistens rothbraun, wollig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, berostet.

Schale glatt, grün, später heller, mehr gelblichgrün bis grünlichgelb, sonnenw. bräunlich geröthet, nicht oder undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, braun. Anflüge meistens netzförmigen Rostes nicht selten. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch fehlt.

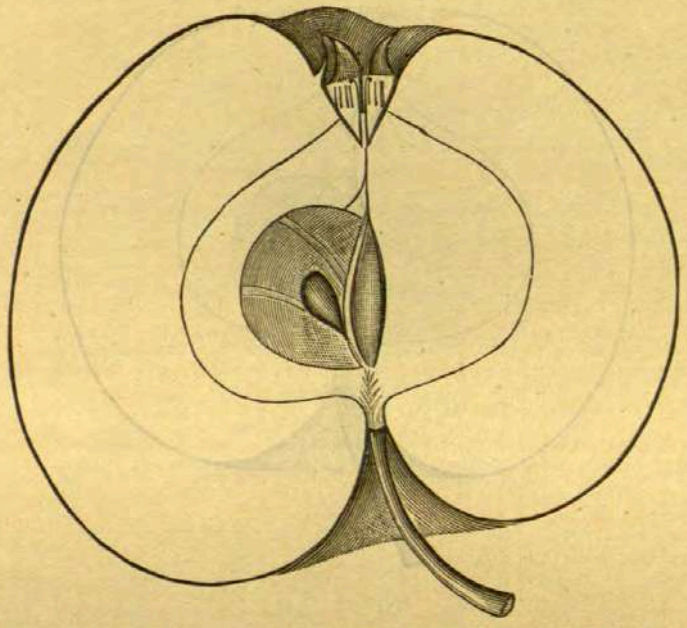
Kernhaus 37:31, zwiebelf. Kammern 11:15, stielw. spitz, kelchw. abgest. oder flach abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, länglich eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- oder kegeltrichterförm., $^2/_3$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung wollig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch grünlichweiss, fein, fest, später markig, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis in Metz, Lencer-Bittstädt bei Arnstadt, Kuhn-Dresden, Reis von Müllerklein-Carlstadt.

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



476. Eger's rothe Reinette (Illustr. Handb.) fast 00††, Jan. bis Mai.

Illustr. Handb. IV, p. 487.

Gestalt 79:57—64 (78:60—64, Illustr. Handb.), flachrund kegelf., etwas stielbauch. Stielwölb. breiter als die Kelchw. Hälften ungleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, meist grün, schwach bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. bald tief, bald ziemlich flach, enge, zwischen starken, ungleichen, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 25 mm l., oft weit kürzer, braun, fast kahl. Höhle tief, weit, fast eben, meistens etwas, doch nicht weithin berostet.

Schale etwas dick, glatt, fast geschmeidig, glänzend, gelblichgrün, später hellgelb, sonnenw. oft fast ringsum trübroth überzogen, schattenw. nicht stark, doch meistens deutlich dunkler gestreift. Punkte mässig häufig, fast nur im Roth als helle Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch schwach.

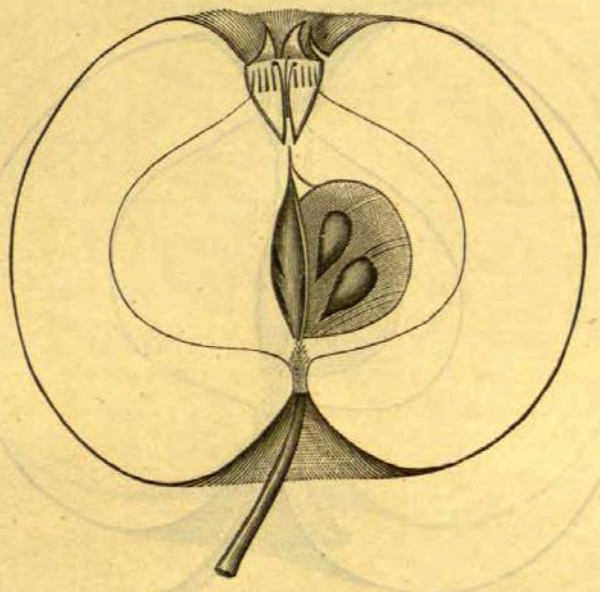
Kernhaus 42:32, zwiebelf. Kammern 13:19, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet oder abgest., wenig zerrissen, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. mässig breit. Kerne meistens zu 1, ziemlich gross, eiförmig, gespitzt, braun, zum Theil unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung flaumig. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hell grüngelblichweiss, ziemlich fein, etwas fest, später markig, saftig, merklich, doch nicht stark gewürzt, etwas vorherrschend, ganz angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Jühlke-Sanssouci bei Potsdam, Lencer-Bittstädt bei Arnstadt.

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



477. *Reinette von Caux* (Eng.) fast 00††, Januar bis Mai.

Reinette de Caux (Leroy, Dict. — Downing).

Gestalt 66:52—54, stark abgest. rundlich bis fast flachrund, ziemlich mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, ziemlich gross, meist grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder sehr wenig getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, etwas enge, fast eben oder zwischen flachen, kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 24 mm l., auch kürzer, röthlichbraun, wenig behaart. Höhle mässig tief, weit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, matt glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. goldiger, bald nur leicht, bald ziemlich stark carmoisin, oft fast blutig geröthet, undeutlich gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, braun, wenig bemerkbar. Kleine Anflüge von Rost kommen zuweilen vor. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch sehr schwach.

Kernhaus 40:30, rundlich zwiebelf. Kammern 12:18, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. ziemlich flach abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 3, ziemlich gross, länglich eiförmig, ziemlich lang gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle grosser Kegel, $^2/_3$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung mässig stark behaart. Staubfäden im äussern Drittel oder Viertel.

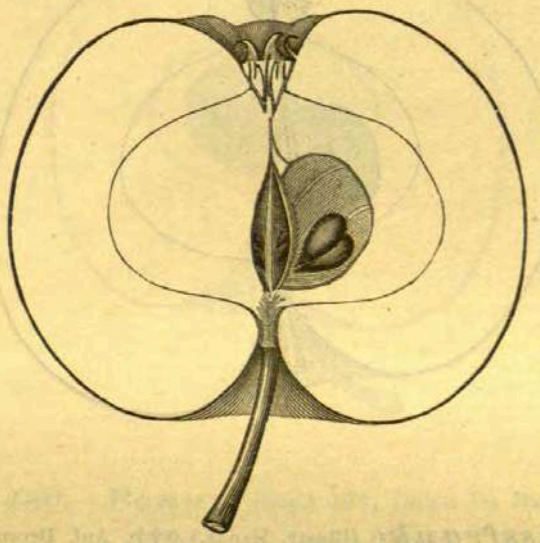
Fleisch hellgelblich, fein, fest, abknackend, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

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

Diese Sorte wird zuweilen mit der ähnlichen, nicht gleichen Grossen Casseler Reinette (Illustr. Handb.) verwechselt.

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

c. Kelch meistens ganz geschlossen.



478. Kronprinz Rudolf (Ill. H., Erg.-Bd.) 0†† bis 00††, Decbr. bis März.

Stoll, der Obstgarten 1881, p. 149. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 117.

Gestalt 60:46 — 48 (71:55, Illustr. Handb., E.-B.), stark abgest. rundlich bis etwas flachrund, meistens mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, gelblich und braun, sehr bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen unbedeutenden, nicht bis zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, meistens dünn, an 20 mm l., auch kürzer, hellgrünlichbraun, flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, wenig bräunlich berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. bald nur sanft roth, bald leuchtend blutroth überzogen. Punkte sparsam, sehr fein, oft nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 38:26, flachrund zwiebelf. Kammern 9:15, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 2, unter mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

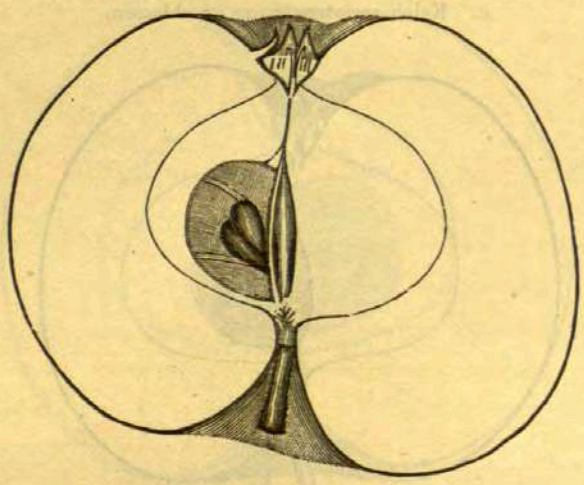
Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, meistens fast wollig behaart. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, mehr rosenapfelartig als reinettenartig gewürzt, fein weinig, ebenso oder etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Lauche-Wildpark bei Potsdam, Palandt-Hildesheim.

Diese in Steiermark sehr geschätzte Sorte hat bisher nicht im Wildpark, noch weniger in Hildesheim denselben Werth erlangt.

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



479. Süssfranke (Illustr. Handb.) 0††, Anf. Decemb. bis März.

Illustr. Handb. I, p. 307.

Gestalt 67 : 48—52, flachrund, mittelbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, grün, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. etwas flach, weit, zwischen unbedeutenden, die Kelchwölb. kaum erreichenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, kaum mitteldick, etwa 9 mm l., braun, behaart. Höhle ziemlich tief und weit, eben, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgelb, sonnenw. häufig nur goldiger, aber oft auch blass carmoisinroth überlaufen. Punkte mässig zahlreich, fein, braun. Welkt nicht. Geruch schwach.

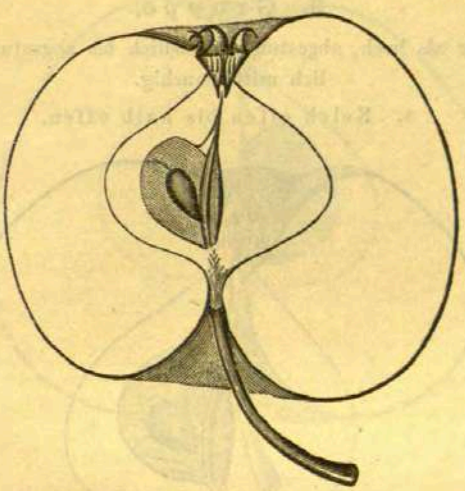
Kernhaus 35 : 26, flachrund. Kammern 10 : 16, stielw. spitz, kelchw. abgestumpft oder sehr flach abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, sehr wenig geöffnet. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, oft nicht ganz vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurz, kegeltrichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, saftig, mehr rosenapfelartig als reinettenartig gewürzt, wenig weinig, vorherrschend und angenehm süss.

Die Frucht erhielt ich von Lippold-Dresden.

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



480. *Bonum* (Eng.) 00†, Januar bis Mai.
Downing. — Leroy, Dict.

Gestalt 52:40—44, oft grösser (59:54—56, Leroy. — 77:56—58, Downing), abgest. rundlich bis länglichrund, nach Downing flachrund kegelf., meistens mittelbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen, gelblich und hellbraun, schwach flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, weit, eben oder kaum merklich faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 25 mm l., oder etwas kürzer, hellbraun, etwas flaumig. Höhle mitteltief, weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, glänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. oft fast ringsum hellblutroth überzogen, undeutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, braun. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 27:21, flachrund, an beiden Enden gleich zugespitzt. Kammern 7:12, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

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

Fleisch hellgelbgrünlichweiss, fein, erst abknackend, später mürbe, saftig, gewürzt, fein weinig, etwas vorherrschend süss.

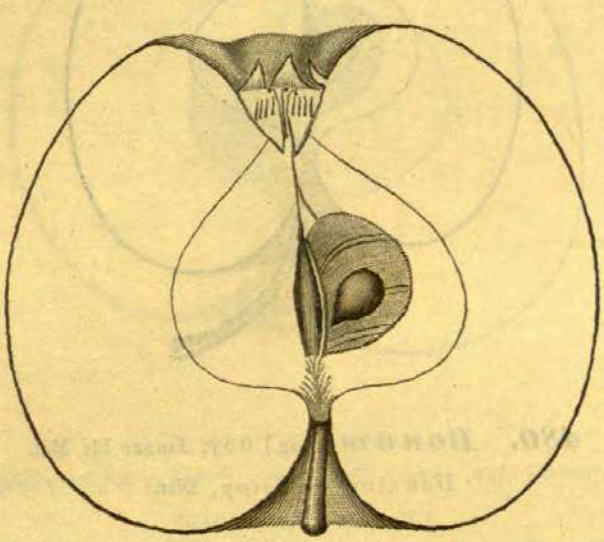
Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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

2. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch, abgestumpft rundlich bis abgestumpft länglichrund, ziemlich mittelbauchig.

a. Kelch offen bis halb offen.



481. Spanische Herbst-Reinette (Ill. H.) 00††, Oct. bis Decbr.

Diel XXVII, p. 64. — Illustr. Handb. p. 135.

Gestalt 67:57—58, abgestumpft rundlich oder rundlich eiförmig, nicht oder wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, gross, meist grünlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich meistens nicht berührend, kurz, stark nach innen geneigt aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, wenig auffällig zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 13 mm l., röthlichbraun, kurz wollig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, stark berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. erst etwas trüb, später lebhafter, doch häufig nur schwach und nicht weithin geröthet. Punkte mittelzahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

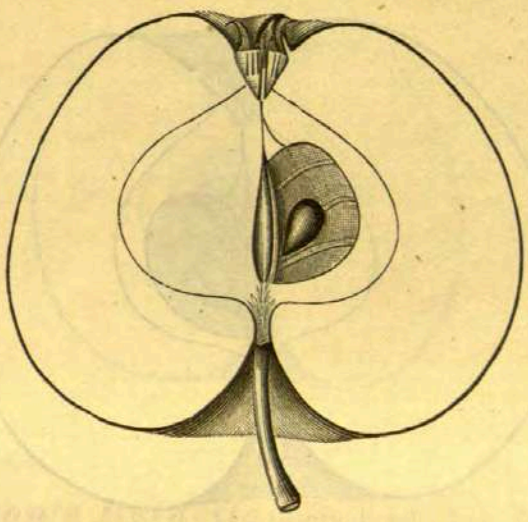
Kernhaus 34:29, zwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 1, ziemlich gross, vollkommen, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle breiter Kegel, fast $^1/_2$ zur Achsenhöhle. Pistille kaum mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend, mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck.

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



482. *Scharlachrother Nonpareil* (Ill. H.) 00†, Dec. bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 481. — Scarlet Nonpareil (Hogg. — Downing), Non-Pareille écarlate (Leroy, Dict.).

Gestalt 60:47—48 (58:45—47, Illustr. Handb.), stark abgest. flachrund kegelf., etwas stielbauch., zuweilen fast flachrund. Hälfte gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, ziemlich lang, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, mässig weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 18 mm l., oft kürzer, meistens bräunlich, etwas flaumig. Höhle ziemlich tief und weit, eben, zuweilen mit Fleischwulst, meistens bräunlichgrün berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrün, später gelb, sonnenw. dunkel carmoisinroth oft weithin überzogen, etwas, doch undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, hellgrau. Anflüge von Rost selten und unbedeutend. Welkt nicht oder wenig. Geruch sehr schwach.

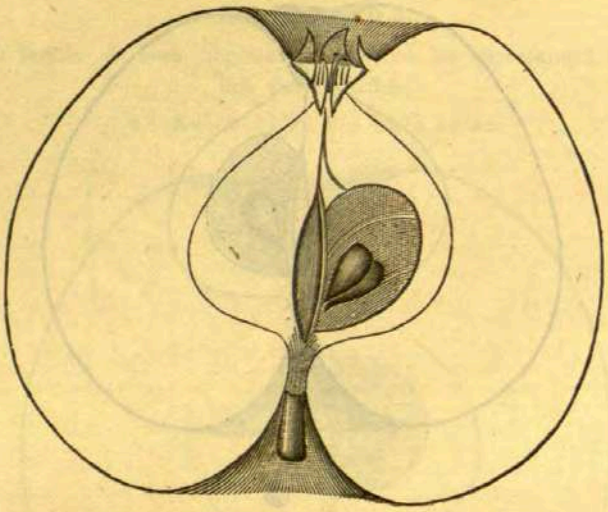
Kernhaus 32:26, zwiebel- bis flach eiförmig. Kammern 9:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. meistens schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast nur in der Theilung behaart oder flaumig. Staubfäden ziemlich mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Schlegelmilch-Coburg, Landes-Baumschule-Braunschweig.

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



483. *Muster-Reinette* (Eng.) fast 00††, Decemb. bis März.
Reinette Modèle (von de Jonghe erzogen, noch nicht beschrieben).

Gestalt 68:54 — 56, ziemlich stark abgest. rundlich, wenig stielbauch. bis mittelbauch. Stielwölb. wenig oder nicht breiter als die Kelchwölb. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, meist grün, wenig bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde wenig getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, kaum merklich faltig. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, bald ziemlich dick, nur 8 mm l., bald dünn und länger, grünlich oder bräunlich, etwas behaart. Höhle mitteltief, oft auch ziemlich flach, ziemlich weit, eben, grünlich, wenig berostet.

Schale glatt, grün, später gelb, sonnenw. meistens nur leicht geröthet, nicht gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, braun. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach.

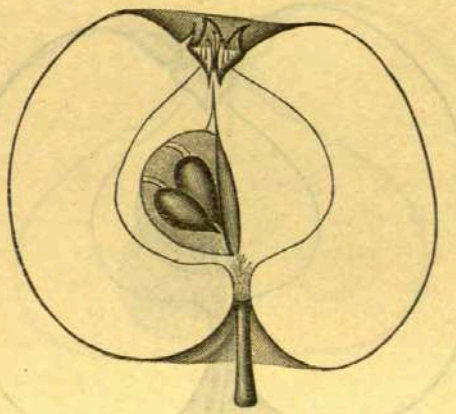
Kernhaus 30:29, flach eiförmig. Kammern 10:17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, mittelgross, länglich eiförmig, ziemlich lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittel- oder etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, saftig, nicht stark, doch angenehm gewürzt, vorherrschend weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von de Jonghe, von Fr. Lucas-Reutlingen.

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



484. *Pearson's Reinette* (Illustr. Handb.) 00†, Decemb. bis März.
Illustr. Handb. VIII, p. 119. — Pearson's Plate (Hogg-Downing).

Gestalt 49:40, abgest. rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grün, wenig behaart. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, weit, fast eben. Querschnitt rund.

Stiel meistens holzig und dünn, etwa 12 mm l., zuweilen dicker und kürzer, fast fleischig, grün und braun, flaumig. Höhle mitteltief bis ziemlich flach, mittelweit, eben, zuweilen mit einem Fleischwulste, nicht oder zart berostet.

Schale glatt, stellenweise fein rauh, mattglänzend, grün, später heller grün bis grünlichgelb, sonnenw. leicht, etwas trüb geröthet, nicht, oder schwach gestreift. Punkte zahlreich, sehr fein, grünlichbraun. Anflüge fein rauhen Rostes namentlich um die Kelchwölbung nicht selten. Die Frucht welkt leicht etwas. Geruch schwach.

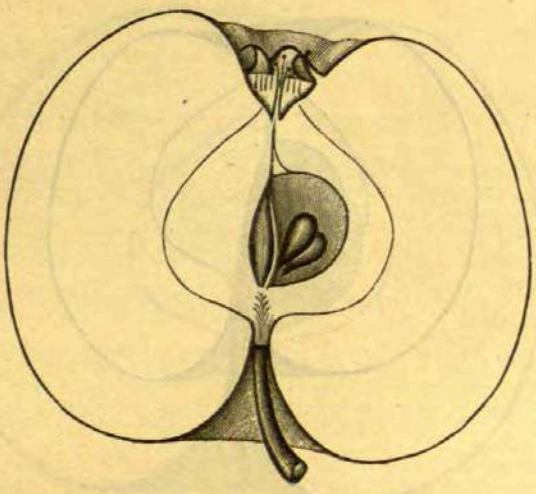
Kernhaus 25:24, rundlich eiförmig. Kammern 9:14, stielw. spitz, kelchw. sehr wenig abgestumpft, ziemlich glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, gross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblich, fein, mürbe, saftig, angenehm gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

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



485. *Rothbackiger Winter-Pepping* (Illustr. Handb.) fast 00!††, Anf. Januar bis Ende April.

Diel, system. Vorzeichn. Nr. 575. — Illustr. Handb. IV, p. 309. — Pepin vermeil d'hiver (Thomas' Guide).

Gestalt 61:48—49 (64:50 oder 64:55, Illustr. Handb.), stark abgest. rundlich bis rundlich kegelf., etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch offen, braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen flachen, meistens nicht bis zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, meistens dünn, etwa 14 mm l., hellbraun, wenig behaart. Höhle mitteltief, mässig weit, eben, berostet.

Schale bald glatt, bald durch Rost fein rauh, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. meistens nicht weithin carmoisinroth überzogen. Punkte zahlreich, ziemlich dick, braun. Anflüge grünlichbraunen Rostes bald unbedeutend, bald fast so stark als bei den Grauen Reinetten. Die Frucht welkt oft etwas. Geruch fehlt.

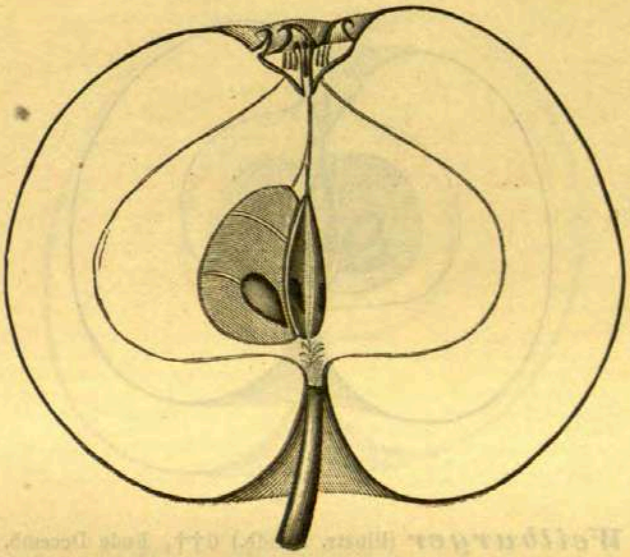
Kernhaus 26:23, ei- bis zwiebelf. Kammern 9:13, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenhöhle schmal oder mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, meistens kaum mittelgross, eiförmig, ziemlich lang gespitzt, dunkelbraun, zuweilen nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle ziemlich breiter Kegel, fast $^1/_2$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, meistens nur locker behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, fest, später fast markig, saftig, edel gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Haeckel-Alsen bei Dreilinden.

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



486. *Mandel-Reinette* (Ill. H.) 00††, Ende Decemb. bis Ende Mai.

Illustr. Handb. IV, p. 143. — Dietzer Mandel-Reinette (Diel XXI, p. 126. Dietzer rothe Mandel-Reinette (Dittr. I, p. 382). — Downing p. 145. Reinette Amande (Leroy, Dict. p. 875).

Gestalt 70:55 — 57 (60:54 — 55, Illustr. Handb. — 75:60 — 62, Leroy), abgestumpft rundlich, mittel- oder wenig stielbauch. Stielwölb. nicht oder wenig breiter als die Kelchwölb. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, grün und braun, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich meistens nicht berührend, kurz oder mittellang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden, meistens wenig merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 18 mm l., grünlichbraun, wollig. Höhle tief, etwas enge, eben, zart berostet.

Schale glatt, hellgrün, später lebhaft gelb, sonnenw. oft weithin bald matter, bald dunkler roth überzogen, etwas undeutlich gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein, braun. Welkt nicht. Geruch recht schwach.

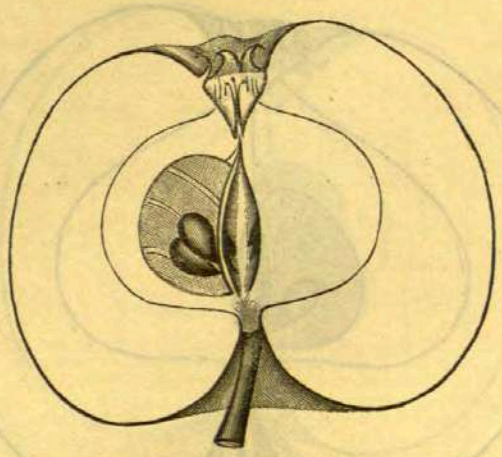
Kernhaus 47:33, breit zwiebelf. Kammern 10:18, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. ziemlich kurz abgerundet, wenig und fein zerrissen, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle breiter, kurzer Trichter, kaum $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in d. Theilung wollig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich, fein, erst fest, später ziemlich mürbe, saftig, edel, etwas zimmtartig gewürzt, schwach weinig, vorherrschend, angenehm süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Baumann-Bollweiler (Elsass).

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



487. *Weilburger* (Illustr. Handb.) 0††, Ende Decemb. bis Juni.
Diel I, p. 149. — Illustr. Handb. VIII, p. 129.

Gestalt 56:43—45 (61:51—52), Illustr. Handb.), abgest. rundlich, wenig stielbauch. Stielwölbung wenig breiter als die Kelchwölbung. Hälften gleich.

Kelch halb offen, grünlich und braun, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 13 mm l., braun, schwach flaumig. Höhle mitteltief, weit, fast eben, zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgelb, später lebhafter gelb, sonnenw. carmoisinroth überzogen. Punkte sparsam, sehr fein, braun. Anflüge von Rost selten und klein. Welkt nicht. Geruch schwach.

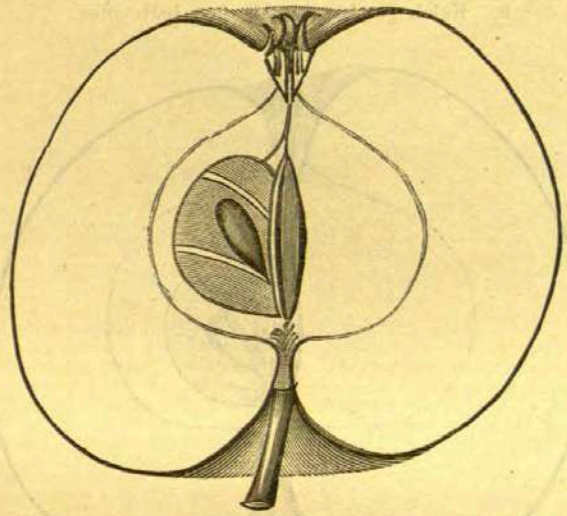
Kernhaus 31:23, flachrund bis flachrund zwiebelf. Kammern 9:16, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. stärker abgestumpft, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, meistens offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung stärker behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, später etwas mürber, saftig, etwas gewürzt, vorherrschend weinig, mässig oder genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Koch-Braunschweig.

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



488. *Diel's Barceloner Parmäne* (Ill. H.) fast 00††, Jan. bis Juni. Illustr. Handb. IV, p. 311. — Barceloner Parmäne (Diel XXI, p. 121).

Gestalt 63:50—51, abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen bis offen, ziemlich klein, grünlich, kurzwollig. Blättchen kaum mittelbreit, am Grunde sich drängend, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen flachen, wenig bemerkbar zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., braun, etwas behaart. Höhle ziemlich tief, weit, eben, grünlich, wenig berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. bald leicht, bald ziemlich stark geröthet. Punkte sparsam, fein, im Roth als helle Dupfen erscheinend. Nicht selten Anflüge von Rost, auch Warzen. Welkt nicht oder wenig. Geruch fehlt.

Kernhaus 31:27, rundlich zwiebelf. Kammern 11:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

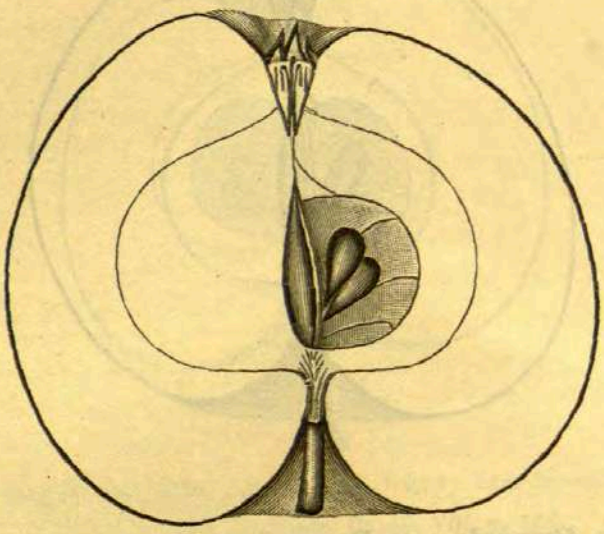
Kelchhöhle schmaler Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich- oder grüngelblichweiss, fein, fest, später fast mürbe, saftig, schwach reinettenartig gewürzt, vorherrschend weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, das Reis von Diel-Oberdieck.

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

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



489. *Mauss' Reinette* (Ill. H.) fast 00††, Ende Novemb. bis Anf. Febr. Illustr. Handb. IV, p. 321. — Reinette de Mauss (Thomas' Guide p. 123).

Gestalt 69:56—59 (74:62—63, Illustr. Handb.), rundlich kegelf., etwas stielbauch. Stielwölb. flachrund, Kelchw. abnehmend rund. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, meist braun, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. etwas flach, enge, zwischen unbedeutenden, nicht merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, 10 mm l., meistens bräunlich, flaumig. Höhle mitteltief, etwas enge, eben, zart und hell berostet.

Schale glatt, nicht oder wenig geschmeidig, mattglänzend, grünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. oft weithin, fast ringsum theils dunkel, oft blutroth, theils heller roth überzogen, nicht oder nicht deutlich gestreift. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlichgelb, im Roth als helle Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

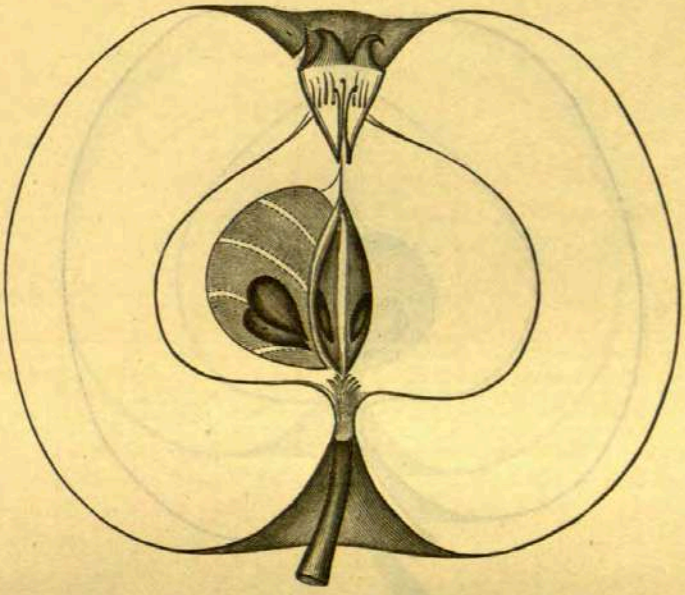
Kernhaus 41:34, rundlich zwiebelf. Kammern 11:17, an beiden Enden stumpf gespitzt, fast glattwandig, mässig geräumig, etwas, doch oft ungleich geöffnet. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 2, gross, vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle schmaler Kegel, etwa $^1/_2$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz verwachsen, flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, etwas abknackend, später markig, saftig, alantartig gewürzt, kaum vorherrschend weinig, etwa ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Goeschke-Proskau.

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



490. *Landsberger Reinette* (Ill. H.) fast 00††, Novemb. bis Febr.
Oberd. Anl. p. 191. — Illustr. Handb. IV, p. 131.

Gestalt 78:62—63, abgest. rundlich, mittelbauch., häufig etwas stielbauch, dann die Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften gleich oder etwas ungleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, grünlich und bräunlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 16 mm l., grün und hellbraun, locker behaart. Höhle tief, mittelweit, eben, zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. meistens etwas, doch nur leicht, nicht deutlich streifig geröthet. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, theils bräunlich und hell umflossen, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

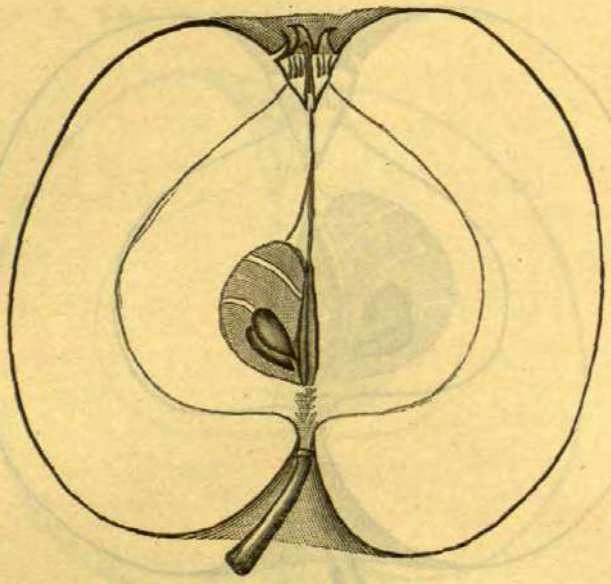
Kernhaus 44:31, zwielf. Kammern 12:20, stielw. spitz, kelchw. meistens abgerundet, zuweilen nur abgestumpft, selbst etwas zugespitzt, zerrissen, mässig geräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_3$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde etwas lockerer, in der Theilung dichter bewollt. Staubfäden meistens mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, recht saftig, mässig stark gewürzt, etwas vorherrschend, ziemlich mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hohm-Gelnhausen, Oberdieck-Jeinsen, Palandt-Hildesheim, Verein f. Pomologie-Meiningen, Driese-Gr. Camin, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

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



491. *Reinette von Bihorel* (Ill. H., E.-B.) 0††, Novemb. bis Anf. März.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 221. — Reinette de Bihorel (Leroy, Dict.).

Gestalt 67 : 58 — 61 (74 : 64 — 66, Illustr. Handb., E.-B.), abgestumpft länglichrund, nicht oder wenig stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, ziemlich weit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm l., braun, flaumig. Höhle ziemlich tief, etwas enge, eben, wenig berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grünlich, später gelb, sonnenw. etwas goldig, ziemlich weithin fast blutroth überzogen, nicht oder undeutlich gestreift. Punkte unscheinbar, nur im Roth als dunkelrothe Flecke deutlicher. Anflüge zimmtfarbigen Rostes namentlich um die Kelchwölbung nicht selten. Welkt nicht. Geruch merklich.

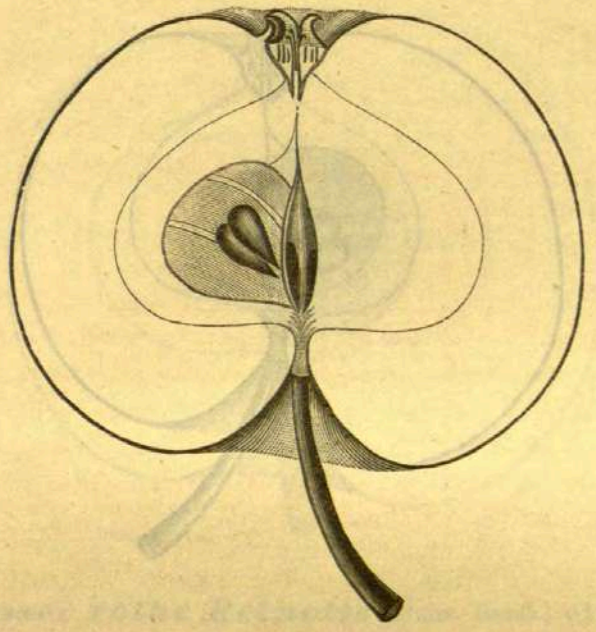
Kernhaus 41 : 38, lang zwiebelf. Kammern oft etwas tiefsitzend, 9 : 15, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, ziemlich klein, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., am Eintritte der Gefässbündel oft etwas ausgeschweift, $^1/_4$ zur Achsenh. Pistille fast mittellang verwachsen, am Grunde kaum flaumig, in der Theilung dicht bewollt. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblich, fein, abknackend, später ziemlich mürbe, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis-Metz, von Kolbe-Langwarden (Oldenburg).

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



492. *Blutrothe rheinische Reinette* (Ill. Handb.) 0††, Dec. bis April.

Diel, syst. V. Nr. 602. — Illustr. Handb. IV, p. 151.

Gestalt 65 : 50—51 (70 : 56—57, Illustr. Handb.), abgestumpft, rundlich, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchwölb. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, meist grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 28 mm l., röthlich braun, fast kahl. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, durch Punkte stellenweise fein rauh, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. oft weithin dunkel, fast blutig carmoisin überzogen, zuweilen schattenw. etwas streifig. Punkte zahlreich, mitteldick bis dick, selbst eckig, deutlich erhaben, hellbraun. Anflüge von Rost, auch Warzen finden sich zuweilen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

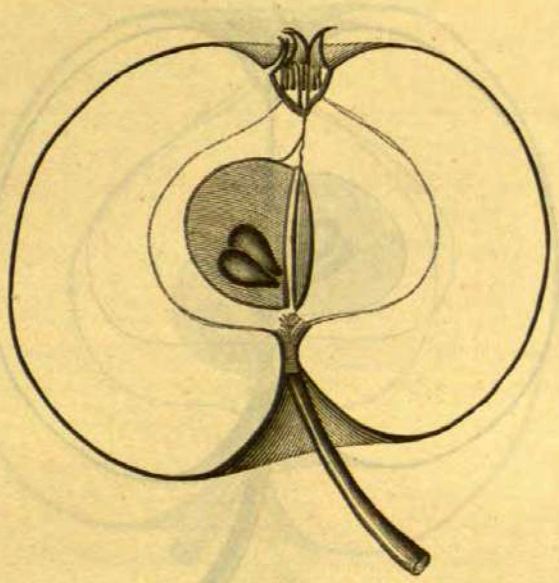
Kernhaus 41 : 28, breit zwiebelf. Kammern 13 : 16, stielw. sehr stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, wenig, oft fast nur stielw. offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, lang und scharf gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegel- bis etwas kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden meistens im äussern Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, abknackend, brüchig bis markig, ziemlich saftig, reinetteartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, genügend süss.

Die Frucht erhielt ich vom Dr. Schlegelmilch-Coburg, von Schiebler-Celle bezogen.

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



493. *Reinette Fournière* (Eng.) 00††, Januar bis Mai.

Leroy, Dict. — Thomas' Guide p. 121.

Gestalt 61:45—50 (62:53—54, Leroy), stark abgestumpft rundlich, fast flachrund, doch auch nicht selten etwas länglichrund, mittel oder sehr wenig stielbauch. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, meist bräunlich, bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mässig weit, fast eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis fast mitteldick, bis an 27 mm l., auch kürzer, braun, locker behaart. Höhle mässig tief, weit, eben, hellbraun berostet.

Schale glatt, nur stellenweise fein rauh, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. mehr oder weniger stark trübroth überzogen. Punkte mittelzahlreich, fein, grünlichbraun. Anflüge selbst Ueberzüge grünlichbraunen, ziemlich glatten, feinschuppigen Rostes kommen häufig vor, sind zuweilen unbedeutend, zuweilen fast so stark als bei den Grauen Reinetten. Welkt nicht oder wenig. Geruch sehr schwach.

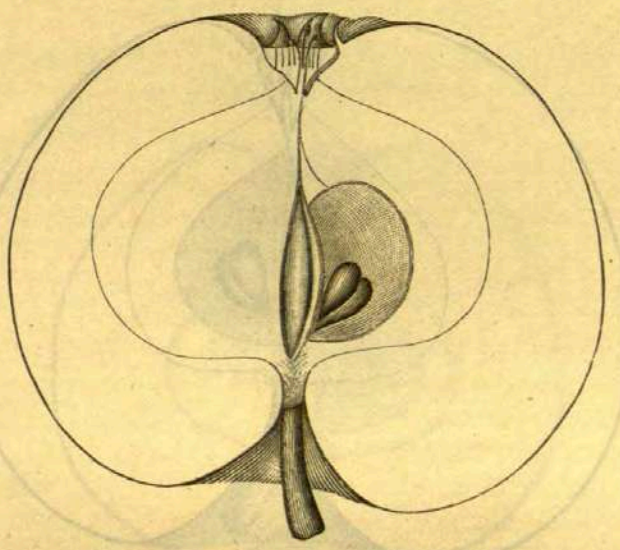
Kernhaus 33:26, zwiebelf. Kammern 12:17, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgestumpft oder abgestumpft zugespitzt, fast glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kurzer Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, erst fest, später markig, zuweilen etwas schwammig, genügend saftig, reinettenartig, nicht gerade stark gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, aber auch recht süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis-Metz als Reinette de Fournière, ferner von Hoesch-Düren.

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



494. *Elsasser rothe Reinette* (Illustr. Handb.) O††, Januar bis Juni.
Illustr. Handb. IV, p. 313. — Elsasser rothe Winter-Reinette (Diel XXVII, p. 92).

Gestalt 68:54—55 (63:50—52, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich, wenig stielb. Stielwölb. meistens wenig breiter als die Kelchw. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grünlich und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde oft etwas getrennt, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. etwas flach, mässig weit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm l., grünlich und bräunlich, behaart. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, meistens nur zart berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenwärts erst etwas trüb, später lebhafter roth überzogen und punktirt geröthet, undeutlich gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein, braun. Welkt nicht. Geruch fehlt.

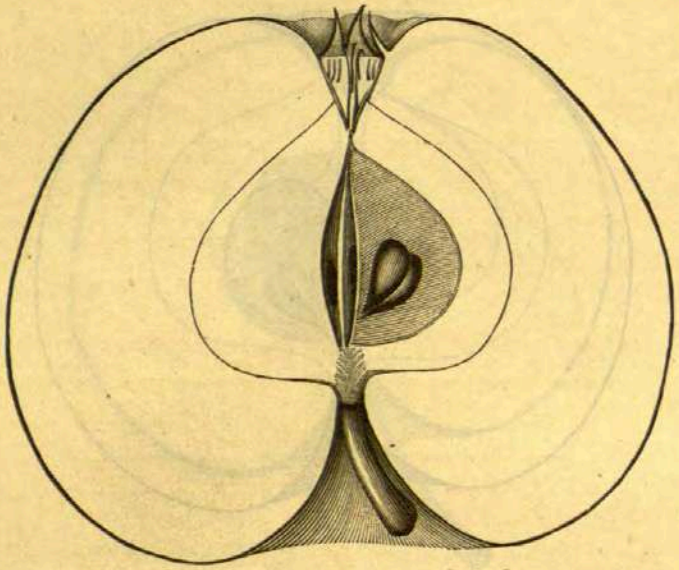
Kernhaus 45:32, zwiebelf. Kammern 10:18, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. meistens abgerundet, selten abgestumpft, oder etwas zugespitzt, glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, lang eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kurz kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung schwach behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblich oder grüngelblich weiss, fein, ziemlich fest, saftig, gewürzt, wenig vorherschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck, von Kolbe-Langwarden (Oldenburg).

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



495. *Büttner's Reinette* (Illustr. Handb.) 0††, Ende Januar bis Juni.

Illustr. Handb. VIII, p. 145. Wahrscheinlich = Büttner's schwärzlich schillernde Gold-Reinette (Diel, syst. V. Nr. 605).

Gestalt 74 : 60—62, abgestumpft rundlich bis flach kegelf., etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften häufig nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, meist braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, ziemlich enge, zwischen einzeln, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick bis dick, an 16 mm l., auch kürzer, meist braun, flaumig. Höhle tief, mittelweit, eben, berostet.

Schale glatt, beduftet, etwas geschmeidig, mattglänzend, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw dunkel, fast blutroth, oft etwas schwärzlich schimmernd überzogen, schattenw. oft weithin etwas heller, mehr carmoisin geröthet und undeutlich hell blutroth gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, recht fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 36 : 32, zwiebelförmig. Kammern 11 : 22, stielwärts etwas stumpfer, kelchw. schärfer zugespitzt, glattwandig, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, klein, länglich eiförmig, meistens scharf gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., bis nahe zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fein, fest, später etwas mürbe, doch oft auch zähe, ziemlich saftig, etwas gewürzt, meistens etwas vorherrschend weinig, doch auch genügend süss.

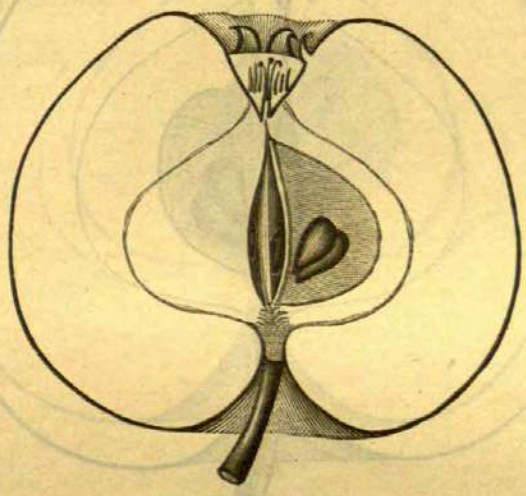
Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim.

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

3. Gruppe.

Früchte meistens wenig breiter als hoch, stielbauchig, abgestumpft kegelförmig bis eiförmig.

a. Kelch offen bis halb offen.



496. *Marmorirter Sommer-Pepping* (Illustr. Handb.) fast 00††, Ende September bis November.

Diel II, p. 89. — Illustr. Handb. I, p. 139 — Pépin marbré d'été (Verger par Mas V, p. 49). — Thomas' Guide p. 139.

Gestalt 58:48 (70:58—62, Illustr. Handb.), abgest. rundlich kegelf., stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch offen, gross, meist grün, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen ziemlich starken, doch flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel meistens holzig, kaum mitteldick, an 14 mm l., meistens bräunlich, fast kahl. Höhle mässig tief, ziemlich weit, eben, zart berostet.

Schale fein, glatt, geschmeidig, fast fettig, mattglänzend, hellgrün, später gelblichgrün, sonnenwärts trübroth überzogen, schattenwärts leichter, mehr fein punktirt geröthet und marmorirt, nicht sehr auffällig dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, hellbraun. Welkt nicht. Geruch fehlt.

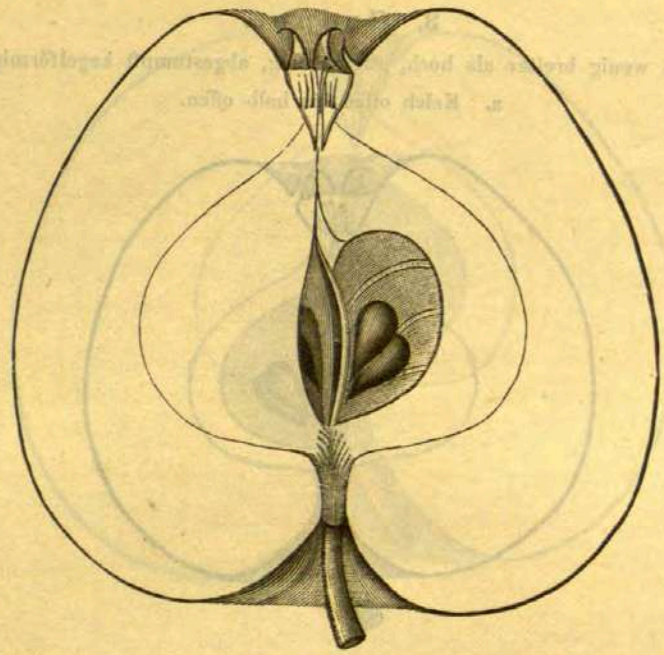
Kernhaus 33 : 26, zwiebelförmig. Kammern 10:18, stielwärts stumpf, kelchwärts scharf gespitzt, selten etwas abgestumpft, glattwandig, geräumig, mässig weit offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, ziemlich gross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle breiter Kegel bis nahe zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung meistens locker, selten dicht behaart. Staubfäden etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, ziemlich mürbe, saftig, etwas gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch nicht scharf weinig, mässig süss.

Die Früchte bekam ich von Palandt-Hildesheim.

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



497. *Superintendentenapfel* (Ill. H.) 00††, Anf. Nov. bis Anf. März.

Diel VI, p. 239. — Illustr. Handb. IV, p. 479.

Gestalt 75:67—68 (74:73—75, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich kegelförmig, etwas stielbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch halb offen, meist grün, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, etwas enge, zwischen sehr merklichen, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 13 mm l., grünlich und braun, etwas flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, zuweilen mit Fleischwulst, grünlich braun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später hellgelb sonnenw. etwas goldiger, meistens nicht weithin ziemlich leicht geröthet, nicht oder unmerklich streifig. Punkte ziemlich sparsam, fein, hellbraun oder nur Dupfen. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch stark.

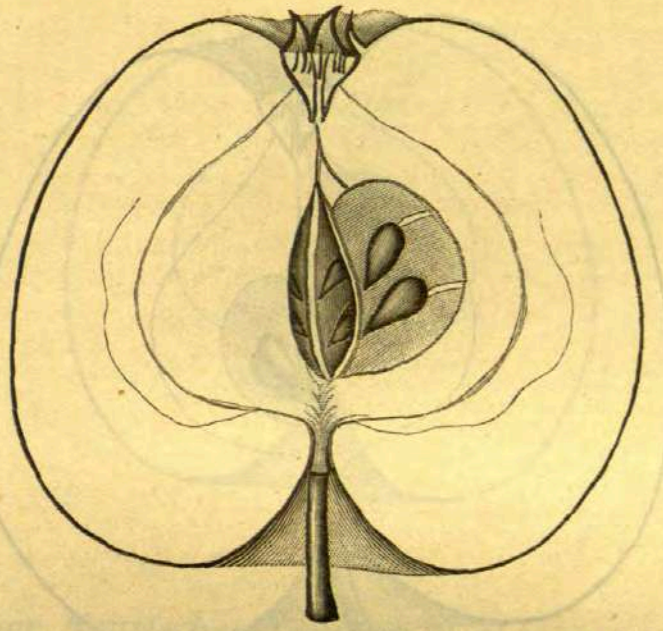
Kernhaus 44:39, eizwiebelf. Kammern 11:21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, etwas, oft ungleichmässig geöffnet. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, lang und fein gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel-, oft etwas kegeltrichterförmig, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich, fein, erst etwas fest, später markig, saftig, angenehm reinettenartig und etwas quittenartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz, Landes-Baumschule-Braunschweig, Kuhn-Dresden.

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



498. *Multhaupt's Reinette* (Ill. H.) fast 00††, Novemb. bis Anf. März.

Illustr. Handb. I, p. 141. — Multhaupt's Carmin-Reinette (Diel XX, p. 150). — Reinette Multhaupt (Leroy, Dict.).

Gestalt 72 : 62—63, oft etwas kleiner (69 : 58—60, Illustr. Hand.), abgestumpft eiförmig, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, meistens schwach und kurzfaltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 17 mm l., meistens bräunlich, flaumig. Höhle mitteltief, mittellweit, eben, grünlichbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. dunkel carmoisin, schattenw. oft weithin heller, mehr punktirt geröthet, wenig auffallend gestreift und geflammt. Punkte sonnenw. zahlreich, fein, als gelbliche Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch schwach.

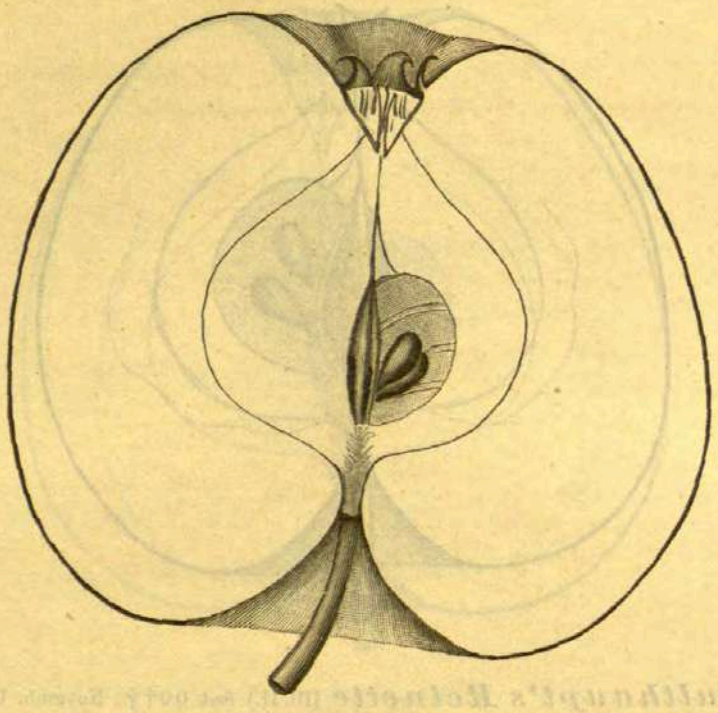
Kernhaus 47 : 38, zwiebelf., oft mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 12 : 22, stielw. spitz, kelchw. etwas, oft ziemlich stark abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, meistens ziemlich weit offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, gut mittelgross, meist vollkommen, eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden meistens im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, saftig, angenehm reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, etwas vorherrschend, mild weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Palandt-Hildesheim, Oberdieck-Jeinsen, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck.

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



499. *Reinette von Doué* (Illustr. Handb.) 0††, Ende Novemb. bis März.

Illustr. Handb. VIII, p. 141. — Reinette de Doué (Leroy, Dict.).

Gestalt 80:67—70 (95:68—71, Leroy), in Braunschweig meistens weit kleiner, oft nur (61:50—52), abgest. kegelf., stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, grün und braun, fein wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief und weit, zwischen flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 22 mm l., braun, fast kahl. Höhle ziemlich tief und weit, meistens eben, hellbräunlich berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, etwas glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. meistens nicht weithin bräunlich geröthet, nicht oder nur undeutlich gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

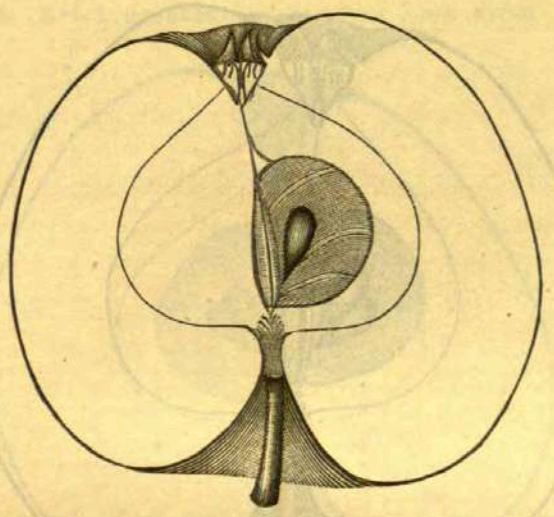
Kernhaus 37:39, breit eiförmig. Kammern 9:17, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, meistens wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, flaumig. Staubfäden meistens mittelständ.

Fleisch grüngelblich weiss, fein, ziemlich mürbe, saftig, etwas gewürzt, fein weinig, vorherrschend süss.

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

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



500. Rother Kentischer Pepping (Ill. H.) 00††, Ende Dec. bis März.

Diel XIII, p. 121. — Ill. H. IV, p. 319. — Kentish Pippin (Lindley-Hogg-Downing).

Gestalt 61:50—53 (66:56—58, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich eiförmig, wenig stielbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch halb offen bis offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen unbedeutenden und kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, bis an 15 mm l., braun, behaart. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, meistens nur wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. meistens nur sanft, etwas durchscheinend geröthet, geflammt und undeutlich gestreift. Punkte mässig häufig, braun, oft grün umflossen. Welkt nicht oder wenig. Geruch sehr schwach.

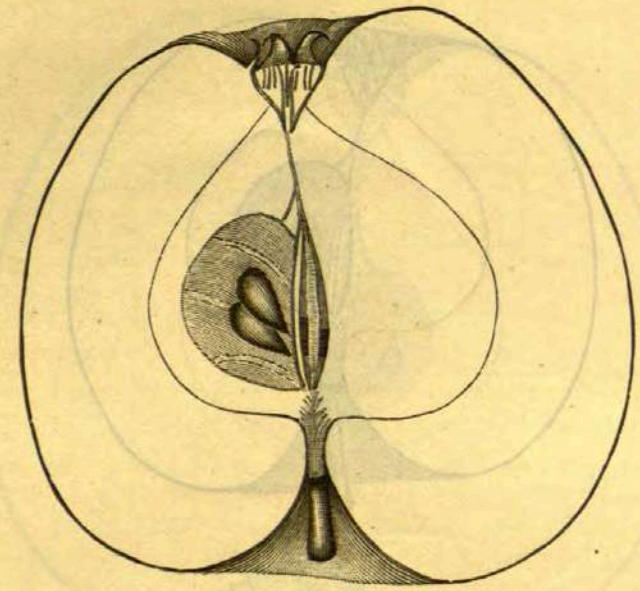
Kernhaus 34:28, zwiebelf. Kammern 11:17, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, etwas flach, meistens geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, mässig gross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kleiner Kegel, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich oder grüngelblichweiss, fein, ziemlich fest, recht saftig, gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, etwas weniger süss.

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

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



501. *Schöner von Huy* (Eng.) fast 00††, Decemb. bis Ende März.

Belle et bonne de Huy (Thomas' Guide p. 125).

Gestalt 71:60—65, abgestumpft rundlich kegelf., stielbauch. Hälften wenig ungleich.

Kelch halb offen bis offen, grünlich und bräunlich, bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, zwischen flachen, nicht deutlich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm l., grünlich und braun, etwas behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, grünlichbraun berostet.

Schale glatt, zuweilen stellenweise fein rauh, etwas glänzend, grünlichgelb, später lebhaft gelb bis fast goldgelb, sonnenw. goldiger, fein punktirt, leicht geröthet, mit einzelnen dunkler carmoisinrothen Streifen. Punkte mässig häufig, fein, theils braun, theils nur Dupfen. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 40:35, zwiebelf. Kammern 13:19, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, scharf gespitzt, braun.

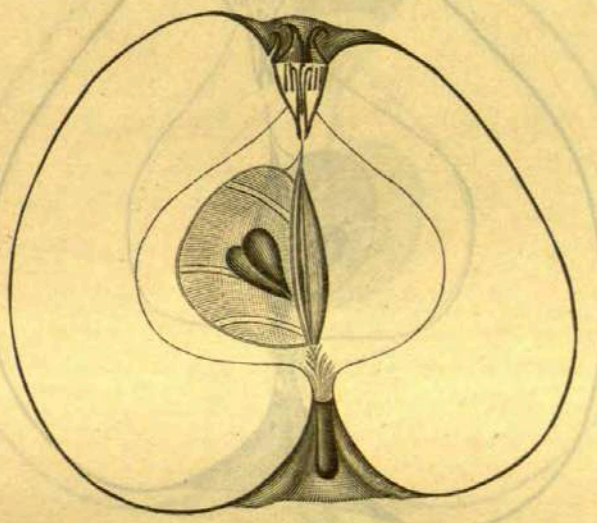
Kelchhöhle kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, später mürbe, saftig, schwach, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, etwas süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis-Metz.

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

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



502. *Rivièreapfel* (Illustr. Handb.) fast 00††, Novemb. bis Februar.
Illustr. Handb. IV, p. 157. — Reinette de la Rochelle (Leroy, Dict.).

Gestalt 63 : 52—57 (65 : 53—57, Illustr. Handb.), abgestumpft kegelförmig, stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist grünlich, flaumig. Blättchen schmal, doch am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, etwas enge, zwischen rippenartigen, flach, doch meistens deutlich über die Frucht laufenden Falten. Querschn. etwas flachkantig.

Stiel holzig, dünn, etwa 8 mm l., meist braun, etwas flaumig. Höhle tief, ziemlich enge, schwach faltig, berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, grünlich, später hellledergelb, sonnenw. dunkelcarmoisin überzogen und punktirt geröthet, dunkler, etwas lang, doch oft wenig auffallend gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Es finden sich nicht häufig Anflüge grünbraunen Rostes. Welkt nicht. Geruch fehlt.

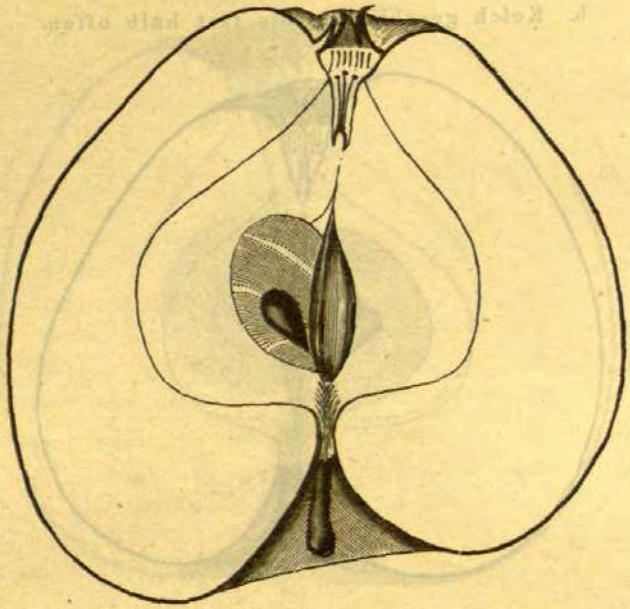
Kernhaus 35 : 29, eizwiebel- bis zwiebelf. Kammern 12 : 21, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle schmal kegelf., bis an $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung wollig. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, markig bis mürbe, mässig saftig, reinettenartig oder etwas alantartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte bekam ich von Hoesch-Düren.

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



503. Bäumchen's Apfel (Eng.) fast 00††, Anfang Decemb. bis Ende Febr.
Vereinsblatt des Deutsch. Pom.-V. 1887, p. 60.

Gestalt 70:60—65, oft schmaler (56:55—57), wenig abgestumpft kegelf. bis länglich eiförmig, stielbauch. Hälften oft ungleich.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, grün und braun, schwach flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. etwas flach und enge, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschnitt meistens fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm l. oder etwas länger, bräunlich, etwas flaumig. Höhle tief, meistens auch weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, hellgrün, später grünlichgelb, selbst gelb, sonnenw. lebhaft roth überzogen, schattenw. sparsam, doch deutlich gestreift. Punkte sehr vereinzelt, fein, wenig bemerkbar. Welkt nicht. Geruch schwach.

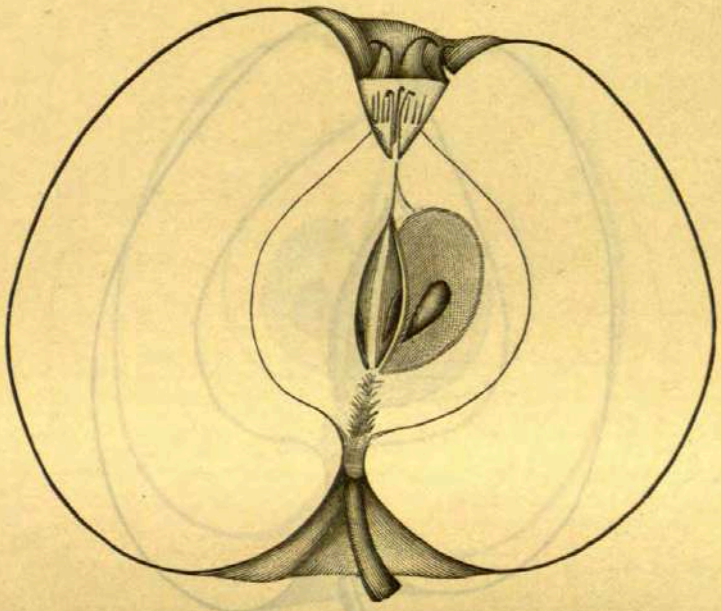
Kernhaus 39:37, zwiebelf., kelchw. lang zugespitzt. Kammern 10:17, stielw. spitz, kelchw. breiter, abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, meistens nur schmal geöffnet. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichterf. mit langer Röhre, $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung stark behaart oder bewollt. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, erst ziemlich fest, später ziemlich mürbe, saftig, etwas gewürzt, vorherrschend, doch mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



504. *Voss' Reinette* (Illustr. Handb.) 0††, December bis März.

Illustr. Handb. VIII, p. 131.

Gestalt 80:61—65, oft kleiner, namentlich schmaler (65:54—58, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich bis länglich eiförmig, stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist braun, kurzwollig Blättchen mittelbreit, am Grunde getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen ziemlich starken, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., auch etwas länger, grün und braun, flaumig. Höhle mitteltief, weit, eben, doch nicht selten mit Fleischwulst, meistens nur grün, wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, matt glänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. pfirsichroth überzogen. Punkte sehr sparsam und fein, wenig bemerklich. Welkt nicht. Geruch schwach.

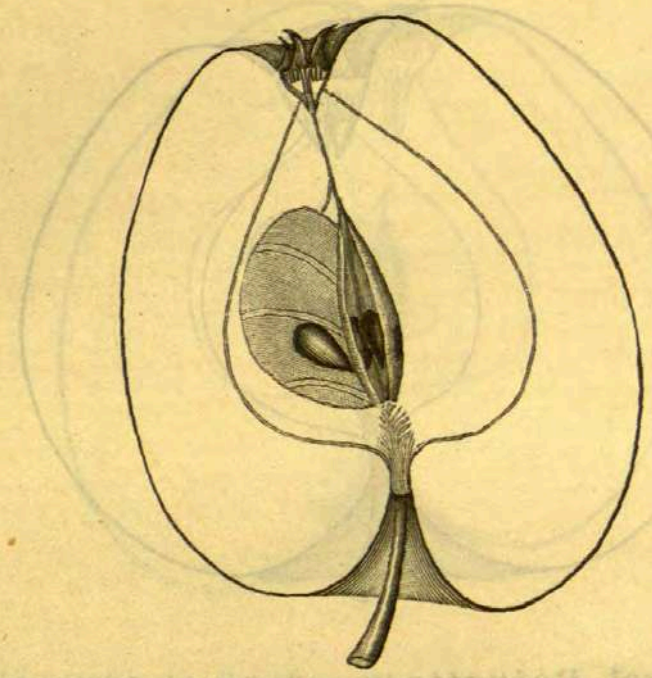
Kernhaus 31:35, eiförmig. Kammern 9:19, stielw. spitz, kelchw. bald stark, bald nur kurz abgerundet, glattwandig, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1, lang eiförmig, fast immer unvollkommen.

Kelchhöle kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung schwach flaumig. Staubfäden wenig unter mittelständ.

Fleisch gelblich bis grüngelblichweiss, fein, abknackend, recht saftig, mässig stark gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig, angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Adam-Oberdieck.

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



505. Der Leckerbissen (Illustr. Handb.) fast 00†, December bis April.

Diel XXIII, p. 105. — Illustr. Handb. IV, p. 159. — Leckerbeetje (Knoop). — Friandise (Leroy, Dict. — Le Verger par Mas IV, p. 115).

Gestalt 59 : 64—69 (57 : 70—76, Illustr. Handb. — 54 : 57—60, Leroy), wenig abgestumpft, lang eiförmig bis eiwalzenf., stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, etwas klein, grün und braun, wollig. Blättchen schmal, am Grunde sich kaum berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. etwas flach, mässig weit, eben oder schwach faltig. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, 20 mm l., auch kürzer, braun, locker behaart. Höhle meistens kaum mitteltief, enge, eben, berostet.

Schale theils glatt und etwas glänzend, theils fein rauh, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. dunkel, fast blutroth, schattenw. oft ringum heller, mehr carmoisinroth überzogen, nicht oder undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, hellgelblichbraun. Fast immer deckt zimmtfarbiger Rost, meistens als weitmaschiges Netz, einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt leicht etwas. Geruch recht schwach.

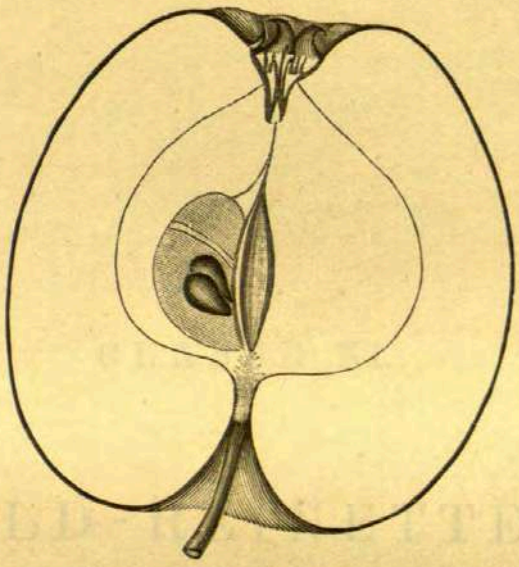
Kernhaus 35 : 41, eiförmig bis lang zwiebeleiförmig. Kammern 11 : 23, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, seltener zugespitzt, fast glattwandig, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, gross, vollkommen, eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle klein, kegel-, selten kegeltrichterf., ⅓ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fein, fest, später markig, saftig, nicht stark, fast etwas zimmtartig gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, ebenso als Friandise von Kuhn-Dresden.

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



506. *Purpurrother Cousinot* (Illustr. Handb.) ††, December bis Juni.

Illustr. Handb. IV, p. 243. — Purpurrother Winter-Cousinot (Diel XXVI, p. 30). — Cousinotte rouge-pourpre (Le Verger par Mas IV, p. 133). — Cousinotte rouge d'hiver (Leroy, Dict.).

Gestalt 58:58, oft auch flacher gebaut, abgestumpft länglich bis rundlich eiförmig, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün und bräunlich, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen unbedeutenden Falten. Querschnitt meistens rund.

Stiel holzig, dünn, an 17 mm l., grün und braun, wenig behaart. Höhle tief, fast mittelweit, eben, wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. dunkel, schattenw. oft weithin, selbst ringsum heller carmoisinroth überzogen, meistens auch deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlichgelb. Welkt nicht. Geruch schwach.

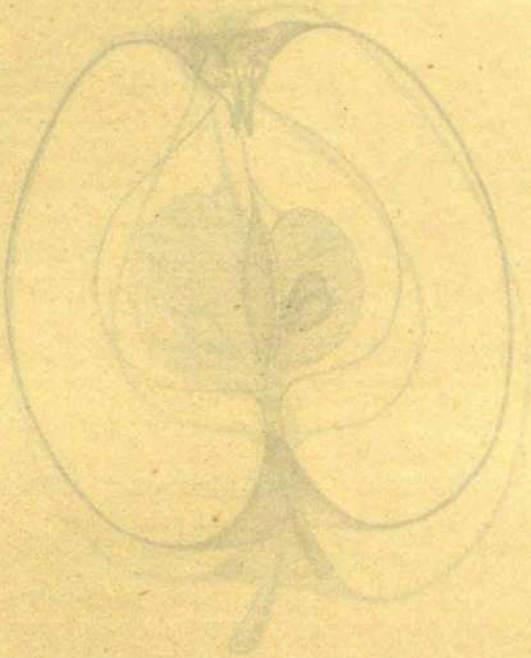
Kernhaus 35:35, länglich zwiebelf. Kammern 9:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, ziemlich glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., etwa ½ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung weiss flaumig bis stark wollig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch gelblichweiss, zuweilen etwas geröthet, fein, fest, später markig, saftig, wenig gewürzt, vorherrschend weinig, mässig süss, doch werden die Früchte in warmen Lagen merklicher gewürzt und süsser.

Die Früchte erhielt ich von Junker-Lich (Hessen), Verein für Pomologie-Meiningen, Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Goethe-Geisenheim, Landes-Baumschule-Braunschweig.

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



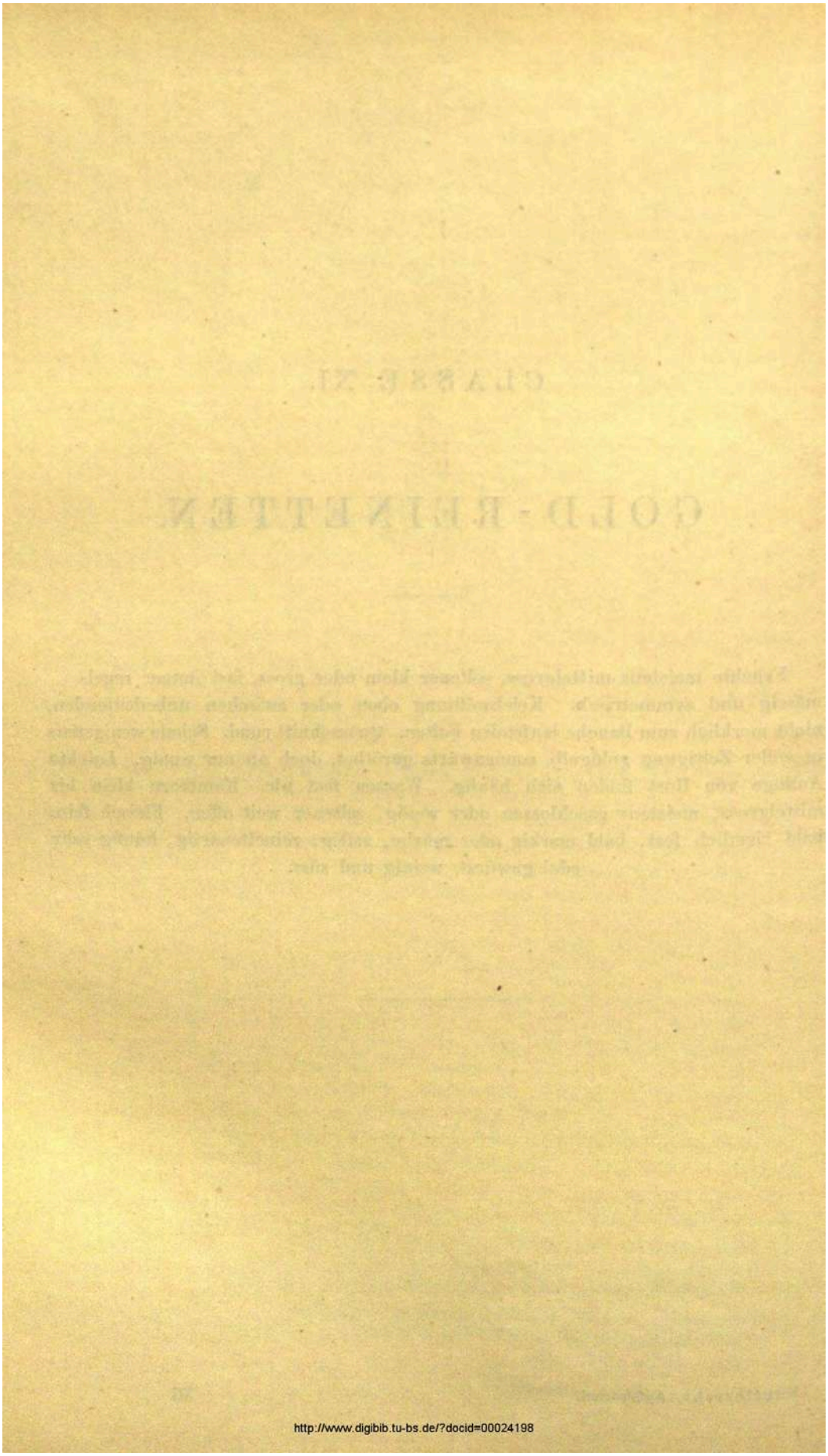
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE XI.

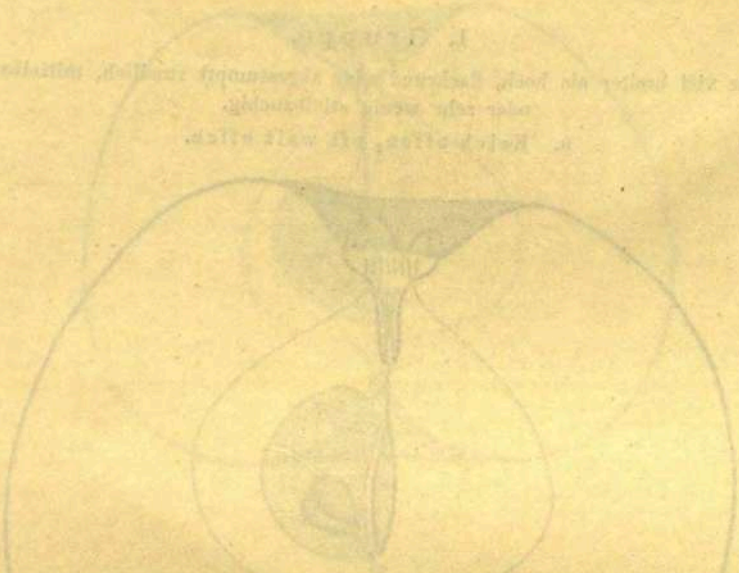
GOLD-REINETTEN.

Früchte meistens mittelgross, seltener klein oder gross, fast immer regelmässig und symmetrisch. Kelchwölbung eben oder zwischen unbedeutenden, nicht merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund. Schale wenigstens in voller Zeitigung goldgelb, sonnenwärts geröthet, doch oft nur wenig. Leichte Anflüge von Rost finden sich häufig. Warzen fast nie. Kammern klein bis mittelgross, meistens geschlossen oder wenig, seltener weit offen. Fleisch fein, bald ziemlich fest, bald markig oder mürbe, saftig, reinettenartig, häufig sehr edel gewürzt, weinig und süss.

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



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



1. Ordnung.

Gestreifte Gold-Reinetten.

Die Schale ist sonnenwärts, doch oft nur unbedeutend und punktirt geröthet, deutlich, doch selten sehr auffallend gestreift.

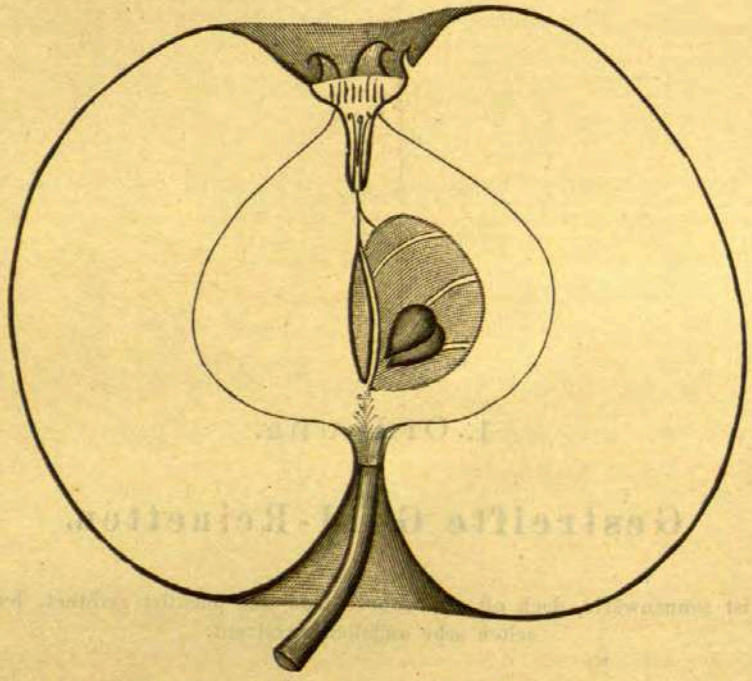
---

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

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund oder abgestumpft rundlich, mittelbauchig oder sehr wenig stielbauchig.

a. Kelch offen, oft weit offen.



507. Gold-Reinette von Peasgood (Eng.) fast 00!††, Nov. bis Anf. Febr.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom. V. 1882, p. 39. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 203. — Peasgood's Nonsuch (Hogg). — Sanspareille de Peasgood (Thomas' Guide, 1. Suppl.).

Gestalt 85:66—70, abgestumpft rundlich, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch weit offen, gross, gelblich und bräunlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde getrennt, ziemlich kurz, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, eben oder unbedeutend faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 25 mm l., braun, stark flaumig. Höhle tief, weit, eben, schwach bräunlichgrün berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später lebhaft gelb bis goldgelb mit leichtem, grünlichem Anfluge, sonnenw. leicht geröthet, deutlich und lebhaft lackroth, breit und kurz gestreift. Punkte sparsam, fein bis dick, selbst eckig, braun. Welkt nicht. Geruch merklich.

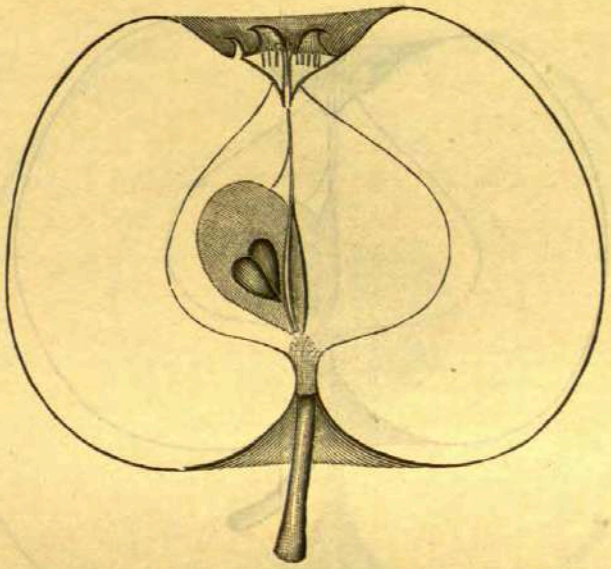
Kernhaus 42:37, zwiebelförmig. Kammern 12:21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, kaum mittelgross, vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, braun, weiss anlaufend.

Kelchhöhle trichterförmig mit ziemlich flacher Mündung, gut $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis fast lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung bewollt. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, recht saftig, fein gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

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

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



508. Bödiker's Gold-Reinette (Ill. H.) 00!††, Nov. bis Anf. Febr.
Ill. H. IV, p. 165. — Reinette dorée de Boediker (Thomas' Guide p. 123).

Gestalt 70:52—53 (65:49—51, Illustr. Handb.), stark abgest. flachrund kegelf., etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch weit offen, gross, meist grün, locker behaart. Blättchen breit, am Grunde getrennt, kurz, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, weit, ausgeschweift, meistens eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 18 mm l., auch kürzer, grünlich und braun, locker behaart. Höhle mässig bis mitteltief, ziemlich weit, eben, bronzig oft weithin berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später lebhaft gelb bis goldgelb, sonnenw. goldiger, meistens nur fein punktirt, carmoisin geröthet, reichlich und dunkler, oft weithin gestreift. Punkte sparsam, fein bis mitteldick, selbst etwas eckig. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch schwach.

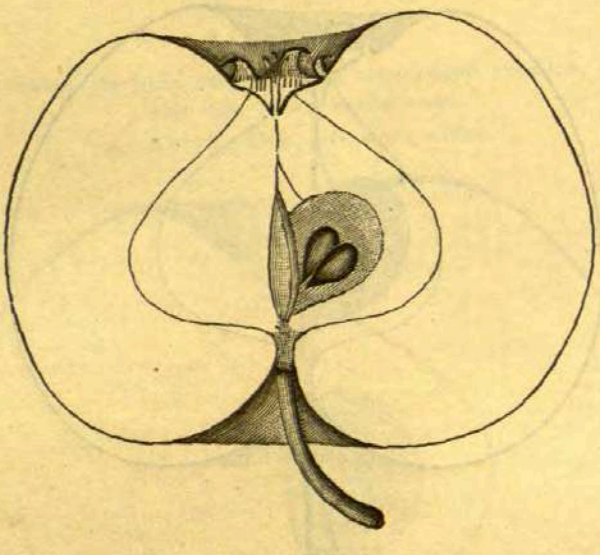
Kernhaus 33:33, breit ei- bis eizwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. meistens nur flach abgerundet, glattwandig, wenig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun, weiss anlaufend.

Kelchhöhle trichterf. mit sehr flacher Mündung, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde etwas lockerer, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, angenehm reinettenartig, fast etwas zimmtartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Oberdieck-Jeinsen, Dr. Schlegelmilch-Coburg.

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



509. *Hohm's Reinette* (Eng.) 00††, Ende November bis Februar.

Vereinsblatt f. d. Deutsch. Pomol. V. 1886, p. 1.

Gestalt 67 : 47 — 49, flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch weit offen, gross, grünlich und bräunlich, langwollig. Blättchen breit, am Grunde getrennt, ziemlich kurz, wenig nach innen geneigt, nach aussen gebogen, oft verstümmelt. Einsenk. mässig tief, weit, eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, an 20 mm l., röthlichbraun, fast kahl. Höhle kaum mitteltief, weit, eben, grünlich, zart berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später lebhaft gelb bis goldgelb, sonnenw. goldiger, sanft röthlich angeflogen, häufig nicht oder kaum merklich gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein, braun. Leichte Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch sehr merklich, fast stark.

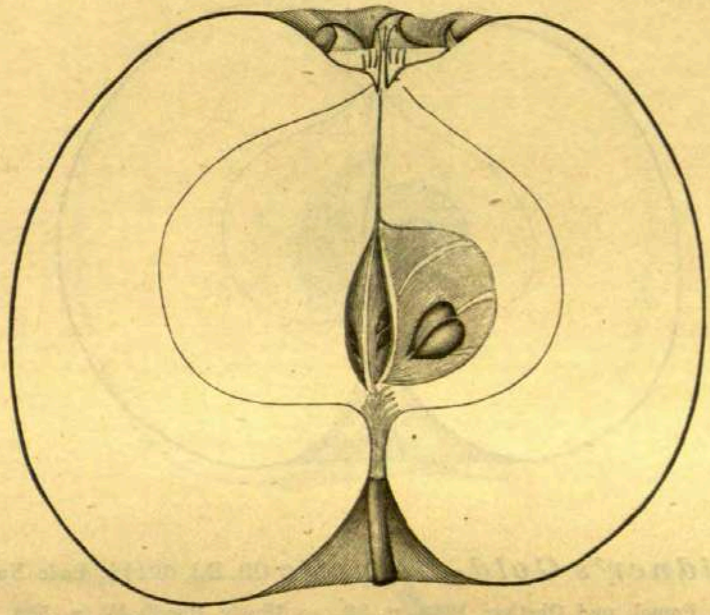
Kernhaus 35 : 26, zwiebelf. Kammern 10 : 13, stielw. spitz, kelchw. breiter, flach abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. mässig breit. Kerne meistens zu 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun, wenig weiss anlaufend.

Kelchhöhle kurzer Trichter mit flacher Mündung, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang bis mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, sehr fein, abknackend, saftig, etwas citronatartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich vom Züchter dieser Sorte, Hohm-Gelnhausen.

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



510. Logens (Eng.) 00††, December bis Februar.

Pomol. Mon.-Hefte 1884, p. 36.

Gestalt 81:66—68, stark abgestumpft rundlich, nicht oder wenig stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch weit offen, gross, meist grüngelblich, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde getrennt, ziemlich lang, nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, weit, zwischen flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm l., bräunlich, schwach flaumig. Höhle ziemlich tief und weit, eben, schwach berostet.

Schale glatt, grünlichgelb, später gelb bis hellgoldgelb, sonnenw. leicht punktirt geröthet, meistens mit einigen dunklen rothen Streifen. Punkte sparsam, fein, hellbraun. Welkt nicht. Geruch fehlt.

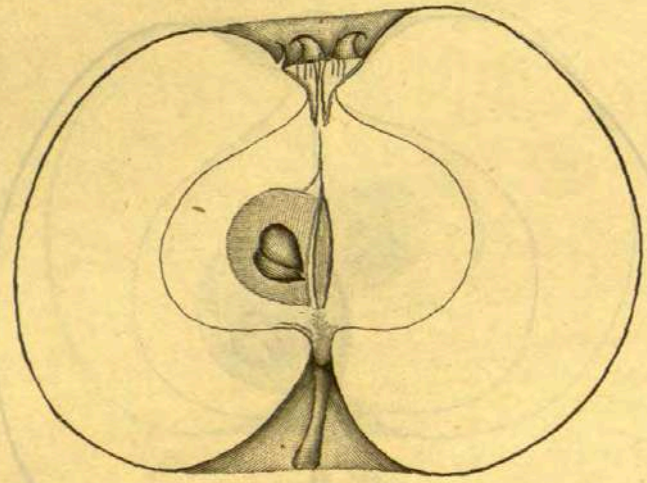
Kernhaus 47:38, zwiebelf. Kammern 11:19, halbmondförmig, kelchw. oft etwas stärker abgestumpft zugespitzt, etwas zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun, etwas weisslich anlaufend.

Kelchhöhle kurzer, breiter Trichter mit flacher Mündung, $^1/_4$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang bis lang verwachsen, vom Grunde an locker, in der Theilung dichter, fast filzig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, genügend saftig, nicht stark, doch merklich reinettenartig gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Loisel-Ortgies.

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



511. *Weidner's Gold-Reinette* (Ill. H.), 00!††, Ende Nov. bis März.

Monatsschr. f. Pomol. und Obstbau 1860, p. 33. — Illustr. Handb. IV, p. 509. — Reinette Weidner (Leroy, Dict.).

Gestalt 72:51—54, flachrund bis stark abgestumpft rundlich, ziemlich mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch weit offen, ziemlich gross, meist grün, locker behaart. Blättchen breit, am Grunde getrennt, mittellang, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, weit, eben oder wenig faltig. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 13 mm l., auch kürzer, meist bräunlich, locker behaart. Höhle mitteltief, weit, eben, selten mit Fleischwulst, zart berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. meistens nur leicht carmoisinroth angeflogen, nicht stark, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, braun, im Roth oft reichlicher und als helle Dupfen erscheinend. Feine Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch schwach.

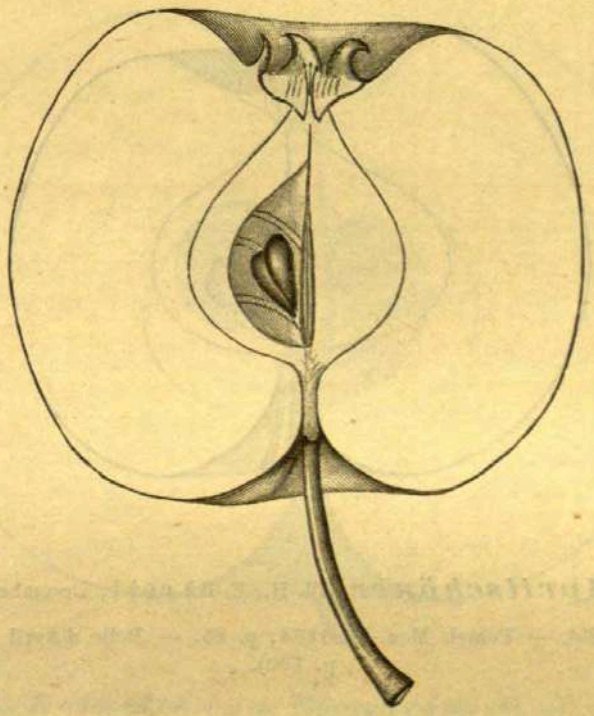
Kernhaus 36:26, zwiebelf. Kammern 10:13, an beiden Enden stumpf gespitzt, oder kelchw. etwas stärker abgestumpft, glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal oder fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, breit eiförmig, kurz gespitzt, braun, weiss anlaufend.

Kelchhöhle trichterf., $^1/_2$ zur Achsenh., oft kürzer. Pistille lang verwachsen, kahl oder in der Theilung wenig behaart. Staubfäden im äussern Drittel oder Viertel.

Fleisch hellgelblich, fein, abknackend bis mürbe, saftreich, edel, etwas citronatartig gewürzt, wenig vorherrschend, sehr angenehm weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich vom Erzieher Weidner-Gerasmühle bei Nürnberg, Palandt-Hildesheim, Endres-Salzburg, Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

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



512. *Romer'sche Kikker* (Eng.) 00††, Anf. December bis März.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1888, p. 5.

Gestalt 66:53—56, stark abgestumpft rundlich, mittelbauchig. Hälften ziemlich gleich.

Kelch weit offen, gross, meist grün, kahl. Blättchen breit, am Grunde getrennt, gut mittellang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, recht weit, ausgeschweift, eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 30 mm l., hellröthlichbraun, kahl. Höhle flach, mässig weit, eben, doch nicht selten mit einem Fleischwulste, etwas hellgrünlichbraun berostet.

Schale fast glatt, matt glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgoldgelb, sonnenw. lebhafter goldgelb, ziemlich leicht punktirt geröthet, oft, doch nur undeutlich gestreift. Punkte mittel zahlreich, etwas dick, selbst eckig, braun. Leichte Anflüge und Figuren bräunlichen Rostes sind nicht selten. Die Frucht welkt wenig. Geruch fehlt.

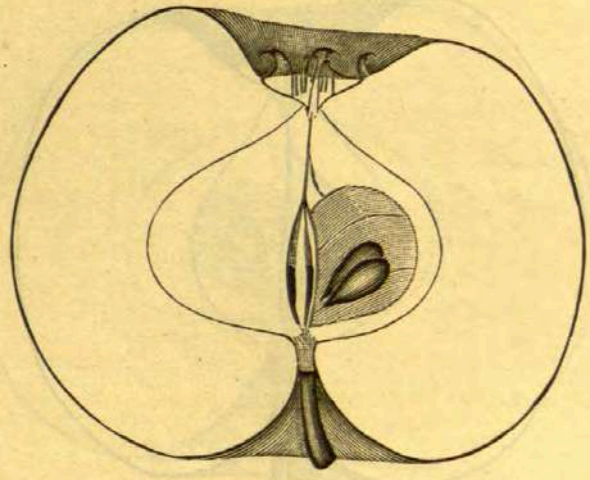
Kernhaus 26:30, eiförmig. Kammern 9:23, stielw. spitz, kelchw. noch schärfer zugespitzt, fein zerrissen, mittel geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal, nur angedeutet. Kerne zu 2 bis 3, klein, sehr lang eiförmig, lang gespitzt, braun, meistens nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle sehr kurzer Trichter mit flacher Mündung, etwa ½ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung etwas stärker behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, ziemlich saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, wenig vorherrschend, mild weinig, fast ebenso süss.

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

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



513. *Aprilschöner* (Ill. H., E.-B.) 00††, December bis April.

Ill. Handb., Erg.-Bd. — Pomol. Mon.-H. 1884, p. 65. — Belle d'Avril (Thomas' Guide, p. 130).

Gestalt 67 : 49 — 52 (85 : 62 — 64, Ill. H., E.-B.), stark abgestumpft rundlich bis flachrund, mittelbauchig. Hälften ziemlich gleich.

Kelch weit offen, gross, grünlich und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde getrennt, lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, weit, oft etwas ausgeschweift, eben oder sehr wenig faltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., braun, locker behaart. Höhle mitteltief, weit, eben, zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später hellgoldgelb, sonnenw. leicht braunröthlich angeflogen, nicht sehr auffällig dunkler gestreift und geflammt. Punkte mässig zahlreich, fein, braun. Anflug von Rost selten. Welkt nicht. Geruch fehlt.

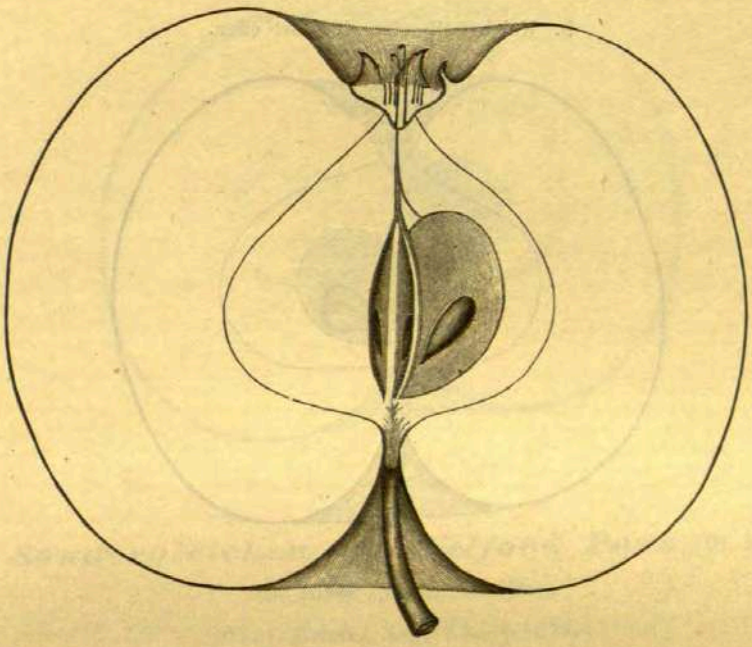
Kernhaus 34 : 27, zwiebelf. Kammern 12 : 17, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, zieml. flach, etwas offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gut mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, stark weiss anlaufend, oft zum Theil unvollkommen.

Kelchhöhle trichterförmig mit flacher Mündung und kurzer Röhre, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, saftreich, sanft, doch angenehm gewürzt, weinig, etwa ebenso süss.

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

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



514. Gold-Reinette von Blenheim (Ill. Hdb.) 00††, December bis April.

Illustr. Handb. I, p. 515. — Blenheim Pippin (Hogg-Downing). — Pomme de Blenheim (Leroy, Dict.).

Gestalt 85:66 — 68, flachrund bis stark abgestumpft rundlich, mittelbauchig. Hälften gleich.

Kelch weit offen, gross, meist grünlich, schwach wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde weit getrennt, mässig lang, aufrecht, mit nach aussen geneigter Spitze. Einsenk. meistens ziemlich tief und weit, eben oder sehr schwach faltig. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 17 mm l., auch kürzer, bräunlich, wenig flaumig. Höhle ziemlich tief und weit, eben, berostet.

Schale ziemlich glatt, glänzend, grünlichgelb, später hellgoldgelb, sonnenw. meistens nur leicht geröthet, sparsam, nicht sehr auffällig dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Anflüge von Rost nicht häufig, fein. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 38:36, eizwiebelf. bis länglich zwiebelf. Kammern 10:21, oft kürzer, auch etwas breiter, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, meistens glattwandig, ziemlich geräumig, meistens offen. Achsenh. mässig weit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, langeiförmig, lang gespitzt, braun, weiss anlaufend, oft nicht ganz vollkommen.

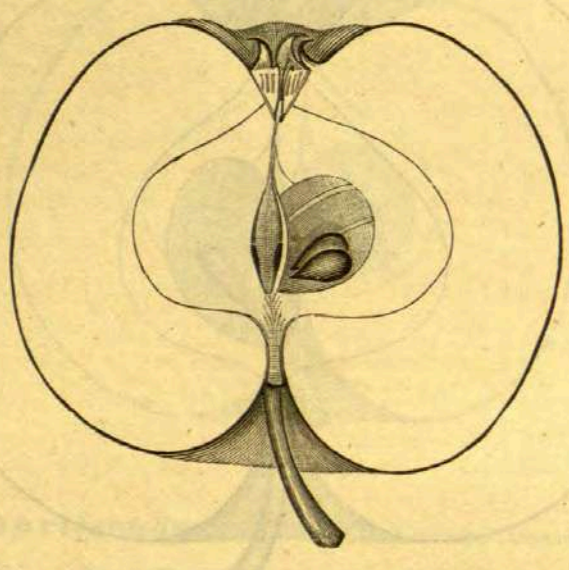
Kelchhöhle kurzer Trichter mit flacher Mündung, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, kaum in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, später mürbe, saftig, gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, nicht viel weniger süss, zuweilen mit leichtem, herbem Anfluge.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht und Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck, Dr. Lucas-Reutlingen.

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

b. Kelch halb offen bis fast offen.



515. Cox's Orangen-Reinette (Ill. Hdb.) fast 00!††, Anf. December bis März.

Illustr. Handb. VIII, p. 165. — Cox's Orange Pippin (Annal. de Pomol. VII, p. 11, Downing). — P. Orange de Cox (Leroy, Dict.).

Gestalt 65 : 51 — 52 (71 : 55 — 56, Ill. H.), stark abgest. rundlich, zuweilen flachr. und kegelf., nicht oder wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, mässig gross, grünlichgelb und braun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, zwischen flachen, meistens nicht bis zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 19 mm l., bräunl., fast kahl. Höhle mässig tief, ziemlich weit, eben, meistens nur zart berostet.

Schale glatt, matt glänzend, hellgrünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. leicht punktirt geröthet, dunkler roth, meistens nicht sehr auffällig gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunl. Welkt nicht. Geruch schwach.

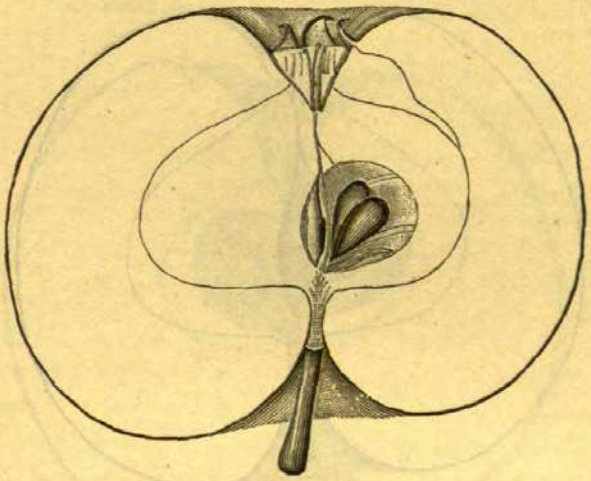
Kernhaus 37 : 25, flachzwiebelf. Kammern 10 : 14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle meistens kegelförmig, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, abknackend, später mürbe, saftig, edel gewürzt, etwas vorherrschend, sehr angenehm weinig, nicht viel weniger, oft fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Warneken-Burgdamm bei Bremen, Landes-Baumschule-Braunschweig, Palandt-Hildesheim, Lauche-Potsdam, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

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



516. *Sondergleichen von Welford Park* (Ill. Hdb., E.-B.)

fast 00!††, Decbr. bis März.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 279.

Gestalt 69:48 — 50 (80:65, Ill. H., E.-B.), flachrund oder flachr. und etwas kegelf., mittel oder sehr wenig stielbauch. Stielwölb. nicht oder sehr wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen breit, am Grunde etwas getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht, oder etwas nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach und weit, eben oder zwischen kaum merklichen, nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm l., braun, fast kahl. Höhle mässig tief, weit, eben, selten mit Fleischwulst, berostet.

Schale meistens glatt, mattglänzend, gelblichgrün, später gelb bis goldgelb, sonnenw. punktirt geröthet, nicht sehr reichlich, doch deutlich dunkler carmoisin gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Anflüge von Rost finden sich häufig. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach.

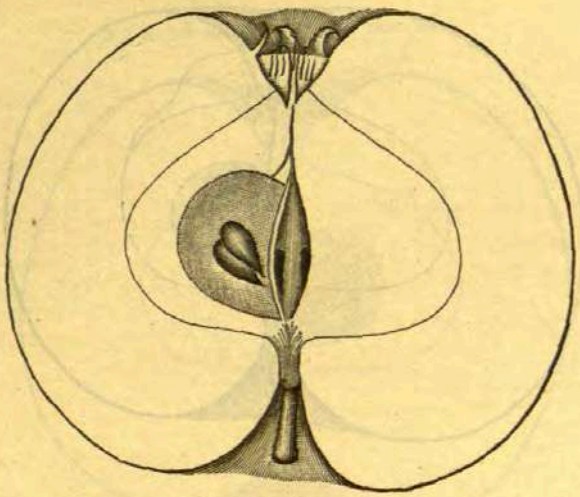
Kernhaus 37:24, flachr. zwiebelf. oder flachrund. Kammern 10:13 — 14, stielw. gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittel geräumig, wenig offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, hell kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, etwas locker, genügend saftig, angenehm reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Schlegelmilch-Coburg, Reis von Simon-Louis in Metz.

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



517. *Französische Gold-Reinette* (Illustr. Hdb.) 00††, Ende December bis April.

Diel IV, p. 128. — Ill. Handb. I, p. 513. — P. Reinette dorée (Duhamel I, p. 293. — Leroy, Dict. III, p. 661.

Gestalt 67:55 — 56, abgest. rundlich, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften meistens gleich.

Kelch halb offen bis offen, meist grünlich, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, oft verstümmelt. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, zuweilen etwas zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 9 mm l., bräunl., behaart. Höhle meistens ziemlich tief und mässig weit, eben, etwas berostet.

Schale theils glatt und fast etwas geschmeidig, theils fein rauh, grünlichgelb, später etwas grünlich schimmernd goldgelb, sonnenw. goldiger und bald nur schwach, bald ziemlich stark und weit hin carmoisin geröthet, dunkler, fein, wenig auffallend gestreift. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, grünbraun, etwas fühlbar. Anflüge, selbst kleine Ueberzüge zimmtfarbigen, schuppigen Rostes finden sich fast an jeder Frucht. Diese welkt nicht oder wenig. Geruch schwach.

Kernhaus 39:30, zwiebelf. Kammern 10:17, stielw. spitz, kelchw. abgestumpft, oft auch etwas zugespitzt, glattwandig, mässig geräumig, meistens etwas, zuweilen ziemlich weit offen mit bald schmaler, bald fast mittelbreiter Achsenh. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, meistens vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, kaffeebraun.

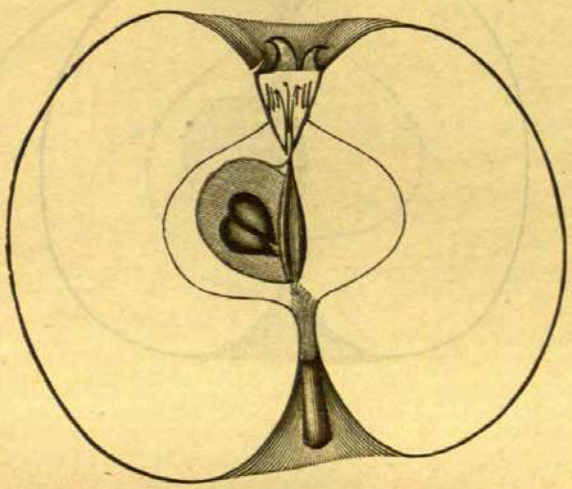
Kelchhöhle ziemlich breit und kurz kegelf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde sehr vereinzelt, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, abknackend, saftig, reinettenartig, recht angenehm gewürzt, wenig vorherrschend, kräftig weinig, fast, oft ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Jühlke-Sans-souci bei Potsdam.

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

c. Kelch geschlossen bis kaum halb offen.



518. Chailleux (Illustr. Hdb., E.-B.) 00††, Anf. November bis Ende Januar.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 67. — Leroy, Dict., p. 209.

Gestalt 66 : 50 — 54, auch grösser (85 : 69 — 72, Ill. H., E.-B. — 84 : 69—70, Leroy), abgestumpft rundlich, mittel oder wenig stielbauch. Hälften meistens wenig verschieden.

Kelch ziemlich geschlossen, graugrün, kurz wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht oder etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen meistens nur flachen, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 10 mm l., braun, wollig. Höhle tief, mässig weit, eben, berostet.

Schale theils glatt, fast geschmeidig und glänzend, theils fein rauh, grünl., später gelb bis goldgelb, sonnenw. goldiger, carmoisin geröthet, deutlich dunkler roth gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Anflüge, netzartige Figuren schuppigen Rostes decken oft einen grossen Theil der Frucht, wie bei den Grauen Reinetten. Welkt nicht. Geruch fehlt.

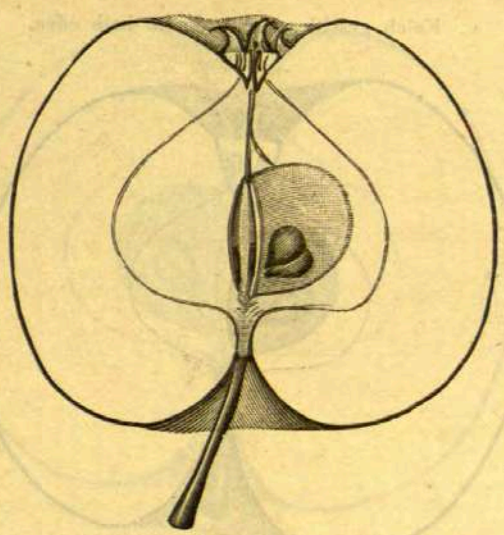
Kernhaus 28 : 21, flach elliptisch. Kammern 10 : 14, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, ziemlich dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung bald schwächer bald stärker behaart. Staubfäden mittel- oder wenig über mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, fest, später mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



519. *Van der Vere* (Illustr. Handb.) fast 00††, December bis April.
Illustr. Handb. I, p. 525. — Vandevere (Downing, p. 391).

Gestalt 58:48 — 49 (62:47 — 49, Ill. H.), stark abgest. länglich rund bis rundlich, fast flachrund, mittelbauchig. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, bis an 22 mm l., meistens braun, etwas wollig. Höhle mitteltief, weit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, grünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. goldiger, meistens nur leicht punktirt geröthet, dunkler, kurz gestreift. Punkte sparsam, fein, braun. Welkt nicht. Geruch schwach.

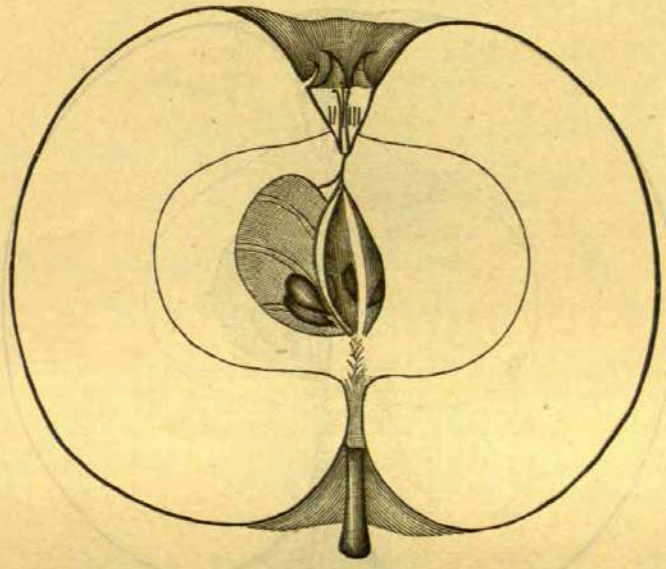
Kernhaus 32:27, zwiebelförm. Kammern 10:16, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet oder abgestumpft, glattwandig, ziemlich geräumig, offen. Achsenh. mässig weit. Kerne zu 1 bis 3, klein, vollkommen, rundlich eiförmig, sehr kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an behaart, in der Theilung wollig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, abknackend, später mürbe, genügend saftig, reinettenartig gewürzt, weinig, ziemlich süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Downing-Behrens-Oberdieck.

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



520. *Annie Elizabeth* (Illustr. Handb., E.-B.) fast 0††, Decbr. bis April.
Illustr. Handb., Erg.-Bd. — Hogg-Thomas' Guide.

Gestalt 76:59 — 60, etwas flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch ziemlich geschlossen, grün und braun, locker behaart. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. tief, etwas enge, zwischen breiten, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang, meist bräunlich, locker behaart. Höhle kaum mitteltief, ziemlich weit, eben oder schwach faltig, zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, gelblich, später ziemlich goldgelb, sonnenw. röthlich angeflogen, etwas dunkler carmoisin, doch oft nicht deutlich gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Anflüge glatten, hellgrünlichbraunen Rostes kommen vor, namentlich um den Kelch. Welkt nicht. Geruch merklich.

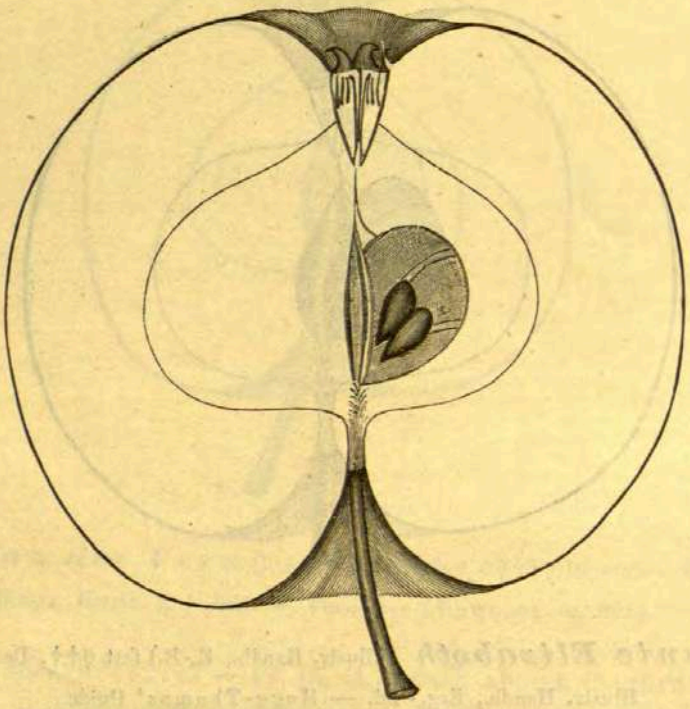
Kernhaus 43:30, flachrund. Kammern 10:19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, seltener nur abgest., etwas zerrissen, ziemlich geräumig, weit offen (nach Illustr. Handb., E.-B., geschlossen). Achsenh. breit. Kerne zu 2, klein, vollkommen, eiförmig, kurz und scharf gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht bewollt. Staubfäden etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, ziemlich fein, fest, später markig, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend weinig, etwas süss.

Die Frucht erhielt ich von Jühlke-Sans-souci bei Potsdam.

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



521. *Grosse Casseler Reinette* (Ill. H.) 00††, März bis August.

Diel IV, p. 140. — Illustr. Handb. I, p. 163. — Grosse Reinette de Cassel (Leroy, Dict. — Mas' Verger).

Gestalt 79:64 — 67, oft kleiner (67:54 — 56, Illustr. Handb.), abgest. rundlich, meistens mittelbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, klein, grün und braun, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen sehr flachen, kaum merklich über den Bauch laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 26 mm lang, meist bräunlich, etwas behaart. Höhle meistens tief, mittelweit, fast eben, berostet.

Schale meistens glatt, wenig glänzend, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. leicht punktirt geröthet, mässig stark, doch deutlich dunkler carmoisin gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Leichte Anflüge von Rost nicht selten. Welkt nicht. Geruch unmerklich.

Kernhaus 45:34, zwiebelf. Kammern 11:18, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet oder abgest., wenig zerrissen, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2 bis 3, ziemlich gross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, etwas kurz und stumpf gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle lang kegel- bis fast kegelwalzenf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung etwas dichter behaart. Staubfäden etwa im äussern Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, ziemlich fest, später markig, saftig, reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

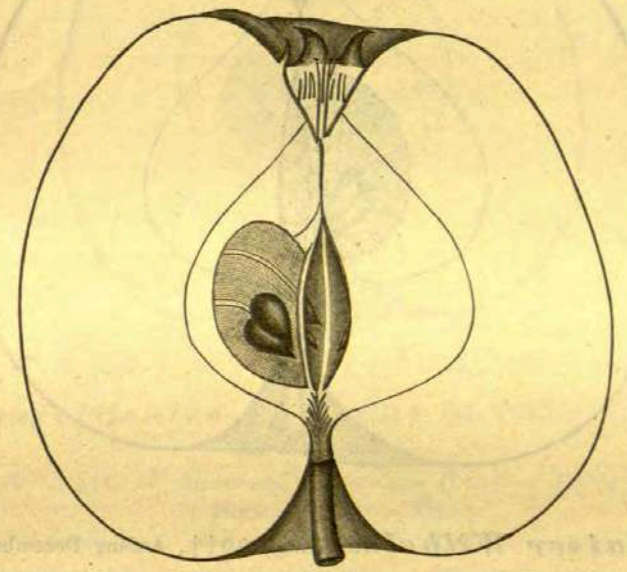
Die Früchte erhielt ich von Bertog sen. — Magdeburg, vom Vereine für Pomologie-Meiningen und Guben.

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

2. Gruppe.

Früchte breiter als hoch, abgest. rundlich kegelförmig oder rundlich eiförmig, meistens deutlich stielbauchig.

a. Kelch offen, oft weit offen.



522. *Winter-Gold-Parmäne* (Ill. Hdb.) 00!††, Ende Novbr. bis Anfang März.

Illustr. Handb. I, p. 165. — Englische Winter-Gold-Parmäne (Diel XVI, p. 174). — Golden-Winter-Pearmain (Mas' Verger IV, p. 23). Pearmain dorée (Leroy, Dict.). — King of the Pippins (Lindley). — Reine des Reinettes (Thomas' Guide p. 118).

Gestalt 69:61—63, stark abgest., bald länglich, bald rundlich eikegelf., etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch offen, grün und braun, kurz bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde meistens etwas getrennt, mittellang, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, weit, eben oder schwach und kurz faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang oder länger, grünlich und braun, etwas flaumig. Höhle kaum mitteltief und mittelweit, eben, ziemlich zart berostet.

Schale glatt, glänzend, grünlichgelb bis gelb, später goldgelb, sonnenw. goldiger, fein punktirt carmoisin gerothet, dunkler, meistens kurz gestreift. Punkte ziemlich sparsam, meistens fein, braun. Anflüge von Rost selten und unbedeutend. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

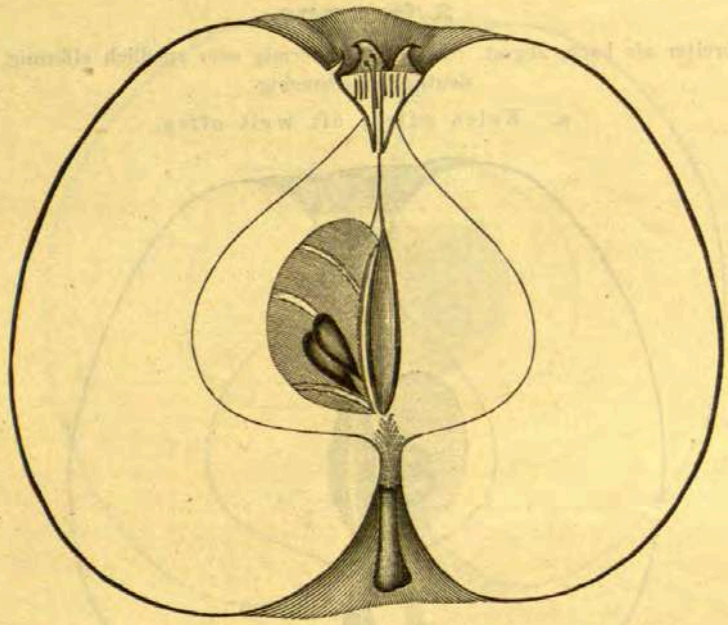
Kernhaus 34:35, breit ei- bis länglich eizwiebelf. Kammern 10:19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, geräumig, etwas, oft ziemlich weit offen. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, kurz eiförmig, gespitzt, braun, nicht merklich weiss anlaufend.

Kelchhöhle kegelf., seltener etwas kegeltrichterf., etwa ½ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, abknackend, später mürbe, saftig, edel reinettenartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Gartenbau-Verein-Guben und Meiningen, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Landes-Baumschule und Engelbrecht-Braunschweig, Besshorner-Niederkauffung a. d. Katzbach (Rgbz. Liegnitz) u. s. w.

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



523. *Kaiser Wilhelm* (Eng.) 00††, Anfang December bis März.

Mittheil. der Obstb. Sect. in Braunschweig 1874, p. 28. — Ill. Hdb., Erg.-Bd., p. 103.

Gestalt 83:65 — 68, stark abgest. flachrund kegelf., wenig stielbauch. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch offen, ziemlich gross, grün und braun, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde meistens etwas getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, zwischen breiten, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang, auch länger, bräunlich, fast kahl. Höhle tief, weit, eben oder wenig faltig, berostet.

Schale meist glatt, glänzend, grünlichgelb, später lebhaft gelb bis goldgelb, sonnenw. dunkel, schattenw. heller, oft weithin carmoisin geröthet, nicht stark, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, dünn bis mitteldick, braun, oft gelblich umflossen. Anflüge von Rost kommen zuweilen vor. Welkt nicht. Geruch fehlt.

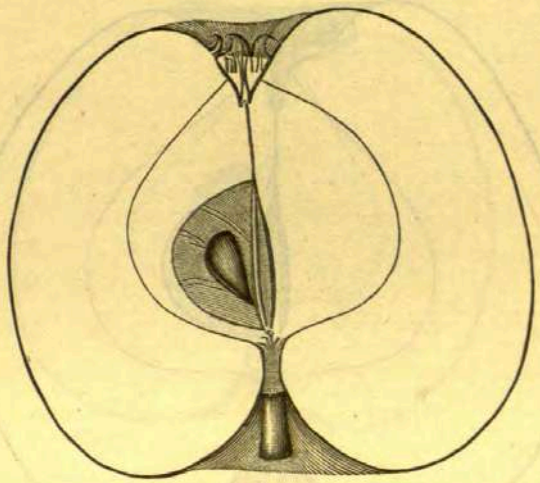
Kernhaus 40:37, länglich zwiebelf. Kammern 11:23, stielw. spitz, kelchwärts etwas abgerundet, zuweilen nur abgestumpft oder etwas zugespitzt, etwas zerrissen, selbst ausgeblüht, mässig geräumig, etwas, oft ziemlich weit offen. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh., auch kürzer. Pistille lang verwachsen, selbst in der Theilung wenig flaumig. Staubfäden meistens über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, abknackend bis mürbe, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, meistens fast ebenso süss.

Die Früchte bekam ich von Bertog sen.-Magdeburg, vom Züchter dieser Sorte Hesselmann-Witzhelden, von der Landes-Baumschule und Engelbrecht-Braunschweig, Reis von Hesselmann.

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



524. Herefordshire-Parmäne (Ill. Hdb.) 00††, Ende December bis Anfang April.

Illustr. Handb. IV, p. 511. — Herefordshire Pearmain (Lindley-Downing). — Pomme de Hereford (Leroy, Dict.).

Gestalt 62:53 — 54 (66:59 — 63, Illustr. Handb.), abgestumpft ei- bis kegelf., etwas stielbauch., oft auch weit flacher gebaut (71:52, Leroy). Hälften ziemlich gleich.

Kelch offen, meist braun, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, fast eben, oder zwischen flachen, kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel meistens holzig und dick, etwa 8 mm lang, braun, flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, zuweilen mit Fleischwulst, wenig berostet.

Schale meistens glatt und etwas glänzend, grün, später gelb, fast grünlichgoldgelb, sonnenw. etwas goldiger, leicht roth angeflogen, deutlich dunkler carmoisin gestreift. Punkte mässig zahlreich, ziemlich fein, hellbräunlich. Leichte Anflüge von Rost nicht selten. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach.

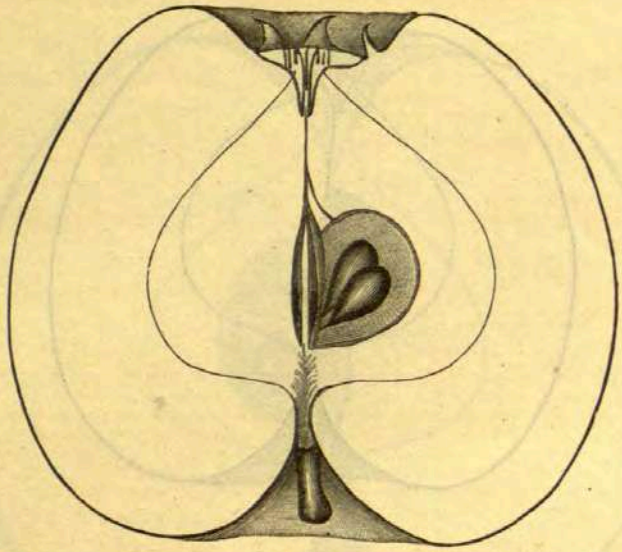
Kernhaus 31:31, rundlich eiförm. Kammern 9:18, an beiden Enden spitz, oder kelchw. wenig abgerundet, fein zerrissen, flach, meistens geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 1, gross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, wenig behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblich bis grünlichgelb, fein, abknackend bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, weinig, meistens etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Müller-Strassburg.

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



525. *Orleans-Reinette* (Illustr. Hdb.) 00!††, Ende December bis April.

Illustr. Handb. I, p. 159. — Reinette von Orleans (Diel III, p. 226). Reinette d'Orléans (Leroy, Dict.).

Gestalt 70:60 — 61 (73:59, Illustr. Hdb.), stark abgest. rundlich eiförmig bis stark abgest. rundlich, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch weit offen, gross, grünlich und braun, schwach bewollt. Blättchen breit, am Grunde getrennt, mässig lang, wenig nach innen geneigt, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, weit, ausgeschweift, eben oder ganz unbedeutend faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm lang, auch länger, meistens braun, fast kahl. Höhle mässig bis mitteltief, mittelweit, eben, nicht selten mit Fleischwulst, hellbraun berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, glänzend, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. mehr oder weniger carmoisin bis kirschroth überzogen, dunkler, nicht sehr auffällig gestreift. Punkte zahlreich, mitteldick, eckig, braun. Figuren und Anflüge von Rost nicht selten. Welkt nicht. Geruch fehlt.

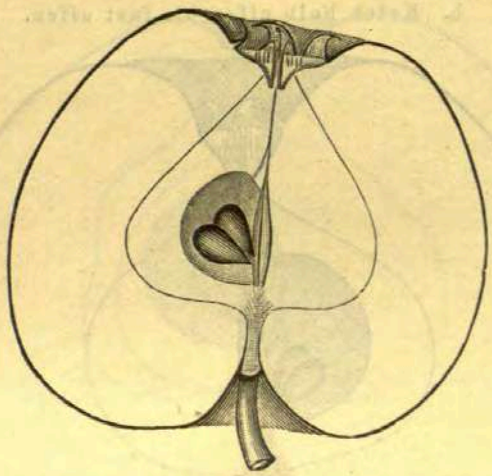
Kernhaus 40:36, zwiebelf. Kammern 11:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, meistens etwas offen. Achsenhöhle ziemlich schmal. Kerne zu 2, mittelgross bis gross, vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, kaffeebraun, stark weiss anlaufend.

Kelchhöhle trichterf. mit sehr flacher Mündung, fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch hellgelb, fein, markig bis mürbe, genügend saftig, reinettenartig, an Citronat erinnernd gewürzt, weinig, meistens ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Peters-Neuschottland bei Danzig, Verein für Pomologie-Meiningen und Guben, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Hohm-Gelnhausen, Endres-Salzburg.

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



526. *Dietzer Gold-Reinette* (Ill. H.) 00!††. Anf. Januar bis April.

Illustr. Handb. I, p. 509. — Dietzer Winter-Gold-Reinette (Diel XXVII, p. 100). — Reinette de Dietz (Leroy, Dict.).

Gestalt 56:47 — 50 (58:52 — 54, Illustr. Handb.), etwas abgest. eiförmig, zuweilen breiter, fast flachrund (67:48 — 50), meistens deutlich stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch weit offen, gross, meist braun, wenig bewollt. Blättchen breit, am Grunde getrennt, ziemlich lang, aufrecht, nach aussen gebogen, oft verstümmelt. Einsenk. etwas flach, weit, etwas ausgeschweift, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang, braun, fast kahl. Höhle bald kaum mittel-, bald ziemlich tief, mittelweit, eben, selten mit Fleischwulst, etwas berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, mattglänzend, hellgelb, später goldgelb, sonnenw. carmoisin geröthet, sparsam aber deutlich dunkler gestreift. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, braun. Leichte Anflüge von Rost, auch Warzen nicht selten. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 29:28, lang zugespitzt zwiebelf., oft auch breiter, mehr flach zwiebelf. Kammern 9:14, stielw. etwas zugespitzt, kelchw. stark abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, kaum mittelgross, vollkommen, eiförmig, meistens kurz und stumpf gespitzt, dunkelbraun, mässig weisslich anlaufend.

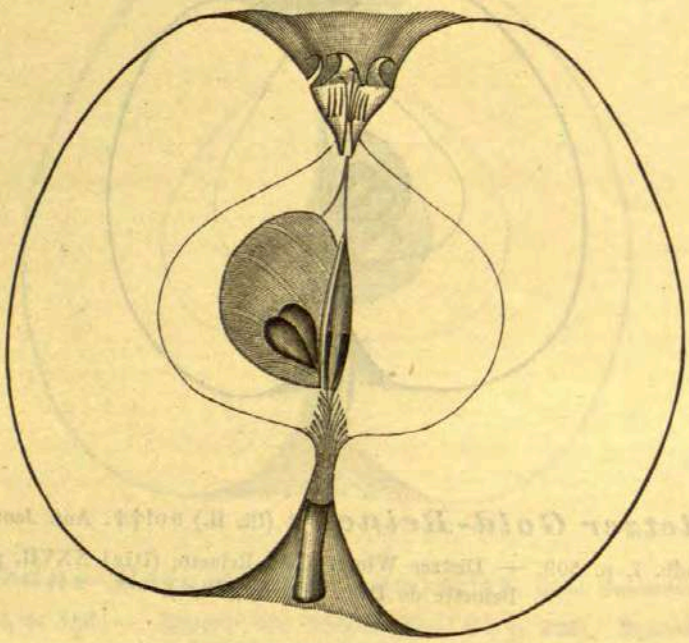
Kelchhöhle trichterf. mit flacher Mündung, kurzer Röhre, $^1/_8$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblich, sehr fein, erst etwas fest, später ziemlich mürbe, saftig, edel zimmtartig gewürzt, etwas vorherrschend, sehr angenehm weinig, fast ebenso süss, oft auch gleich weinig und süss.

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

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

b. Kelch halb offen bis fast offen.



527. *Kirke's Nelson* (Illustr. Handb.) 0††, November bis Februar.

Illustr. Handb. I, p. 517.

Gestalt 79:69—72 (76:56—58, Illustr. Handb.), abgest. rundlich eiförmig bis stark abgest. rundlich oder fast flachrund, wenig stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen bis offen, gelblich und bräunlich, schwach bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen flach, oft kaum bemerkbar zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, mitteldick bis dick, etwa 12 mm lang, meist bräunlich, fast kahl. Höhle mitteltief, mässig weit, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später lebhaft gelb bis hellgoldgelb, sonnenw. bald nur leicht punktirt, bald dunkler carmoisinroth überzogen, dunkler ziemlich reichlich gestreift. Punkte zahlreich, fein, bald bräunlichgelb, bald nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

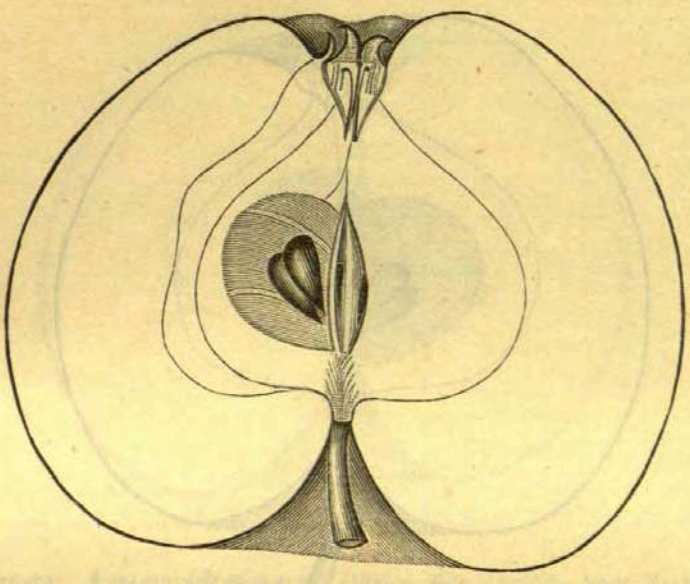
Kernhaus 41:36, rundlich zwiebelf. oder zwiebelf. Kammern 12:19, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet oder abgest., zart zerrissen, ziemlich geräumig, schwach geöffnet. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, klein bis mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, ziemlich dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., ½ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung stärker flaumig. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, markig bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck.

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



528. *Fette Gold-Reinette* (Ill. H.) fast 00††, Ende Novbr. bis Febr.

Schmidberger, Beitr. III, p. 79. — Illustr. Handb. I, p. 169.

Gestalt 80:63—66 (77:62—63, Illustr. Handb.), abgest. flachrund kegelf., oft fast abgest. rundlich, meistens deutlich stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch halb offen, meist grün, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, fein gespitzt. Einsenk. mitteltief, meistens enge, zwischen ansehnlichen, kaum merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 13 mm lang, grünlich und braun, etwas behaart. Höhle tief, weit, eben, meistens etwas berostet.

Schale glatt, geschmeidig, selbst etwas fettig und glänzend, hellgrünlich, später grünlichgelb bis lebhaft gelb, sonnenw. etwas goldiger, leicht, mehr punktirt geröthet, dunkler carmoisin gestreift und gestrichelt. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

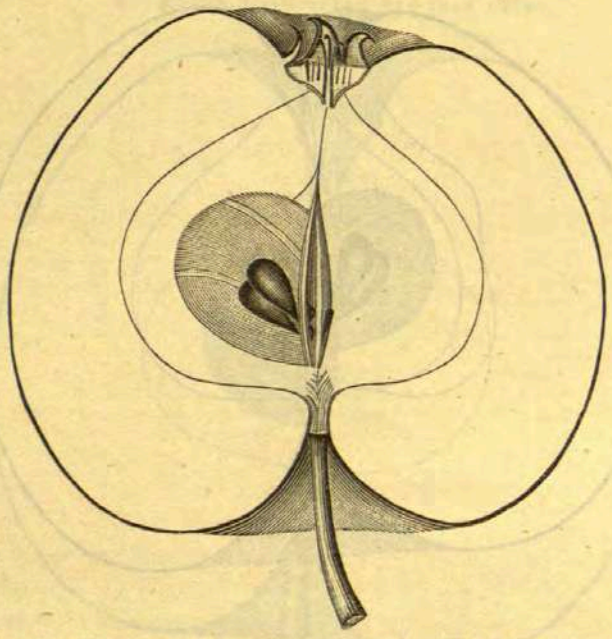
Kernhaus 38:36, zwiebelf. Kammern 12:19, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, mässig weit offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, meistens vollkommen, lang eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, fast nur in der Theilung flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblich, fein, markig bis mürbe, saftig, mässig stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Oberdieck-Jeinsen, Palandt-Hildesheim.

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



529. *Mannington's Parmäne* (Eng.) 00!††, Ende Novbr. bis Febr.

Mannington's Pearmain (Hogg-Downing). — Pearmain de Mannington (Mas' Verger IV, p. 75. — Thomas' Guide p. 139).

Gestalt 70:56 — 61, abgest. rundlich ei- bis kegelf., etwas stielbauch. Hälften meistens nicht ganz gleich.

Kelch offen bis halb offen, grün und braun, bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich etwas berührend, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen kaum bemerklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 22 mm l., braun, wenig bewollt. Höhle mitteltief, ziemlich weit, eben, zuweilen mit Fleischwulst, wenig berostet.

Schale glatt, selbst etwas geschmeidig, nur stellenweise fein rauh, grünlichgelb, später gelb, fast goldgelb, sonnenw. goldiger, meistens nur punktirt carmoisin überzogen, sparsam, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Anflüge hellbräunlichgrünen Rostes nicht selten. Welkt nicht. Geruch fehlt.

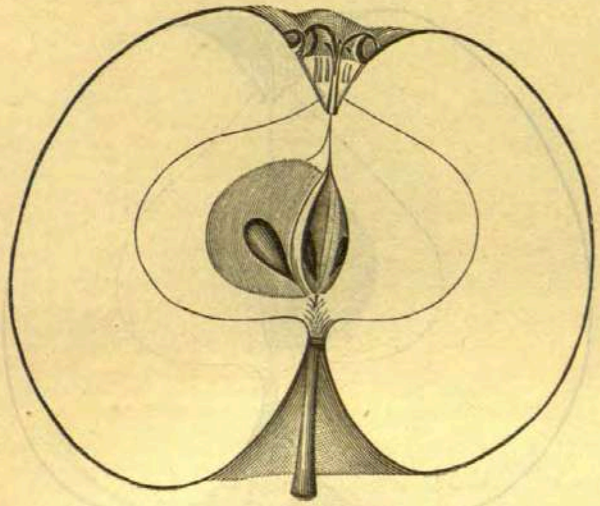
Kernhaus 42:25, zwiebelf. Kammern 15:20, stielw. etwas zugespitzt, kelchw. breit, flach abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, länglich eiförmig, lang gespitzt, ziemlich dunkelbraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung stark flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, abknackend, später mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, wenig vorherrschend, sehr angenehm weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Landes-Baumschule-Braunschweig.

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



530. *Neuer Amerikaner* (Illustr. Hdb.) 00††, Ende Novbr. bis Febr.

Illustr. Handb. VIII, p. 167.

Gestalt 69:53 — 56 (66:58 — 59, Illustr. Handb.), abgest., bald flach, bald länglich eiförm., fast kegelf., etwas stielbauch. Hälften wenig ungleich.

Kelch offen bis halb offen, grün und bräunlich, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen deutlichen, oft recht merklich über den Bauch laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 20 mm lang, grünlich und braun, fast kahl. Höhle tief, fast mittelweit, eben, ziemlich zart berostet.

Schale meist glatt, fast etwas geschmeidig, matt glänzend, grünlich, später grünlichgelb bis mattgoldgelb, sonnenw. nicht weithin leicht röthlich angeflogen, nicht reichlich, doch meistens deutlich carmoisin gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein, hellgraubraun. Anflüge von Rost finden sich zuweilen. Welkt meistens nicht. Geruch sehr schwach.

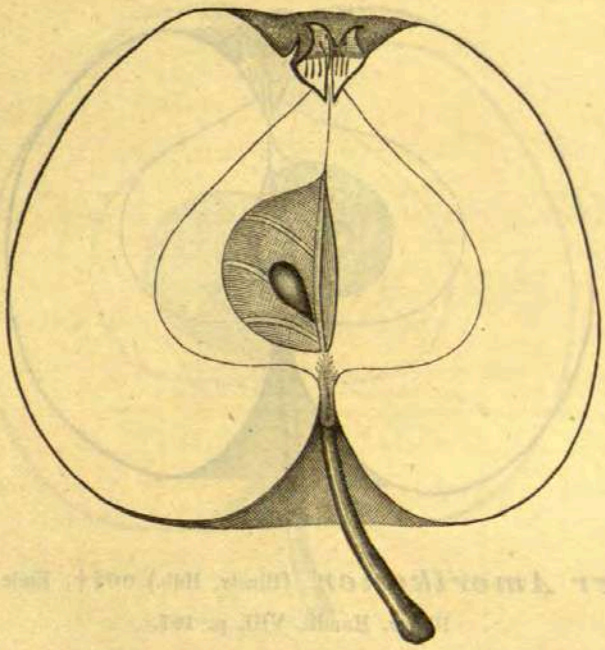
Kernhaus 40:27, zwiebelf. Kammern 10:15, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet, oft breiter und kelchw. abgestumpft, etwas zerrissen, ziemlich flach, theils weit, theils wenig offen. Achsenh. meistens breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, lang eiförmig, ziemlich lang gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung mehr behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, angenehm, etwas citronenartig gewürzt, etwas vorherrschend, ziemlich kräftig weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz, Reis von Oberdieck, Fr. Lucas-Reutlingen, Oberdieck-Jeinsen, Jühlke-Sans-souci bei Potsdam.

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



531. *Claygate-Parmäne* (Illustr. Hdb.) 00†, Anfang Decbr. bis März.

Illustr. Handb. I, p. 349. — Claygate Pearmain (Hogg-Downing). Pearmain de Claygate (Thomas' Guide p. 120).

Gestalt 70:58 — 60, abgest. rundlich kegelf., stielbauch. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen breiten, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 27 mm lang, grün und bräunlich, behaart. Höhle mitteltief, ziemlich weit, eben, berostet.

Schale theils glatt, fast geschmeidig, theils fein rauh, mattglänzend, grünlich, später grünlichgelb bis fast goldgelb, sonnenw. leicht punktirt, oft recht unbedeutend geröthet, dunkler roth, doch wenig auffällig gestreift. Punkte mässig zahlreich, mitteldick, oft eckig, bräunlich. Kleine Anflüge von Rost häufig. Welkt nicht. Geruch schwach.

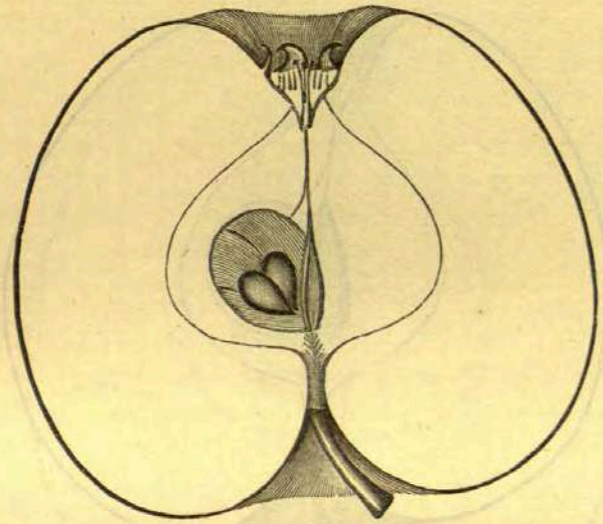
Kernhaus 39:34, zwiebelf. Kammern 11:20, an beiden Enden meistens spitz, seltener kelchw. abgest. oder abgerundet, fein zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurz kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde sehr wenig, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig, saftig, reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, ziemlich, zuweilen nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von H. Müller-Langsur bei Trier, Landes-Baumschule-Braunschweig, Hoesch-Düren.

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



532. *Von Zuccalmaglio's Reinette* (Eng.) fast 00!††, Decbr. bis März.

Verzeichniss von Schloesser 1888-89, p. 32.

Gestalt 67 : 57 — 58, abgest. rundlich eiförm., stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch halb offen, grünlich und braun, kurzwollig. Blättchen kaum mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, etwas enge, eben oder unbedeutend faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 14 mm lang, meist braun, sehr flaumig. Höhle mitteltief bis tief, mittelweit, eben, zuweilen mit kleinem Fleischwulst, zart berostet.

Schale glatt, oder wenig und fein rauh, etwas glänzend, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. goldiger, leicht carmoisin geröthet, etwas doch undeutlich dunkler gestreift. Punkte sehr zahlreich, dünn bis mitteldick, bräunlich. Leichte Anflüge von Rost finden sich nicht selten, namentlich um die Kelchwölb. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

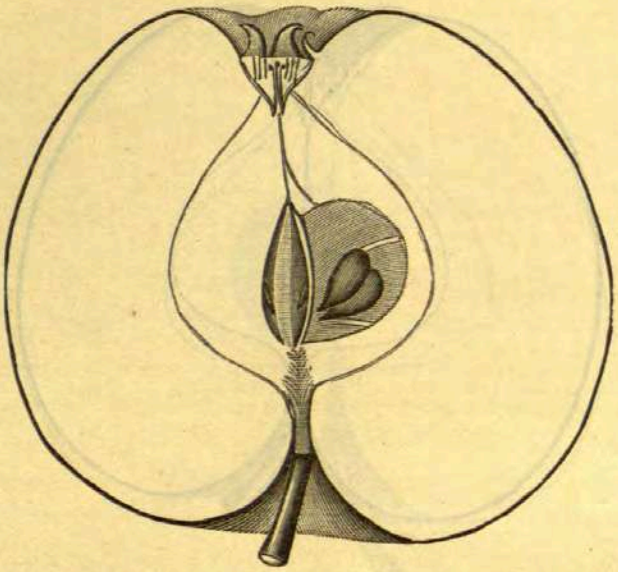
Kernhaus 32 : 29, eizwiebelförm. Kammern 11 : 14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, ziemlich glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterförm., $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang, fast lang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblich bis grünlichgelb, fein, markig bis mürbe, saftig, edel reinettenartig gewürzt, weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, welcher die Sorte von Uhlhorn-Grevenbroich, der sie züchtete und benannte, bekam.

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



533. *Siegende Reinette* (Oberd.) fast 00!††, December bis März.

Oberdieck's Anleitung, p. 248. — Oberdieck's Manuscript.

Gestalt 73 : 60 — 61, abgestumpft rundlich eiförmig, stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, meist braun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen flachen, kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, braun, fast kahl. Höhle mitteltief, ziemlich weit, eben, berostet.

Schale ziemlich glatt, nicht deutlich geschmeidig, grünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. goldgelb, fein punktirt geröthet, dunkler, kurz, oft weithin gestreift. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, zuweilen etwas eckig, bräunlich. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

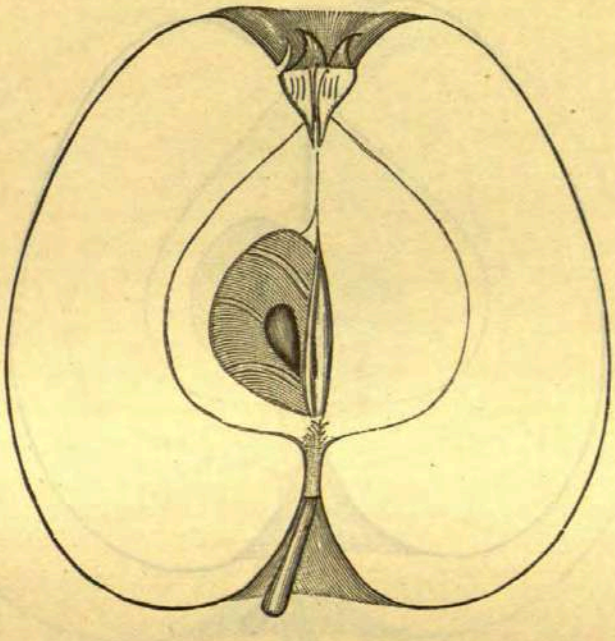
Kernhaus 31 : 34, eiförmig bis elliptisch. Kammern 11 : 16, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, dunkelbraun, etwas weiss anlaufend.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., etwa $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, angenehm, reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen.

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



534. Hildesheimer Gold-Reinette (Eng.) fast 00††, Decbr. bis März.

Gestalt 72:69, abgestumpft eikegelförmig, stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen, grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht oder nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn oder mitteldick, etwa 14 mm lang, bräunlich, locker behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, ziemlich zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. leuchtend carmoisinroth überzogen, sparsam, oft nur schattenw. deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

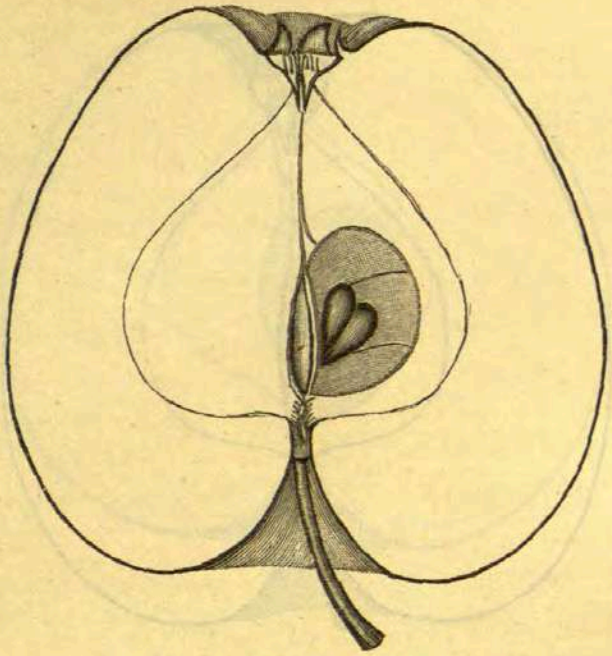
Kernhaus 35:38, ei- bis zwiebelf. Kammern 11:21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, meistens wenig, nur zuweilen stielw. etwas weiter offen. Achsenh. schmal, selten mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross bis gross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, wenig weiss anlaufend, nicht alle vollkommen.

Kelchhöhle trichterförm., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh., selten kürzer. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde sparsam, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, weit weniger, doch noch merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, an welchen diese Sorte fälschlich als Christ's Deutsche Gold-Reinette (Dittr.) gelangt war.

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



535. *Spanischer Pepping* (Ill. H.) fast 00!††, Ende Decbr. bis März.

Oberdieck's Anleitung p. 162. — Illustr Handb. IV, p. 275.

Gestalt 70:65—66, sehr häufig kürzer gebaut (68:55—56, Illustr. Handb.), abgest. länglich bis flach eiförm., etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, ziemlich gross, meist grün, mässig bewollt. Blättchen breit, am Grunde etwas getrennt, kurz, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden, kaum merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 24 mm l., meist bräunlich, kahl oder wenig flaumig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, nicht weithin zart berostet.

Schale glatt, nicht deutlich geschmeidig, etwas glänzend, hellgrün, später hellgoldgelb, sonnenw. fast immer, wenn auch nicht weithin, leicht roth überzogen, oder punktirt geröthet, sparsam, doch meistens deutlich dunkler gestreift. Punkte schattenw. sparsam, fein, bräunlich, sonnenw. zahlreich, als feine, gelbliche, oft roth umflossene Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch nicht merklich.

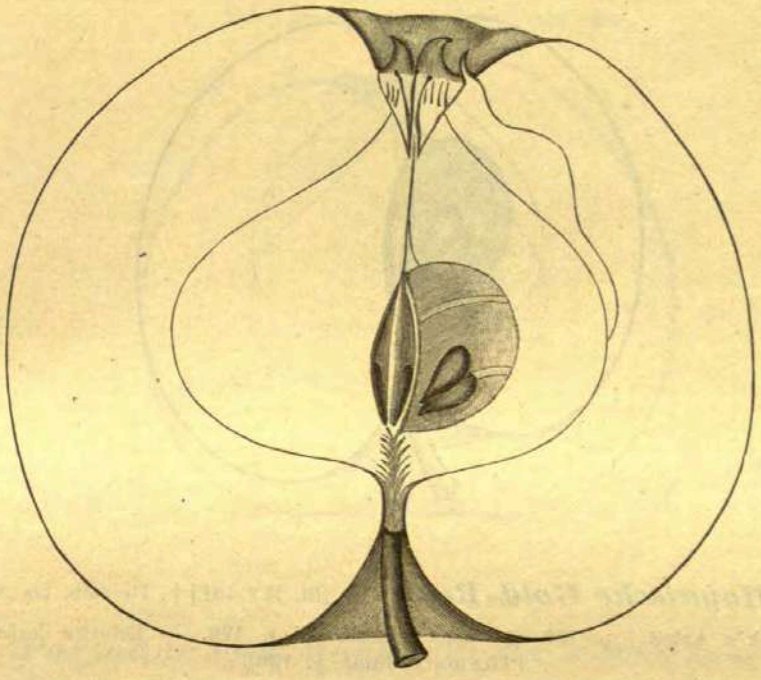
Kernhaus 39:39, zwiebelf., kelchw. bei höhern Früchten lang zugespitzt. Kammern 12:20, auch kürzer, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, ziemlich glattwandig, mittelgeräumig, meistens geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle trichterf., oft mit kurzer Röhre, etwa $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, etwas flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas abknackend, später mürbe und zart, genügend saftig, edel reinettenartig gewürzt, weinig, etwas mehr süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz (Schlesien), Reis von Lucas-Reutlingen.

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



536. *Harbert's Reinette* (Ill. H.) 00††, Anf. Decemb. bis Anf. April.

Illustr. Handb. IV, p. 163. — Harbert's reinettenartiger Rambour (Diel XXVI, p. 44. — Reinette Harbert (Leroy, Dict.).

Gestalt 87:71—75 (79:62—63, Illustr. Handb.), abgestumpft flachrund kegelf., etwas stielbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde kaum getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen flachen, breit, doch meistens deutlich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht vollkommen rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 15 mm lang oder etwas länger, meist bräunlich, locker behaart. Höhle ziemlich tief und weit, eben, weithin berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. etwas goldiger, unbedeutend, oft kaum deutlich leicht punktirt geröthet, etwas dunkler, doch nur schwach und matt gestreift. Punkte zahlreich, meistens fein, bräunlich. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

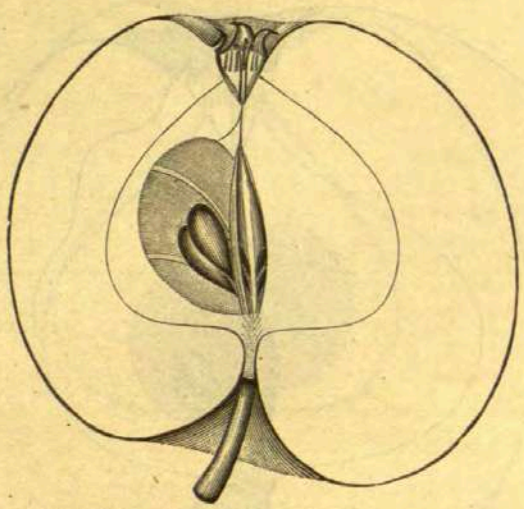
Kernhaus 50:43, zwiebelf. Kammern 11:20, stielw. spitz, kelchw. abgest. oder etwas abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, mittelweit bis weit offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglicheiförmig bis eiförmig, ziemlich lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., fast ½ zur Achsenh., oft kürzer. Pistille lang verwachsen, fast nur in der Theilung flaumig. Staubfäden bald im äussern Drittel, bald mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, markig, saftig, reinettenartig, deutlich, doch nicht stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht-Braunschweig, Oberdieck-Jeinsen, Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Verein für Pomologie (Meiningen). Als Reinette de Vingt-onces (Thomas', Guide p. 144) erhielt ich von Beyer-Herrenhausen eine Frucht von 108:83—88, welche nur durch die Grösse verschieden zu sein schien.

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



537. *Hoyaische Gold-Reinette* (Ill. H.) 00!††, Decemb. bis Anf. April.

Oberdieck's Anleit., p. 189. — Illustr. Handb. IV, p. 169. — Reinette dorée de Hoya (Thoma's Guide, p. 126).

Gestalt 61:50—53 (65:55—57, Illustr. Handb.), abgestumpft eiförmig, oder abgest. rundlich, nicht oder wenig stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch halb offen, meist braun, stark wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, fein gespitzt, oft verstümmelt. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, unbedeutend und kurzfaltig, fast eben. Querschnitt meistens rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 15 mm l., auch länger, grünlich und braun, etwas behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, seltener mit Fleischwulst, oft weithin zimmtfarbig berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, glänzend, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. punktirt geröthet, oft weithin dunkler carmoisin gestreift. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, hellbraun. Anflüge bräunlichen Rostes nicht selten. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch recht schwach.

Kernhaus 35 : 30, zwiebelf. Kammern 11 : 20, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, ziemlich glattwandig, etwas flach, nicht oder mässig weit offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2, gross, vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, kastanienbraun, nicht weiss anlaufend.

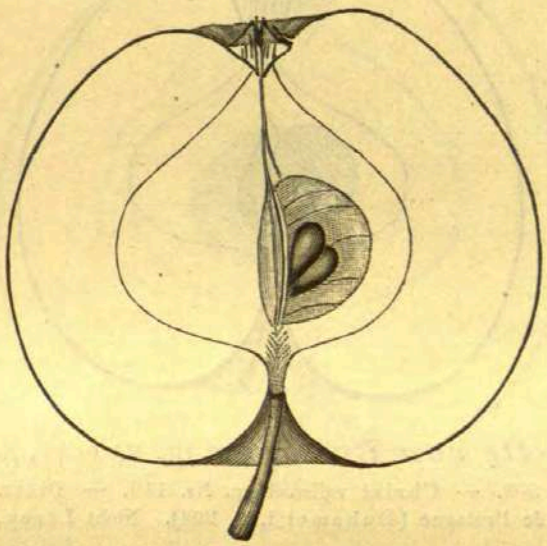
Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, etwas fest, später mürbe, edel reinettenartig, an Citronat erinnernd gewürzt, fein weinig, meistens etwas vorherrschend süss.

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

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

c. Kelch geschlossen bis kaum halb offen.



538. *Parmäne von Mabbot* (Ill. H., E.-B.) 00††, Novemb. bis Januar.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 141. — Pearmain de Mabbot (Paul et Sohn) im Catalog von Müllerklein-Carlstadt a. Main.

Gestalt 62:51—52 (68:53—54, Illustr. Handb., E.-B.), abgestumpft rundlich eiförmig bis fast flachrund, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grünlich und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, ziemlich enge, zwischen kleinen, nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 17 mm l., bräunlich, kahl. Höhle wenig tief, enge, eben, grünlichbraun berostet.

Schale ziemlich glatt, glänzend, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenwärts leicht carmoisin geröthet, nicht stark, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, grünlichbraun. Welkt nicht. Geruch schwach.

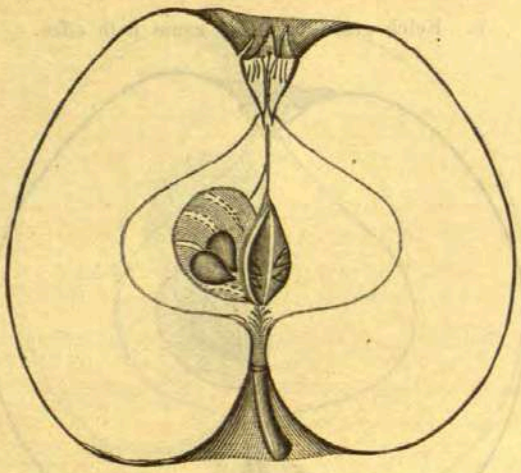
Kernhaus 33:33, eizwiebelf., kelchw. lang zugespitzt. Kammern 10:17, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet oder abgestumpft, reichlich doch fein zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle kurz trichter- oder kegeltrichterf., $^1/_4$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung mit langen Haaren besetzt. Staubfäden etwa mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, saftig, reinettenartig, nicht gerade stark gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, mässig süss.

Die Frucht erhielt ich von J. Riha-Chlumec a. Cidlina (Böhmen).

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



539. *Reinette von Bretagne* (Ill. H.) 00††, Novemb. bis Januar.

Illustr. Handb. I, p. 309. — Christ vollst. Pom. Nr. 110. — Dittr. I, p. 407. — Reinette de Bretagne (Duhamel I, p. 298). Nicht Leroy, Dict.

Gestalt 60:50—52 (77:70—75, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich kegelf., stielbauch. Hälften ziemlich gleich. Manche Früchte sind flacher.

Kelch geschlossen, grün und braun, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen unbedeutenden, kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm lang, grünlich und braun, locker bewollt. Höhle ziemlich tief, mässig weit, eben, zart grünlichbraun berostet.

Schale ziemlich glatt, mattglänzend, grünlichgelb, später lebhaft, fast goldgelb, sonnenw. goldiger, leicht carmoisin geröthet, dunkler doch undeutlich gestreift. Punkte zahlreich, mitteldick bis dick, selbst eckig, fühlbar, braun, im Roth oft etwas rothumflossen. Anflüge von Rost selten und unbedeutend. Welkt nicht. Geruch schwach.

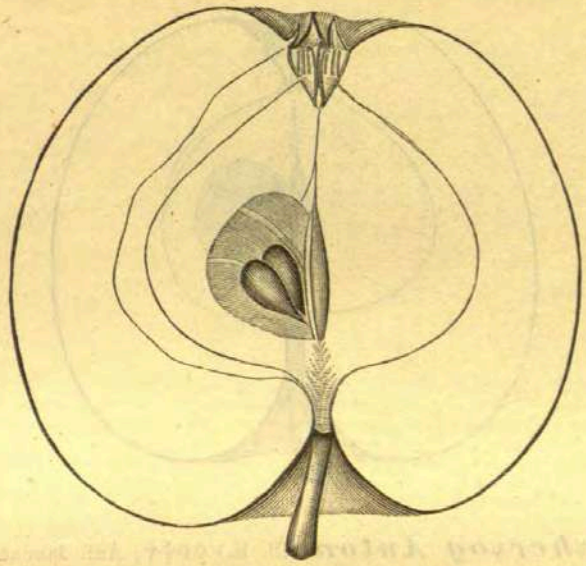
Kernhaus 33:25, zwiebelf., kelchw. lang zugespitzt. Kammern 10:14, stielw. etwas zugespitzt, kelchw. abgerundet, zerrissen, selbst ausgeblüht, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 3, klein, kurz eiförmig, kurz gespitzt, braun, meistens missbildet.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung stärker flaumig. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, abknackend, genügend saftig, angenehm und kräftig reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, und halte sie für richtig benannt, obgleich sie von der grossen Frucht des Ill. H. in manchen Merkmalen abweichen. Die Sorte scheint recht veränderlich zu sein.

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



540. Ribston-Pepping (Ill. H.) 00††, Anf. Januar bis April.

Diel XVIII, p. 93. — Illustr. Handb. I, p. 353. — Ribston Pippin (Hogg-Downing-Leroy, Dict.).

Gestalt 67:58—60, zuweilen grösser, namentlich breiter (84:62—66) abgestumpft rundlich eiförmig bis rundlich, wenig stielbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, ziemlich klein, mehr braun als grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. meistens nicht tief, mässig weit, zwischen unbedeutenden, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., meist braun, wenig flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, berostet.

Schale meist glatt, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. leicht punktirt geröthet, dunkler roth oft weithin gestreift. Punkte ziemlich sparsam, mitteldick, graubraun. Anflüge von Rost nicht selten. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach, doch merklich.

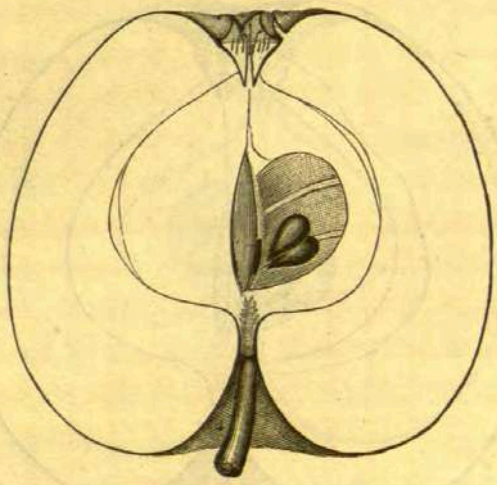
Kernhaus 39:35, eizwiebelf. Kammern 11:17, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, fast glattwandig, ziemlich flach, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., kaum $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis fast mittellang verwachsen, am Grunde locker, in und über der Theilung dicht wollig. Staubfäden mittel- oder etwas über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, fest, später markig, saftig, kräftig reinetten-, etwas muskatartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Driese-Gr. Cammin bei Vietz a. Oder, Verein für Pomologie-Meiningen, Landes-Baumschule-Braunschweig. Bivort's Reinette Quarrendon (Oberdieck) ist wahrscheinlich dieselbe Sorte.

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



541. *Erzherzog Anton* (Ill. H.) 00††, Anf. Januar bis Anf. Mai.

Schmidberger III, p. 99. — Illustr. Handb. I, p. 171. — Archiduc Antoine (Mas' Verger IV, p. 29. — Leroy, Dict.). — Downing.

Gestalt 57 : 52—53 (59 : 52—54, Illustr. Handb. — 76 : 64—66 Leroy), abgestumpft eiförmig, wenig stielbauch., zuweilen flacher, abgest. rundlich. Hälften gleich.

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. flach, mässig weit, zwischen Fleischperlen oder unbedeutenden, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 14 mm lang, grün und braun, wollig. Höhle ziemlich tief, oft etwas enge, eben, selten mit Fleischwulst, zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgelblichgrün, später wachsartig gelblich, sonnenw. mehr goldgelb, meistens nur leicht geröthet, dunkler, doch nicht stark, oft nur undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 32 : 29, rundlichzwiebelf. bis zwiebelf. Kammern 10 : 16, stielw. gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig und fein zerrissen, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, etwa mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle ziemlich schmal kegeltrichterf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst abknackend, später ziemlich mürbe, saftig, deutlich, doch nicht stark gewürzt, etwas vorherrschend, mild weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Liegel-Oberdieck, Dr. Seelig-Kiel.

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

2. Ordnung.

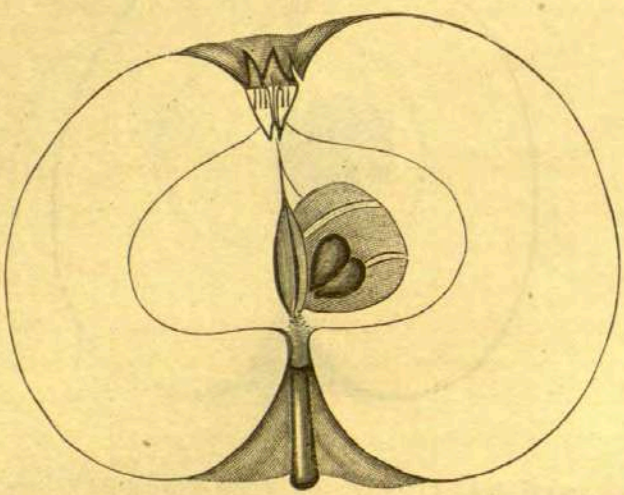
Deckfarbige Gold-Reinetten.

Die Schale ist sonnenwärts oft weit hin geröthet, nicht oder doch nicht auffällig gestreift.

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

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund.



542. Reinette von Beek (Ill. H.) fast 00††, December bis Februar.

Illustr. Handb. IV. p. 513.

Gestalt 73 : 50—55 (63 : 42—47, Illustr. Handb.), flachrund, wenig stielbauch. Hälften häufig etwas ungleich.

Kelch offen bis halb offen, grünlich und braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, aufrecht. Einsenk. meistens mitteltief, mittelweit, zwischen sehr deutlichen, doch flach und etwas ungleich über den Bauch laufenden Falten. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm lang, schmutzigbraun, etwas behaart. Höhle tief, weit, fast eben oder schwachfaltig, berostet.

Schale glatt, wenig glänzend, grünlich bis grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. oft fast ringsum meistens nur punktirt trüb carmoisin geröthet, nicht stark, doch ziemlich deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch ziemlich stark.

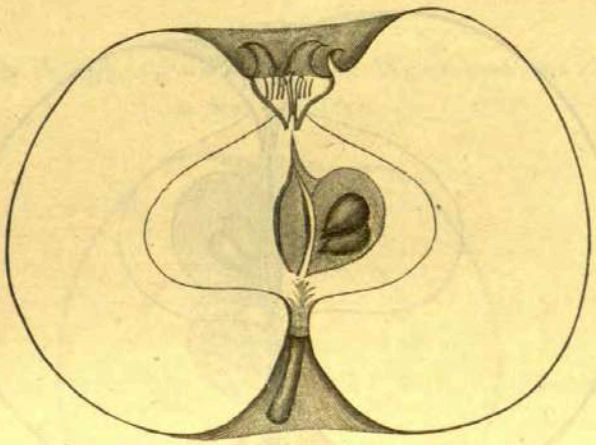
Kernhaus 40 : 24, breit zwiebelf. Kammern 12 : 16, stielwärts stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, selbst klein, meistens vollkommen, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst fest, später markig bis mürbe, saftig, etwas gewürzt, weinig, fast ebenso süss, häufig selbst etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

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



543. *Königlicher Kurzstiel* (Ill. H.) fast 00!††, December bis April.

Ill. Handb. I, p. 167. — Königlicher rother Kurzstiel (Diel VIII, p. 146). — Court-Pendu rouge (Leroy, Dict.). — Court Pendu plat (Down.).

Gestalt 68 : 48 — 49, flachrund, mittelbauchig. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, gross, grünlich und braun, kurzwollig. Blättchen breit, doch am Grunde getrennt, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, ausgeschweift, meistens ganz eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn oder mitteldick, etwa 10 mm l., grünlich und braun, flaumig. Höhle tief, weit, eben, zart berostet.

Schale glatt, stellenweise fein rauh, mattglänzend, hellgrün, später gelb bis goldgelb, sonnenwärts oft weithin carmoisin überzogen oder punktirt geröthet, dunkler, doch meistens nur undeutl. gestreift. Punkte mittelzahlreich, ziemlich dick, selbst ekig, bräunlich. Anflüge von Rost kommen zuweilen vor. Welkt in einigen Gegenden, doch nicht überall. Geruch sehr schwach.

Kernhaus 35 : 21, flachrund bis flach zwiebelförm. Kammern 9 : 12, stielw. bald schärfer bald stumpfer gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. mässig weit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, kurz eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

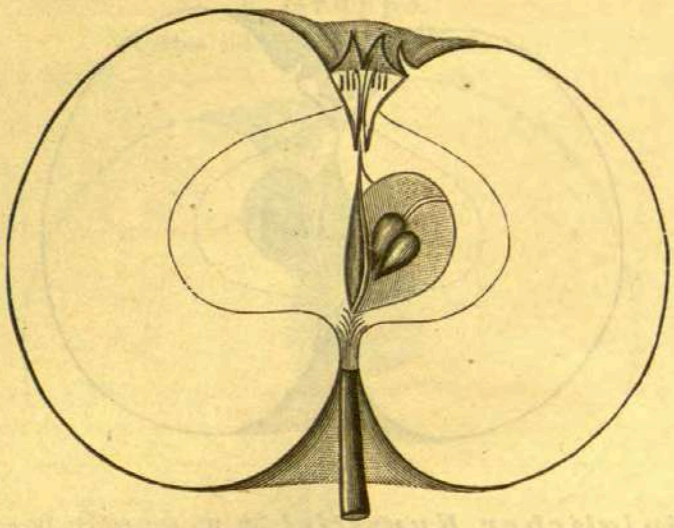
Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^3/_5$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht, selbst wollig behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst ziemlich fest, später markig, saftig, sehr angenehm gewürzt, edel weinig, wenig vorherrschend süss.

Die Früchte bekam ich von den Gartenbauvereinen-Meiningen und Guben, Landes-Baumschule-Braunschweig.

Double-Amphorette (Leroy, Dict.) ist sehr ähnlich, vielleicht gleich.

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



544. *Schöner von Buits* (Ill. H., E.-B.) fast 00††, Ende Decbr. bis Mai.

Ill. H., Erg.-Bd., p. 267. — Belle des Buits (Leroy, Dict.). — Thomas' Guide, p. 128.

Gestalt 74:50 — 54 (68:49 — 52, Illustr. Hdb., E.-B.), flachrund, mittelbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, sehr wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen unbedeutenden, nicht auffällig zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 17 mm l., bräunlich, wollig. Höhle tief, ziemlich weit, eben, nicht oder wenig und zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später hellgoldgelb, sonnenw. leicht carmoisin geröthet. Punkte ziemlich zahlreich, recht fein, bräunlich, selten nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 38:25, zwiebelförmig. Kammern 10:15, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, hellkastanienbraun.

Kelchhöhle kegeltrichterförmig, $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung wollig. Staubfäden im äusseren Drittel oder Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, fein, fest, später markig, saftig, etwas gewürzt, vorherrschend, doch ganz angenehm weinig, genügend süss.

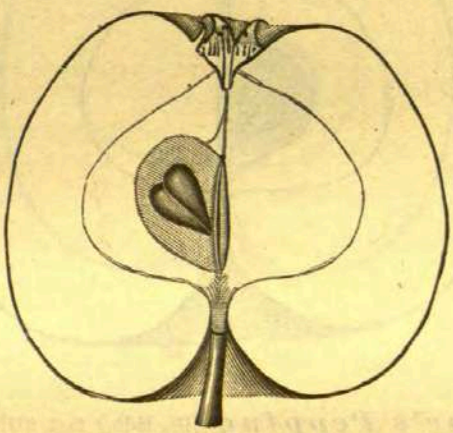
Die Frucht erhielt ich von v. Lade-Geisenheim a. Rhein.

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

2. Gruppe.

Früchte etwas breiter als hoch, abgestumpft rundlich, länglich rund oder rundlich eiförmig.

a. Kelch offen.



545. Pepping von Court of Wick (Illustr. Handb.) fast 00!†, December bis März.

Illustr. Handb. VIII, p. 163. — Court of Wick (Hogg-Downing).

Gestalt 52:44 — 46 (56:50 — 51, auch 50:40 — 42, Illustr. Hdb.), abgest. rundlich, wenig stielhauchig bis mittelbauchig. Hälften meistens gleich.

Kelch offen, grün und bräunl., locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, oft verstümmelt. Einsenk. ziemlich flach, weit, wenig und kurzfaltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm l., grün und braun, wenig behaart. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, nicht selten mit Fleischwulst, grün oder zart berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, mattglänzend, grünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. goldgelb, leicht carmoisin angeflogen oder überzogen, nicht oder nur unbedeutend gestreift. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, braun. Hin und wieder Anflüge braunen, fein rauhen Rostes, auch Warzen. Welkt leicht etwas. Geruch schwach.

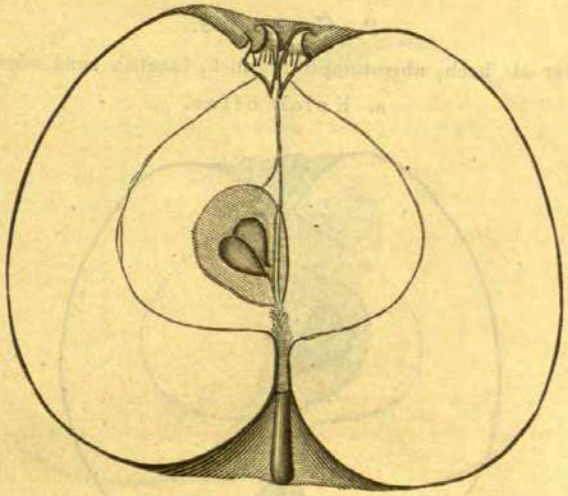
Kernhaus 33:27, flachrund bis zwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, gross, meistens vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichterförmig, $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde flaumig, in der Theilung behaart. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblich, fein, abknackend, später markig, saftig, edel gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



546. *Duquesne's Pepping* (Ill. Hdb.) fast 00!††, December bis April.

Illustr. Handb. I, p. 347. — Pomme Duquesne (Leroy, Dict.).

Gestalt 66:53 (61:47, Ill. H.), abgest. rundlich, zuweilen etwas rundlich kegelf., nicht oder wenig stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, grünlich und braun, schwach bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, aufrecht und nach aussen gebogen, fein gespitzt. Einsenk. meistens flach, weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, meistens mitteldick, etwa 10 mm l., braun oder grünlich, fast kahl. Höhle mässig tief, weit, eben, etwas berostet.

Schale ziemlich glatt, stellenweise fein rauh, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. oft weithin carmoisin überzogen, schattenw. leichter, punktirt geröthet, und oft etwas gestreift. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Leichte Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht oder wenig. Geruch merklich.

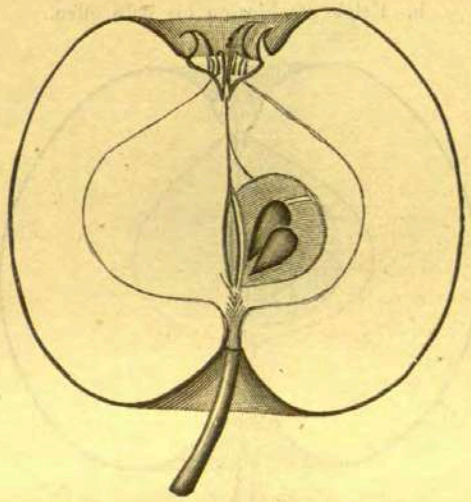
Kernhaus 36:30, zwiebelf. Kammern 10:14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. nur angedeutet. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an etwas, in der Theilung stark flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch gelblichweiss, fein, abknackend, später mürbe, saftig, edel, etwas zimmtartig gewürzt, mild weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Vieweg-Braunschweig, Reis von Oberdieck.

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



547. Harvey's Goldapfel (Eng.) fast 00!††, Januar bis Mai.

Vereinsbl. f. d. Deutschen Pomol.-V. 1885, p. 37. — Golden Harvey auch Brandy Apple (Downing).

Gestalt 54:47 — 48, stark abgestumpft länglichrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch offen, gross, gelblich, locker behaart. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde getrennt, lang, aufrecht, nach aussen gebogen, fein gespitzt. Einsenk. ziemlich tief, weit, etwas ausgeschweift, eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 18 mm l., dunkelbraun, kahl. Höhle mässig tief, weit, eben, zuweilen mit Fleischwulst, bronzefarben berostet.

Schale glatt bis fein rauh, ziemlich glänzend, in der Zeitigung goldgelb, sonnenw. carmoisin, fast blutroth überzogen, nicht oder nicht deutlich gestreift. Punkte zahlreich, mitteldick bis dick, auch eckig, braun. Anflüge bräunlich gelben Rostes nicht selten. Die Frucht welkt in einigen Gegenden ziemlich stark. Geruch fehlt.

Kernhaus 33:27, zwiebelförm. Kammern etwas tiefsitzend 10:14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, geräumig, geschlossen oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

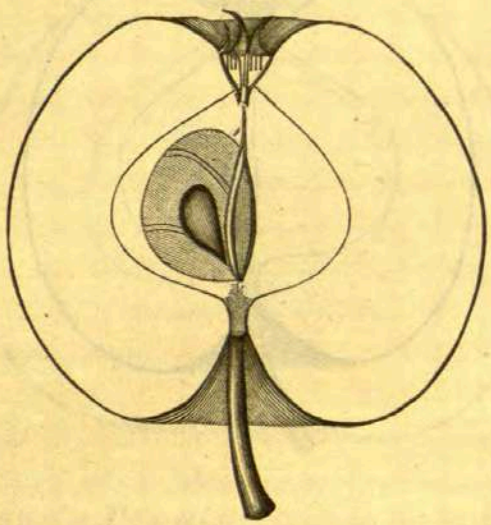
Kelchhöhle trichterförmig, mit oft recht flacher Mündung, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung etwas behaart. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, fest selbst gegen Ende der Zeitigung, saftig, edel reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend sehr angenehm weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg) und als Brandy von Hoesch-Düren, sie waren getrocknet sehr schmackhaft.

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

b. Kelch geschlossen bis halb offen.



548. *Fürst Bismarck* (Frensdorff) 0†† bis 00††, Decbr. bis April.
Ill. Mon.-H. 1872, p. 20. — Ill. Handb., Erg.-Bd., p. 79.

Gestalt 55:46 — 47 (69:55 — 56, Frensd. — 67:55, Illustr. Hdb., E.-B.), abgest. rundl. eiförmig bis abgest. rundl., meistens etwas stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grün, schwach bewollt. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde sich meistens berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn oder mitteldick, bis an 21 mm l., auch kürzer, röthlichbraun, flaumig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb bis goldgelb, sonnenwärts dunkelcarmoisin, schattenw. oft weit herum heller geröthet, nicht oder undeutlich gestreift. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, braun, oft hell umflossen. Welkt wenig. Geruch fehlt.

Kernhaus 27:25, rundlich. Kammern 10:17, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. bald wenig bald stark abgerundet, fast glattwandig, geräumig, geschlossen oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, lang eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

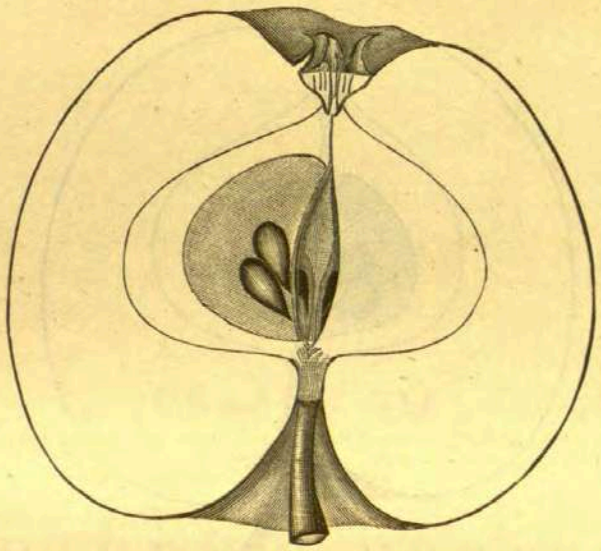
Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., meistens $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung etwas behaart. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst fest, später markig bis mürbe, oft etwas zähe, saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, weinig, bald nur mässig, bald ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Lauche-Potsdam, Lippold-Dresden, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

Die normale Form und der durchschnittliche Werth stehen noch nicht fest.

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



549. Peter Heusgen's Gold-Reinette (Dr. Lucas) fast 00!††,
Januar bis April, Mai.

Dr. Lucas in Pomol. Monatsheften 1877, p. 161 (vom Oberpfarrer Henzen erzogen).

Gestalt 68:56 — 60 (72:52 — 56, Dr. Lucas), abgest. rundlich eiförm. bis fast flachrund, wenig stielbauchig. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch halb offen oder fast geschlossen, grünlich und braun, flaumig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, oft fast flach, ziemlich weit, zwischen flachen, zuweilen zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick bis dick, etwa 16 mm l., grünl. oder braun, flaumig. Höhle tief, ziemlich weit, eben oder wenig faltig, hellbraun, oft nur wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. leuchtend doch fast blutig carmoisin, schattenw. oft weithin heller geröthet, meistens nicht oder undeutlich gestreift. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, bräunlich. Nicht selten dunkle Baumflecke. Welkt nicht. Geruch fehlt.

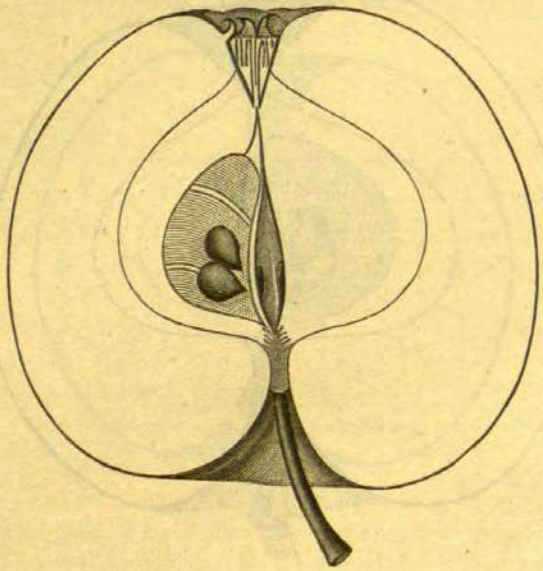
Kernhaus 40:30, zwiebelförmig. Kammern 13:22, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. etwas spitzer zulaufend, doch meistens ganz kurz abgerundet, glattwandig, geräumig, offen, doch oft nur stielw. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2 oder 3, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kurz und stumpf trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung dicht und wollig behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, kräftig, sehr angenehm weinig, dabei auch recht süss oder doch ausreichend süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Ed. Lucas-Reutlingen, ebenso von Palandt-Hildesheim.

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



550. *Etlin's Reinette* (Illustr. H.) 00††, Januar bis Mai.

Illustr. Handb. IV, p. 517.

Gestalt 62:54 — 55 (64:53 — 56, Ill. H.), mehr oder weniger abgestumpft eiförmig bis fast länglichrund, wenig stielbauch. Hälften zieml. gleich.

Kelch geschlossen, klein, grün, schwach bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, selbst drängend, mässig lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, enge, oder mässig weit, zwischen Fleischperlen und flach über den Bauch laufenden Falten. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 20 mm l., röthlichbraun, locker behaart. Höhle tief, mittelweit, eben, zuweilen mit Fleischwulst, zart bräunlich berostet.

Schale ziemlich glatt, mattglänzend, grün, später gelb bis ziemlich hell goldgelb, sonnenw. goldiger, meistens nur leicht blutartig carmoisin überzogen, undeutlich streifig. Punkte mittelhäufig, zum Theil ziemlich dick, braun. Ein goldigbrauner, zarter, feinschuppiger Rost deckt oft einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt nicht oder sehr wenig. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 36:32, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 10:19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, meistens wenig, oft nur stielw. etwas offen. Achsenh. schmal bis fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, meistens vollkommen, rundlich eiförmig, kurz und scharf gespitzt, hellkastanienbraun.

Kelchhöhle schmaler Kegel, ½ zur Achsenh. Pistille kurz bis kaum mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden oft in zwei Reihen, theils rand- theils mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, mürbe, oft etwas locker, genügend saftig, edel reinettenartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast oder auch ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

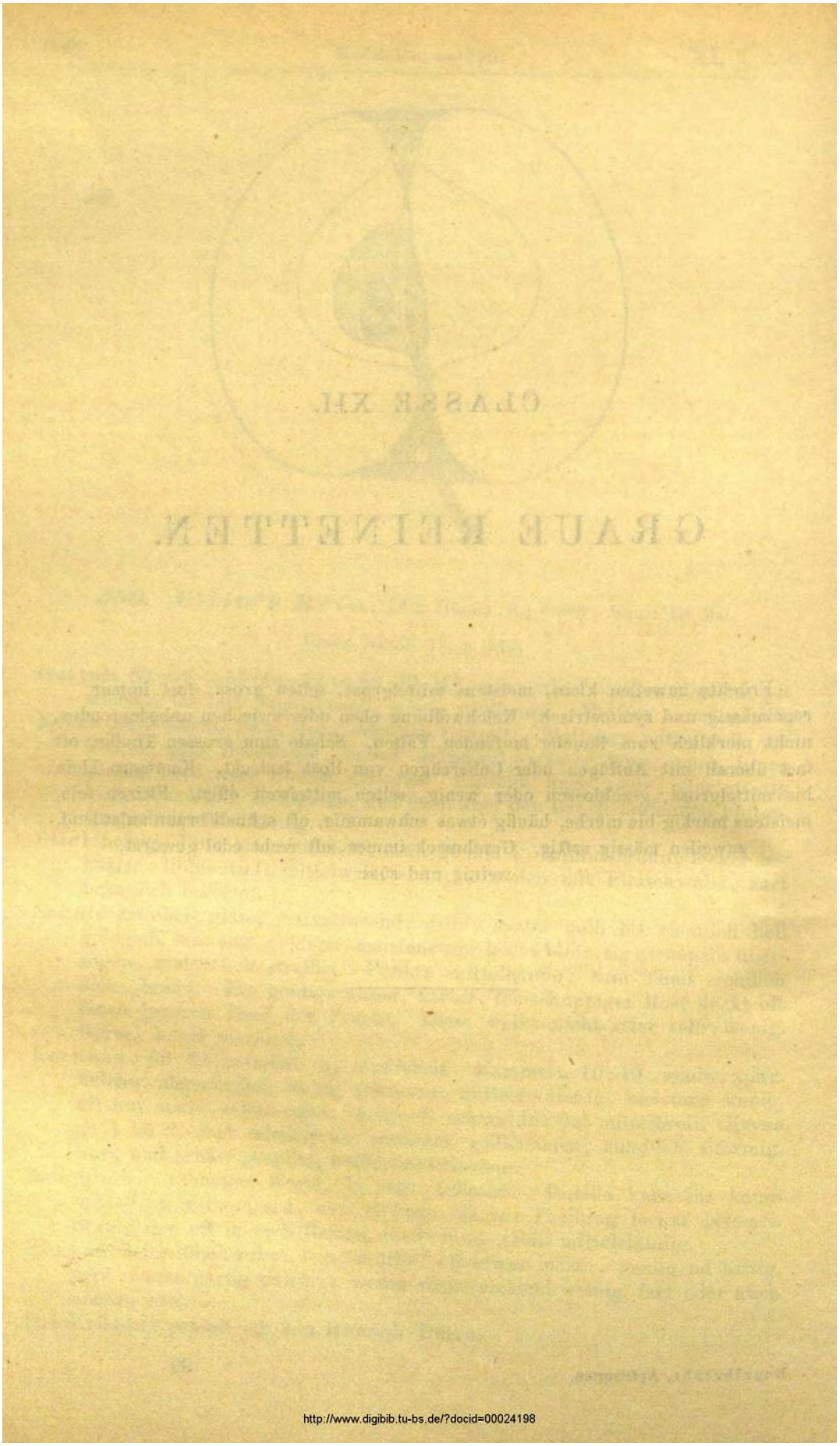
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE XII.

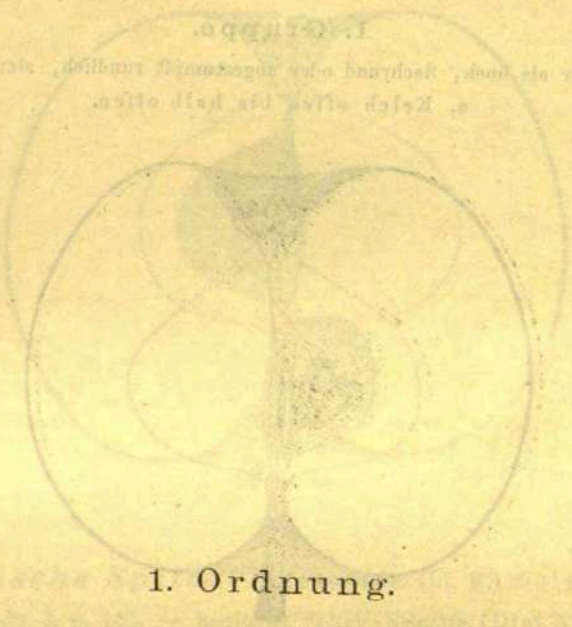
GRAUE REINETTEN.

Früchte zuweilen klein, meistens mittelgross, selten gross, fast immer regelmässig und symmetrisch. Kelchwölbung eben oder zwischen unbedeutenden, nicht merklich zum Bauche laufenden Falten. Schale zum grossen Theile, oft fast überall mit Anflügen oder Ueberzügen von Rost bedeckt. Kammern klein bis mittelgross, geschlossen oder wenig, selten mittelweit offen. Fleisch fein, meistens markig bis mürbe, häufig etwas schwammig, oft schnell braun anlaufend, zuweilen mässig saftig. Geschmack immer, oft recht edel gewürzt, weinig und süss.

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



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



1. Ordnung.

Grundfarbige Graue Reinetten.

Die Schale ist auch sonnenwärts nicht, oder nur als Ausnahme und kaum merklich geröthet.

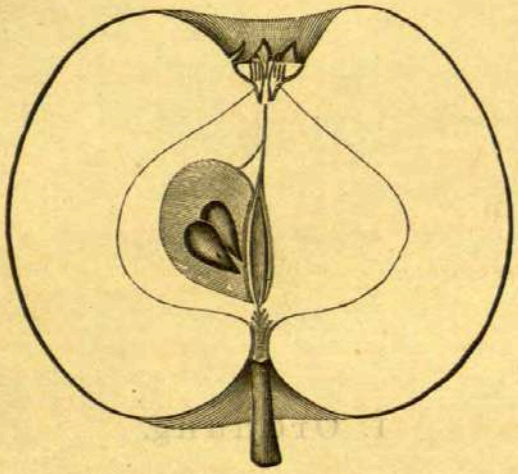
---

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

1. Gruppe.

Früchte viel breiter als hoch, flachrund oder abgestumpft rundlich, ziemlich mittelbauchig.

a. Kelch offen bis halb offen.



551. Reinette von Rochelle (Eng) 00††, Anf. Dec. bis Ende Febr.

Ist wahrscheinlich Reinette de Rochelle (Chr. vollst. Pom. I, p. 180) aber wohl nicht Reinette de la Rochelle (Biv. Alb. IV, p. 97 — Leroy Dict.).

Gestalt 58:47, stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch ziemlich offen, gross, meist bräunlich, schwach behaart. Blättchen breit, am Grunde getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, weit, eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm l., braun, schwach flaumig. Höhle mässig tief, ziemlich weit, eben, berostet.

Schale theils rauh, theils glatt, gelblichgrün, später gelb, sonnenw. goldiger, oft mit leichtem, braunröthlichem Anfluge. Punkte mässig zahlreich, dick, selbst eckig, graubraun. Figuren und Ueberzüge grünlichzimmtfarbigen Rostes decken einen Theil der Frucht, namentlich um die Stielwölb. Welkt oft etwas. Geruch fehlt.

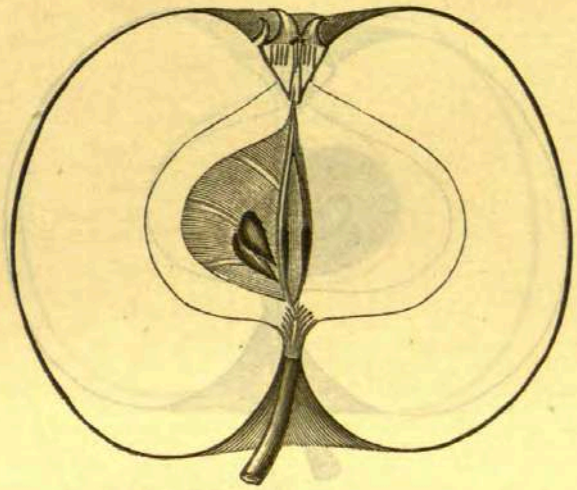
Kernhaus 34:27, flachrund zwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. breiter, abgerundet, fast glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, etwas länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kurzer Trichter, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung wollig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, mürbe, etwas schwammig, saftig, gewürzt, vorherrschend, kräftig doch angenehm weinig, doch auch sehr merklich süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigen Namen aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Lucas-Oberdieck.

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



552. Englische Spital-Reinette (Ill. H.) 00!††, Dec. bis März.

Illustr. Handb. I, p. 155. — Englische Spitals-Reinette (Diel XVI, p. 139).

Gestalt 65:52—53 (67:52—54, Illustr. Handb.), oft etwas kleiner, stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch meistens offen und grünlich, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. meistens kaum mitteltief, mässig weit, eben oder schwach faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 15 mm l., meist bräunlich, stark flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, zart zimmtfarbig berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, hellgrün, später gelb, sonnenw. etwas goldiger, oft leicht gelblichroth angeflogen. Punkte mittelzahlreich, mitteldick, graubraun. Anflüge und Ueberzüge zimmtfarbigen, meistens feinschuppigen Rostes decken einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt nicht oder wenig. Geruch fehlt.

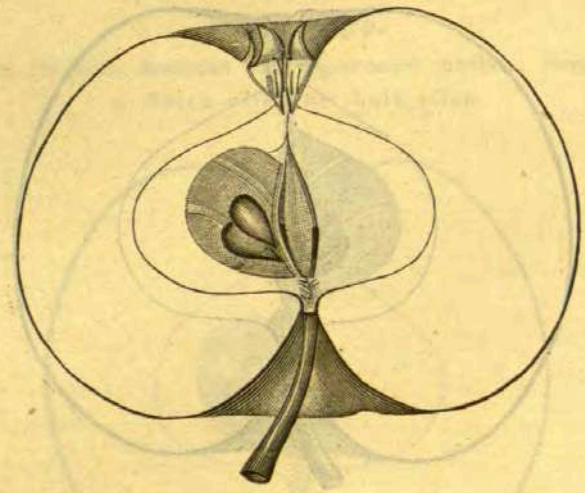
Kernhaus 37:30, zwiebelf. Kammern 10 bis 11:21, an beiden Enden spitz, kelchw. oft spitzer als stielw., etwas zerrissen, mittelgeräumig, geschlossen oder etwas offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, selten zu 3 bis 4, etwas unter mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis trichterf., etwa $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang bis lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht, fast wollig behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas fest, später mürbe, kaum etwas schwammig, saftig, sehr edel gewürzt, fein weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule und Engelbrecht-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck, Lippold-Dresden, Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Hohm-Gelnhausen.

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



553. *Russet aus Syke-house* (Eng.) fast 00!††, December bis März.

Syke-house Russet (Hooker) — Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1884, p. 85. — Pomme de Syke-house (Leroy-Dict.).

Gestalt 66:44—46, flachrund bis stark abgest. rundlich, ziemlich mittelbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grün, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, fein gespitzt. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, meistens mitteldick, an 20 mm l., auch kürzer, grünlich und braun, behaart. Höhle meistens tief und weit, eben, berostet.

Schale meistens rauh, grün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. kaum goldiger. Punkte ziemlich zahlreich, mitteldick, oft eckig, bräunlich. Figuren, Anflüge, Ueberzüge grünlichbraunen, sonnenw. oft bronzefarbigen, feinschuppigen Rostes decken einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt nicht oder wenig. Geruch merklich, doch nicht stark.

Kernhaus 35:22, flachrund zwiebelf. bis zwiebelf. Kammern 10:15, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal bis fast mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, etwas dunkelbraun.

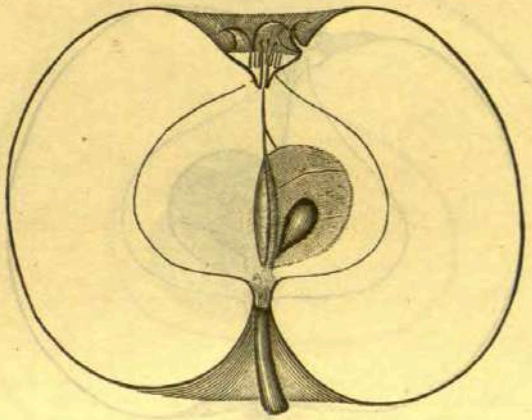
Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter, fast wollig behaart. Staubfäden mittel-, oft etwas unter mittelständ.

Fleisch grüngelblichweiss, fein, abknackend, später markig bis mürbe, wenig schwammig, saftig, angenehm reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, Borchers-Herrenhausen und Oberdieck-Jeinsen, von der hort. soc. in London als Syke-house Russet bezogen, von Hoesch-Düren.

Diese Sorte ist der vorhergehenden sehr ähnlich, nicht gleich, wird meistens damit verwechselt.

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



554. *Reinette von Anthézieux* (Eng.) 00††, December bis März.

Eine Beschreibung finde ich nicht.

Gestalt 61:46—47, stark abgest. rundlich bis flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, graugrün und bräunlich, wenig flaumig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, oft etwas ausgeschweift, fast eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm l., bräunlich, stark flaumig. Höhle ziemlich tief und weit, eben, zart grünlich braun berostet.

Schale ziemlich dick, theils fast glatt, theils fein rauh, grün, später heller grün, sonnenw. und kelchw. leichter, trübrother Anflug. Punkte zahlreich, mitteldick, hellbraun. Anflüge, auch namentlich kelchw. Ueberzüge hellbraunen, schuppigen Rostes. Welkt leicht etwas. Geruch fehlt.

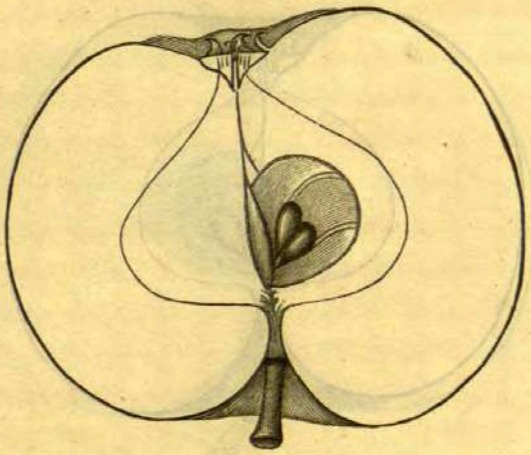
Kernhaus 30:24, zwiebelf. Kammern 9:15, stielw. spitz, kelchw. abgestumpft, fast glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurz kegeltrichterf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch grünlichweiss, fein, mürbe, etwas schwammig, saftig, fein gewürzt, vorherrschend, kräftig und angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis vom Professor Gilbert als Reinette d' Anthézieux bezogen.

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



555. *Goldmohr* (Illustr. Handb.) 0††, December bis März.

Diel IV, p. 134. — Illustr. Handb. I, p. 501 (Leroy, Dict.).

Gestalt 60:45—50 (65:47—50, Leroy — 73:52—59, Illustr. Handb.), stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften häufig etwas ungleich.

Kelch meistens halb offen, graugrün und braun, etwas wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde wenig getrennt, mässig lang, nach innen geneigt, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. flach, weit, ziemlich eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., bräunlich, fast kahl. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, weithin berostet.

Schale fast überall rauh, gelblichgrün, später grünlichgelb bis gelblich, sonnenw. zuweilen trüber, röthlicher Anflug. Punkte sparsam, mitteldick, wenig deutlich, da graubrauner, meistens maschig aufgetragener Rost fast die ganze Frucht bedeckt. Diese welkt etwas. Geruch fehlt.

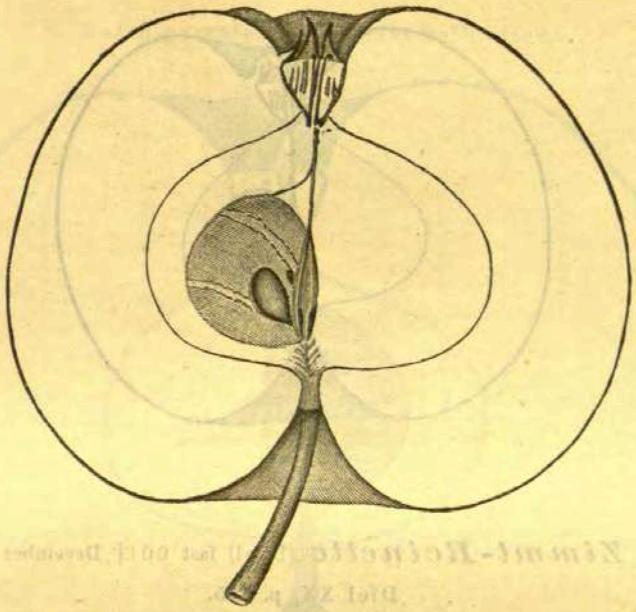
Kernhaus 34:27, zwiebelförm., kelchw. zugespitzt. Kammern 10:14, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, fast glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurz trichter- oder kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig, oft schwammig, mässig saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, doch auch merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Lencer-Bittstädt bei Arnstadt, Landes-Baumschule-Braunschweig.

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



556. Graugrüne Reinette (Eng.) 00††, Ende December bis Ende März.

Reinette grise dorée (Catal. v. Baumann). — Nicht Reinette dorée (Leroy).

Gestalt 69:55—56 (auch 65:46—50), abgestumpft rundlich bis fast flachrund, wenig stielbauch., Stielwölb. etwas breiter als d. Kelchw. Hälften fast gleich.

Kelch halb offen, graugrün, bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, oder etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, enge, zwischen flachen, wenig zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 24 mm l., meistens bräunlich, kahl. Höhle mitteltief, ziemlich weit, eben, grünlich braun berostet.

Schale fein rauh, grün, später heller grün bis gelblichgrün, sonnenw. zuweilen unbedeutender, gelblichrother Anflug. Punkte sparsam, mitteldick, grauweiss. Feinmaschiger, grünlichbrauner Rost bedeckt den grössten Theil der Frucht. Diese welkt wenig. Geruch schwach.

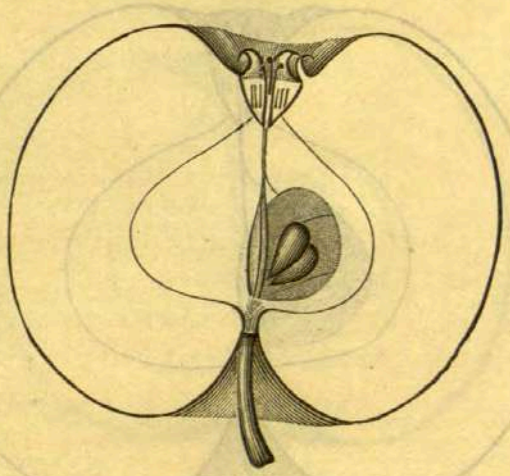
Kernhaus 38:28, zwiebelförm. Kammern 12:18, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen und ausgeblüht, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, eiförmig, kurz gespitzt, braun, oft unvollkommen oder nur angedeutet.

Kelchhöhle breit kegel- oder kegeltrichterförm., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung schwach flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hell gelbgrünlich, sich stark bräunend, fein, mürbe, etwas schwammig, genügend saftig, reinettenartig gewürzt, ziemlich kräftig weinig, ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Fellinger-Rath bei Düsseldorf, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Baumann-Bollweiler.

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



557. *Zimmt-Reinette* (Diel) fast 00!† December bis April.
Diel XX, p. 165.

Gestalt 57:45, abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch offen, grün und braun, fast kahl. Blättchen mässig breit, am Grunde meistens getrennt, lang, aufrecht und nach aussen gebogen, fein gespitzt. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, fast eben, oder sehr schwach faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 14 mm lang, oft kürzer und dicker, braun, locker behaart. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, grün, schwach berostet.

Schale rauh, grün, später lebhaft grüngelb. Punkte undeutlich, da fast die ganze Oberfläche mit zimmtbraunem, kelchw. feinmaschigem, stielw. mehr feinschuppigem Roste bedeckt ist. Welkt meistens merklich. Geruch fehlt.

Kernhaus 28:22, zwiebelf. Kammern 8 bis 9:13, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. nur angedeutet. Kerne meistens zu zwei, mässig gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

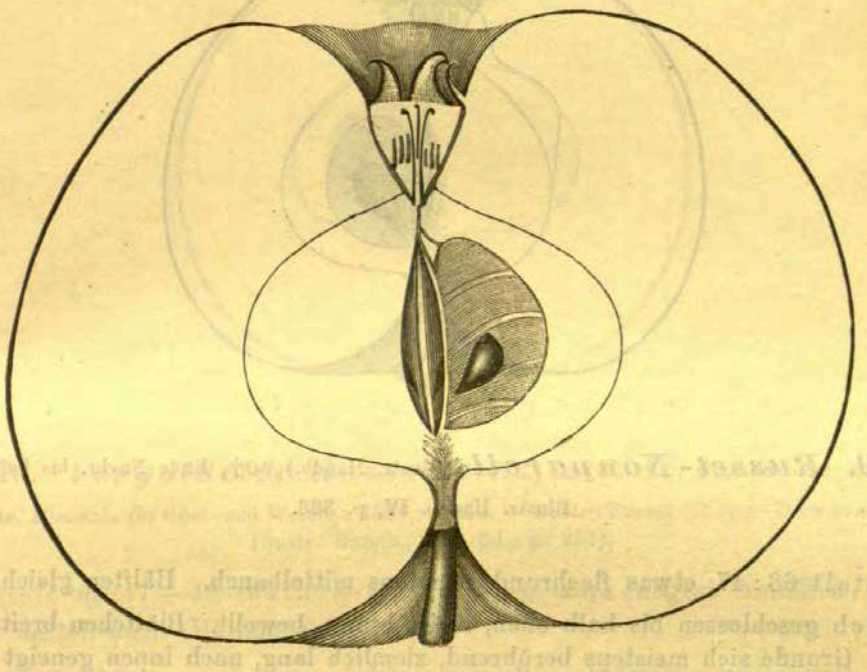
Kelchhöhle kegelförmig, fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig unter mittelständ.

Fleisch hell grünlichgelb, fein, markig, wenig schwammig, saftig, edel und kräftig, etwas zimmtartig gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck.

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

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



558. *Graue Herbst-Reinette* (Illustr. H.) fast 00††, Anf. Nov. bis Ende Dec.

Diel II, p. 94. — Illustr. Handb. I, p. 153. — Reinette grise d'Automne (Leroy, Dict.).

Gestalt 95:70—72, meistens erheblich kleiner (85:66—70, Illustr. Handb. — 84:64—66, Leroy), stark abgest. rundl., wenig stielbauch., Stielw. oft etwas breiter als d. Kelchw. Hälften häufig nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde oft etwas getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, etwas enge, zwischen breiten, rippenartigen, flach, ungleich, oft sehr deutlich über die Frucht laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund, oft merklich flachkantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick bis dick, etwa 14 mm l., grün und braun, locker behaart. Höhle mitteltief, weit, fast eben oder faltig, berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grün, später gelblichgrün, sonnenw. zuweilen trübroth angeflogen. Punkte sparsam, graubraun. Graubrauner, mehr schuppiger als netzförmiger Rost deckt einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt nicht oder sehr wenig. Geruch fehlt.

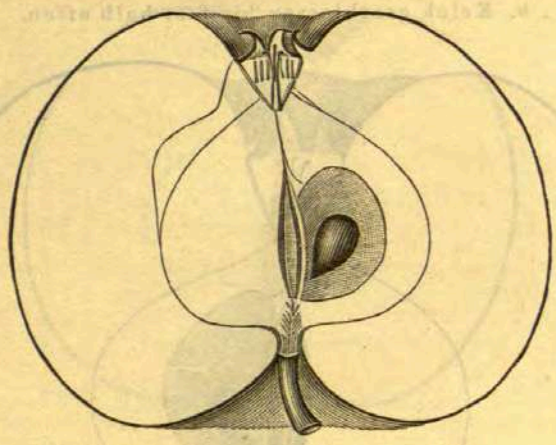
Kernhaus 42:32, flachrund bis zwiebelf. Kammern 11:22, oft kürzer, stielw. spitz, kelchw. bald sehr kurz, bald stärker abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen, selbst ganz fehlend.

Kelchhöhle breiter Kegel, oft $^3/_4$, oft nur $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast kahl, oder in der Theilung wenig behaart. Staubfäden meistens unter mittelständ.

Fleisch hellgrünlichgelb, fein, markig bis mürbe, kaum schwammig, saftig, reinettenartig gewürzt, mitunter fein herbe, wenig vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich aus d. Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck, ferner von Oberdieck-Jeinsen, Palandt-Hildesheim.

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



559. *Russet-Nonpareil* (Illustr. Handb.) 00†, Ende Novbr. bis Februar.

Illustr. Handb. IV, p. 333.

Gestalt 63 : 47, etwas flachrund, meistens mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist braun, bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen, oft verstümmelt. Einsenk. mitteltief bis ziemlich flach, mittelweit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschnitt meistens rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., grün und braun, dicht behaart. Höhle fast mitteltief, weit, eben, meistens weithin grünlichbraun berostet.

Schale stellenweise fein rauh, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. goldiger, zuweilen leicht röthlich angeflogen. Punkte ziemlich zahlreich, fein, rostbraun. Anflüge, Figuren oder Ueberzüge feinschuppigen, bräunlichen Rostes finden sich an allen Früchten häufig. Diese welken leicht etwas. Geruch schwach.

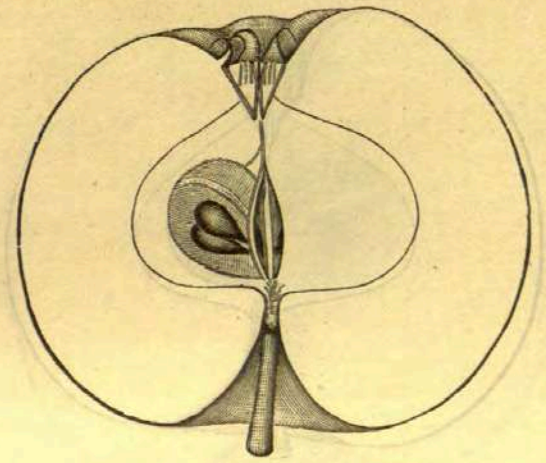
Kernhaus 31 : 27, zwiebelf. Kammern 9 : 15, stielw. etwas spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, vollkommen, bald breit, bald etwas länglich eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde wenig, in d. Theilung stärker flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblich, fein, erst ziemlich fest, später fast mürbe, nicht merklich schwammig, genügend saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, kräftig, sehr angenehm weinig, genügend, zuweilen nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von d. Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Hort. soc.-Urbanek-Oberdieck, Lenzer-Bittstädt bei Arnstadt.

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



560. *Vergoldeter Russet* (Oberd.) fast 00!††, December bis März.

Illustr. Monatsh. für Obst- und Weinbau 1867, p. 258. — Golden Russet (Hogg-Downing. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 251).

Gestalt 60:47—49 (65:50—52, Oberd.), stark abgest. rundlich, fast mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, graugrün und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, fein gespitzt. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 15 mm l., braun, etwas flaumig. Höhle tief, mittelweit, eben, berostet.

Schale sehr fein rauh, fast glatt, grün, später gelb, sonnenw. oft goldiger, selten röthlich angeflogen. Punkte sparsam, fein, gelblich. Ein feiner, hellbrauner, schuppiger oder engmaschiger Rost deckt meistens die ganze Schale so zart, dass ihre Farbe noch durchschimmert. Welkt nicht oder wenig. Geruch kaum merklich.

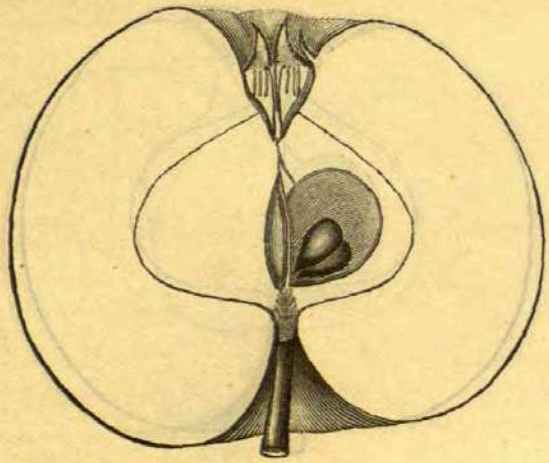
Kernhaus 34:23, zwiebelf. Kammern 10:14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, meist glattwandig, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. unter mittelbreit. Kerne zu 2, ziemlich klein, vollkommen, bald länger, bald kürzer eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille gut mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung wollig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich, fein, erst abknackend, später mürbe, saftig, angenehm gewürzt, zuweilen mit einem leicht herben Anfluge, etwas vorherrschend, edel weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte bekam ich von Goethe-Geisenheim.

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



561. Späte gelbe Reinette (Illustr. Handb.) 00††, Ende Dec. bis Ende März.
Diel I, p. 161. — Illustr. Handb. I, p. 331.

Gestalt 62:46—51, zuweilen grösser (72:52—57, Illustr. Handb.), stark abgestumpft rundlich eiförmig bis fast flachrund, wenig stielbauch. Hälften meistens nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, mässig weit, zwischen oft zum Theil bis zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt meistens rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., meist bräunlich, flaumig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, zimmtfarbig berostet.

Schale theils glatt, selbst geschmeidig, theils fein rauh, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. wenig goldiger. Punkte mässig zahlreich, meistens fein, braun. Anflüge, selbst Ueberzüge zimmtfarbigen Rostes namentlich um die Kelchwölb. und von ihr ausgehend überziehen einen Theil der Frucht. Diese welkt wenig. Geruch fehlt.

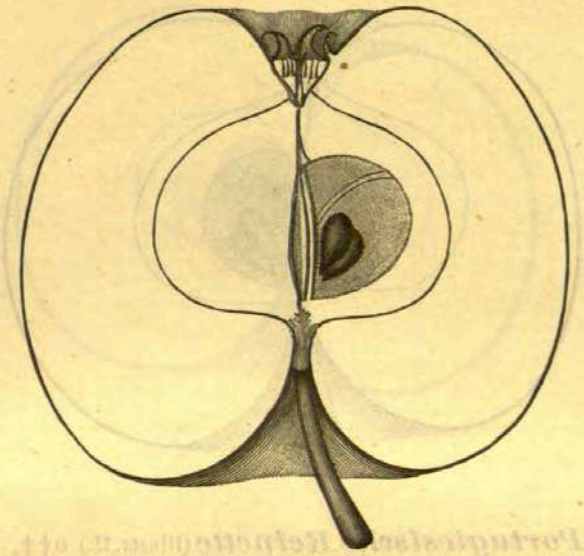
Kernhaus 31:22, zwiebelf. Kammern 10:12, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., fast $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde wenig, in d. Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, erst ziemlich fest, später markig bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Junker-Lieb (Hessen), aus d. Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck.

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



562. *Parker's Pepping* (Illustr. Handb.) 00††, Ende Decbr. bis April.

Illustr. Handb. I, p. 339. — Parker's grauer Pepping (Diel XVI, p. 149). — Pomme Parker (Leroy, Dict.).

Gestalt 64:54—55 (68:52—54, Illustr. Handb.), abgest. rundlich, ziemlich mittelbauch., doch kelchw. oft etwas abnehmend rund. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, ziemlich klein, grün und bräunlich, wollig. Blättchen schmal, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, fein gespitzt. Einsenk. mässig bis mitteltief, mässig weit, eben oder schwach und kurzfaltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 21 mm l., meistens bräunlich und wenig behaart. Höhle meistens ziemlich tief und mässig weit, eben, berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. zuweilen etwas goldiger, selten röthlich angeflogen. Punkte sparsam, fein bis mitteldick. Anflüge und Ueberzüge hellbraunen, schuppigen oder feinmaschigen Rostes decken einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt nicht oder sehr wenig. Geruch fehlt.

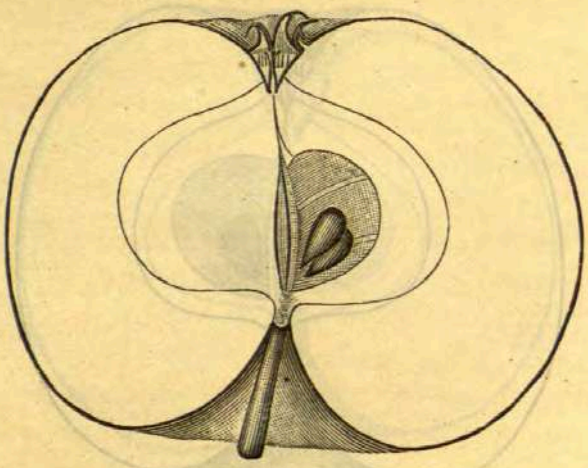
Kernhaus 35:28, zwiebelf. Kammern 11:17, stielw. etwas zugespitzt, kelchw. abgestumpft, abgestumpft zugespitzt, zuweilen auch abgerundet, wenig zerrissen, fast glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., ½ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblich bis grüngelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig und angenehm weinig, nicht viel weniger oder doch genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht-Braunschweig, Reis von Dr. Lucas, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck, Hohm-Gelnhausen.

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



563. Graue Portugiesische Reinette (Illustr. H.) 0††, Dec. bis Anf. April.
Diel XVI, p. 160. — Illustr. Handb. I, p. 341.

Gestalt 69:47—50 (65:46—50, Illustr. Handb.), flachrund bis stark abgest. rundlich, mittelbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, weit, eben oder unbedeutend faltig. Querschn. meistens ziemlich rund.

Stiel holzig, bald ziemlich dünn, bald mitteldick, an 14 mm. l., auch kürzer, braun, behaart. Höhle tief, weit, eben, berostet.

Schale fein rauh, dunkel, später etwas heller grün, kaum gelblichgrün. Punkte sparsam, kaum bemerklich. Die Frucht ist fast überall mit braunem, schuppigem, oder engmaschigem Roste, welcher meistens die Grundfarbe durchschimmern lässt, überzogen, welkt nicht oder wenig. Geruch fehlt.

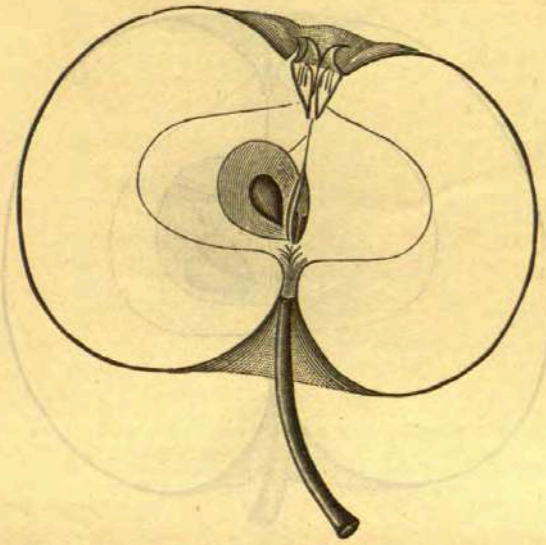
Kernhaus 38:26, zwiebelförmig. Kammern 10:17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, wenig zerrissen, wenig geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne meistens zu 1, mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, zum Theil unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., kaum $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung etwas dichter behaart. Staubfäden oft etwas über mittelständ.

Fleisch grünlichweiss, fein, locker, etwas schwammig, ziemlich saftig, reinettenartig, doch mässig stark gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch nicht scharf weinig, meistens nur mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Landes-Baumschule-Braunschweig, Hoesch-Düren.

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



564. *Tiroler Platt-Lederapfel* (Mader) O††, Febr. bis April.

Mader's Manuscript.

Gestalt 61 : 40 — 43, flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grünlich und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen flachen, etwas über den Bauch laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, an 27 mm l., meist bräunlich und kahl. Höhle mitteltief, weit, eben, berostet wie die ganze Frucht, doch häufig in der Tiefe grün und rostfrei.

Schale derb, fein rauh, grün, später grünlichgelb, sonnenw. oft goldiger. Punkte sparsam, fein, als gelbliche Dupfen erscheinend. Die Frucht ist fast überall, oft nur mit Ausnahme der nächsten Umgebung des Kelches und Stieles, mit braunem, oft fast röthlichbraunem, feinmaschigem Roste bedeckt. Welkt nicht oder recht wenig. Geruch fehlt.

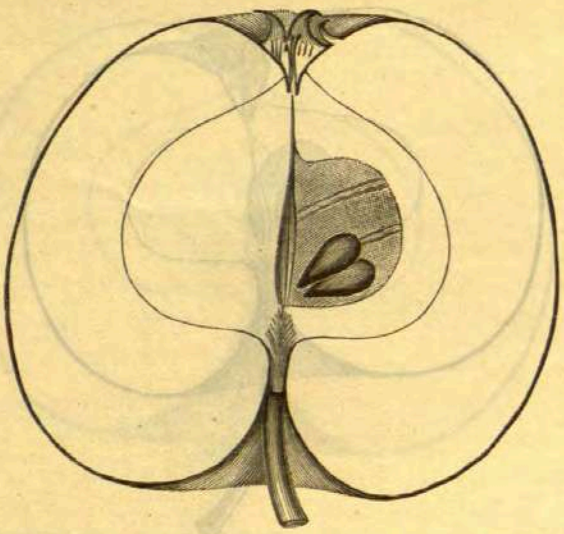
Kernhaus 34 : 19, flach zwiebelförm. Kammern 9 : 11, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwand., mittelgeräumig, nicht oder sehr wenig, meistens nur stielw. offen. Achsenh. kurz und ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, eiförmig, kurz gespitzt, kaffeebraun, zum grossen Theile unvollkommen.

Kelchhöhle kegelförm., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang, fast lang verwachsen, am Grunde schwach, in der Theilung stark flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst ziemlich fest, später etwas zähe bis markig, genügend saftig, gewürzt, kaum vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte nebst Zeichnung und Beschreibung erhielt ich von Mader-St. Michele (Tirol). Die Sorte soll im Etschthale recht verbreitet sein.

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



565. *Brownlees' Russet* (Illustr. Handb., Erg.-B.) 00††, Anf. Jan. bis Mai.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 43. — Hogg, Brownlee's Russet (Downing). — Reinette grise Brownlees (Mas' Verger IV, p. 93).

Gestalt 64:54—55 (73:59—61, Ill. H., E.-B.), abgest. rundlich, zuweilen etwas rundlich eiförmig, ziemlich mittelbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, bräunlich, schwach bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, wenig faltig. Quersch. rund.

Stiel holzig bis fast etwas fleischig, meistens kaum mitteldick, bis an 15 mm l., trübbraun, wenig flaumig. Höhle tief bis mässig tief, etwas enge, eben, berostet.

Schale rauh, grün, später etwas heller, doch kaum gelblichgrün, sonnenw. zuweilen schwacher, bräunlichrother Anflug. Punkte zahlreich, meistens durch den fast die ganze Frucht überziehenden graubraunen Rost bedeckt. Welkt fast gar nicht. Geruch fehlt.

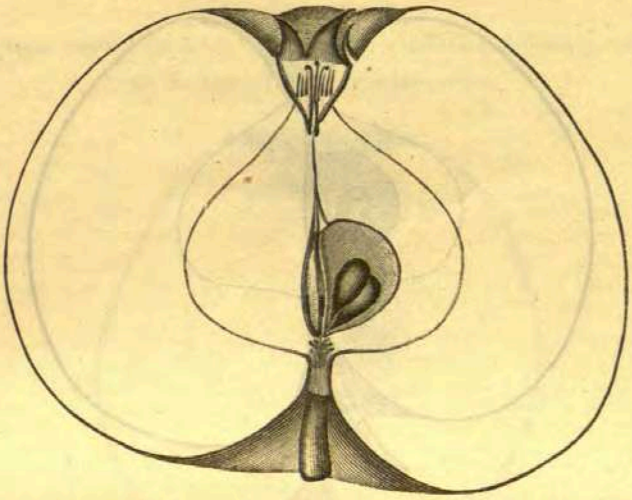
Kernhaus 37:32, zwiebelf. Kammern 12—13:18, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgestumpft, zerrissen, oft selbst ausgeblüht, ziemlich geräumig, geschlossen oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde an, namentlich in der Theilung flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch grünlichweiss, fein, mürbe, etwas schwammig, recht saftig, gewürzt, nicht merklich herbe, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Lauche-Potsdam.

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



566. Graue Französische Reinette (Ill. H.), fast 00††, Januar bis Mai.

Illustr. Handb. IV, p. 335. — Aechte graue französische Reinette (Diel I, p. 168). — Reinette grise (Duhamel I, p. 302. — Mas' Verger IV, p. 157). — Winter-Gray-Reinette (Downing).

Gestalt 73 : 53 — 56 (75 : 57 — 58, Ill. H.), flachrund oder stark abgestumpft rundlich, meist etwas stielbauchig. Stielwölbung etwas breiter als die Kelchwölbung. Hälften ziemlich gleich oder nur wenig verschieden.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grünlich, wollig. Blättchen breit, doch am Grunde oft sich nicht berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen flachen, zuweilen etwas ungleich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., zuweilen länger, braun, etwas flaumig. Höhle mitteltief, weit, eben, berostet.

Schale fein rauh, grün, später heller bis gelblichgrün, sonnenw. oft trübrother Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, hell, häufig verdeckt durch bräunlichen, oft etwas silberschimmernden, meistens schuppigen, ziemlich die ganze Frucht überziehenden Rost. Welkt nicht oder wenig. Geruch schwach.

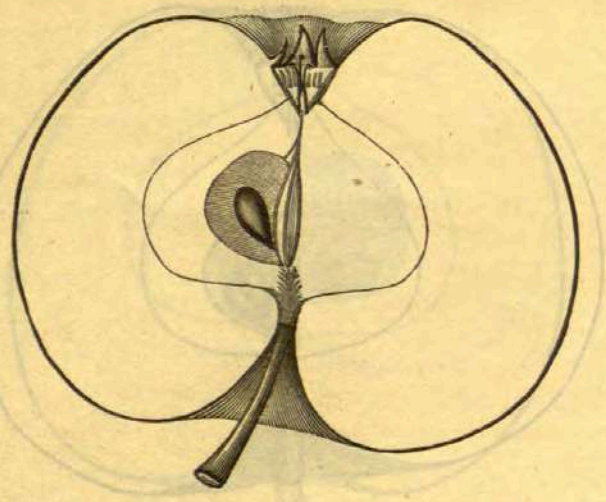
Kernhaus 33 : 30, zwiebelf. Kammern 9 : 14, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, glattwandig, geräumig, meistens geschlossen (nach Illustr. Handb. offen). Achsenh. schmal. Kerne meist zu 2, fast mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, häufig nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, selbst in der Theilung wenig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrünlichgelb, schnell bräunlich anlaufend, fein, mürbe, locker, oft etwas mehlartig erscheinend, ziemlich saftig, reinettenartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss. Geruch sehr merklich, oft etwas moschusartig.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht-Braunschweig, Reis von Dr. Lucas, Verein f. Pomol. u. Gartenbau-Meiningen, Hohm-Gelnhausen.

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



567. *Roxbury Russet* (Illustr. Handb.) 00††, Januar bis Juni.

Downing. — Illustr. Handb. VIII, p. 157. — Reinette rousse de Boston (Mas' Verger IV, p. 67). — Boston Russet (Leroy, Dict.).

Gestalt 65:48—51 (65:49—53, Illustr. H. — 79:58—59, Downing — 77:54—55, Leroy), abgest. rundlich bis fast flachrund, mittel- oder wenig stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, schwach wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen breiten, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 20 mm l., oft kürzer, grünlich und braun, etwas bewollt. Höhle tief, mässig weit, eben, etwas berostet.

Schale fein rauh, grün, später grünlichgelb, sonnenw. zuweilen bräunlichrother Anflug. Punkte sparsam, dick, braun. Anflüge und Ueberzüge grünlichbraunen Rostes decken ziemlich locker einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach.

Kernhaus 33:23, zwiebelf. Kammern 9:13, stielw. ziemlich spitz, kelchw. etwas abgerundet oder abgestumpft, glattwandig, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 3, kaum mittelgross, länglich eiförmig, kurz gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde dicht behaart, in der Theilung bewollt. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch hellgelblichgrün, fein, fest, später mürbe, ziemlich saftig, angenehm gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

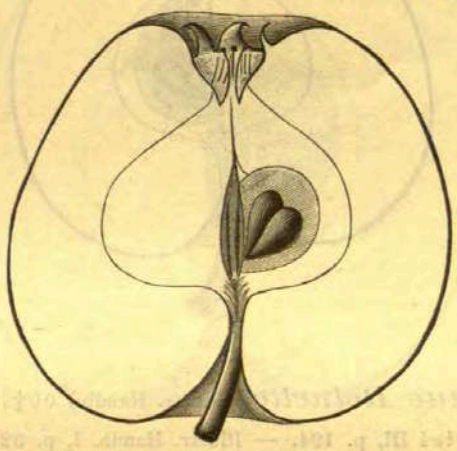
Die Früchte erhielt ich von Dr. Lucas-Reutlingen, Goethe-Geisenheim.

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

2. Gruppe.

Früchte meistens breiter als hoch, stielbauchig, rundlich kegelförmig oder eiförmig.

a. Kelch offen bis halb offen.



568. Dorstadter Reinette (Eng.) 00!††, Decemb. bis März.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1887, p. 61.

Gestalt 52:46—47, zuweilen etwas breiter (55:47), abgestumpft eiförmig, etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch offen, grünlich und braun, etwas bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenkung ziemlich tief, meistens etwas enge, eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm l., bräunlich, stark flaumig. Höhle mitteltief, mässig weit, eben, doch nicht selten durch einen Fleischwulst verengt, berostet.

Schale fein rauh, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. etwas goldiger, häufig mit gelblichrothem Anfluge. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Ein theils schuppiger, theils feinmaschiger, zimmtfarbiger, oft etwas silberweiss schillernder Rost deckt meistens die ganze Frucht. Diese welkt nicht oder sehr wenig. Geruch fehlt.

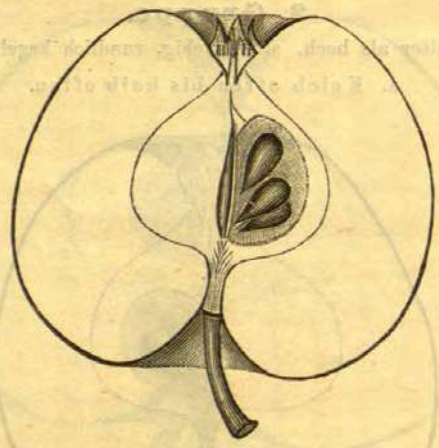
Kernhaus 29:23, zwiebelf. Kammern 9:13, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, seltener nur abgestumpft, glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. meistens schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel-, seltener kegeltrichterf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille gut mittellang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch grüngelblichweiss, sehr fein, erst ziemlich fest, später mürbe, wenig schwammig, ziemlich saftig, edel reinettenartig und kräftig gewürzt, mild weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Engelbrecht-Braunschweig, Reis von Löbbecke-Dorstadt bei Wolfenbüttel, auf dessen Gute diese Sorte aufgefunden wurde.

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



569. Süsse graue Reinette (Illustr. Handb.) 00†, Ende Decemb. bis April.
Diel III, p. 194. — Illustr. Handb. I, p. 329.

Gestalt 49:41—42 (52:42—43, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich eiförmig bis stark abgest. rundlich, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen, grün und braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen unbedeutenden, sich kaum zum Bauche ziehenden Falten. Querschnitt meistens rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm l., hellbraun, flaumig. Höhle mitteltief, ziemlich weit, eben, etwas berostet.

Schale dick, fein rauh, grün, später grünlichgelb, sonnenw. nicht deutlich goldig. Punkte sparsam, dick, oft undeutlich durch graubraunen, meistens netzförmig fast die ganze Frucht bedeckenden Rost. Welkt leicht. Geruch fehlt.

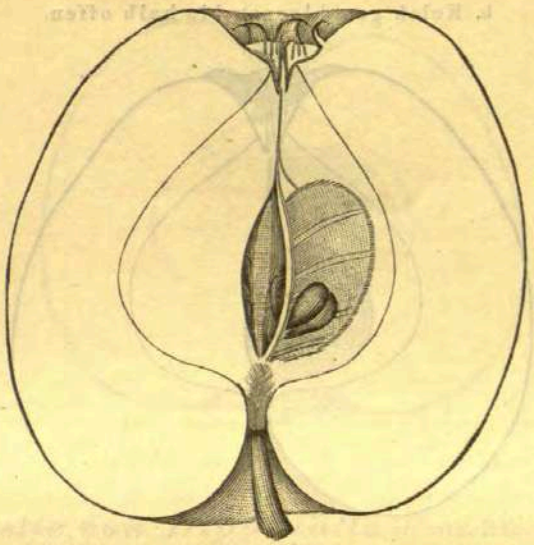
Kernhaus 23:23, flach eiförmig. Kammern 8—9:15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. recht schmal. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgrünlichgelb, fein, erst fest, später markig, etwas schwammig, saftig, angenehm gewürzt, weinig, etwa ebenso süss.

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

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



570. *Forfar-Pepping* (Eng.) 00††, Januar bis Mai.

Forfar Pippin (Thomas' Guide p. 134).

Gestalt 59 : 60 — 61, walzenf., fast mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch offen, braun, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, mässig lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm l., braun, wenig flaumig. Höhle mitteltief, enge, eben, grün, kaum berostet.

Schale dick, fein rauh, grün, später heller bis gelblichgrün. Punkte sehr zahlreich, dick, sternförmig, in über die ganze Frucht vertheilte Figuren und Anflüge braunen Rostes übergehend. Welkt leicht etwas. Geruch fehlt.

Kernhaus 32 : 39, länglich eiförmig. Kammern 9 — 10 : 21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, etwas ungleich geöffnet. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, ziemlich klein, länglich eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

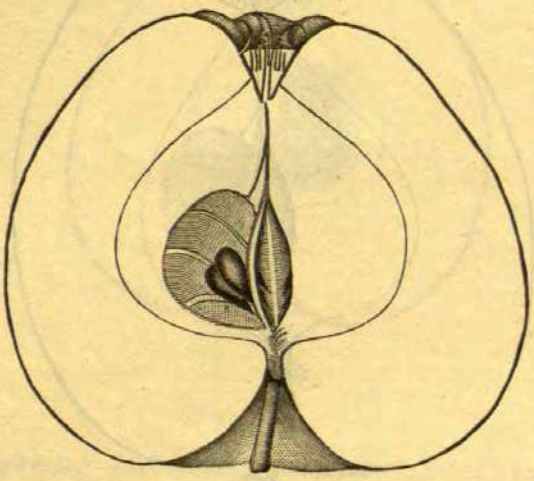
Kelchhöhle trichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch grünlichweiss, fein, erst ziemlich fest, später markig, etwas schwammig, genügend saftig, mild gewürzt, weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Müllerklein.

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

b. Kelch geschlossen bis halb offen.



571. *Bullock's Pepping* (Illustr. Handb.) 00†, Anf. Novemb. bis Februar.

Illustr. Handb. I, p. 337. — Pippin Bullock (Dittrich I, p. 504). — American Golden Russet, syn. Bullock's Pippin (Downing). — Reinette de Bullock (Mas' Verger IV, p. 33).

Gestalt 62 : 52—53, etwas abgestumpft rundlich kegelf., stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen schmal, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, fein gespitzt. Einsenk. ziemlich flach, enge, zwischen erhabenen, doch nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm l., auch länger, meist braun, etwas flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, wenig berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. goldiger, oft mit gelblichrothem Anfluge. Punkte zahlreich, fein. Feine Maschen oder Figuren zimmtfarbigen Rostes decken meistens einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt nicht. Geruch schwach.

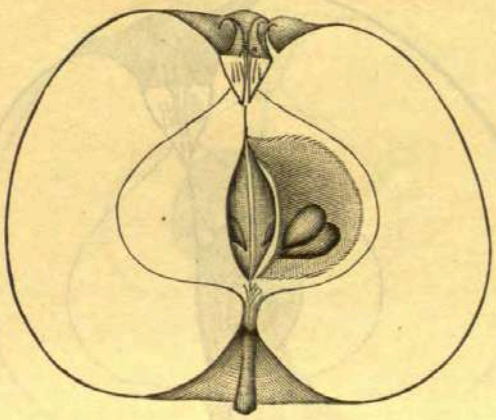
Kernhaus 34 : 31, länglich zwiebelf. Kammern 10 : 16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, etwas zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen. Am Grunde meistens schwach, in der Theilung stärker flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, markig bis mürbe, ziemlich saftig, eigenthümlich und stark gewürzt, mild weinig, sehr vorherrschend und recht süss.

Die Früchte erhielt ich von Jühlke-Sans-souci bei Potsdam, Oberdieck-Jeinsen.

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



572. *Reinette von Dippedalle* (Illustr. Hdb., Erg.-Bd.) fast 00††, December bis April.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 225. — Reinette de Dippedalle (Pomologie de la France — Thomas' Guide p. 121).

Gestalt 57 : 44 — 46 (71 : 66 — 67, Illustr. Handb., Erg.-Bd.), stark abgestumpft rundlich kegelf., stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen schwachen Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 10 mm lang, auch länger, grünlich und braun, behaart. Höhle mitteltief, ziemlich weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale dick, rauh, grün, später nur etwas heller grün, sonnenw. zuweilen leichter, braunröthlicher Anflug. Punkte sparsam, mitteldick, bräunlich. Fast die ganze Frucht ist feinschuppig und netzförmig grünbräunlich berostet. Welkt wenig. Geruch fehlt.

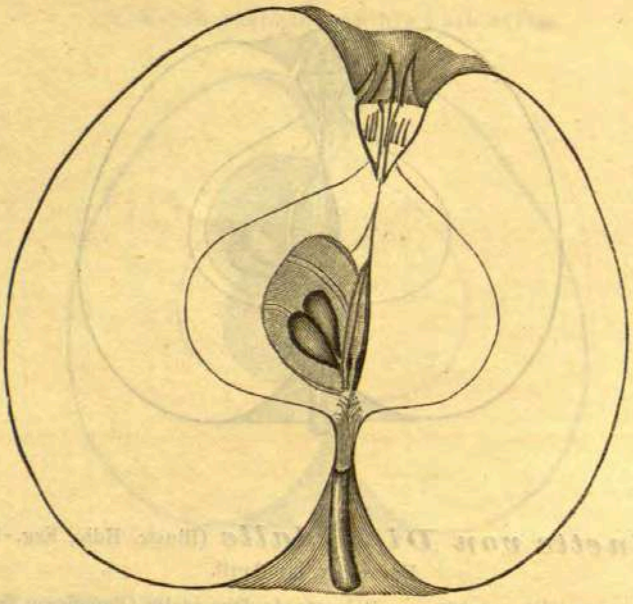
Kernhaus 30 : 25, zwiebelf. Kammern 9 — 10 : 17, stielw. etwas gespitzt, kelchw. abgestumpft zugespitzt, glattwandig, geräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 2, ziemlich gross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., gut $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast kahl. Staubfäden etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgrünlichweiss, fein, erst fest, etwas zähe, später markig und etwas schwammig, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



573. *Reinette Parmentier* (Ill. H., E.-B.) fast 00††, Decbr. bis April.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 211. — Pomol. de la France, Nr. 44. — Thomas' Guide, p. 143. — Reinette grise d'hiver (Parmentier) Biv. Alb. III, p. 137.

Gestalt 73:59 — 67 (78:61, Illustr. Handb., E.-B.), abgest. flachrund kegelf., etwas stielbauch. Stielwölb. breiter als die Kelchw. Hälften meistens merklich ungleich.

Kelch geschlossen, grün, wollig. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde getrennt, lang, stumpf gespitzt, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, enge, zwischen unbedeutenden, flach zum Bauche laufenden Falten. Quersch. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm lang, grün und braun, locker behaart. Höhle tief, mittelweit, fast eben, berostet.

Schale rauh, grün, später heller, etwas gelblichgrün, sonnenw. nicht selten rother Anflug, selbst kleiner, rother Ueberzug. Punkte ziemlich sparsam, mitteldick, graubraun. Hellbrauner, feinmaschiger Rost deckt einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt nicht oder wenig. Geruch fehlt.

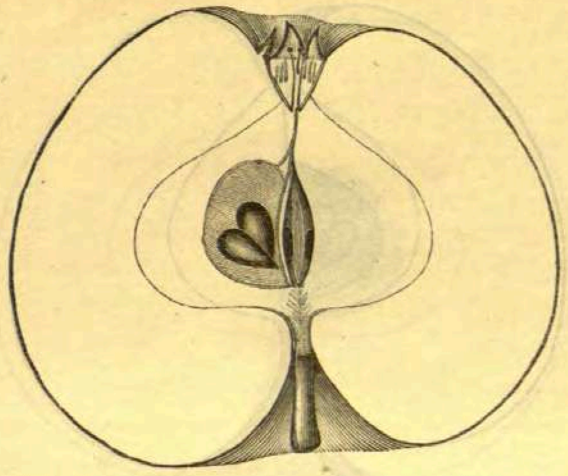
Kernhaus 37:29, zwiebelf. Kammern 11:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig und fein zerrissen, ziemlich geräumig, nicht oder nur stielw. etwas offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, etwas länglich eiförmig, gespitzt, braun, nicht immer vollkommen.

Kelchhöhle ziemlich breiter Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, kahl. Staubfäden wenig unter mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, schnell bräunlich anlaufend, fein, erst etwas fest, später markig, etwas schwammig, saftig, reinettenartig, doch schwach gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch nicht scharf weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Schlegelmilch-Coburg.

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



574. *Van Mons' Reinette* (Ill. H.) 00!††, Ende December bis April.

Illustr. Handb. I, p. 157. — Downing. — Van Mons' Gold-Reinette (Diel XXII, p. 128). — Reinette van Mons (Mas' Verger IV, p. 119).

Gestalt 64:50 — 54 (64:56, Illustr. Handb.), abgest. flach kegelf., stielbauch. Hälften etwas, doch meistens wenig verschieden.

Kelch halb offen, zuweilen fast geschlossen, grün und bräunlich, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, zwischen flachen, meistens kurzen Falten. Querschn. meistens ziemlich rund.

Stiel meistens holzig und mitteldick, etwa 12 mm lang, meist braun, locker behaart. Höhle ziemlich tief, mässig weit, eben oder wenig faltig, etwas berostet.

Schale ziemlich dick, theils glatt, theils fein rauh, matt glänzend, grünlichgelb, später trüb goldgelb, sonnenw. häufig röthlicher Anflug. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, selbst eckig, braun. Anflüge, selbst Ueberzüge zimmtfarbigen Rostes decken einen zuweilen ziemlich grossen Theil der Frucht. Diese welkt leicht etwas. Geruch fehlt.

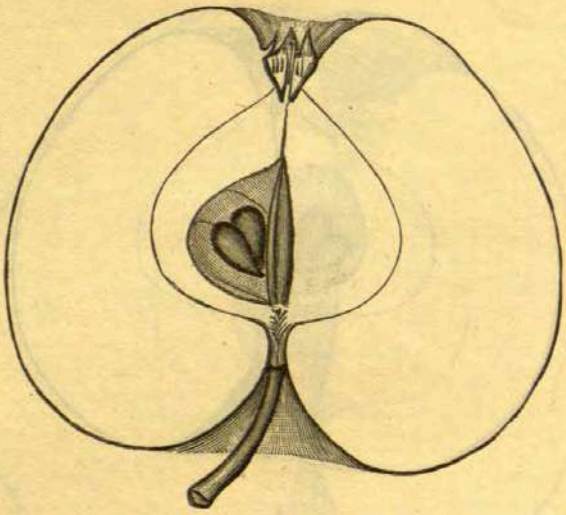
Kernhaus 34:25, zwiebelf. Kammern 9:15, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, meistens glattwandig, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 2, kaum mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

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

Fleisch hellgelblich, fein, fest, später ziemlich mürbe, etwas schwammig, saftig, sehr angenehm reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend, edel weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim, Hoesch-Düren, Palandt-Hildesheim.

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



575. *Nicola's Reinette* (Oberd.) 00†, Januar bis Mai.

Oberdieck's Anleitung p. 195.

Gestalt 65:53, abgest. flachrund kegelförm. bis rundlich, etwas stielbauch. Stielwölb. breiter als die Kelchwölb. Hälften gleich.

Kelch klein, geschlossen bis halb offen, bräunlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, enge, sehr schwach faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, fast mitteldick, etwa 19 mm lang, braun, flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, berostet.

Schale fein rauh, fast glatt, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenwärts häufig etwas goldiger, zuweilen zart gelblichroth angeflogen. Punkte ziemlich sparsam, mitteldick, graubraun. Zimmtfarbiger, oft stellenweise weisslich schillernder, feinschuppiger oder engmaschiger Rost deckt einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt wenig. Geruch fehlt.

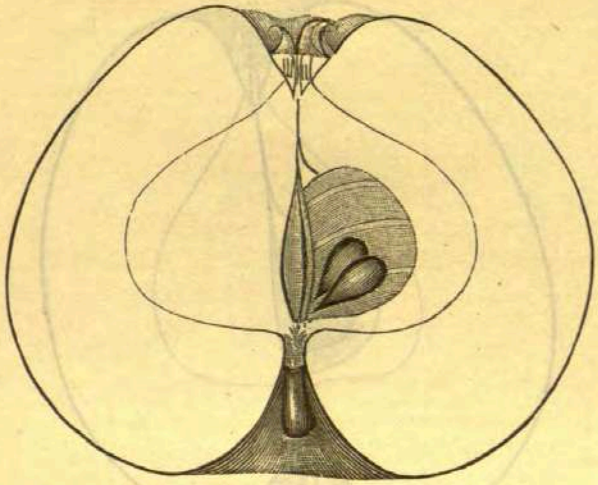
Kernhaus 30:28, eizwiebelf. Kammern 10:17, stielw. spitz, kelchw. noch schärfer gespitzt, ziemlich glattwandig, mässig geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis fast kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, doch auch recht süss.

Die Früchte erhielt ich von Koopmann-Wildpark bei Potsdam. Parker's Pepping (Illustr. Handb.) ist ähnlich, nicht gleich.

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



576. Kapuziner Reinette (Diel) fast 00††, Januar bis Mai.

Diel, syst. V. 2. Fortsetzung Nr. 597.

Gestalt 68:55, oft auch grösser (74:58 — 63), abgest. flachrund kegelf., stielbauch. Hälften meistens ziemlich gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün und braun, flaumig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, ziemlich enge, zwischen sehr entwickelten, doch nicht weit zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel bald holzig, bald etwas fleischig, mitteldick bis dick, an 8 mm lang, grün und bräunlich, flaumig. Höhle tief, weit, eben, wenig berostet.

Schale fein rauh, grün, später grünlichgelb, sonnenw. selten leicht röthlicher Anflug. Punkte sparsam, kaum bemerklich, da ein brauner, meistens schuppiger, oft weisslich schillernder Rost die ganze Frucht bedeckt, so dass die Grundfarbe kaum durchscheint. Welkt zuweilen etwas, doch wenig. Geruch sehr schwach.

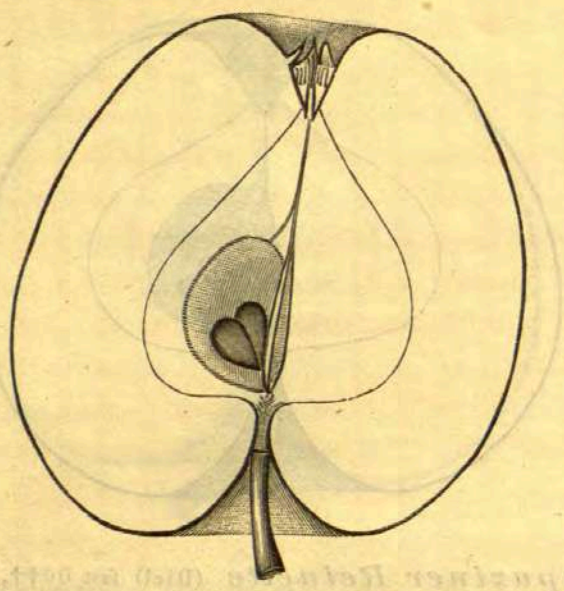
Kernhaus 40:29, zwiebelf. Kammern 12:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung wollig. Staubfäden meistens etwa mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblich, fein, markig, kaum merklich schwammig, saftig, mässig stark gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck.

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



577. Tiroler Spitz-Lederapfel (Mader) 0††, März bis Juni.
Mader's Manuscript.

Gestalt 59:60 — 62 (65:60 — 62, Mader), abgest. eiwalzenförm., etwas stielbauch. Stielwölb. etwas, oft wenig breiter als die Kelchw. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, klein, meist grün, flaumig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, enge, eben.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, meist bräunlich, fast kahl. Höhle mitteltief oder tief, etwas enge, eben, ziemlich zart berostet.

Schale fein rauh, fast glatt, etwas grünlichgelb, später leder- bis fast goldgelb, sonnenw. zuweilen leichter, röthlicher Anflug. Punkte sparsam, fein, braun, wenig bemerklich, da ein feinmaschiger, brauner, oft goldig schimmernder Rost fast die ganze Frucht, namentlich kelchw., bedeckt. Welkt nicht oder wenig. Geruch fehlt.

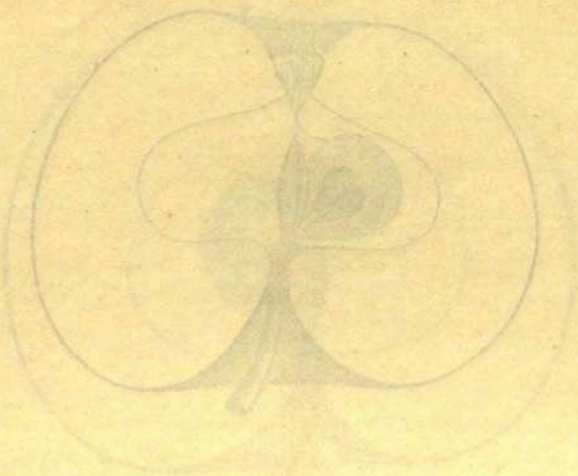
Kernhaus 30:34, lang zwiebeleiförmig. Kammern 9 — 10:18, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, eiförm., gespitzt, braun, nicht alle ganz vollkommen.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^1/_3$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung flaumig oder kurz behaart. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, braun anlaufend, fein, fest, später etwas zäh schwammig, wenig saftig, reinettenartig, nicht sehr kräftig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend, später nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Mader-St. Michele in Tirol.

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

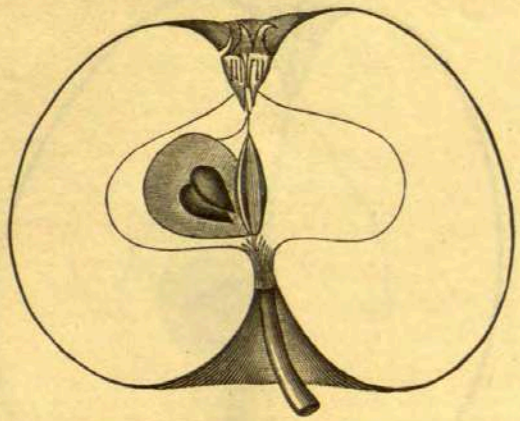


2. Ordnung.

Gestreifte Graue Reinetten.

Die Schale ist sonnenwärts etwas geröthet und dunkler roth gestreift. Röthe und Streifung sind durch Rost oft zum Theil verdeckt.

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



578. *Carpentin* (Illustr. Handb.) 0††, December bis März.

Diel I, p. 174. — Illustr. Handb. I, p. 345. — Leroy, Dict. — Carpentin Reinette (Hogg. — Downing).

Gestalt 59 : 43 — 44, ziemlich flachrund, etwas stielbauch. oder mittelbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen, meist grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, meistens dünn, etwa 15 mm lang, auch länger, bräunlich, stark flaumig. Höhle tief, mittelweit, eben, hellbraun berostet.

Schale dick, fast überall rauh, gelb, sonnenw. carmoisin gestreift. Punkte sparsam, mitteldick, bräunlichgelb, zimmtfarbiger, schuppiger Rost deckt fast die ganze Frucht. Diese welkt nicht. Geruch fehlt.

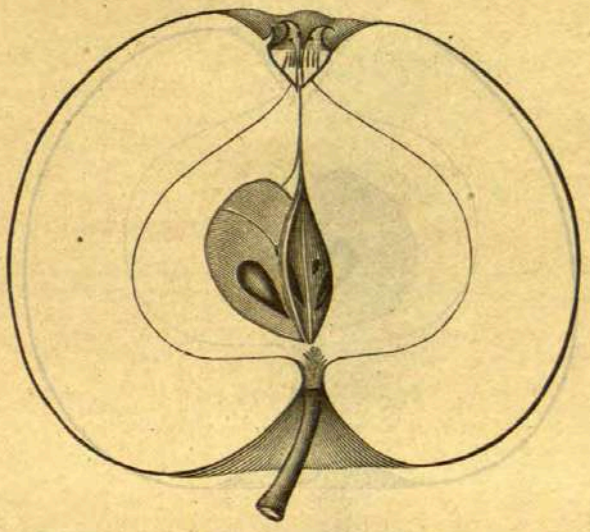
Kernhaus 36 : 18, meistens sehr flach zwiebelf. Kammern 11 : 12, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen, meistens etwas hochsitzend. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle schmaler Kegel, fast $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille sehr kurz verwachsen, schwach behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weiss, fein, markig bis mürbe, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich vom Gartenbauverein-Guben.

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



579. *Osnabrücker Reinette* (Illustr. Hdb.) 0††, December bis März.

Ill. Hdb. I, p. 343, — Downing. — Graue Osnabrücker Reinette (Diel XIV, p. 131). — Reinette d'Osnabruck (Leroy, Dict.).

Gestalt 66 : 52 — 54, flach eiförmig, stielbauch. Stielw. rund bis flachrund, Kelchw. rundlich zugespitzt, wenig abgest. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grünlich und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, enge, zwischen einigen flachen, doch oft zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 15 mm lang, bräunlich, schwach flaumig. Höhle bald mitteltief, bald tief, ziemlich weit, eben, berostet.

Schale fein rauh, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. röthlich angeflogen, ziemlich sparsam dunkler roth gestreift. Punkte vereinzelt, wenig bemerkbar. Fuchsigbrauner, meistens feinmaschiger, seltener schuppiger Rost deckt fast die ganze Frucht, doch bleibt fast ohne Ausnahme ein Theil der Kelchwölbung rostfrei. Welkt wenig. Geruch fehlt.

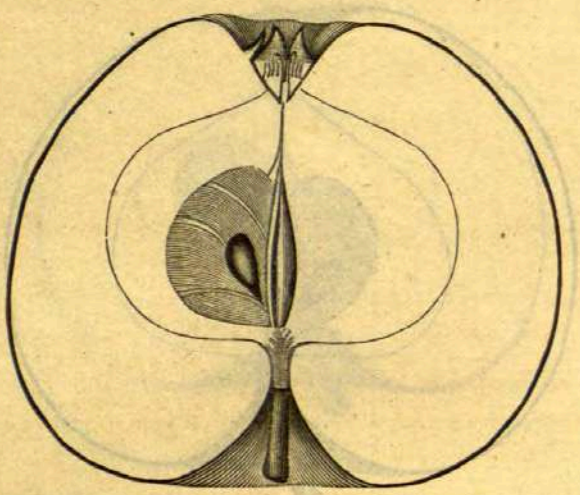
Kernhaus 39 : 33, zwiebelf. Kammern 10 : 19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, ziemlich flach, bald weit, bald wenig offen. Achsenhöhle meistens ziemlich breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, ziemlich lang gespitzt, braun, oft zum Theil unvollkommen oder nur angedeutet.

Kelchhöhle kegelf., bald kaum $^1/_3$, bald $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich oder grüngelblichweiss, fein, markig, ziemlich saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, bald mässig, bald genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Bertog sen.-Magdeburg, Gartenbauverein-Guben, Junker-Lich. Als Rothgraue Kelch-Reinette (Diel) erhielt ich davon nicht zu unterscheidende Früchte.

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



580. *Graue Meissner Reinette* (Ill. Hdb.) 0††, Ende December bis Ende März.

Illustr. Handb. I, p. 335. — Meissner graugrüne, sehr haltbare Reinette (Diel XIV, p. 136).

Gestalt 65:54 — 55, oft grösser (79:62 — 65, Illustr. Handb.), abgest. eiförmig bis rundlich, wenig stielbauch. bis mittelbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen, graugrün, bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mässig lang, stark nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mässig weit, eben oder schwach faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, bräunlich, wollig. Höhle tief, mittelweit, eben oder wenig faltig, berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grün, später mattgelb, sonnenw. leicht carmoisin geröthet, dunkler, doch nicht reichlich gestreift. Punkte sparsam, mitteldick, braun. Brauner, theils fein maschig, theils schuppig aufliegender Rost deckt einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt wenig. Geruch sehr schwach.

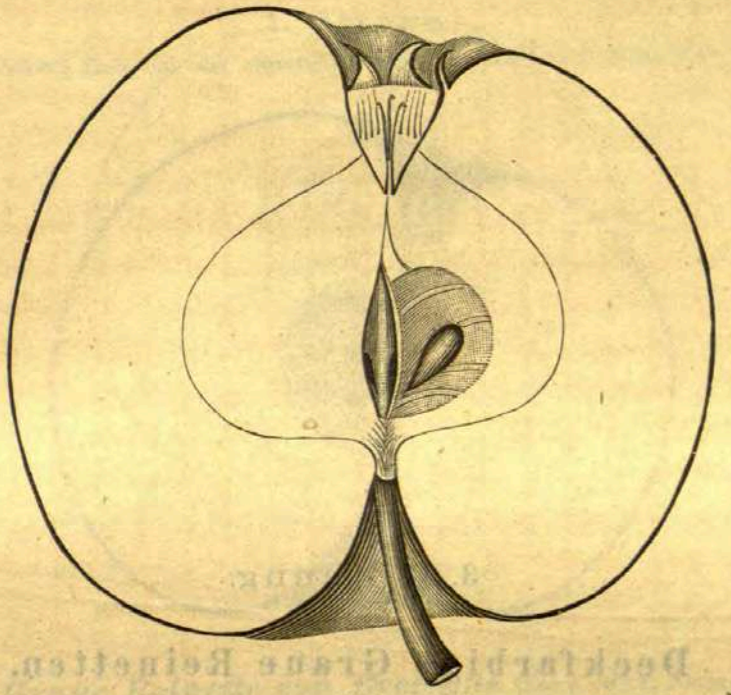
Kernhaus 40:30, zwiebelf. Kammern 12:19, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fein zerrissen, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 1, mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, dunkelbraun, oft unvollkommen.

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

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fein, fest, später markig, etwas schwammig, saftig, reinettenartig, doch schwach gewürzt, vorherrschend, kräftig, oft etwas einschneidend weinig, etwas, doch meistens wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Lencer-Bittstädt bei Arnstadt, Lippold-Dresden.

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



581. *Schöner von Boskoop* (Oberd.) 00††, Ende December bis April.

Oberdieck in Ill. Mon.-H. f. Obst- u. Weinb. 1869, p. 193. — Schöner aus Boskoop (Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 265). — Belle de Boskoop (Niederländ. Baumgarten).

Gestalt 82 : 66 — 72, abgest. rundlich bis etwas flach kegelf., mittel- oder wenig stielbauch. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, grünlich und braun, wenig bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde meistens etwas getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht, oder etwas nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, enge, zwischen breiten, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 23 mm lang, auch etwas kürzer, bräunlich, wenig behaart. Höhle tief, mässig weit, fast eben, berostet.

Schale theils glatt, theis fein rauh, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. meistens nur leicht punktirt geröthet, deutlich dunkler gestreift, doch ist die Röthe oft unbedeutend. Punkte mittelzahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Anflüge, Figuren, selbst Ueberzüge schuppigen, braunen, oft etwas hellschimmernden Rostes decken einen Theil der Frucht. Diese welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach.

Kernhaus 44 : 33, zwiebelf. Kammern 10 : 17, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet oder abgest., etwas zerrissen, ziemlich geräumig, bald mässig, bald ziemlich weit offen. Achsenh. bald ziemlich schmal, bald mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, lang eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

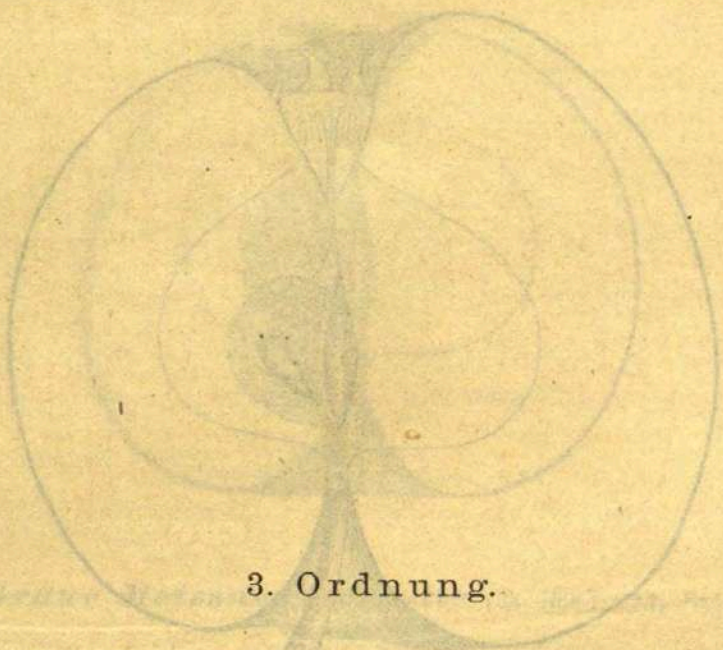
Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde schwächer, in der Theilung stärker behaart. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch hellgelblich oder grüngelblichweiss, fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, kräftig, angenehm weinig, etwas, doch häufig nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis vom Züchter Ottolander-Oberdieck, Palandt-Hildesheim, Hoesch-Düren, Schiebler-Celle, Gartenb.-Ver.-Guben, Lauche-Potsdam, Kolbe-Langwarden (Oldenburg).

Früchte, welche ich als Reinette von Montfort (Oberd. — Ill. H., E.-B.) von Palandt-Hildesheim, Eichler-Wernigerode erhielt, waren ebenso, und halte ich sie mit Palandt, Rosenthal und anderen für dieselbe Sorte. Ich habe den Namen Schöner von Boskoop beibehalten, weil er am meisten verbreitet ist, und weil Diel XIV, p. 126, schon eine andere Sorte Graue Reinette von Montfort genannt hat.

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



3. Ordnung.

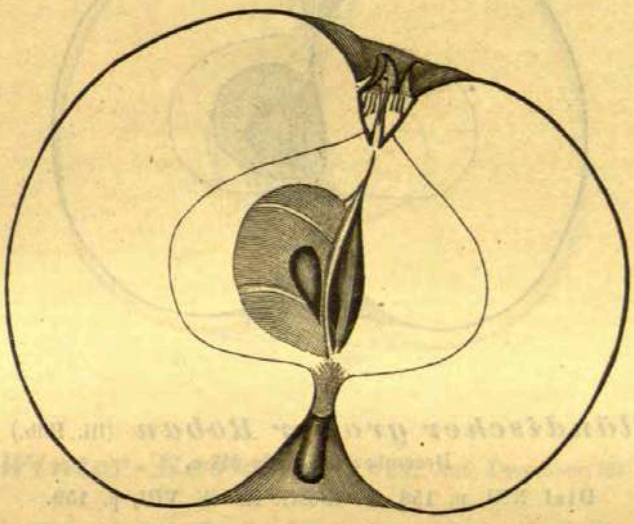
Deckfarbige Graue Reinetten.

Schale sonnenwärts roth überzogen, doch des Rostes wegen nicht immer deutlich.

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

1. Gruppe.

Früchte flachrund oder abgestumpft rundlich, ziemlich mittelbauchig.



582. Graue Reinette von Bretagne (Eng.) 00††, Novbr. bis Febr.

Reinette de Bretagne (Leroy, Dict.). Nicht Reinette von Bretagne (Ill. H. oder Duhamel).

Gestalt 73 : 52 — 58, flachrund, mittelbauch. Hälften meistens ungleich.

Kelch geschlossen, meist graugrün, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, etwas enge, eben oder zwischen flachen, nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 8 mm lang, grün und bräunlich, behaart. Höhle mitteltief, fast mittelweit, eben, berostet.

Schale etwas dick und rauh, grün, später grünlichgelb, fast gelb, sonnenw. häufig gelblichrother bis fast blutrother Anflug oder Ueberzug. Punkte mittelzahlreich, ziemlich dick, braun. Bräunlicher, stellenweise silbernschillernder, theils schuppig, theils maschig aufgetragener Rost deckt in Figuren oder Ueberzügen einen grossen Theil der Frucht, so dass Grund- und Deckfarbe oft nur durchscheinen. Welkt nicht oder wenig. Geruch sehr schwach.

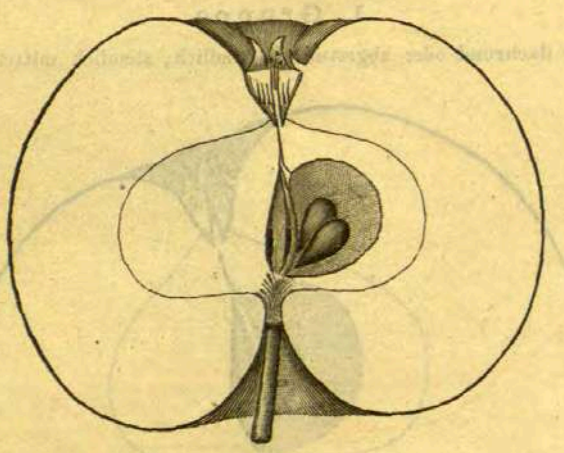
Kernhaus 37 : 29, rundlich zwiebelf. bis zwiebelf. Kammern 11 : 19, stielw. ziemlich spitz, kelchw. flach abgerundet bis abgest., wenig zerrissen, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, oft zum Theil unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht, fast wollig behaart. Staubfäden mittel- oder etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fein, markig, etwas schwammig, genügend saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, genügend, oft nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, welcher die Aufnahme beantrug, als Reinette von Bretagne, da aber das Illustr. Handb. schon eine andere Sorte mit diesem Namen bezeichnet hat, so habe ich ihr den obigen Namen gegeben.

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



583. *Holländischer grauer Rabau* (Ill. Hdb.) 00††, Anfang December bis Ende März.

Diel XXI, p. 158. — Illustr. Handb. VIII, p. 159.

Gestalt 64:46 — 48 (65:49 — 51, Illustr. Handb.), flachrund bis abgest. rundlich, mittelbauch., selten stielw. etwas breiter als kelchw. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist graugrün, kurzwollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, oder wenig nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, enge, zwischen unbedeutenden, meistens nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 14 mm lang, meist braun, nicht oder wenig behaart. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, berostet.

Schale fast überall rauh, grün, später heller, mehr gelblichgrün oder grünlichgelb, sonnenw. häufig rother Anflug. Dupfen oder Punkte sparsam, fein, hell, wenig bemerklich, da grünlichbrauner, maschig oder schuppig aufliegender Rost fast die ganze Frucht bedeckt. Diese welkt meistens ziemlich stark. Geruch fehlt.

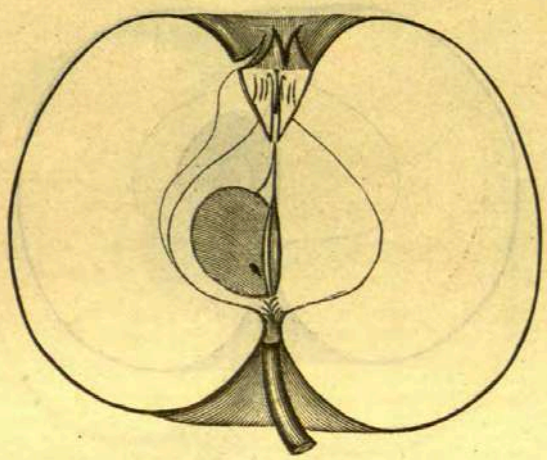
Kernhaus 36:20, flachrund bis zwiebelf. Kammern 10:14, stielw. etwas gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, bald länglich eiförmig, lang und stumpf gespitzt, bald breit eiförmig, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelförm., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden wenig unter mittelständ.

Fleisch hellgrünlichgelb, sich bald bräunend, fein, erst ziemlich fest, später markig, etwas schwammig, genügend saftig, angenehm gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



584. *Winter-Rabau* (Eng.) 00†, Anf. December bis Anf. April.

Gestalt 62:46 — 47, stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, graugrün, kurz und dicht wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, etwas enge, eben oder kaum merklich faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, dunkelbraun, fast wollig. Höhle mitteltief, weit, eben, dunkelbraun, schuppig berostet.

Schale fein rauh, grün, später etwas heller, doch kaum gelblichgrün, sonnenw. leichter, trübrother Anflug. Punkte sparsam, fein, braun, wenig bemerklich, da ein dunkel zimmtbrauner, theils schuppig, theils netzartig aufgetragener Rost als Ueberzug oder Anflug fast die ganze Frucht bedeckt. Welkt etwas, doch nicht gerade stark. Geruch fehlt.

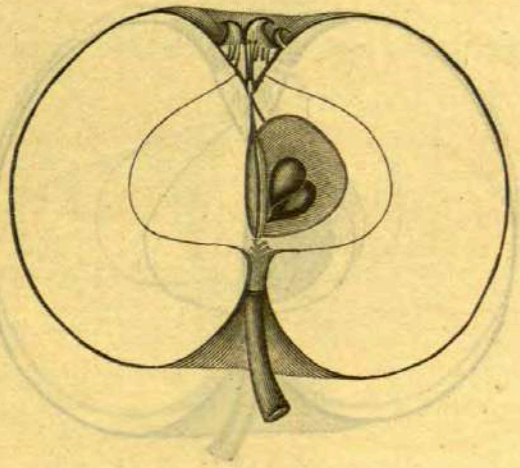
Kernhaus 25:23, eizwiebelförm. Kammern 8:13, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, flach, fast immer geschlossen. Achsenhöhle recht schmal. Kerne zu 1 bis 2, nur angedeutet.

Kelchhöhle kegelförmig, fast $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis fast lang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichgrün, fein, mürbe, etwas schwammig, mässig saftig, angenehm gewürzt, fein weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Goethe-Geisenheim a. Rhein, der sie als feine Tafeläpfel bezeichnet. Diese Sorte ist der Grauen Französischen Reinette (Illustr. Handb.) und dem Holländischen grauen Rabau ähnlich, doch nicht gleich.

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



585. *Zitzen-Reinette* (Diel) 00††, December bis Anfang April.

Diel XXI, p. 146. — Dittr. I, p. 420. — Ill. Handb., Erg.-Bd., p. 235. — Reinette de la Chine (Leroy, Dict.).

Gestalt 58:42 (65:53, Diel — 71:55 — 58, Leroy), meistens flachrund, mittelbauch., selten etwas stielbauch. und abgest. flachrund kegelförm. Hälften gleich.

Kelch offen oder halb offen, meist bräunlich, etwas bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt, mit nach aussen gebogener, häufig verstümmelter Spitze, in flacher, weiter Einsenk. zwischen kleinen, nicht zum Bauche laufenden Falten, oft obenauf ohne Einsenk. Querschn. rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick oder dick, etwa 13 mm lang, grün und bräunlich, behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, berostet.

Schale etwas rauh, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. etwas trüb gelblichroth, nicht deutlich streifig überzogen. Punkte ziemlich zahlreich, dick, eckig, graubraun. Graubrauner Rost deckt einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt häufig etwas. Geruch fehlt.

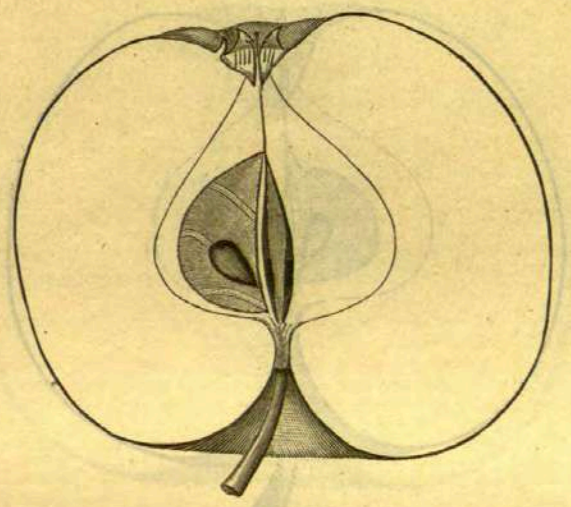
Kernhaus 30:21, zwiebelförm. Kammern 9:14, stielw. ziemlich spitz, kelchw. etwas abgerundet oder abgest., glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, vollkommen, eiförmig, meistens kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- oder kegeltrichterförm., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung stark flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgrünlichgelb, fein, erst ziemlich fest, später markig, selbst etwas schwammig, saftig, angenehm reinettenartig gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, doch auch recht süss.

Die Früchte erhielt ich durch H. Lehmann von Conrad-Dreilinden bei Wannsee bei Berlin.

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



586. *Deutsche Gold-Reinette* (Christ) 00††, December bis April.

Christ, vollst. Pomol. I, p. 165. — Christ's Deutsche Gold-Reinette (Dittr. III, p. 60). — Christ's Gold-Reinette (Downing).

Gestalt 62:49—52, stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, grüngelblich und bräunlich, flaumig. Blättchen breit, am Grunde meistens etwas getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, weit, eben oder schwach und kurzfaltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, meistens dünn, etwa 16 mm l., braun, seltener grün, fast kahl. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, hellbraun, oft weithin berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, glänzend, hellgrünlichgelb, später goldgelb, sonnenw. bald nur schwach gelblich roth, bald lebhaft carmoisinroth verwaschen. Punkte zahlreich, mitteldick, oft eckig, hellbraun. Hellbrauner, fein schuppiger Rost deckt als Figuren oder Ueberzüge bald einen kleinen, bald einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt nicht oder wenig. Geruch sehr schwach.

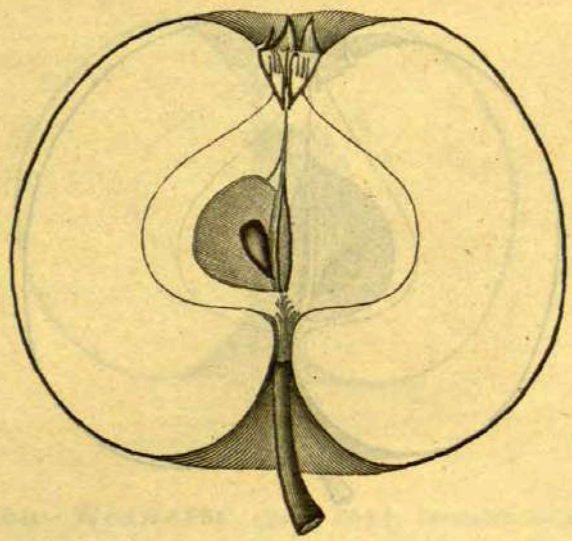
Kernhaus 28:30, eiförmig. Kammern 9:19, an beiden Enden spitz, fast glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun, weiss anlaufend.

Kelchhöhle kurz kegel- bis kegeltrichterf., etwa $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, fast kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, fest, später zart und mürbe, genügend saftig, stark und angenehm gewürzt, fein weinig, etwas vorherrschend süss.

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

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



587. *Reinette von Damason* (Diel) 0††, December bis April.

Diel III, p. 221. — Reinette de Macon (Leroy, Dict.).

Gestalt 65:52 (68:54—56, Leroy), abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist braun, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, fast eben, oder sehr unbedeutend faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 19 mm l., auch kürzer, wenig flaumig. Höhle tief, mittelweit, eben, berostet.

Schale meistens fein rauh, nur stellenweise glatt, grün, später heller bis gelblichgrün, sonnenw. etwas trüb blutroth überzogen, meistens nicht oder undeutlich gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Hellbrauner, schuppiger oder fein maschiger Rost deckt als Figuren oder Ueberzüge einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt nicht oder wenig. Geruch sehr schwach.

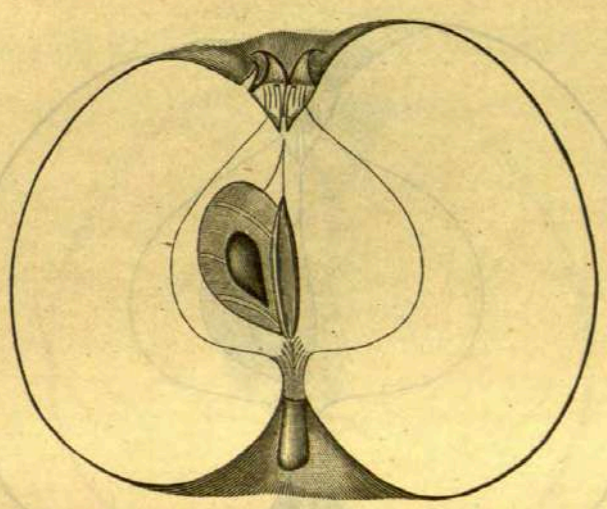
Kernhaus 33:26, zwiebel- oder rundlich zwiebelf. Kammern 9:14, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, meistens geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, unter mittelgross, länglich eiförmig, scharf gespitzt, kaffeebraun, oft nicht ganz vollkommen.

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

Fleisch hellgrünlichgelb, fein, fest, genügend saftig, reinettenartig, doch nicht gerade stark gewürzt, fein herbe, weinig, meistens ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Driese-Gr. Cammin, Peters-Neuschottland bei Langfuhr (W.-Pr.), Warneken-Burgdamm bei Bremen, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck.

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



588. *Grauer Kurzstiel* (Illustr. Handb.) 00††, Ende December bis April.

Diel III, p. 215. — Illustr. Handb. I, p. 505.

Gestalt 69 : 50 — 55, stark abgest. rundlich, fast flachrund, etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch halb offen, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, fein gespitzt. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, zwischen breiten, flach und etwas ungleich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick bis dick, 8 mm l. oder wenig länger, bräunlich, etwas behaart. Höhle mitteltief, weit, fast eben, berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. matt, bräunlich geröthet. Punkte ziemlich zahlreich, dick, eckig, braun. Figuren, Anflüge, selbst Ueberzüge zimmtbraunen, bald fein maschig, bald schuppig aufgelegten Rostes decken einen oft grossen Theil der Frucht. Diese welkt meistens wenig. Geruch fehlt.

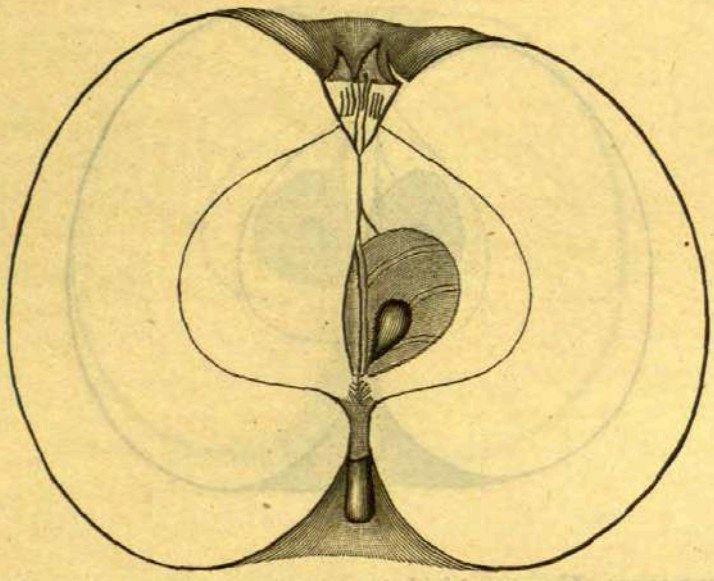
Kernhaus 29 : 30, ei- bis zwiebelf. Kammern 9 : 17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fein und wenig zerrissen, mässig geräumig, meistens ganz geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1, gross, lang eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, angenehm reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend, edel weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim. Die Aehnlichkeit mit Pariser Rambour-Reinette ist oft recht gross.

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



589. *Graue Canada-Reinette* (Eng.) 00††, Ende Decbr. bis Mai.

Canada gris (Calvel). — Reinette grise du Canada (Leroy, Dict.).

Gestalt 83:61—65 (100:77—82, Leroy), stark abgest. rundlich, fast flachrund, wenig stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, graugrün. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, mittelweit, zwischen flachen, deutlich bis zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, gut mitteldick, etwa 8 mm l., braun, wollig. Höhle tief, mittelweit, eben, zart berostet.

Schale meistens fein rauh, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. meistens, doch nicht immer, bald heller, bald dunkler geröthet. Punkte ziemlich zahlreich, dick, selbst eckig, braun. Grünlichbrauner, schuppiger Rost deckt einen grossen Theil der Frucht. Diese welkt wenig. Geruch schwach..

Kernhaus 40:31, zwiebelf. Kammern 11:17, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, etwas zerrissen, geräumig, meistens geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 1, fast mittelgross, eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle ziemlich breiter Kegel, $^1/_3$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittel- oder wenig unter mittelständ.

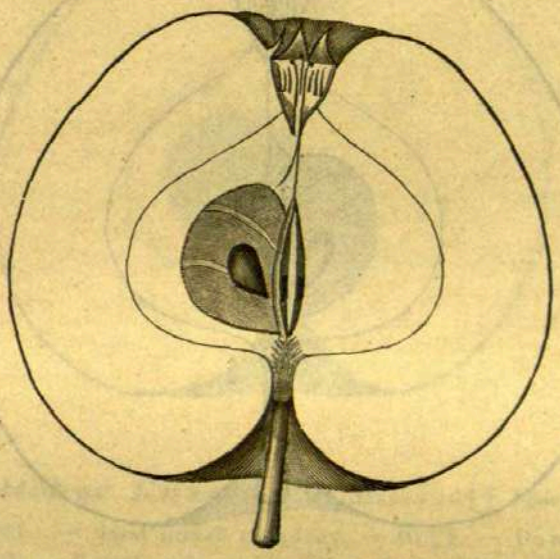
Fleisch grüngelblichweiss, fein, markig bis mürbe, etwas schwammig, saftig, gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Baumann.

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

2. Gruppe.

Früchte rundlich kegelförmig bis eiförmig, stielbauchig.



590. Englische Herbst-Reinette (Ill. H.) fast 00††, Novbr. bis Januar.

Illustr. Handb. IV, p. 505. — Englische graue Herbst-Reinette (Diel XXV, p. 91).

Gestalt 63:54—55 (60:55—58, Illustr. Handb.), abgest. ei- bis eikegelf. stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist grünlich, bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, enge, bald fast eben, bald zwischen flachen, doch oft noch deutlich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 17 mm l., oft kürzer, bräunlich behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben oder wenig faltig, berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. häufig leichter, röthlicher Anflug. Punkte sparsam, fein, graubraun. Graubrauner, schuppiger oder fein maschiger Rost bedeckt meistens nur locker einen mehr oder weniger grossen Theil der Frucht. Diese welkt nicht oder sehr wenig. Geruch schwach.

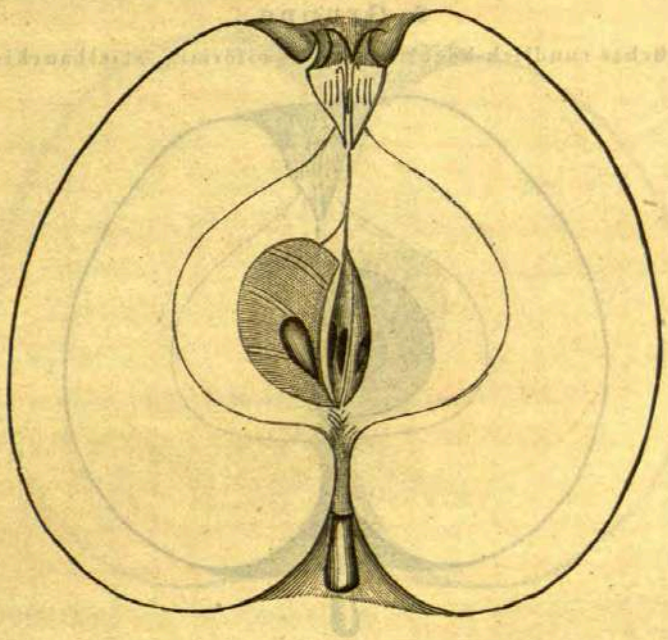
Kernhaus 36:29, zwiebelf. Kammern 11:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, wenig zerrissen, geräumig, meistens wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblich oder gelblichweiss, fein, fest bis markig, saftig, gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Oberdieck-Jeinsen.

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



591. *Van der Laan's Gold-Reinette* (Ill. H.) fast 00††, Nov. bis Feb.

Diel X, p. 191. — Illustr. Handb. IV, p. 167. — Reinette dorée de van der Laans (Mas' Verger IV, p. 83).

Gestalt 77:69—70 (78:64—67, Illustr. Handb.), abgestumpft, bald länger, bald kürzer ei- bis eikegelförm., wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften meistens gleich.

Kelch halb offen, meist grünlich, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, etwas enge, zwischen flachen, flach und wenig merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm l., auch etwas länger, bräunlich, flaumig. Höhle mitteltief, mässig weit, eben, braun berostet.

Schale theils glatt, theils fein rauh, grünlich, später grünlichgelb bis fast gelb, sonnenw. etwas goldiger, bald nur leicht, bald stärker roth überzogen, bald unmerklich, bald deutlich dunkler roth gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich, oft verschmolzen mit grünbraunen Rostanflügen, welche, von der Kelchwölb. ausgehend, nach dem Stiele zu sich verlierend, einen grossen Theil der Frucht überziehen. Diese welkt leicht etwas, doch nur wenig. Geruch schwach.

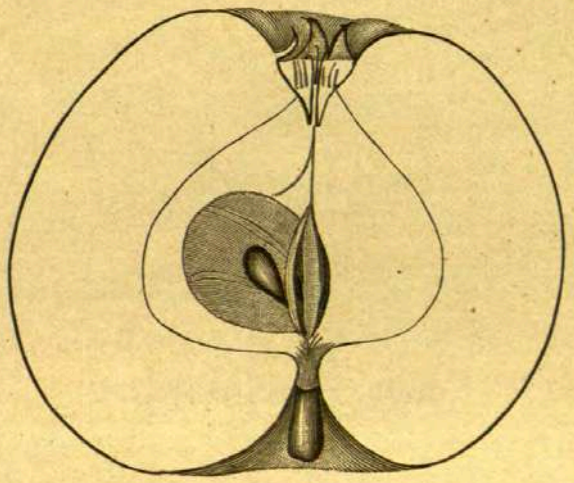
Kernhaus 39:36, rundlich zwiebel- bis zwiebelförm. Kammern 10:19, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, mittel- oder mässig geräumig, meistens deutlich, oft ziemlich weit offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 1, fast mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, selten vollkommen.

Kelchhöhle kegel-, oft fast kegeltrichterförm., fast ½ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde sehr sparsam, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich oder grüngelblichweiss, fast weisslich, braun anlaufend, fein, mürbe, saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig weinig, genügend, später ziemlich süss.

Die Früchte erhielt ich von Borchers-Herrenhausen bei Hannover, durch Dr. Schlegelmilch-Coburg vom Pfarrer Knauer-Neuses (Coburg).

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



592. *Königlicher Russet* (Illustr. Handb.) 00††, Ende December bis Mai.

Illustr. H. VIII, p. 161. — Royal Russet (Lindley. — Hogg. — Downing. — Leroy, Dict.). — Reinette grise royale (Mas' Verger IV, p. 87).

Gestalt 65:51—55 (66:53—56, Ill. H. — 78:58—60, Leroy), abgestumpft eiförmig bis abgest. rundlich, etwas stielbauch. Hälften meistens nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen oder etwas offen, grünlich, schwach flaumig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen flachen Falten, deren einige auch über den Bauch laufen. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig oder wenig fleischig, meistens dick, etwa 8 mm l., grün und bräunlich, flaumig. Höhle mitteltief, weit, eben oder wenig faltig, schwach berostet.

Schale meist fein rauh, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. etwas goldiger, bald wenig, bald ziemlich stark bräunlich geröthet. Punkte sparsam, wenig deutlich, da ein zimmtfarbiger, bald feiner, bald starker, meist schuppiger Rost den grössten Theil der Frucht überzieht. Diese welkt meistens nicht stark. Geruch schwach.

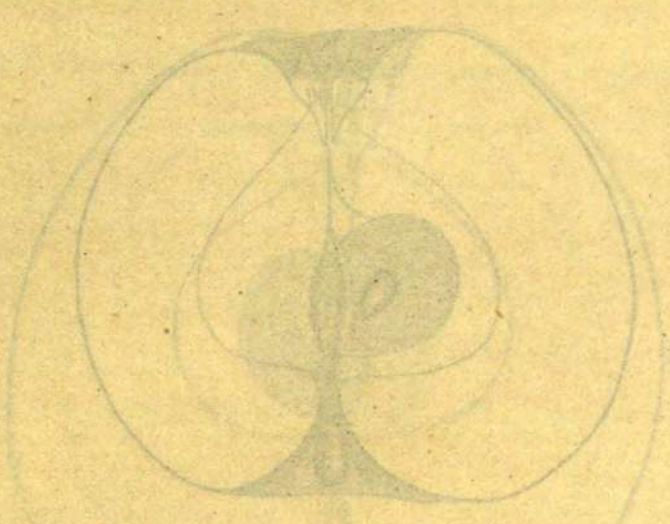
Kernhaus 35:31, zwiebelf. Kammern 12:17, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, ziemlich glattwandig, geräumig, meistens etwas offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 1, kaum mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast nur in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch grüngelblichweiss, fein, markig bis mürbe, ziemlich saftig, recht angenehm und kräftig gewürzt, kräftig, doch wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Donauer-Oberdieck.

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



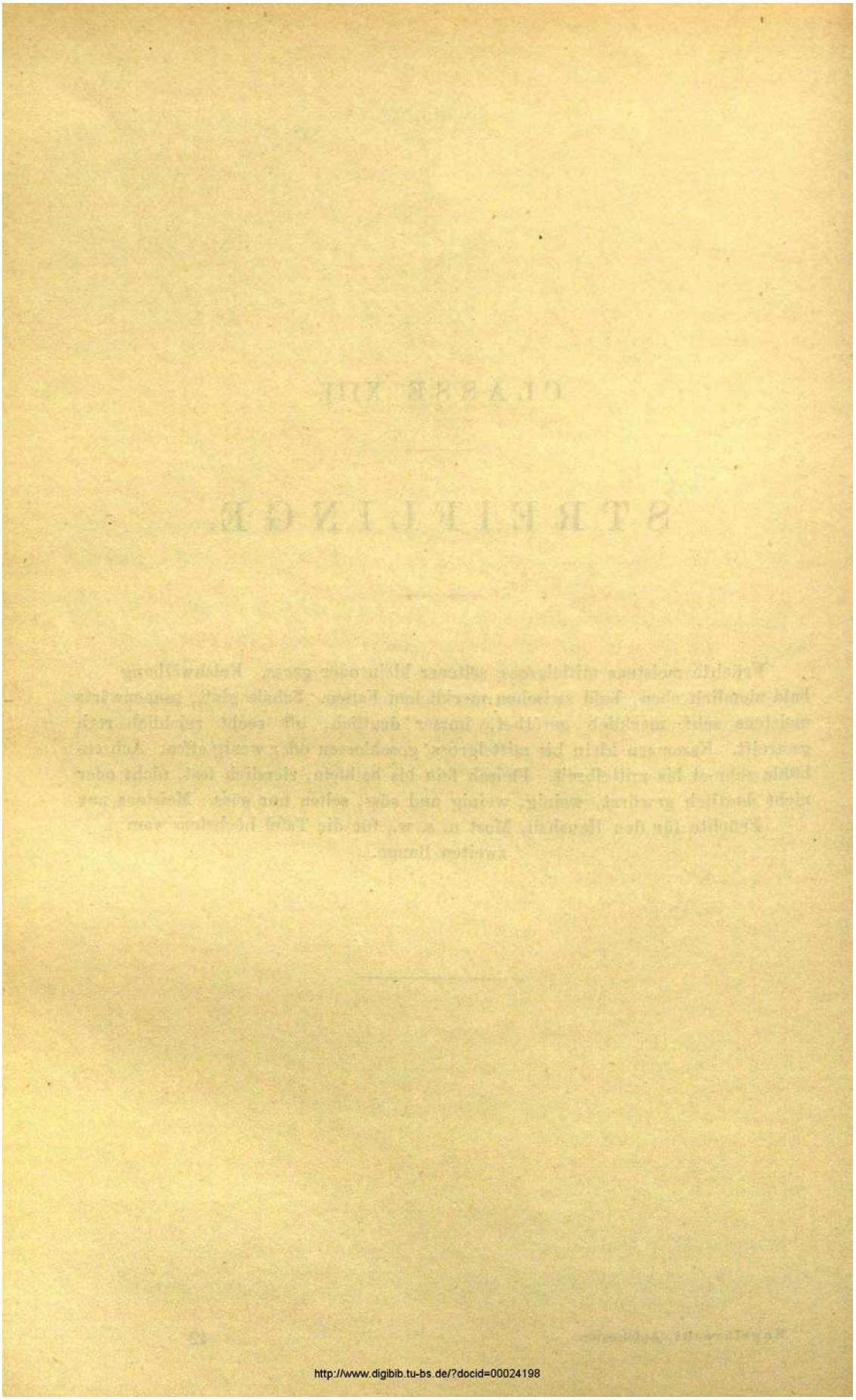
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE XIII.

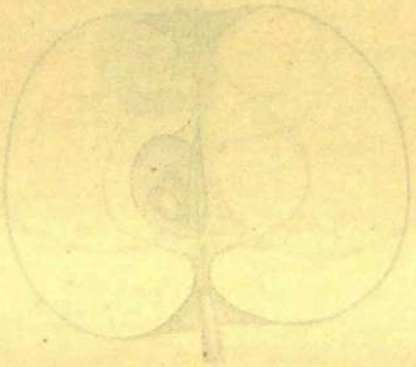
STREIFLINGE.

Früchte meistens mittelgross, seltener klein oder gross. Kelchwölbung bald ziemlich eben, bald zwischen merklichen Falten. Schale glatt, sonnenwärts meistens sehr merklich geröthet, immer deutlich, oft recht reichlich roth gestreift. Kammern klein bis mittelgross, geschlossen oder wenig offen. Achsenhöhle schmal bis mittelbreit. Fleisch fein bis halbfein, ziemlich fest, nicht oder nicht deutlich gewürzt, weinig, weinig und süss, selten nur süss. Meistens nur Früchte für den Haushalt, Most u. s. w., für die Tafel höchstens vom zweiten Range.

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



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



1. Ordnung.

Ebene Streiflinge.

Es finden sich auf der Kelchwölbung keine oder nur ganz unbedeutende, die Gestalt der Frucht nicht verändernde, kurze Falten.

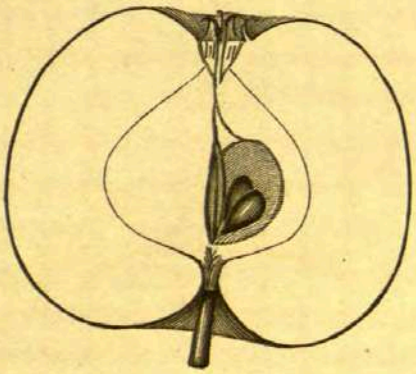
---

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

1. Gruppe.

Früchte ziemlich mittelbauchig, flachrund oder abgestumpft rundlich.

a. Kelch offen bis halb offen.



593. Kienlesapfel (Illustr. Handb.) Most! Mitte September bis Ende October.

Lucas' Kernobstsorten Württembergs p. 122. — Illustr. Handb. VIII, p. 285.

Gestalt 50:38 — 39 (57:50 — 51, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich bis abgestumpft eiförm., mittel- oder etwas stielbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, ziemlich weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 10 mm l., oft länger, meist braun, fast kahl. Höhle mässig tief, mittelbreit, eben, zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, grün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. bald wenig, bald weithin geröthet, bald undeutlich, bald deutlich dunkler gestreift. Punkte mittelzahlreich, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

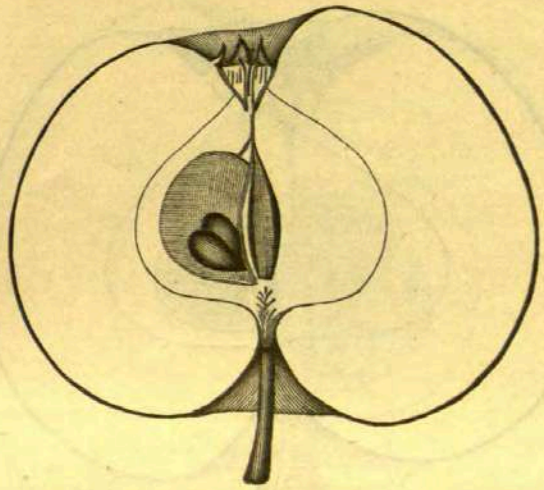
Kernhaus 24:24, breit eiförmig. Kammern 8:13, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kleiner Kegel, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, wenig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, markig, saftig, nicht gewürzt, sehr merklich herbe, vorherrschend, kräftig weinsäuerlich, wenig süss. Geruch ziemlich stark.

Die Früchte erhielt ich von Späth-Rixdorf bei Berlin.

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



594. *Nikitaër Streifling* (Illustr. Handb.) 0††, October, November.

Illustr. H. IV, p. 175. — Nikitaër rother Herbst-Streifling (Oberdieck's Anleit. p. 234).

Gestalt 62:45—50 (64:49—50, Illustr. Handb.), etwas flachrund, wenig stielbauch. Hälften bald gleich, bald etwas ungleich.

Kelch halb offen, grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mässig weit, eben oder zwischen unbedeutenden Falten. Querschn. rund.

Stiel bald holzig, dünn, an 16 mm l., bald etwas fleischig, mitteldick und kurz, grünlich und bräunlich, fast kahl. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, nicht oder wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. leicht, punktirt geröthet, reichlich, dunkler, meistens kurz gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, fast nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

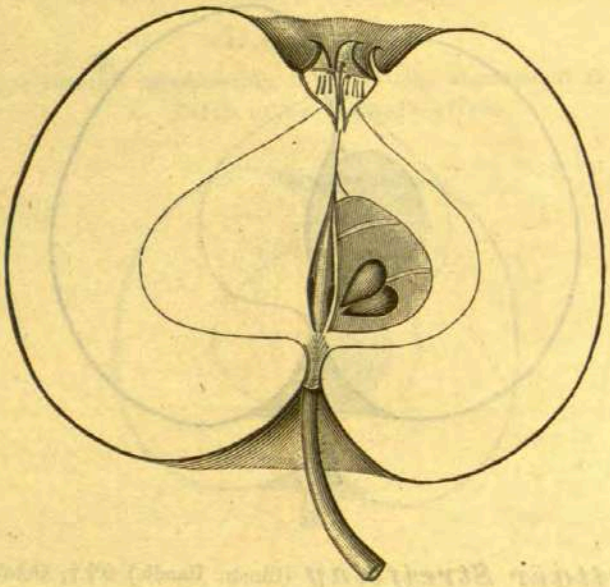
Kernhaus 30:26, zwiebelf. Kammern 10:15, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, doch oft nur wenig, glattwandig, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenhöhle ziemlich breit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförmig, $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, fein, markig bis mürbe, saftig, nicht gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich von Goeschke-Proskau.

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



595. *Langton's Sondergleichen* (Illust. Handb.) 0††, Octob., Novemb.
Diel XVI, p. 107. — Illustr. Handb. I, p. 313. — Nonsuch (Lindley-Downing). — Nonpareille de Langton (Leroy, Dict.).

Gestalt 72:53—54, selten grösser (81:65—66, Illustr. Handb.), flachrund bis stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grün, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, ausgeschweift, eben oder kaum merklich faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 22 mm l., oft kürzer, grünlich und braun, flaumig. Höhle mitteltief, weit, eben, zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. weithin, oft ringsum punktirt geröthet, dunkler carmoisin reichlich und lang gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch fehlt.

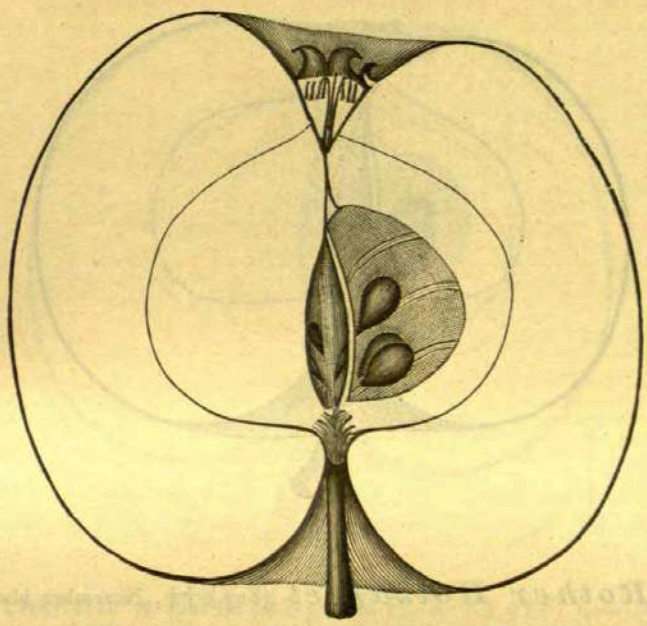
Kernhaus 40:30, zwiebel-, zuweilen rundlich zwiebelf. Kammern 10:16, stielw. gespitzt, kelchw. bald gespitzt, bald mehr oder weniger abgest. oder abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, nicht oder wenig, seltener mittelweit offen. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne zu 2, ziemlich klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis trichterf., $^2/_5$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dichter, wollig behaart. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, seltener unter der Schale leicht geröthet, ziemlich fein, markig bis mürbe, saftig, nicht oder unbedeutend gewürzt, vorherrschend, kräftig, angenehm weinig, meistens wenig, zuweilen genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden, Endres-Salzburg, Palandt-Hildesheim, Lucas-Reutlingen, Beschorner-Niederkauffung a. d. Katzbach u. s. w.

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



596. *Reinette Seetchat* (Illustr. Handb., Erg.-B.) ††, November bis Januar.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 219.

Gestalt 75:65—67 (75:60—62, Illustr.-Handb., Erg.-Bd.), abgestumpft länglichrund bis abgest. rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch offen, meist braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, eben oder unbedeutend faltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 18 mm l., braun, kahl. Höhle tief, mittelweit, eben, grünlichbraun berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grünlichgelb, später lebhaft, fast goldgelb, sonnenw. weithin punktirt geröthet, oft ringsum dunkler carmoisin reichlich breit gestreift und geflammt. Punkte sparsam, fein, bräunlichgelb. Welkt nicht. Geruch schwach.

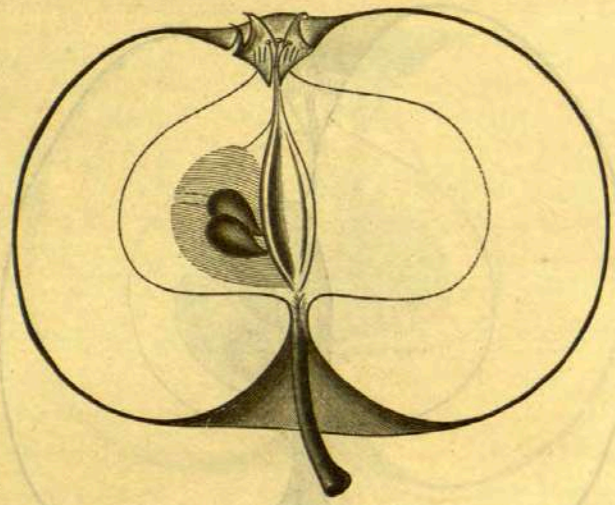
Kernhaus 43:37, rundlich bis rundlich zwiebelf. Kammern 13:24, stielw. spitz, kelchw. spitz oder kurz abgestumpft bis abgerundet, fein zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz und scharf gespitzt, hellkastanienbraun.

Kelchhöhle spitzer Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, kahl oder wenig flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, halbfein oder etwas grob, fest, später markig, ziemlich saftig, nicht deutlich gewürzt, nicht merklich oder sehr wenig weinig, fast ausschliesslich süss.

Die Früchte erhielt ich von Koopmann-Wildpark bei Potsdam.

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



597. *Rother Holzapfel* (Eng.) ††, November bis Februar.
Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1886, p. 38.

Gestalt 70:46—48, flachrund, ziemlich mittelbauch. Hälften wenig ungleich.

Kelch halb offen bis fast offen, meist bräunlich, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen einzelnen, die Kelchwölb. wenig überschreitenden, flachen Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 18 mm l., grüngelb und bräunlich, wenig behaart. Höhle mitteltief, weit, meistens eben, grün, braun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. oft weithin dunkel carmoisin geröthet, und fast ringsum noch dunkler reichlich und lang gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, braun, kaum bemerklich. Welkt nicht. Geruch schwach.

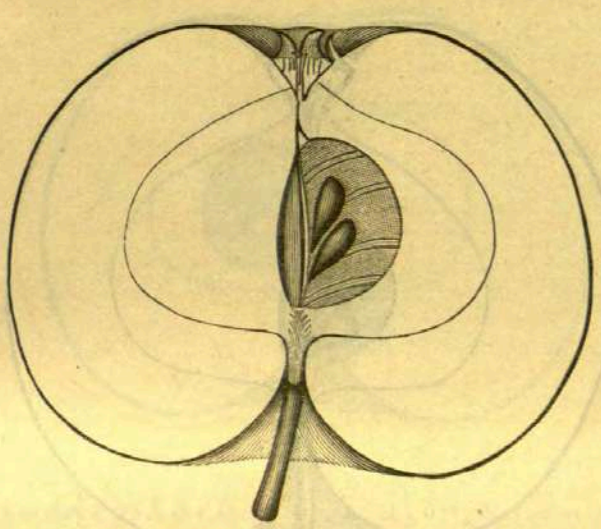
Kernhaus 43:26, mehr flachrund als zwiebelf. Kammern 11:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. oft ziemlich breit und lang. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle flacher Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde ziemlich kahl, in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, ziemlich fest, später markig, genügend saftig, nicht merklich gewürzt, schwach weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



598. *Ashmead's Sämling* (Ill. H., E.-B.) 0††, Ende Novbr. bis April. Illustr. Handb., Erg-Bd., p. 31. — Ashmead's Kernel (Hogg-Downing).

Gestalt 70:53, etwas flachrund, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, braun, flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. etwas flach, weit, eben oder unbedeutend faltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 17 mm lang, hellbraun, schwach flaumig. Höhle mässig tief, weit, eben, berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. goldiger, nicht weithin lebhaft roth, kurz gestreift. Punkte sparsam, fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

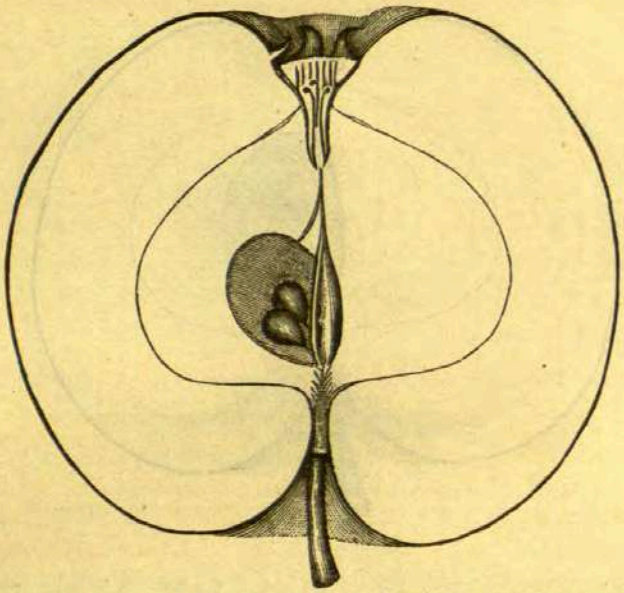
Kernhaus 45:30, flachrund zwiebelf. Kammern 10:20, an beiden Enden spitz, kelchw. sehr kurz abgerundet, zerrissen, ziemlich flach, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2, fast mittelgross, meistens vollkommen, lang eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde schwach, in der Theilung stark flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, fest, etwas brüchig, ziemlich saftig, nicht merklich gewürzt (nach Ill. H., E.-B., angenehm gewürzt), ziemlich mild weinig, mässig süss.

Die Frucht erhielt ich von Lauche-Potsdam. Im Ill. H., E.-B., wird diese Sorte mehr gelobt und zu den Rosenäpfeln gesetzt.

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



599. *Kloppenheimer Streifling* (Dr. Thomae) ††, Decbr. bis April.

Dr. Thomae in Ill. Mon.-H. f. Obst- u. Weinbau 1871, p. 292. — Ill. H., E.-B., p. 283.

Gestalt 73:62 — 63 (78:65 — 70, Dr. Thomae), abgestumpft rundlich bis etwas länglichrund, mittelbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grünlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde getrennt, zieml. lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, weit, zwischen unbedeutenden, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel bald holzig, bald etwas fleischig, mitteldick bis dick, bis an 15 mm lang, auch kürzer, meistens röthlichbraun oder grünlich, fast kahl. Höhle mässig tief, enge, eben, zuweilen mit Fleischwulst, schwach grünlich zimmtfarben berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, beduftet, grünlich, später hellgrünlichgelb, sonnenw. etwas trübroth überzogen oder punktirt geröthet, dunkler, ziemlich reichlich, meist breit gestreift. Punkte mittelzahlreich, mitteldick, bräunlich, im Roth hell umflossen. Kleine Anflüge von Rost zuweilen um den Kelch. Welkt nicht. Geruch schwach.

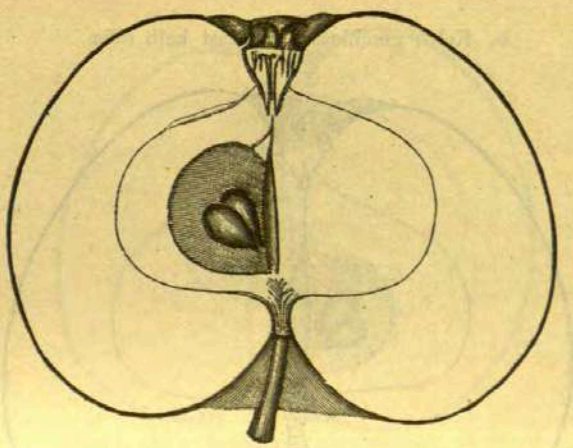
Kernhaus 45:34, zwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. scharf abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, fast mittelgross, meistens vollkommen, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, braun, weiss anlaufend.

Kelchhöhle lang trichterförmig, etwa $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden über mittelständig, oft im äusseren Drittel.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, ziemlich fein, fest, später markig, genügend saftig, nicht gewürzt, doch mit süsslich herbem Beigeschmack, erst stark, in voller Zeitigung mild weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck.

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



600. *Frauenrothacher* (Illustr. H.) 0††, November bis Juli und länger.
Schweizerische Obstsorten, herausgeg. v. Schweizerischen landwirthschaftlichen Verein. — Ill. Handb. IV, p. 59. — Pomme de Chataignier (Leroy, Dict.).

Gestalt 65 : 49 (77 : 64 — 65, Illustr. H. — 72 : 59 — 66, Schw. Obsts.), abgestumpft rundlich bis flachrund kegelf., etwas stielbauchig. Hälften meistens ziemlich gleich.

Kelch halb offen, meist grün, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht getrennt, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, mässig weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, öfter etwas fleischig, mitteldick bis dick, an 13 mm lang, auch kürzer, mehr grünlich als braun, behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, zart berostet.

Schale glatt, grünlichgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. oft weithin dunkelcarmoisin geröthet, fast ringsum, namentlich schattenw. deutlich, dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein, braun. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 39 : 25, flachrund zwiebelförm. Kammern 11 : 15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, zieml. flach, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, ziemlich gross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

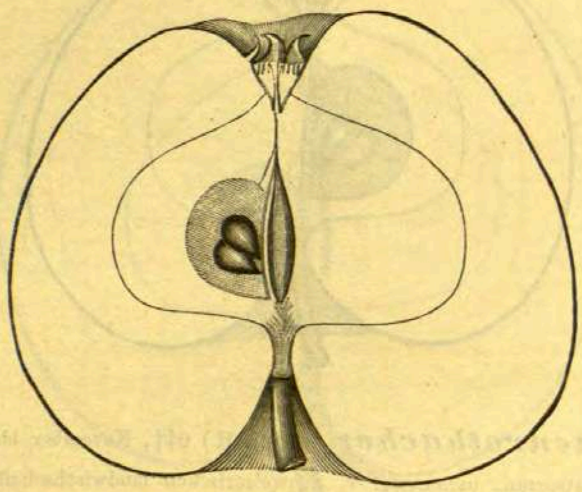
Kelchhöhle kegel- bis fast kegeltrichterf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde vereinzelt behaart, fast kahl, in der Theilung stark flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch gelblichweiss, unter der Schale meistens leicht geröthet, fein, fest, ziemlich saftig, etwas, doch schwach, nach Schw. Obsts. reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Endres-Salzburg. Im Ill. H. ist die Sorte zu den Rosenäpfeln gesetzt. In der Schweiz wird sie sehr geschätzt und 00††! bezeichnet.

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

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



601. *Luikenapfel* (Ill. H.) fast 0††!, October bis Januar.

Ill. Handb. I, p. 173. — Luyken-Apfel (Dittr. I, p. 448). — Pomme Luiken (Leroy, Dict.).

Gestalt 67 : 54 — 56 (63 : 48 — 52, Ill. Hdb.), bald abgest. flachrund kegelförmig, bald mehr flachrund, etwas stielbauchig. Hälften meistens nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, oft kaum mittelweit, schwach und kurzfaltig, fast eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm lang, hellgrünbräunlich, wenig behaart. Höhle tief, etwas enge, eben, berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. punktirt carmoisin geröthet, meistens ringsum kurz und breit, dunkler, fast blutroth gestreift. Punkte sparsam, fein, hellbraun. Welkt nicht. Geruch schwach.

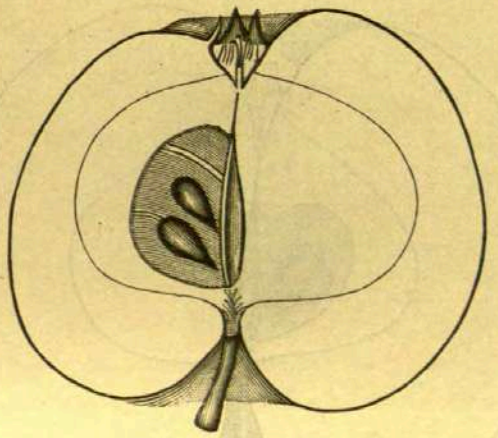
Kernhaus 42 : 27, breit zwiebelf. Kammern 9 : 14, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, etwas klein, vollkommen, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichterf. mit oft recht schmaler Röhre, $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, oft schwach geröthet, mittelfein, erst ziemlich fest, später markig bis mürbe, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend weinsäuerlich, wenig, oft kaum merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Lucas, Fr. Lucas-Reutlingen, Hohm-Gelnhausen, Verein für Pomologie (Meiningen).

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



602. Altgeld's Küchenapfel (Ill. H.) ††, November bis März.

Diel XX, p. 179. — Ill. Hand. IV, p. 177.

Gestalt 56:45 — 48 (58:51 — 52, Ill. H.), abgestumpft rundlich bis rundlich eiförmig, nicht oder wenig stielbauchig. Hälften nicht oder wenig verschieden.

Kelch geschlossen, bräunlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mässig weit, fast eben oder wenig faltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 12 mm lang, hellbraun, wollig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, hellgrün, später citronengelb, sonnenw. punktirt geröthet, oft weithin deutlich, doch nicht reichlich dunkelcarmoisin, kurz gestreift. Punkte mässig zahlreich, recht fein, bräunlich. Welkt nicht oder wenig. Geruch schwach.

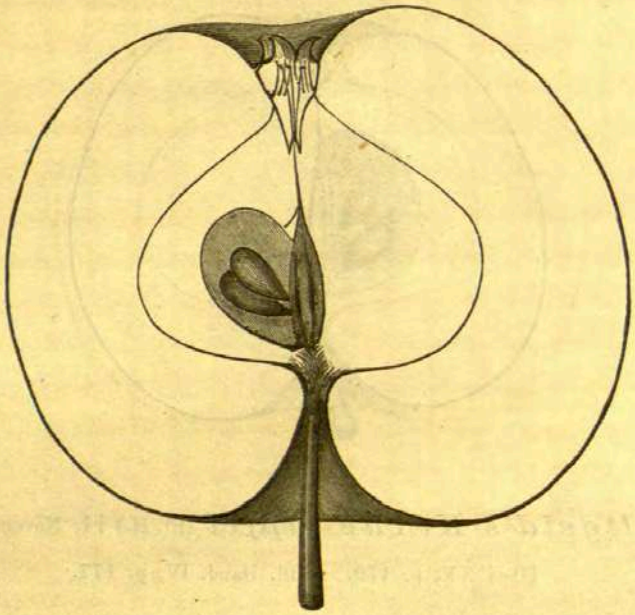
Kernhaus 40:28, flachrund bis rundlich zwiebelf. Kammern 10:19, an beiden Enden spitz, doch kelchw. etwas abgestumpft, wenig zerrissen, ziemlich flach, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung dicht flaumig. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch weisslich, fein, abknackend bis markig, ziemlich saftig, nicht merklich gewürzt, etwas weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Bödiker-Oberdieck.

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



603. *Eman's Reinette* (Eng.) ††, December bis Anf. März.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1886, p. 42.

Gestalt 73 : 57 — 59, abgestumpft rundlich, mittelbauchig. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, grünlich und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mässig bis mitteltief, ziemlich weit, zwischen unbedeutenden, nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis 22 mm lang, oft weit kürzer, grünlich bis braun, meistens mässig behaart. Höhle tief, ziemlich weit, eben, braun berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grün, später grünlichgelb, fast gelb, sonnenw. oft weithin carmoisinroth überzogen, nicht sehr auffällig, doch deutlich dunkler, kurz gestreift. Punkte zahlreich, sehr fein, hellbraun. Welkt nicht. Geruch fehlt.

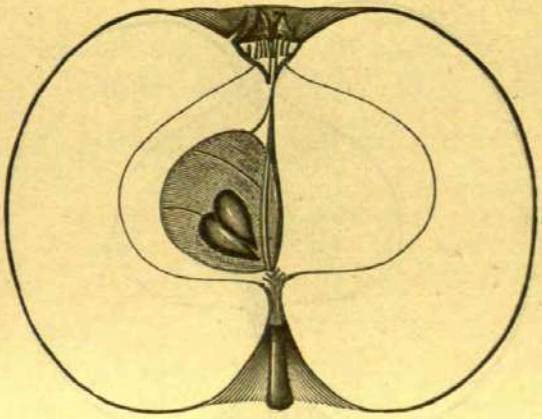
Kernhaus 40 : 30, zwiebelf. Kammern 10 : 16, stielw. spitz, kelchw. breiter, stark abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder wenig geöffnet. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz und scharf gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht wollig. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, ziemlich fein, abknackend, später mürbe, saftig, nicht gewürzt, etwas bitterlich herbe, wenig weinig, sehr vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



604. *Mönchsapfel* (Ill. H.) 0†† fast 00††, Anf. December bis März.

Diel XVI, p. 183. — Ill. Handb. I, p. 529.

Gestalt 63 : 48 (58 : 45, Ill. H.), flachrund, mittelbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist grünlich, sehr wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, weit, fast eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn oder mitteldick, etwa 11 mm lang, braun, flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas beduftet, fast geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. ziemlich leicht, oft nur punktirt geröthet, reichlich und deutlich, doch etwas matt carmoisinroth gestreift. Punkte sparsam, fein, hellgraubraun. Welkt nicht. Geruch recht schwach.

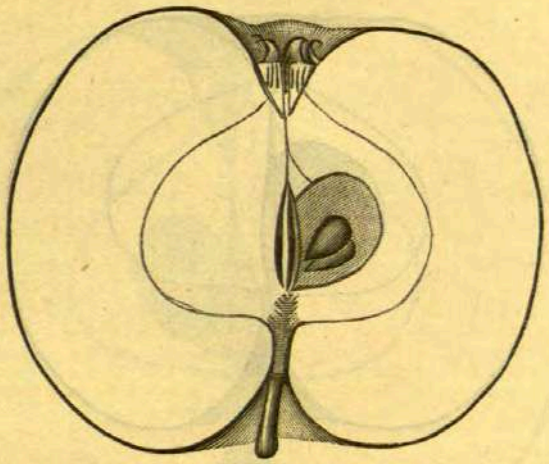
Kernhaus 37 : 27, zwiebelförmig. Kammern 11 : 16, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. kurz abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich, oft auch ziemlich kurz eiförmig, kurz gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis kegelförmig, $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast nur in der Theilung flaumig. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fast weisslich, fein, markig, saftig, nicht deutlich gewürzt, etwas vorherrschend, recht angenehm weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen.

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



605. *Französischer Prinzessinapfel* (Illustr. Handb.) 0††,
Ende December bis Juni.

Ill. Hdb. I, p. 355. — Französischer edler Prinzessinapfel (Diel IV, p. 162). — Princesse noble (Leroy, Dict.). — Princesse noble des Chartreux (Mas' Verger IV, p. 9 — Downing).

Gestalt 63:49 — 51 (67:52 — 55, Illustr. H.), stark abgestumpft rundlich, mittelbauchig. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, meist grünlich, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, ziemlich weit, unbedeutend faltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 10 mm lang, bräunlich, etwas behaart. Höhle mässig tief, etwas enge, eben, zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis fast gelb, sonnenw. etwas dunkelcarmoisin geröthet, ziemlich weithin nicht stark doch deutlich dunkler, ziemlich fein gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 34:25, zwiebel- bis flachrund zwiebelf. Kammern 10:14, stielwärts etwas stumpf gespitzt, kelchw. meistens abgerundet, selten abgestumpft zugespitzt, glattwandig, ziemlich enge, meistens etwas offen. Achsenh. mässig breit bis schmal. Kerne zu 2, unter mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichgrün, fein, fest, später markig, saftig, wenig, oft nicht merklich gewürzt, weinig, ebenso süss, zuweilen etwas vorherrschend süss.

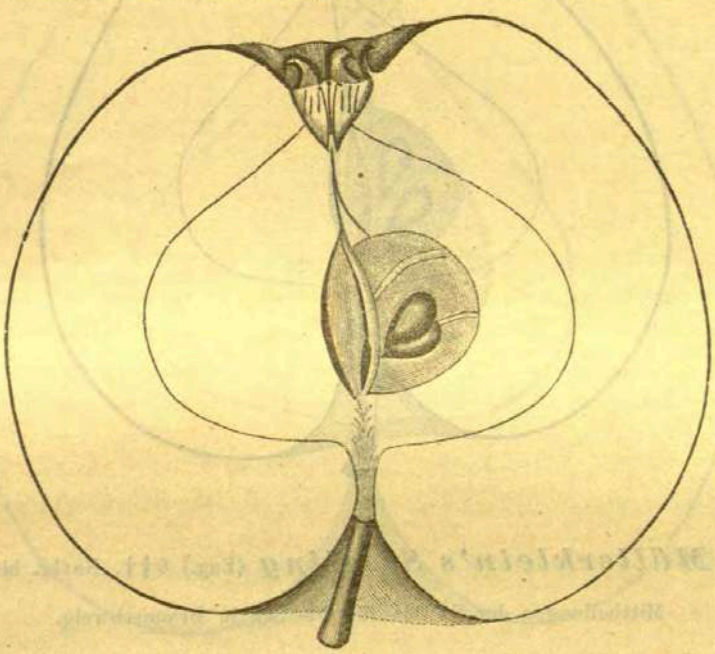
Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck, Palandt-Hildesheim.

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

2. Gruppe.

Früchte meistens deutlich stielbauchig, rundlich kegelförmig oder eiförmig, selten länglich rund.

a. Kelch offen bis halb offen, oder doch nicht ganz geschlossen.



606. *Cellini* (Ill. H., E.-B.) fast 0††, Anf. October bis Ende November.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 65. — Fr. Lucas in Pom. Mon.-H. 1884, p. 291. — Hogg-Downing-Thomas' Guide.

Gestalt 80 : 65 — 69, oft etwas höher gebaut (70 : 61 — 63, Ill. H., E.-B. — 88 : 75 — 76, Pom. M.-H.), stark abgestumpft rundlich kegelförm., etwas stielbauch. Hälften nicht oder wenig ungleich.

Kelch offen, ziemlich breit, meist grün, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde meistens etwas getrennt, kurz bis mittellang, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, ziemlich weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 15 mm lang, bräunlich, locker behaart. Höhle mitteltief, ziemlich weit, schwach bräunlich berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. meistens weithin punktirt, doch ziemlich stark geröthet, dunkler carmoisin gestreift. Punkte sehr sparsam, fein, bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

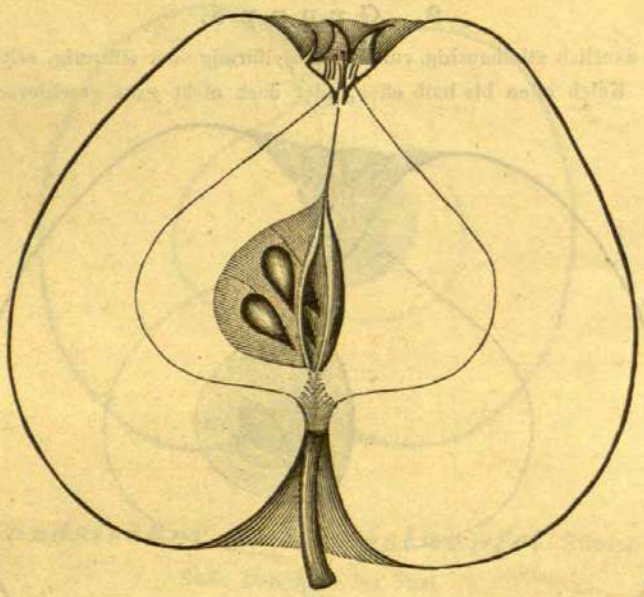
Kernhaus 49 : 37, zwiebelf. Kammern 12 : 18, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. etwas abgestumpft, oder flach abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. oft mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung stärker behaart. Staubf. mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, markig bis mürbe, ziemlich saftig, sehr wenig gewürzt, fast ausschliesslich und kräftig weinig, nicht merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Palandt-Hildesheim.

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



607. *Müllerklein's Sämling* (Eng.) O††, Novbr. bis Januar.

Mittheilungen der Section für Obstbau in Braunschweig.

Gestalt 73:64, abgestumpft rundlich kegelf., stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch offen, meist grünlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, aufrecht und nach aussen gerichtet. Einsenkung ziemlich tief, etwas enge, eben oder unbedeutend faltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, kaum mitteldick, etwa 18 mm lang, grünlichbraun, flaumig. Höhle tief, ziemlich enge, eben, hell bronzig berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, gelblichgrün, später citronengelb, sonnenw. goldiger, mit röthlichem Anfluge und einzelnen breiten, dunkelrothen Streifen. Punkte ziemlich zahlreich, braun. Welkt nicht. Geruch fehlt.

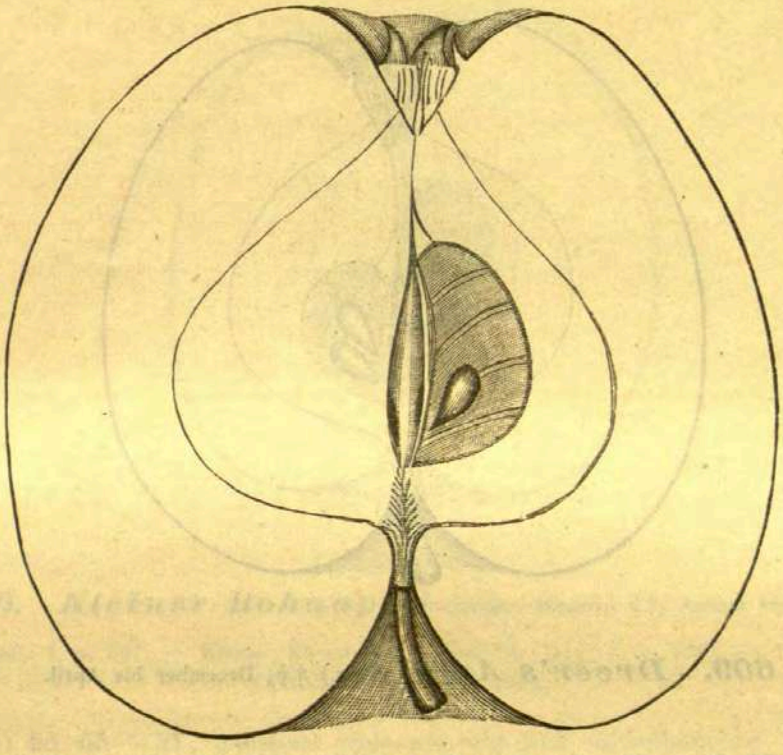
Kernhaus 41:37, länglich zwiebelf. Kammern 10:20, stielw. spitz, kelchwärts noch schärfer zugespitzt, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kurz trichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung wollig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, ziemlich fein, mürbe, saftig, sehr wenig gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, wenig süss.

Die Früchte bekam ich vom Züchter dieser Sorte, Müllerklein-Carlstadt am Main.

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



608. *Pomphelia's Reinette* (Illustr. Handb.) fast 0††, November bis Januar-Februar.

Illustr. Hdb. I, p. 143. — ? Pomphelia's rothe Reinette (Diel XVIII, p. 98). — ? Reinette de Pomphélia (Leroy, Dict.).

Gestalt 91:83—85 (88:72—77, Illustr. Handb.), abgest. eiförmig bis rundlich kegelförm., stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch offen bis halb offen, grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nur wenig getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und etwas nach aussen gerichtet. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zwischen breiten, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, grün und bräunlich, flaumig. Höhle tief, weit, fast eben, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. oft ziemlich weithin, meistens nur punktirt geröthet, dunkler, reichlich, meistens kurz gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

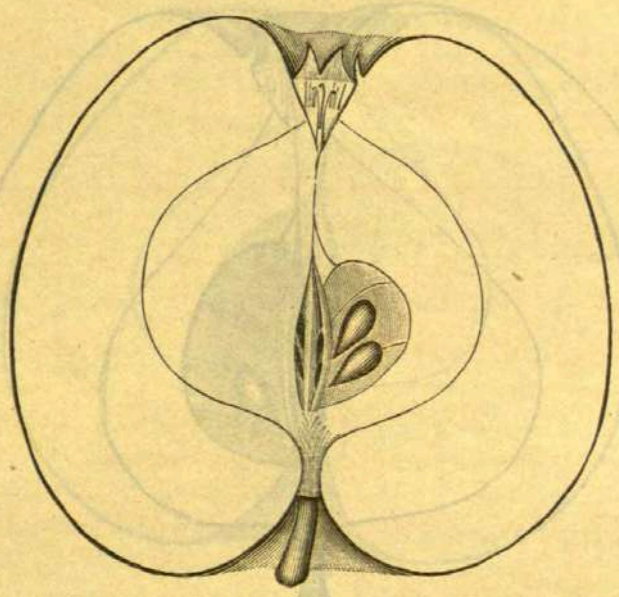
Kernhaus 51:49, länglich zwiebelf. Kammern 12:26, stielw. spitz, kelchw. etwas, doch oft nur kurz abgerundet, zerrissen, ziemlich flach, bald wenig, bald mehr geöffnet. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittel- oder wenig unter mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, halbfein, ziemlich fest bis markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, bald wenig, bald sehr merklich süss.

Die Früchte erhielt ich vom Pomologischen Vereine-Trient, Hoesch-Düren. Sie stimmten gut zum Illustr. Handb., weniger zu Diel und Leroy.

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



609. *Dreer's Apfel* (Eng.) ††, December bis April.

Gestalt 70:64 — 66, abgestumpft rundlich eiförmig, etwas stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch ziemlich offen, bräunlich, schwach flaumig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mässig tief, enge, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm lang. Höhle mässig tief, ziemlich weit, eben, hellbraun berostet.

Schale glatt, hellgrün, später gelb, sonnenw. geröthet, dunkler roth, meistens nur fein gestreift. Punkte zahlreich, fein, braun, im Roth heller umringelt. Welkt nicht. Geruch schwach.

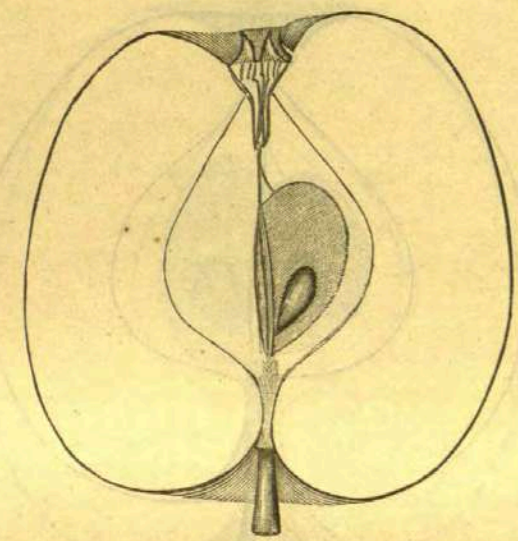
Kernhaus 39:38, rundlich an beiden Enden fast gleich gespitzt. Kammern 10:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt.

Kelchhöhle langer, schmaler Kegel, fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, sparsam behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, abknackend, später mürbe, mässig saftig, nicht merklich gewürzt, fast nur süss.

Die Früchte erhielt ich von Hesselmann-Witzhelden bei Solingen (Regbz. Düsseldorf).

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



610. *Kleiner Bohnapfel* (Illustr. Handb.) ††, Januar bis Juli.

Illustr. Hdb. I, p. 361. — Kleiner Rheinischer Bohnapfel (Diel I, p. 226). — Petit-Bohn (Thomas' Guide, p. 139).

Gestalt 58 : 55 — 57, meistens walzenförmig und mittelbauchig. Hälften gleich.

Kelch halb offen oder fast geschlossen, ziemlich klein, meist grün, kurzwollig. Blättchen schmal, am Grunde etwas getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach und weit, fast eben oder zwischen unbedeutenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel meistens holzig und dünn, zuweilen etwas fleischig und dick, etwa 10 mm lang, grünlich und hellbraun, etwas behaart. Höhle flach bis mässig tief, ziemlich weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, wenig glänzend, grün, später heller grün bis grünlichgelb, sonnenw. trübroth angeflogen oder leicht punktirt geröthet, dunkler, nicht sehr auffällig doch deutlich gestreift. Punkte zahlreich, sehr fein, meistens nur helle Dupfen. Welkt nicht merklich. Geruch fehlt.

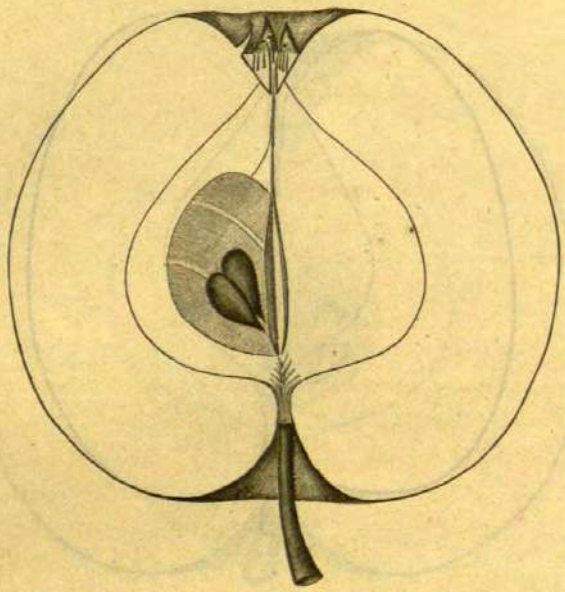
Kernhaus 25 : 34, eilanzettlich bis eiförmig. Kammern 10 : 20, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, flach, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle lang trichterf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch hellgrüngelblich, kaum halbfein, fest, später zähe, ziemlich saftig, nicht gewürzt, etwas herbe, weinig, doch in voller Zeitigung oft kaum merklich weinig, vorherrschend, fast ausschliesslich süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim.

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



611. *Grosser Bohnapfel* (Illustr. Hdb.) ††!, Januar bis Juli.

Illustr. Handb. I, p. 359. — Grosser Rheinischer Bohnapfel (Diel I, p. 220). — Gros-Bohn (Leroy, Dict. — Thomas' Guide, p. 128).

Gestalt 62 : 54 — 55, zuweilen grösser (76 : 70 — 73), eirund, eiförmig bis eiwalzenförmig, nicht oder wenig stielbauchig. Hälften gleich oder wenig verschieden.

Kelch meistens halb offen und grün, etwas bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit bis ziemlich enge, zwischen breiten, zuweilen bis zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt oft nicht ganz rund.

Stiel bald holzig und kaum mitteldick, bald etwas fleischig und dick, bis 17 mm lang oder kürzer, braun oder grünlich, locker behaart. Höhle wenig tief, etwas enge, eben, zuweilen mit Fleischwulst, wenig und zart berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grün, später grünlichgelb, sonnenw. ziemlich matt, oft nur punktirt geröthet, nicht stark, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Anflüge von Rost selten. Welkt nicht oder wenig. Geruch unmerklich.

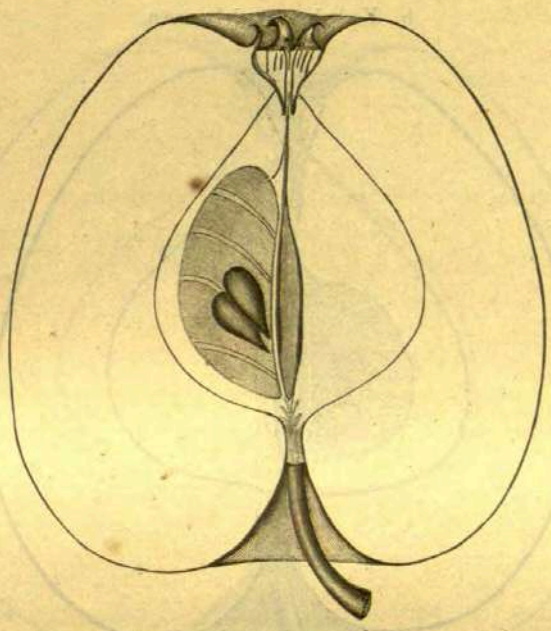
Kernhaus 34 : 34, eizwiebel- bis eiförmig oder eirund. Kammern 11 : 21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, ziemlich gross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle meistens kurzer Kegel, $\frac{1}{3}$ zur Achsenh., selten länger und etwas kegeltrichterf. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, halbfein, fest, später ziemlich markig, saftig, nicht gewürzt, etwas herbe, vorherrschend, erst stark, später milder weinig, erst wenig, später genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Bertog sen. in Magdeburg, Driese-Gross-Cammin, Palandt-Hildesheim, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck, Verein für Pomol. (Meiningen).

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



612. *Dauerapfel aus Brödlauken* (Eng.) fast 0††!,

Anfang April bis August.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pomol.-V., 1888, p. 62.

Gestalt 63 : 63 — 65, abgestumpft eiwalzenförmig, stielbauchig. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, grünlich und bräunlich, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, fein gespitzt, oft verstümmelt. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, nicht oder wenig auffallend zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 19 mm lang, grünlich und hellbraun, kahl. Höhle ziemlich tief, etwas enge, eben, zart berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grün, später citronengelb, sonnenw. meistens nur punktirt geröthet, nicht reichlich, doch deutlich dunkler carmoisin gestreift. Punkte mittelzahlreich, meistens fein, braun, im Roth oft hell umflossen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 31 : 38, eiförmig. Kammern 11 : 27, stielw. spitz, kelchw. scharf abgerundet, reichlich, doch fein zerrissen, ziemlich flach, wenig geöffnet oder geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, länglich eiförmig, meistens lang und scharf gespitzt, braun.

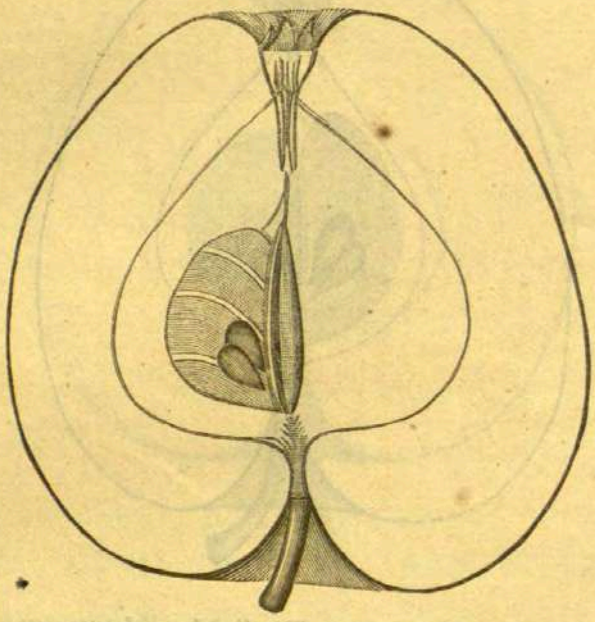
Kelchhöhle trichterförm., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille recht lang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden über mittelständig, oft im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, fest bis markig, mässig saftig, nicht oder doch nicht deutlich gewürzt, vorherrschend aber nicht scharf weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Wohlfromm-Brödlauken bei Carlswalde (Kreis Insterburg, Regbz. Gumbinnen).

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

b. Kelch geschlossen.



613. *Amerikanischer gestreifter Süssapfel* (Illustr. H.)

fast 0††, Anf. October bis November.

Diel, syst. V. Nr. 506. — Illustr. Handb. I, p. 365.

Gestalt 69 : 66 — 67 (75 : 71 — 74, Illustr. Handb.), zuweilen weniger hoch gebaut, abgestumpft länglich ei- bis eikegelförmig, sehr stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang oder etwas länger, bräunlich. Höhle mitteltief bis tief, weit, eben, grünlich, zart bräunlich berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. oft fast ringsum dicht punktirt carmoisin geröthet, dunkler ziemlich breit und kurz gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, hellbräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

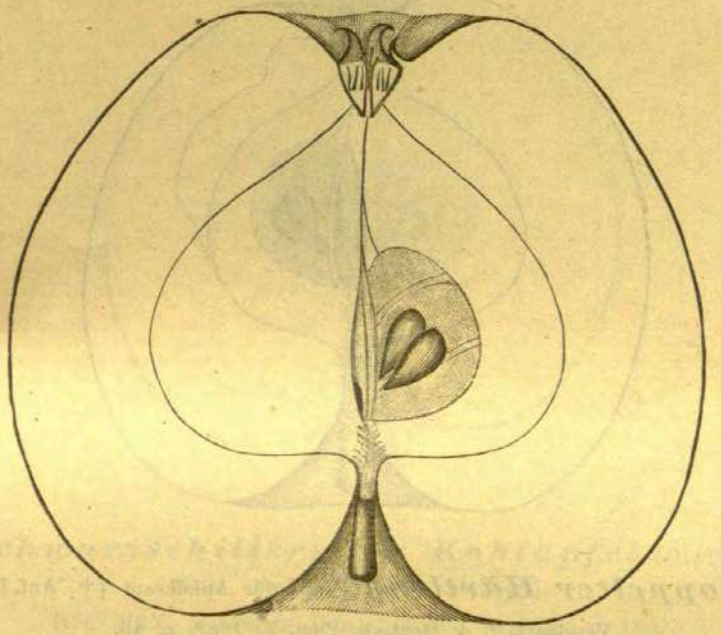
Kernhaus 43 : 40, länglich zwiebelförmig. Kammern 12 : 21, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. kurz abgerundet, mässig zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne meistens zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle bald schmal kegeltrichterförm., bald breiter und mehr kegelf., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittel- oder etwas über mittelständig.

Fleisch gelblich oder grüngelblichweiss, ziemlich fein, markig, genügend saftig, unbedeutend gewürzt, nicht merklich weinig, fast ausschliesslich, doch ganz angenehm süss.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Lippold-Dresden.

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



614. *Salzburger Rosenstreifling* (Eng.) fast 00††, Octbr. bis Jan.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1884, p. 162.

Gestalt 81 : 71 — 72, oft etwas kleiner (76 : 61 — 63, Vereinsbl.), abegstumpft rundlich eiförmig, öfter fast rundlich, doch wenigstens etwas stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, meist grünlich, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, mittelweit, eben oder unbedeutend faltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, grünlich und bräunlich, locker behaart oder flaumig. Höhle ziemlich tief und weit, eben, zart grünlichbraun, oft weithin berostet.

Schale ziemlich derbe, glatt, etwas geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. dunkel, schattenw. oft fast ringsum etwas heller carmoisin geröthet, dunkler deutlich gestreift und geflammt. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, hellbraun, oft hellroth umringelt. Welkt nicht. Geruch schwach.

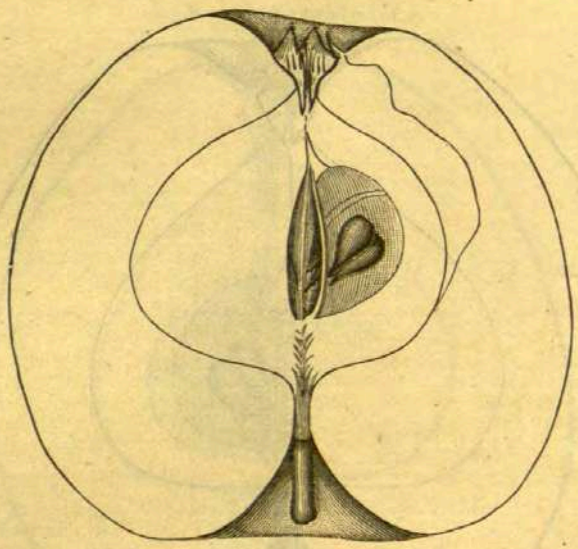
Kernhaus 47:42, zwiebelförmig. Kammern 12:20, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, fast immer geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle kegelförmig, ⅓ zur Achsenh. Pistille bald kaum mittellang, bald lang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, markig, fast mürbe, genügend saftig, rosenapfelartig, doch nur schwach gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Endres-Salzburg, welcher diese Sorte in seiner Gegend aufgefunden hat.

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



615. *Doppelter Härtling* (Eng.) für Apfelkraut ††, Anf. Dec. bis März.
Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1888, p. 40.

Gestalt 65:59 — 60, oft etwas flacher, abgestumpft eiförmig, stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grün und bräunlich, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, kurz, sehr nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mässig weit, eben. Querschnitt rund.

Stiel meistens holzig und kaum mitteldick, seltener etwas fleischig und dick, etwa 10 mm lang, grünlich und braun, wenig flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, zart bräunlich oder grünlichbraun berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. dunkel carmoisin überzogen, schattenw. meistens weithin etwas heller, mehr punktirt geröthet, fast ringsum reichlich, theils schmal, theils breit dunkler gestreift. Punkte schattenw. sparsam, fein, braun, sonnenw. zahlreich, als helle gelbe Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch fehlt.

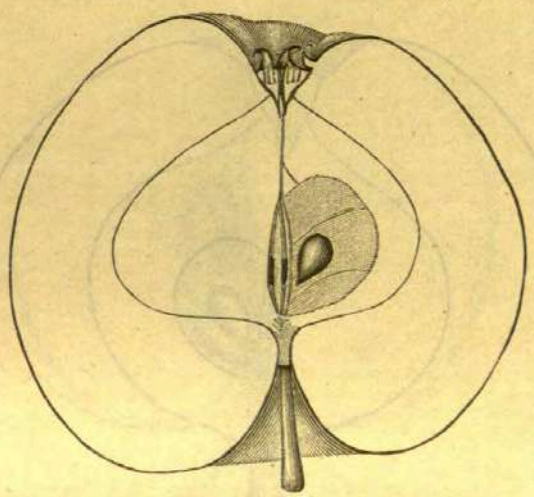
Kernhaus 37:34, rundlich, oft mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern hochsitzend, 10:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, ziemlich glattwandig, geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne meistens zu 2, ziemlich gross, vollkommen, eiförmig, ziemlich kurz und scharf gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle schmaltrichter- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz- bis mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch gelblich- bis grüngelblichweiss, ziemlich fein, fest, etwas zähe, mässig saftig, nicht deutlich gewürzt, nicht weinig, nur süss.

Die Früchte erhielt ich durch Hoesch-Düren von Hesselmann-Witzhelden. Im Bergischen soll diese Sorte allgemein verbreitet und zur Bereitung von Apfelkraut sehr beliebt sein.

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



616. *Schwarzschillernder Kohlapfel* (Diel), fast 0††,

Most. Anfang December bis April.

Diel XXV, p. 116. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 109.

Gestalt 60:50 — 54, oft grösser, abgestumpft, bald länger, bald kürzer eiförm., stielbauch. Hälften gleich oder wenig verschieden.

Kelch selten halb offen, meistens geschlossen, grünlich oder röthlich, wollig. Blättchen kaum mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht oder nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mässig weit, zuweilen etwas schräg, eben oder zwischen unbedeutenden, nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, dünn, an 15 mm lang, zuweilen kürzer und dicker, meist braun, wenig flaumig. Höhle ziemlich tief, etwas enge, eben, selten mit Fleischwulst, zart berostet.

Schale glatt, beduftet, geschmeidig, etwas glänzend, grün, später gelblichgrün bis fast gelb, sonnenw. dunkel, fast blutig, schattenw. oft fast ringsum heller carmoisin geröthet, wenigstens schattenw. deutlich gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, meistens nur helle Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

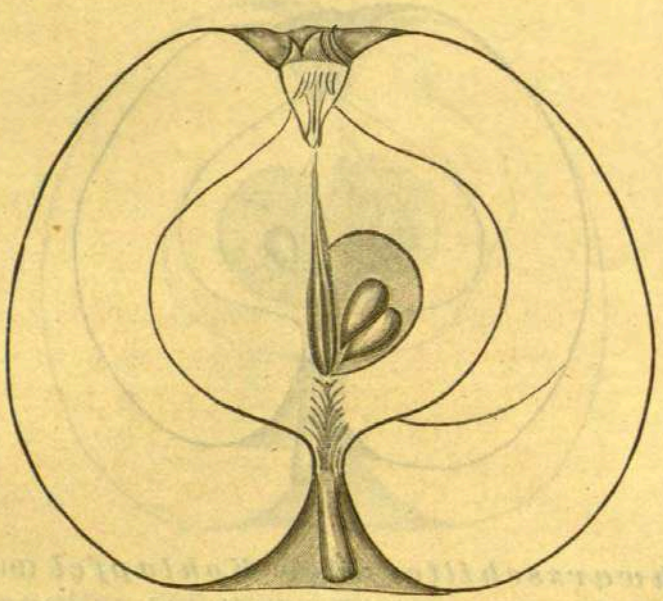
Kernhaus 36:27, zwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. fast immer, oft stark abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- oder kegeltrichterförmig, $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenhöhle. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden etwa mittelständig.

Fleisch hellgrünlichweiss, fast weisslich, fein, markig, saftig, nicht deutlich gewürzt, etwas vorherrschend, doch schwach weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Hoesch-Düren.

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



617. *Grünapfel* (Eng.) ††, fast 0, December bis April, Mai.
Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1884, p. 138.

Gestalt 74:64, mässig abgestumpft, flach eikegelf., stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grün, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mässig weit, eben, seltener unbedeutend und kurzfaltig. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm lang, hellbraun, flaumig. Höhle mitteltief, weit, eben, dunkel grünbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas fettig, glänzend, dunkelgrün, später heller, etwas gelblichgrün, sonnenw. bald stark, bald unbedeutend blutroth überzogen oder punktirt geröthet, immer dunkler, breit, oft weithin gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlichgelb. Welkt nicht. Geruch schwach.

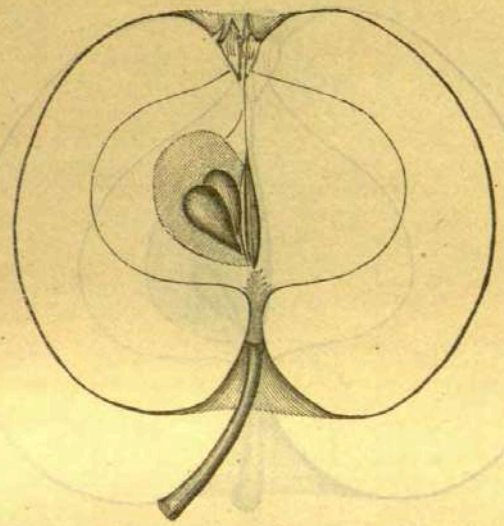
Kernhaus 42:38, rundlich bis eiförmig. Kammern 10:18, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, selten etwas spitz zulaufend, glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, zuweilen nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelförmig, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden etwa mittelständig.

Fleisch hellgelblichgrün, fein, ziemlich fest, saftig, nicht gewürzt, wenig vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Goethe-Geisenheim.

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



618. Corneli's Hausapfel (Ill. H.) fast 0††, Ende Dec. bis Juni. Illustr. Handb. IV, p. 525. — Corneli's gestreifter Hausapfel (Diel XX, p. 189).

Gestalt 56:48 — 49 (61:54 — 56, Illustr. Handb.), etwas abgest., kurz bis länglich eiförmig, wenig stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, klein, grün, wollig. Blättchen schmal, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, mässig weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig und dünn, etwa 24 mm lang, braun, fast kahl. Höhle mässig tief, etwas enge, eben, ziemlich stark, braun berostet.

Schale glatt, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. ziemlich leicht roth überzogen oder punktirt geröthet, deutlich und reichlich oft fast ringsum dunkler carmoisin gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein- bis mitteldick, bräunlich. Bei einzelnen Früchten findet sich leichter Anflug von Rost. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

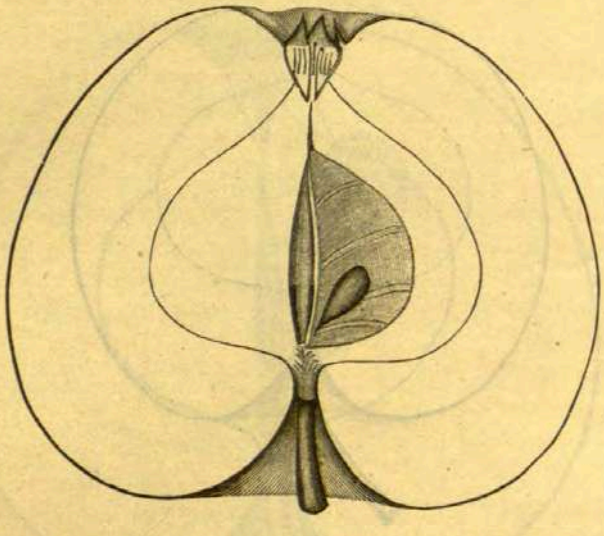
Kernhaus 36:27, zwiebelförm. (nach Illustr. Handb. eiförm.). Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, gross, vollkommen, eiförm., meistens lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kleiner Kegel, $^1/_3$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, fast ganz kahl. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, ziemlich fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, mässig saftig, nicht deutlich gewürzt, mässig weinig, etwas vorherrschend, doch nicht stark süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



619. *Rother Eiserapfel* (Illustr. Handb.) ††, Jan. bis Aug. u. länger.

Illustr. Handb. IV, p. 353. — Der rothe drei Jahre dauernde Streifling (Diel VI, p. 175). — Pomme Eiser rouge (Leroy, Dict.).

Gestalt 69:56 — 57 (74:62 — 65, Ill. Handb.), bald kürzer, bald länger rundlich kegelförm., meistens deutlich stielbauchig. Hälften meistens doch nicht immer gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung meistens ziemlich flach, mittelweit, zuweilen etwas schräg, zwischen deutlichen, flach und meistens nicht weit zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 13 mm lang, braun, flaumig. Höhle ziemlich tief und weit, eben, braun berostet.

Schale glatt, etwas beduftig, fast etwas geschmeidig und glänzend, grün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. meistens dunkel, schattenw. oft fast ringsum heller roth überzogen, nicht sehr auffällig, doch wenigstens schattenw. deutlich dunkler gestreift. Punkte zahlreich, fein, im Roth als hellgelbliche Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 38:32, zwiebelförmig. Kammern 11:24, an beiden Enden spitz, etwas zerrissen, ziemlich flach, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht vollkommen.

Kelchhöhle kegelförm., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht, wollig behaart. Staubfäden etwa mittelständig.

Fleisch gelblich bis grüngelblichweiss, fein, fest, später markig bis mürbe, mässig saftig, nicht deutlich gewürzt, wenig weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Schumann-Detmold, Hoesch-Düren, Landes-Baumschule-Braunschweig, Bertog sen.-Magdeburg, Jordan-Holzminden.

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

2. Ordnung.

Faltige Streiflinge.

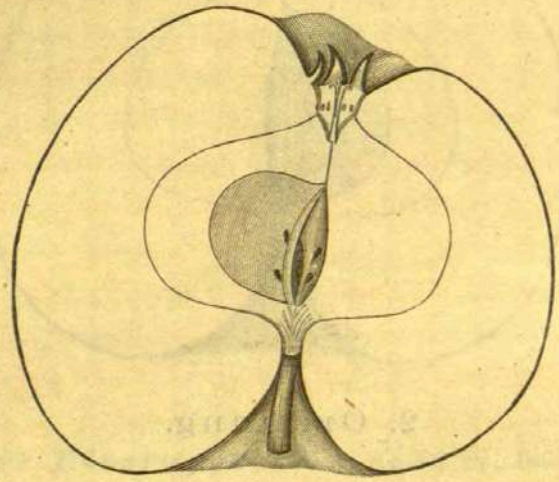
Vom Kelche bis zum Bauche laufen deutliche, häufig die Kelchwölbung und die Rundung der Frucht verschiebende, fast rippenartige Falten.

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

1. Gruppe.

Früchte mittelbauchig oder wenig stielbauchig, flachrund bis abgestumpft rundlich.

a. Kelch offen bis halb offen.



620. Vaterapfel ohne Kern (Illustr. Handb.) fast 00††, Nov. bis Jan.

Diel I, p. 202. — Illustr. Handb. IV, p. 355.

Gestalt 64 : 47 — 54 (65 : 54 — 55, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich, nicht oder wenig stielbauchig. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften häufig nicht ganz gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grün, kurz wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, oft verstümmelt. Einsenk. ziemlich tief und breit, zwischen starken, aber flach und nicht weit zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 13 mm lang, meist grün, fast kahl. Höhle tief, mittelweit, ziemlich eben, etwas berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. bald leicht, bald stärker carmoisin geröthet, nicht reichlich, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch kaum bemerklich.

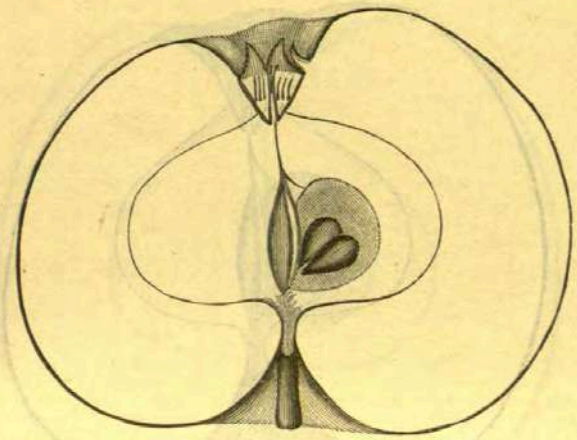
Kernhaus 36 : 24, zwiebelförm. oder flachrund. Kammern 9 : 16, an beiden Enden stumpf gespitzt, glattwandig, flach, etwas offen, doch zuweilen nur stielw. Achsenh. mittelbreit. Kerne fehlen, erscheinen meistens nur als ganz kleine Andeutungen.

Kelchhöhle kegelförm., oft etwas eckig, $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, fast kahl, häufig schlecht entwickelt. Staubfäden mittelständig, oft verkümmert, nur Ansätze.

Fleisch gelblichweiss, fein, mürbe, locker, saftig, nicht deutlich gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim.

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



621. *Rother Baschesapfel* (Illustr. Handb.) fast 0††, Nov. bis März. Illustr. Handb. I, p. 531. — Muskateller-Luiken (Illustr. Handb. VIII, p. 281).

Gestalt 64:46 — 51, flachrund bis stark abgestumpft rundlich, wenig stielbauchig. Hälften meistens ungleich.

Kelch offen bis halb offen, grün und braun, wenig behaart. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. schräg, tief, enge, zwischen meistens sehr deutlichen, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm lang, grünlich und braun, etwas flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit bis etwas enge, fast eben, zart, hellbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. oft weithin carmoisin überzogen, dunkler und lang, häufig ringsum gestreift. Punkte sparsam, ziemlich fein, bräunlich, im Roth als helle Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

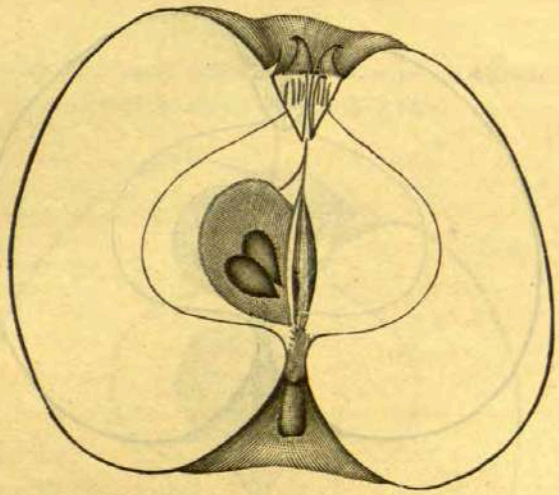
Kernhaus 36:22, zwiebelförm. Kammern 9:14, stielw. gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelförm., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden etwa mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, unter der Schale kaum merklich geröthet, fein, markig bis mürbe, ziemlich saftig, wenig oder nicht gewürzt, sanft weinig, ebenso oder etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen unter obigem Namen, ebenso als Muskateller-Luiken (Illustr. Handb.).

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



622. *Brauner Matapfel* (Illustr. Handb.) 0††, December bis Mai. Diel I, p. 212. — Ill. Handb. I, p. 367. Pomme de Bohémien (Leroy, Dict.).

Gestalt 64 : 51 — 54 (68 : 52 — 62, Illustr. Handb.), stark abgestumpft rundlich, wenig stielbauchig. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften etwas, häufig sehr ungleich.

Kelch offen, ziemlich gross, grün und bräunlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde oft etwas getrennt, ziemlich lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, schräg, zwischen breiten, kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick bis dick, etwa 7 mm lang, grün und bräunlich, wenig behaart. Höhle meist tief und weit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, grünlich, später gelb, sonnenw. dunkler, schattenw. etwas heller trübroth überzogen, nicht stark, doch schattenw. deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein, im Roth als gelbliche Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

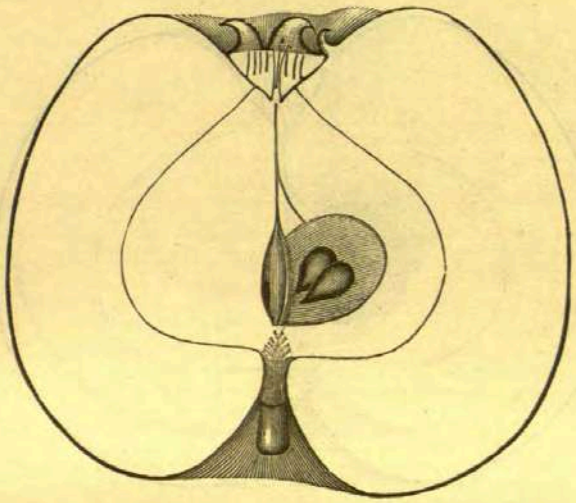
Kernhaus 34 : 26, zwiebel- bis eizwiebelförm. Kammern 9 : 16, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelförm., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung etwas dichter behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblich- bis grüngelblichweiss, ziemlich fein, erst fest, später markig, saftig, wenig deutlich gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim, Hohm-Gelnhausen, Palandt-Hildesheim.

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



623. *Weisser Matapfel* (Illustr. Handb.) fast 0††, Januar bis Juni. Diel I, p. 207. — Illustr. Handb. I, p. 369.

Gestalt 66:55 — 58 (65:50 — 52, Illustr. Handb.), stark abgestumpft rundlich, wenig stielbauchig. Hälften meistens fast gleich.

Kelch offen, gross, meist grün, wollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, weit, zwischen breiten, zum Theil flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick bis dick, etwa 6 mm lang, meist grünlich, kahl. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, hellbraun berostet.

Schale glatt, beduftet, fast etwas geschmeidig, glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. mehr oder weniger lebhaft geröthet, deutlich, oft stark dunkler gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein, oft etwas fühlbar, braun, etwas hell umflossen. Anflüge von Rost nicht häufig. Welkt nicht. Geruch merklich.

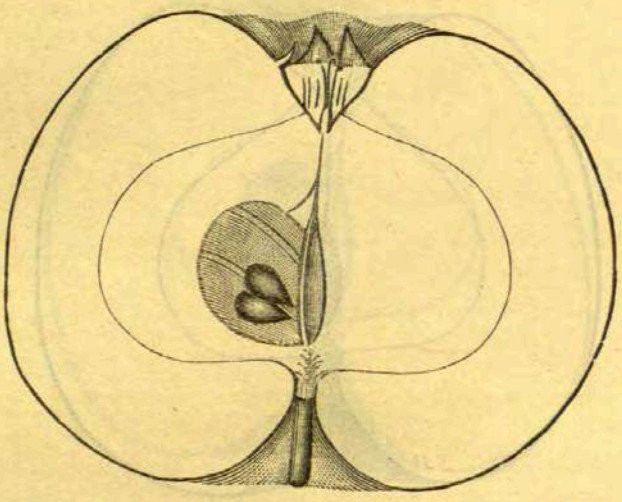
Kernhaus 38:31, zwiebelförm. Kammern 11:13, stielw. spitz, kelchw. breit, abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 2, unter mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun, sehr merklich weiss anlaufend.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblich bis gelblichweiss, ziemlich fein, markig, saftig, wenig gewürzt, oft etwas herbe, vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hohm-Gelnhausen, Goethe-Geisenheim.

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



624. *Schwarzer Kurzstiel* (Illustr. Handb.) fast 0††, Januar bis Juni.

Illustr. Handb. VIII, p. 265.

Gestalt 73:53—54 (68:50—52, Illustr. Handb.), flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch offen bis halb offen, gross, grün oder röthlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht Einsenk. mitteltief, weit, bald fast eben, bald zwischen fünf starken, rippenartigen, doch nicht deutlich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund oder ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, auch kürzer, braun, wollig. Höhle mässig tief, etwas enge, eben, zart grünlichbraun, oft weithin berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, mattglänzend, grün, später grünlichgelb, sonnenw. dunkelblutig, schattenw. fast ringsum heller, mehr carmoisin geröthet, lang und dünn, doch deutlich nur schattenw. gestreift. Punkte mittelzahlreich, im Roth als feine bis mitteldicke gelbe Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch schwach.

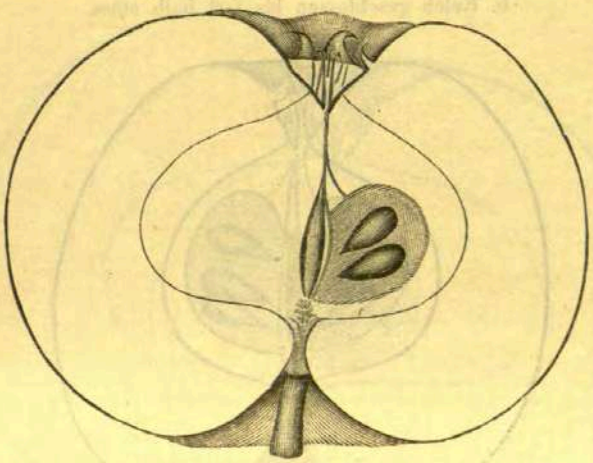
Kernhaus 48:29, flachrund zwiebelf. Kammern 12:16, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. etwas flach abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, klein, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, bräunlich.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig, Staubfäden wenig unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, mit merklich grünen Gefässbündeln, ziemlich fein, fest bis markig, ziemlich saftig, meistens nicht oder unbedeutend gewürzt, kaum vorherrschend mild weinig, wenigstens in voller Zeitigung ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Goethe-Geisenheim.

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



625. *Königlicher Streifling* (Illustr. Handb.) ††, Jan. bis Juli.

Diel XXIII, p. 135. — Ill. H. IV, p. 537. — ? Saint-Bauzan (Thomas' Guide, p. 129).

Gestalt 67 : 50 — 51, (66 : 52, Illustr. Handb.), etwas flachrund, nicht oder wenig stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch halb offen, zuweilen fast offen (nach Illustr. Handb. meistens geschlossen), grünlich und bräunlich, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, zwischen breiten, flach und meistens deutlich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, auch länger, meist bräunlich, stark flaumig. Höhle ziemlich tief, meistens auch weit, eben, schwach bräunlich grün berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, grün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. ziemlich zart, meistens nur punktirt geröthet, nicht gerade stark, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, sehr fein. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 37 : 26, zwiebelf. Kammern 11 : 14, stielw. spitz, kelchw. breit, abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, hellbraun.

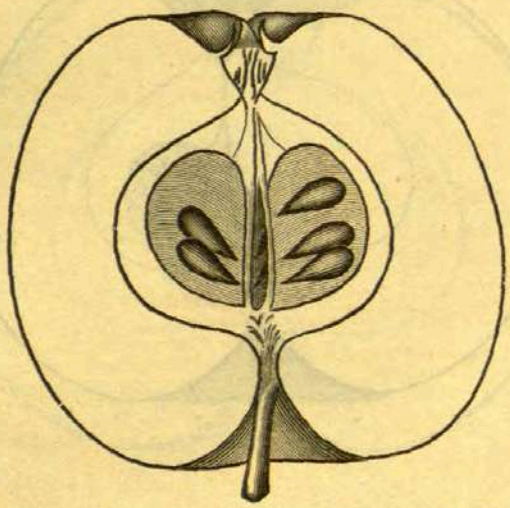
Kelchhöhle breit, oft ziemlich stumpf, oft auch etwas zugespitzt kegelförmig, $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, spärlich behaart. Staubfäden mittel- oder etwas unter mittelständig.

Fleisch weisslich, fein, markig, saftig, nicht oder unbedeutend gewürzt, fast ausschliesslich, doch ganz angenehm weinsäuerlich.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Prag-Oberdieck, Borchers-Herrenhausen (bei Hannover).

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

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



626. *Marienburger Christapfel* (Eng.) ††, Anf. Nov. bis Jan.
Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1884, p. 136.

Gestalt 57 : 51 — 52, meistens grösser, abgestumpft länglichrund, ziemlich mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit bis breit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mitteltief, etwas enge, zwischen flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 13 mm lang, auch kürzer, bräunlich, stark flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, meist eben, grün, zart berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, grün, später gelblichgrün, sonnenw. oft weithin etwas trüb blutroth überzogen, dunkler, oft nur schattenw., deutlich gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, meistens nur helle Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

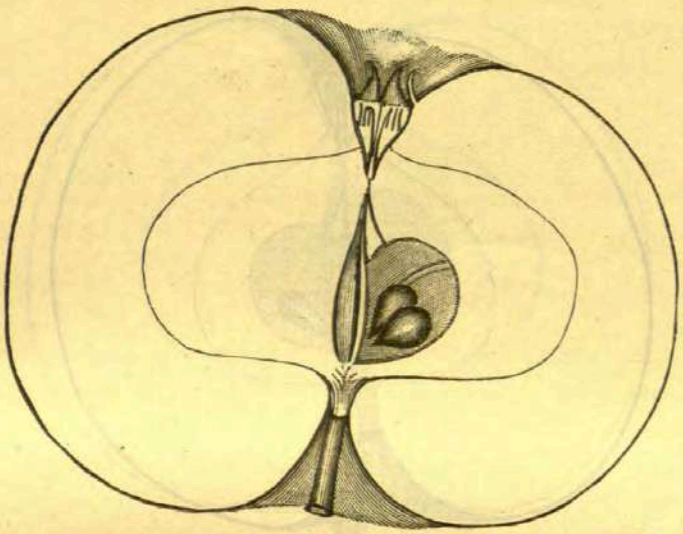
Kernhaus 31 : 27, rundlich. Kammern meistens 4, 11 : 18, stielw. ziemlich stumpf gespitzt, kelchw. stark abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2 bis 3, mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelförmig, $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden im innern Drittel.

Fleisch hellgelblichgrün, fein, mässig fest, saftig, nicht gewürzt, vorherrsch. oder ausschliesslich weinsäuerlich, meistens nicht merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Peters-Neuschottland bei Langfuhr (Westpreussen).

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



627. *Bunter Prager* (Illustr. Handb.) fast 0††, November bis März.
Diel XX, p. 98. — Illustr. Handb. IV, p. 361. Pomme striée de Prague (Leroy, Dict.).

Gestalt 81:55 — 60, oft kleiner, flachrund, ziemlich mittelbauch. Hälften meistens merklich ungleich.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, grün und braun, schwach bewollt. Blättchen schmal, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. etwas schräg, ziemlich tief, mittelweit, zwischen breiten, oft etwas rambourartigen ungleich und flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, hellbraun, fast kahl. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, ziemlich zart hellbraun berostet.

Schale glatt, beduftet, etwas geschmeidig, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. oft weit hin etwas trüb carmoisin überzogen oder punktirt geröthet, fast ringsum reichlich, kurz, dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein. Welkt nicht. Geruch stark, etwas violenartig.

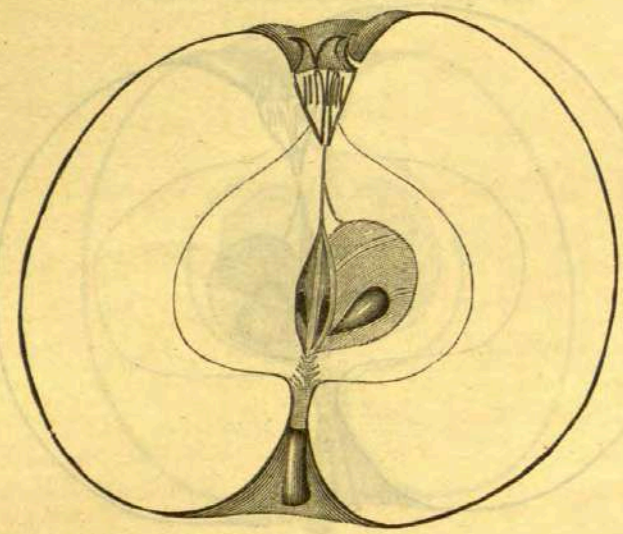
Kernhaus 51:29, flachrund. Kammern 11:15, stielw. meistens etwas stumpf gespitzt, kelchw. stark abgerundet, fast glattwandig, mässig geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. fast mittelbreit, Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle kegelförm. bis kegeltrichterförm., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, kahl oder sparsam behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch weisslich, fein, erst ziemlich fest, später weich, etwas locker, saftig, nicht gewürzt, kaum vorherrschend weinig, fast oder ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von v. Pavel-Braunschweig, Palandt-Hildesheim, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

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



628. *Brustapfel* (Illustr. Handb.) fast ††, November bis März.
Diel V, p. 159. — Illustr. Handb. IV, p. 357.

Gestalt 70 : 58 — 61 (77 : 60 — 65, Illustr. Handb.), etwas abgestumpft rundlich, fast mittelbauchig. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. schräg, tief, etwas enge, zwischen deutlichen, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, oder etwas länger, bräunlich, dicht flaumig. Höhle ziemlich tief, etwas enge, eben, berostet.

Schale glatt, geschmeidig, fast fettig, grün, später gelblichgrün bis gelb, sonnenw. oft fast ringsum carmoisin geröthet, namentlich schattenw. deutlich dunkler gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, mitteldick, graubraun. Welkt nicht. Geruch merklich.

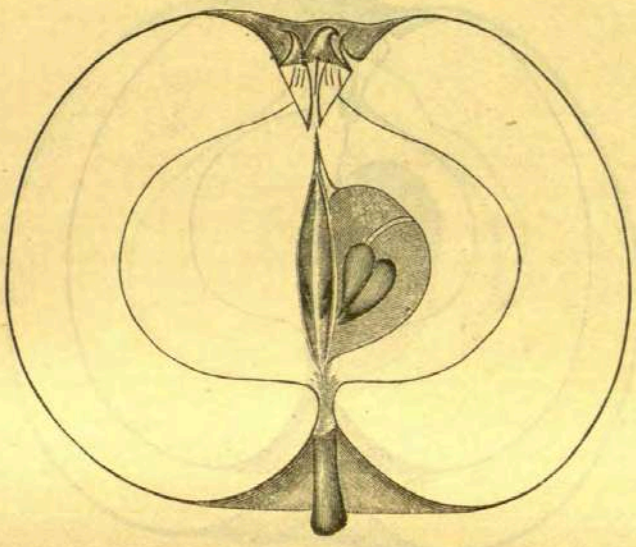
Kernhaus 36 : 31, zwiebelförmig. Kammern 10 : 16, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, eiförmig, gespitzt, hellbraun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegelförmig, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch grüngelblichweiss, ziemlich fein, markig, saftig, nicht gewürzt, etwas herbe, vorherrschend weinsäuerlich, sehr wenig süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck.

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



629. *Carmes-Apfel* (Eng.) 0††, Anf. December bis März.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-Ver. 1886, p. 46.

Gestalt 73:56—57, abgestumpft rundlich bis fast flachrund, mittelbauch. Hälften ziemlich gleich, seltener etwas ungleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. meistens nicht merklich schräg, mitteltief, mässig weit, zwischen breiten, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, braun, wollig. Höhle meistens mitteltief, ziemlich weit, eben, braun und etwas rauh berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, etwas glänzend, grün, später gelb, sonnenw. dunkel carmoisin überzogen, wenigstens schattenw. deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch fehlt.

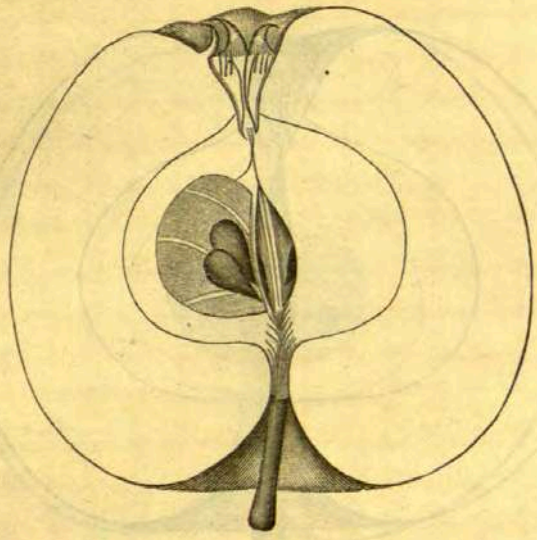
Kernhaus 45:33, zwiebelf. Kammern 10 — 11:20, stielw. spitz, kelchw. sehr kurz abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, meistens wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, vollkommen, lang eiförmig, lang und scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung stark flaumig. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch hellgelblich, kaum grüngelblichweiss, fein, mürbe, saftig, nicht merklich gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim. Ist nach Diel und Ill. H. = Echter Winter-Streifling, ist diesem auch recht ähnlich, doch wohl davon verschieden.

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



630. *Echter Winter-Streifling* (Ill. H.) fast 0††, Anf. Dec. bis April.
Diel I, p. 191. — Illustr. Handb. I, p. 175. — Pomme rayée d'hiver (Leroy, Dict.).

Gestalt 60:51—54, oft grösser, namentlich breiter (69:52—54, Ill. H. — 78:56—58, Leroy), abgestumpft eiförmig bis fast flachrund, etwas stielbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, grün, wenig wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. etwas schräg, mässig tief, ziemlich enge, zwischen flach, doch deutlich über den Bauch laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 15 mm lang, seltener dick und kurz, braun, etwas behaart. Höhle tief, mittelweit, fast eben, berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, etwas glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. meistens nur punktirt geröthet, ziemlich reichlich dunkel carmoisin gestreift. Punkte sparsam fein, kaum bräunlich. Regenmale nicht selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

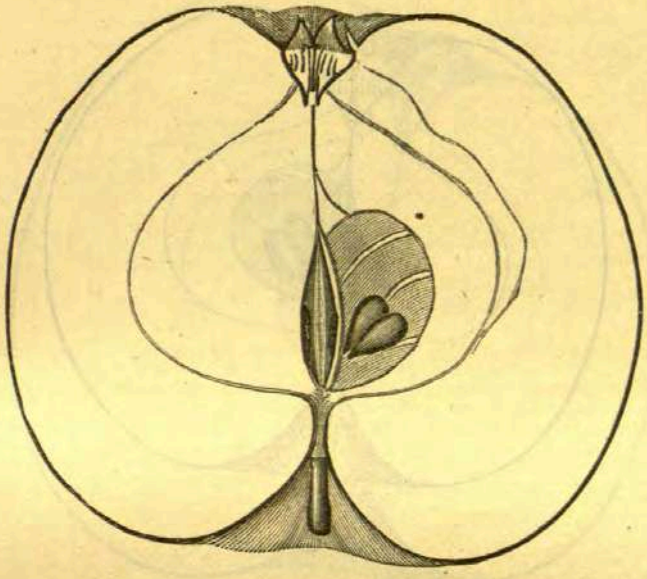
Kernhaus 33:27, rundlich zwiebelf. Kammern 11:16, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. etwas flach abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, meistens etwas, doch nicht weit offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 2, gross, vollkommen, länglich eiförmig, lang und scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichterkegelf., $^3/_5$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung wollig. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch hellgrünlich oder gelbgrünlichweiss, fein, mürbe, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, ganz angenehm weinsäuerlich, nicht oder kaum merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden.

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



631. Hallischer Herrnapfel (Ill. H.) ††, December bis Anf. April. Illustr. Handb. IV, p. 527. — Hallischer gestreifter Herrnapfel (Diel X, p. 224).

Gestalt 75:63—66, meistens kleiner (68:53—56, Ill. H.), abgestumpft rundlich eiförmig oder rundlich, etwas stielbauch. bis mittelbauch. Stielwölb. meistens etwas breiter als die Kelchw. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht oder etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen meistens flachen, selten deutlich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 9 mm lang, grün oder bräunlich, locker behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, fast eben, zart berostet.

Schale glatt, kaum geschmeidig, ziemlich glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. oft weithin leicht carmoisinroth überzogen, deutlich, ziemlich breit dunkler gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, hellgraubraun. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

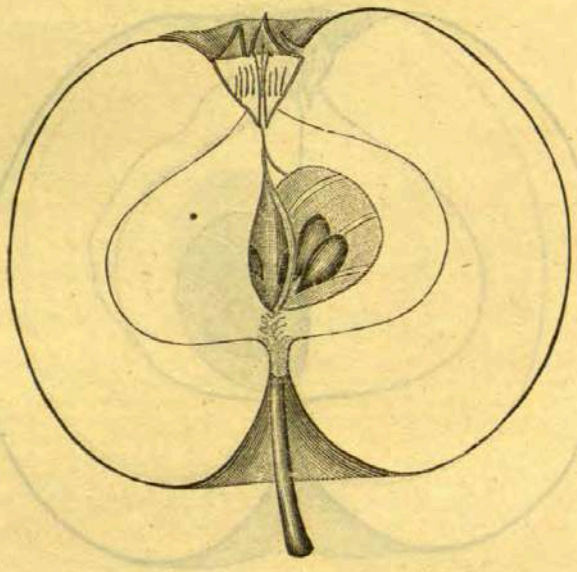
Kernhaus 44:38, rundlich zwiebelf. Kammern 12:21, stielw. spitz, kelchw., doch oft nur flach abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, kaffeebraun, oft zum Theil nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis kegelförm., $^2/_5$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung stärker behaart. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, fest, später fast markig, nicht deutlich gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger oder doch genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Lencer-Bittstädt bei Arnstadt, Vieweg-Braunschweig, Reis von Oberdieck.

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



632. *Zehendheber* (Ill. H.) †† fast 0, Anf. December bis April.
Diel II, p. 110. — Illust. Handb. IV, p. 345.

Gestalt 66:55 (70:57—58, Ill. H.), abgestumpft rundlich, mittelbauch. oder etwas stielbauch. und dann Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist grün, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, kurz bis mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. fast mitteltief, mittelweit, zwischen deutlichen, flachen, nicht merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, dünn, an 21 mm lang oder kürzer, meist bräunlich, etwas behaart. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, meistens nur zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlich, später hellgelb, sonnenw. bald nur punktirt geröthet, bald ziemlich lebhaft carmoisin überzogen, nicht sehr reichlich, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich, sonnenw. deutlicher als gelbe Dupfen bemerkbar. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

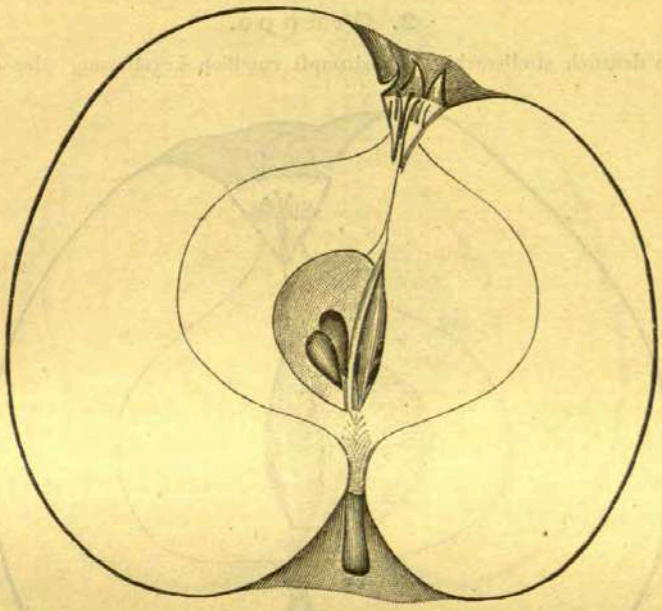
Kernhaus 40:27, zwiebelförm. Kammern 10:17, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, wenig zerrissen, zuweilen etwas ausgeblüht, mittelgeräumig, ungleich geöffnet. Achsenh. mittelbreit oder schmal. Kerne zu 1 bis 2, kaum mittelgross, länglich eiförm., gespitzt, braun, häufig unvollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung mehr flaumig. Staubfäden mittel- oder etwas unter mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, ziemlich fein, markig bis mürbe, etwas locker, nicht oder nicht deutlich gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, etwas, zuweilen recht merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von der Königl. Baumplantage Triesdorf (Bayern), Goethe-Geisenheim a. Rhein. Trägt bei Braunschweig nicht reichlich.

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



633. *Aga-Apfel* (Lucas) ††, December bis April.

Lucas in Monatsschr. f. Pomol. 1860, p. 10. — Illust. Handb., Erg.-Bd. — Pomme Aga (Leroy, Dict.).

Gestalt 77 : 60—69 (75 : 61—63, Lucas — 84 : 62—66, Ill. H., Erg.-Bd.), abgestumpft rundlich bis fast flachrund, mittelbauch. Hälften oft nicht gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, etwas enge, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, seltener etwas fleischig, mitteldick, etwa 10 mm lang, auch etwas länger, grün und braun, ziemlich kahl. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. oft weithin meistens nur punktirt geröthet, dunkler carmoisin, meistens lang gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, graubraun. Welkt nicht, aber fault nicht selten. Geruch merklich.

Kernhaus 42 : 38, rundlich. Kammern 10 : 19, stielw. spitz, kelchw. etwas abgerundet, ziemlich glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal bis mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, ziemlich lang gespitzt, braun, nicht alle vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht behaart. Staubfäden bald etwas über, bald ziemlich mittelständig.

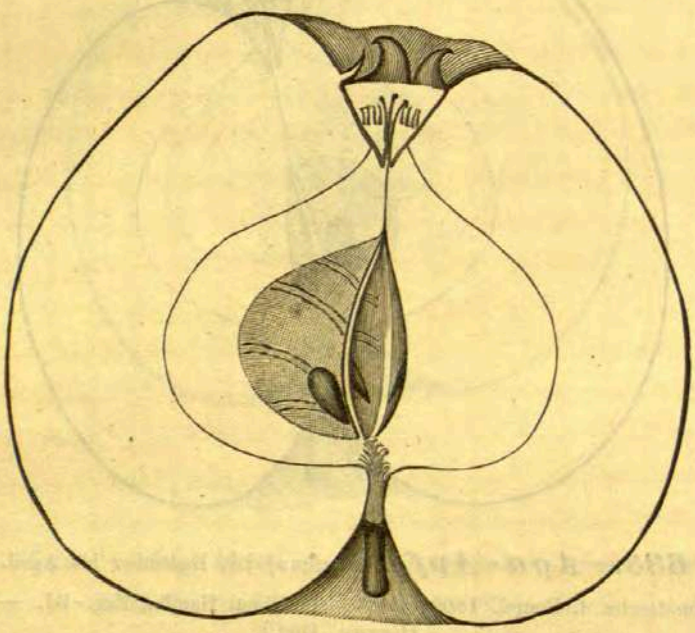
Fleisch ziemlich weisslich, ziemlich fein, fest, genügend saftig, recht wenig gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, nicht merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Peicker-Hertwigswalde bei Camenz (Schlesien), Reis von Lucas-Reutlingen.

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

2. Gruppe.

Früchte deutlich stielbauchig, abgestumpft rundlich kegelförmig oder eiförmig.



634. Kirchmessapfel (Ill. H.) 0††, Ende October bis December.

Diel XVIII, p. 141. — Illustr. Handb. IV, p. 179.

Gestalt 82:66—71 (80:53—54, Ill. H.), flachrund kegelf., stielbauch. (nach Diel und Ill. H. meistens flachrund). Hälften etwas ungleich.

Kelch halb offen (nach Diel und Ill. H. geschlossen), gross, grün und braun, wenig wollig. Blättchen breit, am Grunde etwas getrennt, ziemlich lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief und weit, zwischen ziemlich starken, flach und etwas ungleich über den Bauch laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick, etwa 9 mm lang, grün und braun, etwas behaart. Höhle mässig tief, kaum mittelweit, eben, zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, recht mattglänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. trübroth, nicht sehr dunkel (nach Diel blutartig dunkelroth), doch weithin überzogen, weder reichlich noch sehr auffällig, doch ziemlich deutlich, oft bandartig dunkler carmoisin gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich, oder nur Dupfen. Rost fand ich nicht, aber oft Baumflecke. Welkt nicht. Geruch merklich.

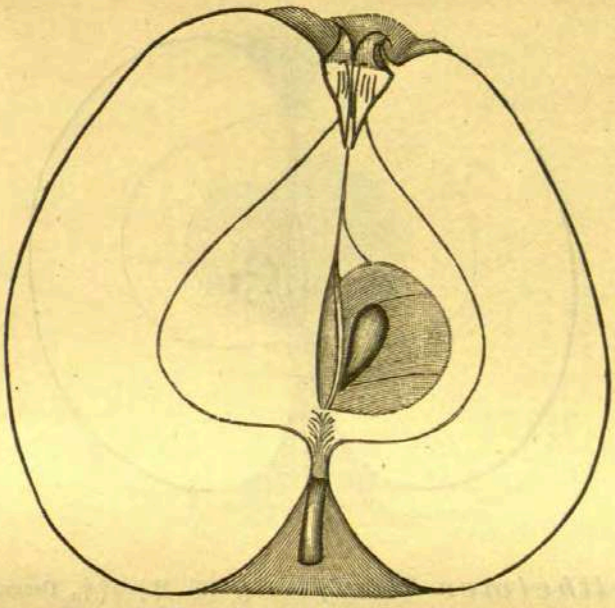
Kernhaus 46:39, zwiebelförm. Kammern 12:24, an beiden Enden spitz, etwas zerrissen, ziemlich flach, meistens offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1, etwas klein, länglich eiförmig, gespitzt, braun, häufig unvollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{5}$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, wenig flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fast weisslich, ziemlich fein, markig, ziemlich saftig, nicht deutlich gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, genügend süss.

Die Frucht erhielt ich durch Dr. Schlegelmilch-Coburg vom Pfarrer Ulrich-Vachdorf (Meiningen) als Würzgärtner = Kirchmessapfel (Ill. H.). Sie wich in manchen Merkmalen vom Ill. H. und Diel ab, Echtheit daher nicht sicher.

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



635. Römischer Härtling (Eng.) †† für Apfelkraut. December bis April.

Gestalt 70 : 63 — 70, auch kürzer gebaut (73 : 59 — 64), etwas abgestumpft kegel- oder rundlich kegelförm., stielbauch. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich tief, enge, schräg, zwischen rippenartigen, doch flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, bräunlich, wenig behaart. Höhle ziemlich tief und weit, eben, weithin stark und rauh berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grünlich, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. etwas trüb, meistens nur dicht punktirt geröthet, weithin, reichlich, theils breit, theils schmal carmoisin gestreift. Punkte ziemlich sparsam, mitteldick, bräunlich. Welkt nicht. Geruch fehlt.

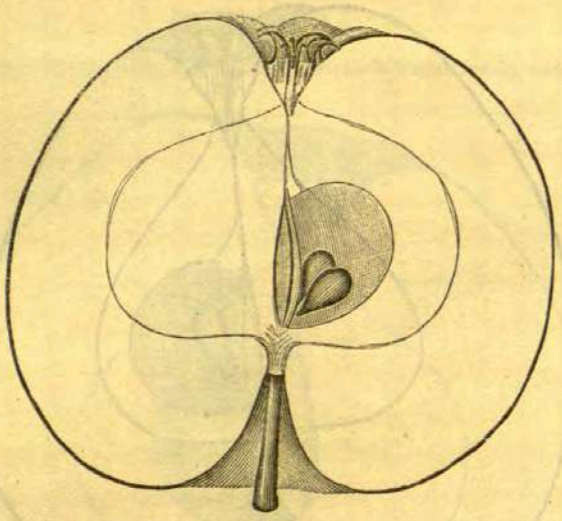
Kernhaus 38 : 38, zwiebelförm., kelchw. lang zugespitzt. Kammern 13 : 17, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. etwas abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne meistens zu 1, ziemlich gross, meistens vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle schmal kegeltrichterförm., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch grüngelblichweiss, mittelfein, etwas fest und zähe, mässig saftig, nicht merklich gewürzt, kaum merklich weinig, fast nur süss.

Die Früchte erhielt ich von Hesselmann-Witzhelden. Die Sorte soll in der Rhein-Provinz verbreitet und zur Bereitung von Apfelkraut beliebt sein.

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



636. *Leitheimer Streifling* (Ill. H.) 0††, December bis April.
Diel XIII, p. 186. — Illustr. Handb. I, p. 363. — Downing.

Gestalt 65:55—57 (70:57—66, Ill. H.), abgestumpft eiförmig, etwas stielbauch. Stielwölb. meistens wenig breiter als die Kelchw. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, recht lang, spitz, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. oft etwas schräg, mitteltief, mittelweit, zwischen ziemlich erhabenen, doch wenig zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 16 mm lang, meist braun, etwas flaumig. Höhle tief, etwas enge, eben, zart grünlichbraun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. carmoisinroth überzogen, schattenw. oft ringsum mehr punktirt geröthet, ziemlich reichlich, breit, namentlich schattenw. deutlich dunkler gestreift. Punkte mittelzahlreich, sehr fein, oft nur durch die im Roth gelbliche Umringelung bemerkbar. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

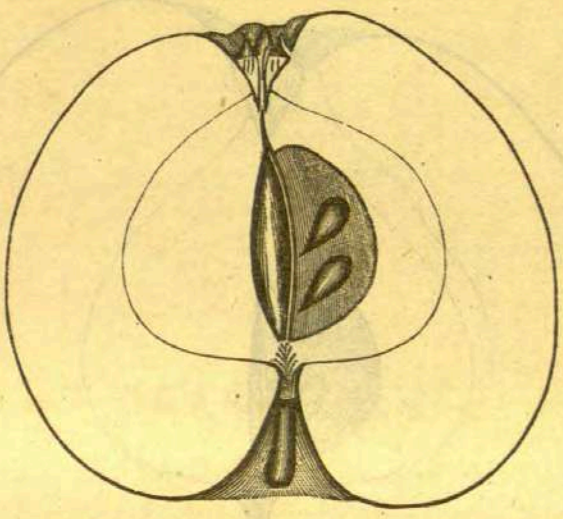
Kernhaus 41:29, zwiebelförm. Kammern 11:17, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförm., gespitzt, ziemlich dunkelbraun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförm., $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille recht lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittel- oder wenig über mittelständig.

Fleisch weiss, unter der Schale und an den Gefässbündeln oft leicht geröthet, fein, markig, wenig saftig, etwas gewürzt, vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen, Gartenbauverein in Landsberg a. d. Warthe.

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



637. *Hoheitsapfel* (Illustr. Handb.) fast 0††, Ende December bis Mai.
Diel XXVII, p. 115. — Illustr. Handb. VIII, p. 183.

Gestalt 65:56—59 (71:58—60, Illustr. Handb.), abgestumpft eiförmig, oder flach kegelf., oft fast flachrund, etwas stielbauch. Hälften meistens nur wenig verschieden.

Kelch geschlossen, braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. oft etwas schräg, wenig tief, enge, zwischen flach, doch meistens deutlich über den Bauch laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick bis dick, etwa 10 mm l., schmutzigbraun, wollig. Höhle tief, mässig weit, eben, berostet.

Schale glatt, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. lebhaft geröthet, dunkler, wenigstens schattenw. deutlich gestreift. Punkte sparsam, mitteldick, bräunlich. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

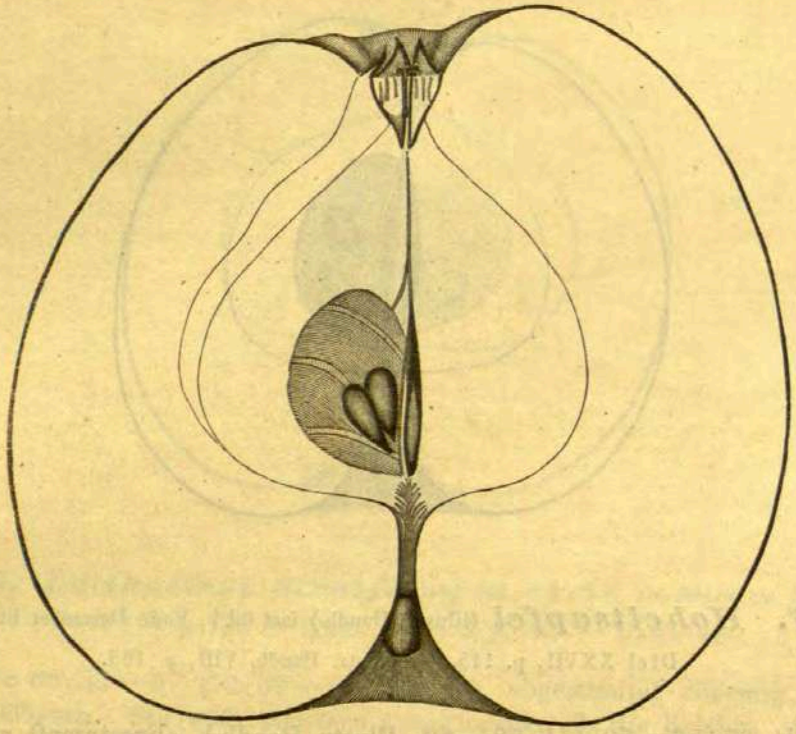
Kernhaus 37:33, rundlich zwiebelf. Kammern 10:23, an beiden Enden spitz, doch kelchwärts meistens kurz abgerundet, ziemlich glattwandig, geräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne meistens zu 2, mittelgross, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht wollig. Staubfäden über mittelständ., oft im äussern Viertel.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fein, erst fest, später ziemlich mürbe, saftig, nicht gewürzt, fein weinig, fast ebenso süss, oder etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck.

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



638. *Fraschdorfer Streifling* (Illustr. Handb.) ††, Anf. Januar bis Mai.

Diel, system. Verz. II, p. 78. — Illustr. Handb. IV, p. 533.

Gestalt 90 : 79 — 83, häufig kleiner (65 : 55 — 58, Illustr. Handb.), abgestumpft, bald höher, bald flacher eiförmig, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften meistens fast gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grün und braun, sehr wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. wenig tief, mässig weit, zwischen flach, doch meistens deutlich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. oft nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick bis dick, etwa 6 mm l., grünlich und braun, wollig. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, meistens ziemlich weithin berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grün, später grünlichgelb, sonnenw. meistens etwas trübroth leicht überzogen oder punktirt geröthet, dunkler, fast blutroth, meistens breit und ziemlich kurz gestreift. Punkte sparsam, fein bis mitteldick, hellgraubraun. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 45 : 45, breit eiförm. bis eizwiebelf. Kammern 13 : 22, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig und fein zerrissen, ziemlich flach, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, kaum mittelgross, länglich eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun, zum Theil unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch hellgrünlichgelb, halbfein, erst fest, später markig, saftig, nicht merklich gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss. Geruch sehr merklich.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Siemering-Adolfshof bei Peine, Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

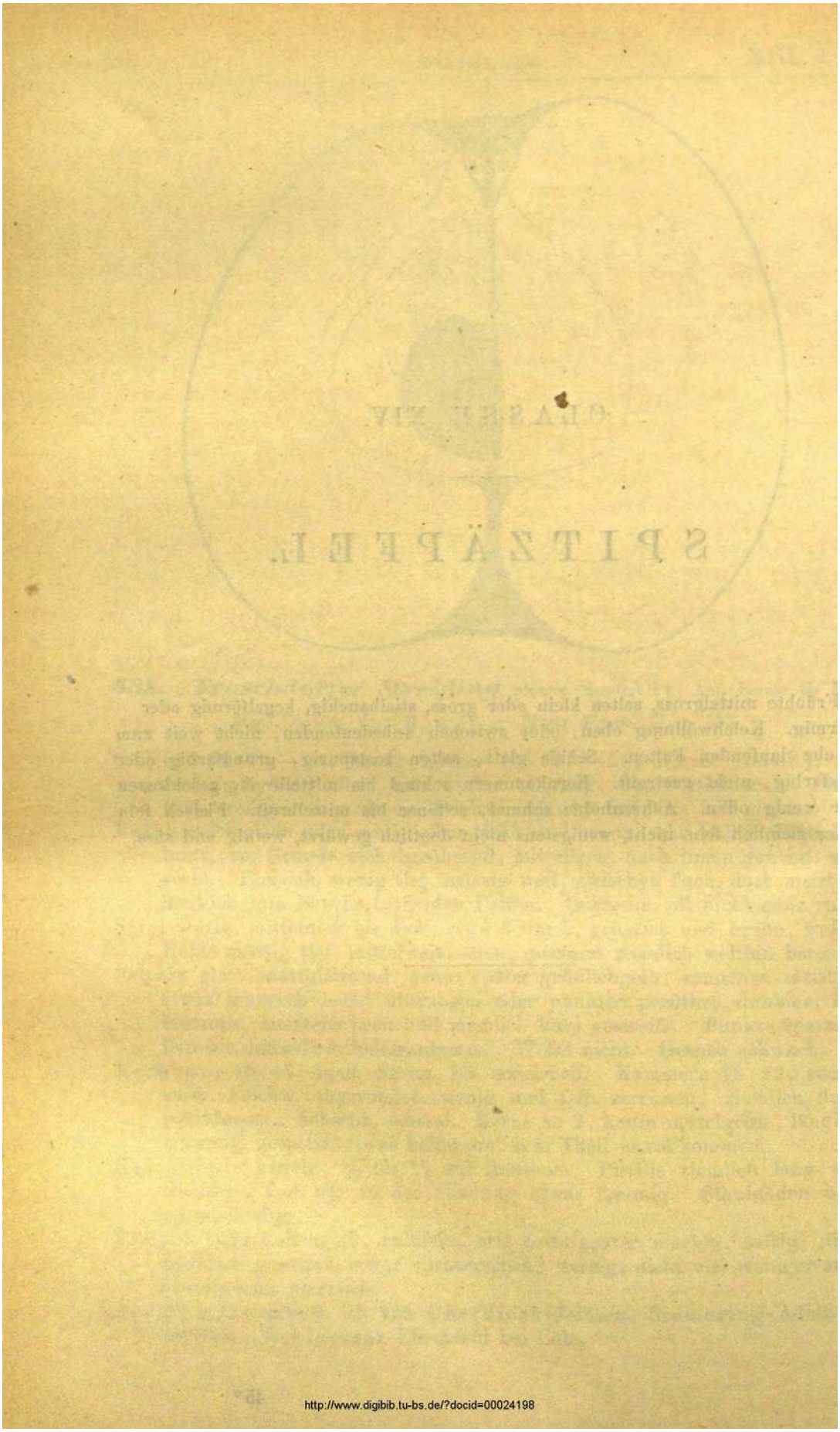
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE XIV.

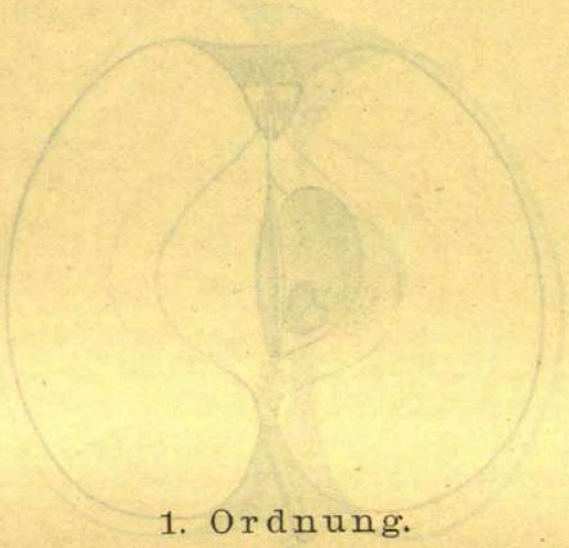
SPITZÄPFEL.

Früchte mittelgross, selten klein oder gross, stielbauchig, kegelförmig oder eiförmig. Kelchwölbung eben, oder zwischen unbedeutenden, nicht weit zum Bauche laufenden Falten. Schale glatt, selten rostspurig, grundfarbig oder deckfarbig, nicht gestreift. Kernkammern schmal bis mittelbreit, geschlossen oder wenig offen. Achsenhöhle schmal, seltener bis mittelbreit. Fleisch fein oder ziemlich fein, nicht, wenigstens nicht deutlich gewürzt, weinig und süss.

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



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



1. Ordnung.

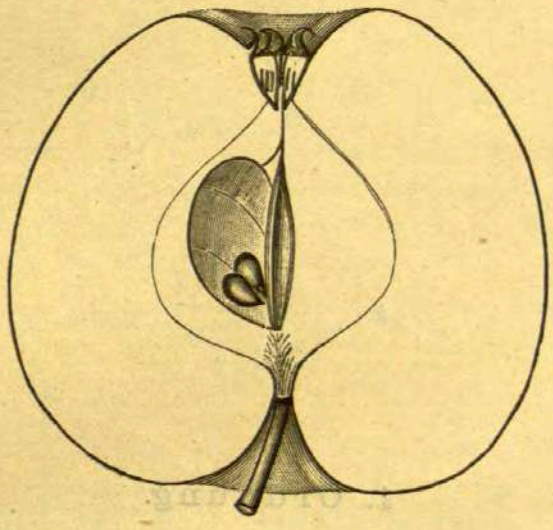
Grundfarbige Spitzäpfel.

Die Schale ist auch sonnenwärts nicht, oder nur als Ausnahme und kaum merklich geröthet.

---

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

a. Kelch offen bis halb offen.



639. Königin Louisens Apfel (Ill. H.) 0††, Anf. Nov. bis Ende Dec.

Diel X, p. 229. — Illustr. Handb. IV, p. 365. — Pomme Reine Louise (Leroy, Dict.).

Gestalt 64:55—56 (72:63—64, Illust. Handb.), abgestumpft eiförmig, etwas stielbauch. Stielwölbung etwas breiter als die Kelchwölbung. Hälften gleich.

Kelch halb offen, grün, wenig und kurz bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, etwas nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, ziemlich weit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 15 mm l., bräunlichroth, schwach flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, hellbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrüngelblichweiss, später hellgelblich, sonnenw. etwas goldiger, zuweilen leichter, röthlicher Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, theils braun, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

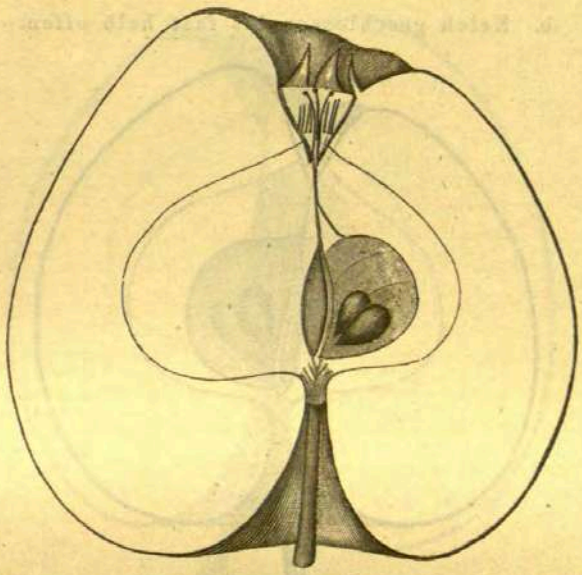
Kernhaus 29:31, ei- bis eizwiebelf. Kammern 10:19, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 3, klein, meistens vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde meistens wenig, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden meistens unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, fein, erst ziemlich fest, brüchig, später markig, ziemlich saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend, kräftig weinig, doch auch merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Lencer-Bittstädt bei Arnstadt, Palandt-Hildesheim.

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



640. *Madame Hayez* (Eng.) 0††, December bis Februar.

Ist von De Jonghe-Vilvorde erzogen. — Vereinsbl. d. deutsch. Pom.-V. 1888, p. 89.

Gestalt 65:57—62, abgestumpft ei- bis eikegelf., stielbauch. Hälften oft ungleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, lang, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mittelweit, oft schräg stehend, zwischen flachen, nicht merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 19 mm l., braun, wenig flaumig. Höhle tief, enge, eben, etwas berostet.

Schale glatt, matt glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. zuweilen leichter, röthlicher Anflug. Punkte sparsam, meistens fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 39:26, zwiebelf. Kammern 10:14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, eiförmig, kurz gespitzt, braun, oft unvollkommen.

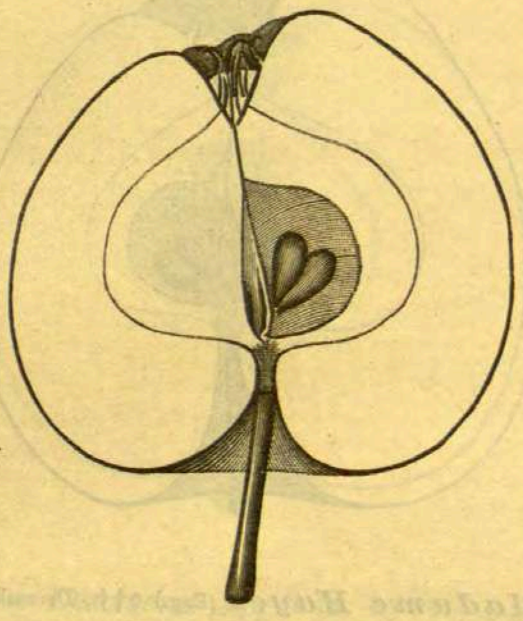
Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförmig, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, spärlich behaart. Staubfäden wenig unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, nicht merklich gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Koopmann-Wildpark bei Potsdam, welcher die Aufnahme beantragt. Die Sorte ist dem Kleinen Fleiner (Illustr. Handb.) ähnlich, doch nicht gleich.

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

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



641. *Weisser Herbst-Taffetapfel* (Illust. Hdb.) fast 0††, Sept., Oct.

Illustr. Handb. IV, p. 373. — Weisser Herbst-Taffentapfel (Diel XIII, p. 264).

Gestalt 60:51 — 55 (63:53 — 60, Ill. H.), abgestumpft rundlich kegelf., seltener abgest. rundlich, etwas stielbauch. Hälften meistens etwas ungleich.

Kelch geschlossen, meist grün, kurz wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. meistens schräg, mässig tief, enge, zwischen starken, doch nur wenig zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, bis an 25 mm l., auch kürzer, grünlich und bräunlich, wenig behaart, oft etwas knospig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrüngelblichweiss, später gelblich, wachsartig weiss. Dupfen ziemlich zahlreich, fein. Welkt nicht. Geruch sehr schwach oder unmerklich.

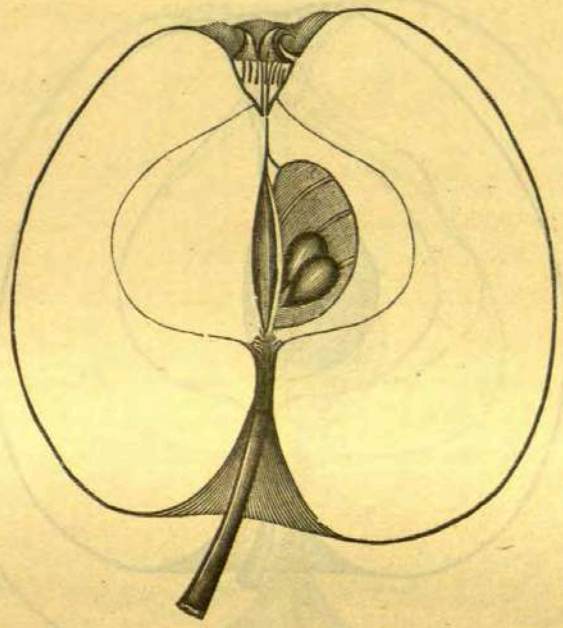
Kernhaus 36:28, zwiebel- bis rundlich zwiebelf. Kammern 11:19, an beiden Enden spitz, selten kelchw. etwas abgestumpft oder abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, vollkommen, etwas länglich eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weiss, fein, erst ziemlich fest, später mürbe, etwas locker, saftig, nicht gewürzt, fast ausschliesslich, kräftig weinsäuerlich, nicht oder kaum merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Vieweg-Braunschweig, Reis von Oberdieck, Lauche-Potsdam, Mader-St. Michele (Tirol).

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



642. *Züricher Transparent* (Schweiz. Obsts.) 0†, End. Spt. bis Anf. Nov.

Schweizer Obstsorten. — Fr. Lucas in Pomol. M.-H. 1883, p. 35. — Transparente de Zurich (Thomas' Guide, p. 146).

Gestalt 65 : 59 — 64, zuweilen grösser (78 : 69 — 73, Fr. Lucas), etwas abgestumpft, eiförmig bis rundlich kegelf., stielbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, grün und braun, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, ziemlich enge, zwischen starken, doch nicht bis zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, oft bis an 26 mm lang, grün und bräunlich, flaumig. Höhle tief, etwas enge, eben, berostet.

Schale fein, glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrünlichweiss, später wachsartig weiss. Punkte sparsam, sehr fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

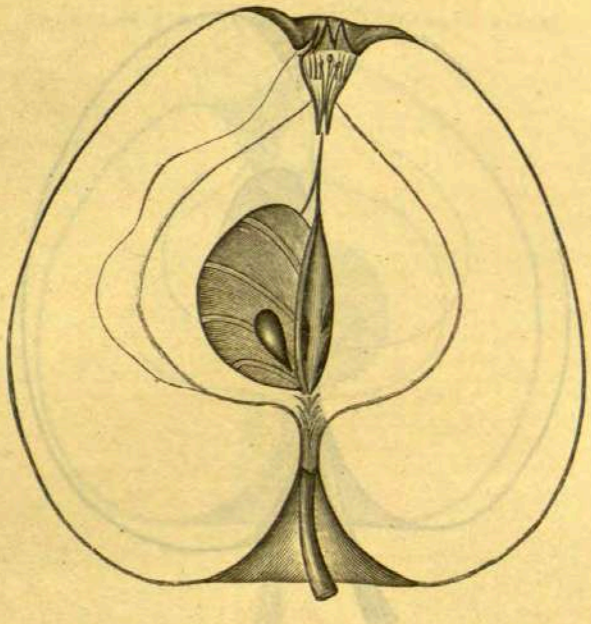
Kernhaus 36 : 30, zwiebelförm. Kammern 9 : 19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet oder nur abgestumpft, zart zerrissen, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, gut mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, am Grunde schwach, in der Theilung stärker flaumig. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch weiss, ziemlich fein, locker, mürbe, recht saftig, nicht merklich gewürzt, fast ausschliesslich, doch mild und angenehm weinig, nicht merklich süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule Braunschweig, Reis von Kohler-Oberdieck.

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



643. *Holsteinischer Citronenapfel* (Engl.) O††, Nov. b. Anf. Jan.

Vereinsbl. des Deutsch. Pom. V. 1888, p. 61.

Gestalt 67:64 — 67, zugespitzt eikegelf., stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, meist grün, etwas bewollt. Blättchen mittelweit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, etwas enge, zwischen kleinen, flach, oft kaum merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. meistens ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 14 mm lang, meist bräunlich, fast kahl. Höhle tief, mässig weit, meistens eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, nicht deutlich geschmeidig, etwas glänzend, hellgrün, später citronengelb. Punkte zahlreich, fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 37:37, eizwiebelf., Kammern 12:21, stielw. ziemlich spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, klein, länglich eiförmig, scharf gespitzt, kastanienbraun, zuweilen nicht ganz vollkommen.

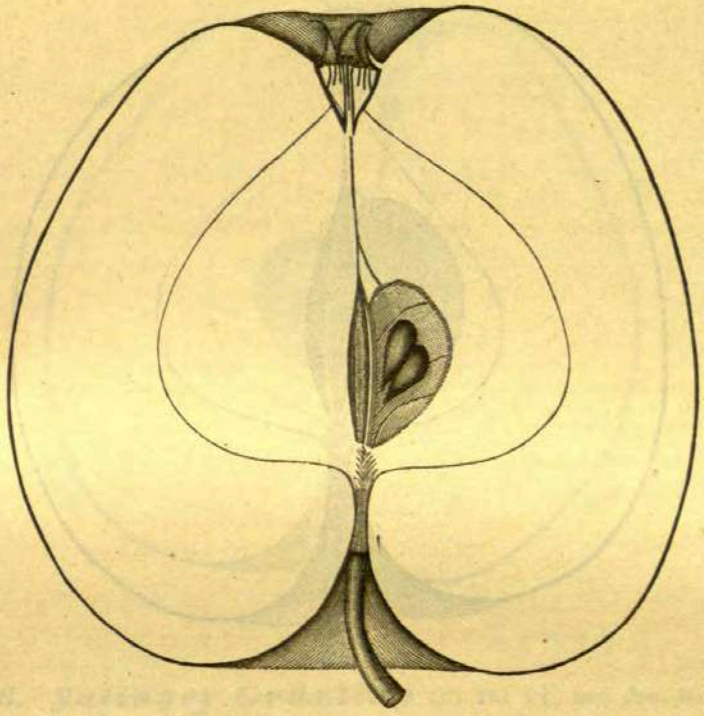
Kelchhöhle schmal, kegeltrichterförm., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, wenig flaumig. Staubfäden meistens im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, locker, ziemlich saftig, nicht merklich gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Dr. Seelig-Kiel.

Diese Sorte ist in der Provinz Schleswig-Holstein sehr verbreitet und beliebt.

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



644. *Deutscher Grünling* (Eng.) 0††, Novbr. bis Ende Januar.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom. Verein 1884, p. 165.

Gestalt 81:76 — 78, zuweilen kleiner (62:55 — 60, Vereinsblatt), abgestumpft, kegelwalzenförmig bis rundlicheiförmig, stielbauch. Hälften gleich oder wenig ungleich.

Kelch geschlossen, meist grün, fast kahl. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, selbst drängend, dick, oft lang, nach innen geneigt, aufrecht und etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, fast eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 17 mm lang, bräunlich, wenig behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, dunkel, später heller, kaum gelblich grün, sonnenw. zuweilen leicht röthlicher Anflug. Punkte zahlreich, fein, theils braun, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

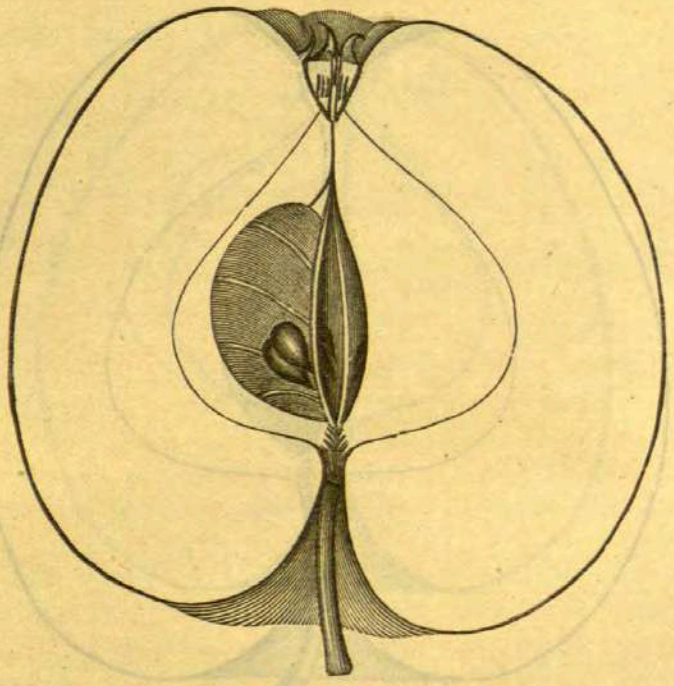
Kernhaus 48:43, zwiebelf. Kammern 9:19, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, sehr wenig zerrissen oder glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, klein, länglich eiförmig, lang gespitzt, etwas hellbraun, selten vollkommen.

Kelchhöhle kegel- oder kegeltrichterförmig, $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden im äussern Drittel oder Viertel.

Fleisch grünlich bis grüngelblichweiss, ziemlich fein, mürbe, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, ganz angenehm, nicht scharf weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Endres-Salzburg.

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



645. *Laternenapfel* (Eng.) 0††, Ende Novbr. bis Februar.

Pomme Lanterne (früher Fleur en Cloche) (Leroy, Dict.).

Gestalt 77:71—72 (77:82—85, Leroy), abgestumpft, ei- bis kegelförmig (eiwalzenförmig, Leroy), stielbauch. Hälften, meistens ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, grün, wollig. Blättchen schmal, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, oft etwas enge, zwischen bald unbedeutenden, bald sehr merklichen, doch flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. häufig nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn, an 22 mm lang, grünlich und bräunlich, wenig flaumig. Höhle tief, enge, eben, berostet.

Schale glatt, sehr geschmeidig, glänzend, hellgrün, später grünlich gelb, fast gelb, sonnenw. häufig röthlicher, auch wohl etwas geflammter Anflug. Punkte sparsam, fein, braun. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

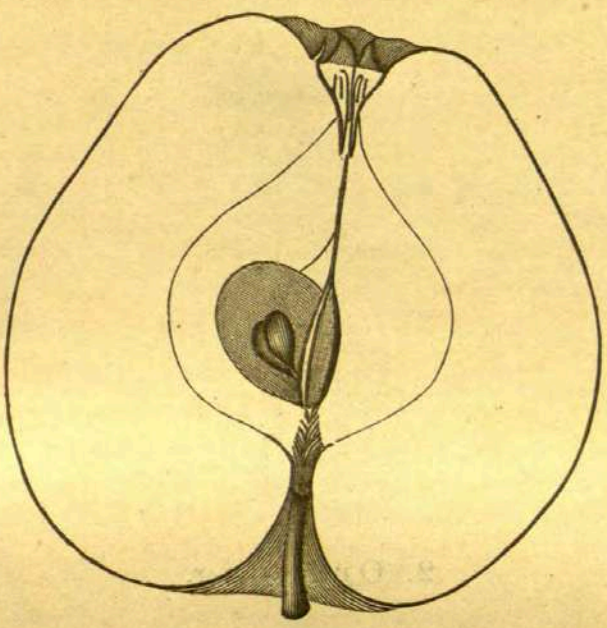
Kernhaus 40:40, eizwiebelf. Kammern 12:25, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, meistens offen, oft weit offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne meistens zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., fast $^1/_2$ zur Achsenh., Pistille lang verwachsen, fast kahl. Staubfäden mittel- oder etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichgrün, ziemlich fein, erst etwas fest, später markig, saftig, kaum merklich gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis-Metz als Fleur en Cloche.

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



646. Sulinger Grünling (Ill. H.) ††, Anf. Jan. bis Juli.

Ill. Handb. IV, p. 21. Sulinger Grüneke (Oberdieck's Anleitung, p. 126).

Gestalt 71 : 66 — 69, etwas abgestumpft, ei- bis eiwalzenförmig, stielbauch. Hälften wenig ungleich.

Kelch geschlossen, mässig gross, grün und bräunlich, wenig wollig. Blättchen kaum mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. meistens tief, enge, zwischen ziemlich kantigen, nach dem Bauche zu sich schnell abflachenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 14 mm lang, grünlich und braun, schwach wollig. Höhle tief, enge, eben, zuweilen mit Fleischwulst, meistens berostet.

Schale glatt, mattglänzend, hellgrün, später gelblich, sonnenw. zuweilen leichter, trübrother, undeutlich streifiger Anflug. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch fehlt.

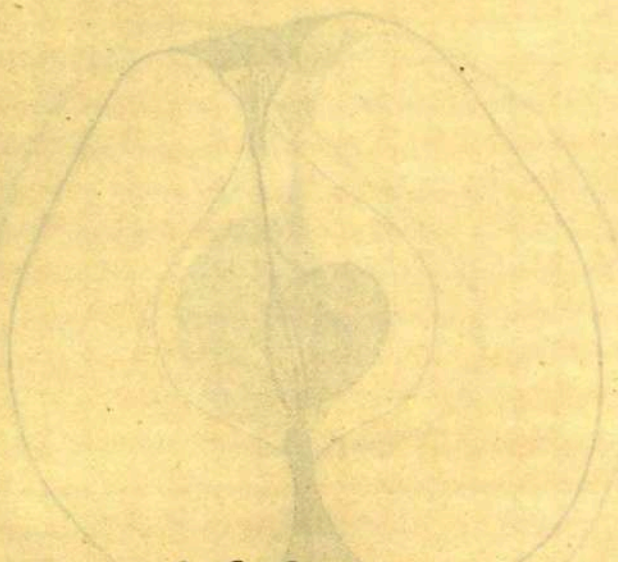
Kernhaus 34 : 37, eiförmig. Kammern 11 : 16, stielw. spitz, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, ziemlich gross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichterförmig bis kegelf., $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung behaart. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, fest, mässig saftig, nicht gewürzt, mild weinig, etwas vorherrschend süss.

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

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



2. Ordnung.

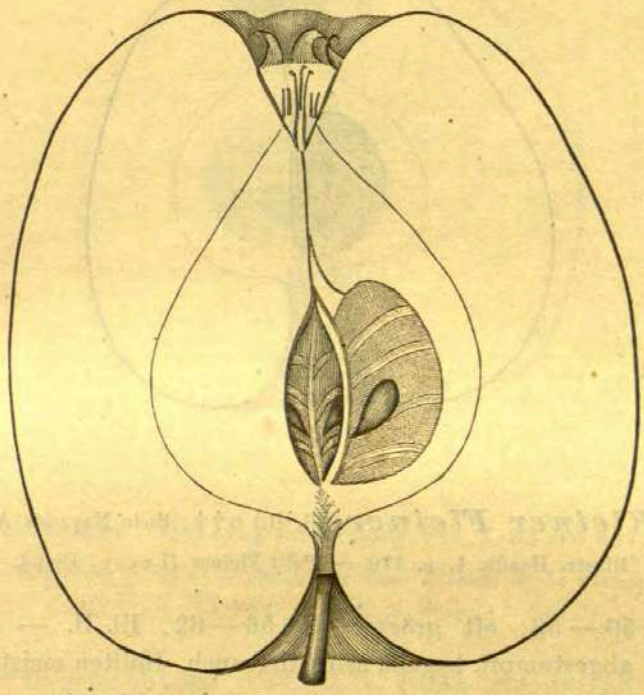
Deckfarbige Spitzäpfel.

Die Schale ist sonnenwärts bald zart bald lebhaft geröthet, nicht oder nur als Ausnahme und kaum merklich gestreift.

---

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

a. Kelch offen bis halb offen.



647. König's Fleiner (Illustr. Handb.) 0††, Octbr. bis Decbr.

Illustr. Handb. I, p. 181. — Fleiner du Roi (Leroy, Dict.).

Gestalt 75:76—79, zuweilen grösser (97:97—100, Ill. H.), abgestumpft, kegelwalzenförm., stielbauch. Hälften wenig verschieden.

Kelch offen bis halb offen, gross, meist braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde getrennt, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mittelweit, zwischen starken, deutlich, doch nur flach und etwas ungleich über den Bauch laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 13 mm lang, grünlich und bräunlich. Höhle mässig tief und weit, etwas faltig, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. bald heller, bald dunkler geröthet. Punkte mittelzahlreich, mitteldick, hellgraubraun, etwas erhaben. Baumflecke kommen nicht selten vor. Welkt nicht. Geruch schwach.

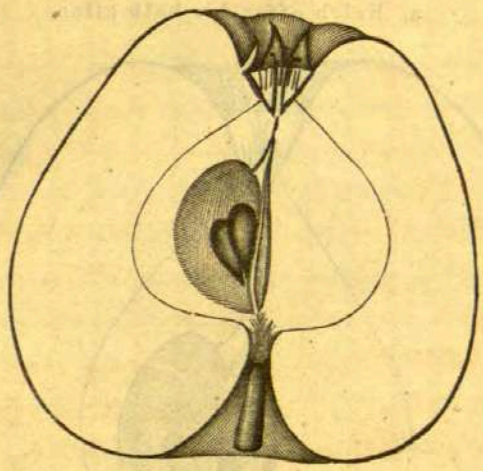
Kernhaus 39:47, eiförmig. Kammern 11:25, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, zerrissen, geräumig, meistens weit offen mit ziemlich breiter Achsenhöhle, etwas tiefstehend. Kerne zu 1, unter mittelgross, ziemlich vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss oder weisslich, fein, markig, saftig, nicht merklich gewürzt, weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Frucht erhielt ich vom Gartenbauverein in Guben.

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



648. *Kleiner Fleiner* (Ill. H.) 0††, Ende Nov. bis Anf. März.

Illustr. Handb. I, p. 179 — Petit Fleiner (Leroy, Dict.).

Gestalt 56:50 — 53, oft grösser (62:56 — 62, Ill. H. — 67:61 — 68, Leroy), abgestumpft, kegelf., sehr stielbauch. Hälften meistens ungleich.

Kelch halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich meistens berührend, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, etwas enge, zwischen kleinen, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 10 mm lang, braun, meistens dicht behaart. Höhle tief, etwas enge, eben, meistens wenig berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. etwas goldiger und meistens nur zart geröthet. Punkte sparsam, sehr fein, braun. Braune Warzen finden sich zuweilen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

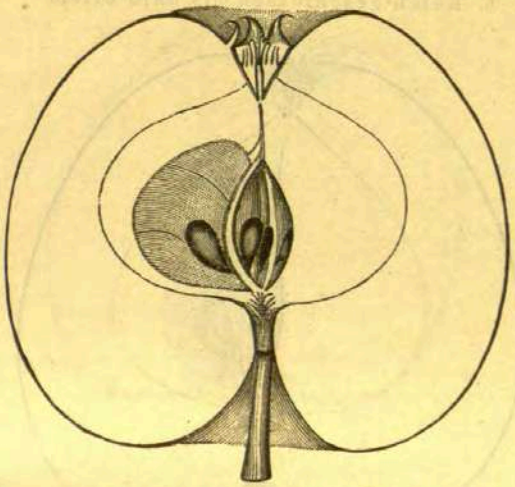
Kernhaus 30:26, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 9—10:17, etwas tiefständig, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. recht schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter, stumpfer Kegel, $^1/_3$ bis $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch fast weisslich, ziemlich fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, saftig, nicht deutlich gewürzt, mild weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln, Vieweg-Braunschweig, Reis von Lucas-Oberdieck.

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



649. *Schöner Maiapfel* (Illustr. Hdb., E.-B.) fast 0††, Jan. bis Mai.

Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 125. — Bonne de mai. (Pomol. de la France IV, Nr. 18. — Thomas' Guide, p. 131).

Gestalt 56:49—50 (64:58—59, Ill. H., E.-B.), abgestumpft ei- bis kegelf., etwas stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen, grünlich und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen unbedeutenden kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, hellbräunlich, wollig. Höhle tief, etwas enge, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. ziemlich leicht hellcarmoisinroth überzogen. Punkte ziemlich sparsam, recht fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

Kernhaus 33:26, rundlich zwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet, wenig zerrissen, etwas flach, weit offen (nach Ill. H., E.-B. geschlossen). Achsenh. breit (nach Ill. H., E.-B. kaum angedeutet). Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

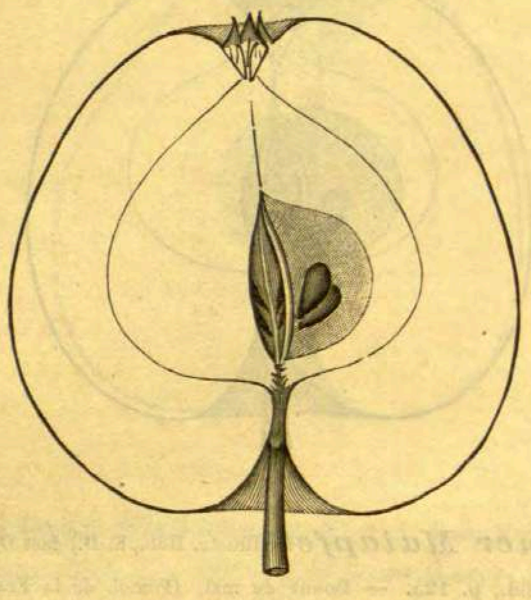
Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden über mittelständ., oft im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblich oder grüngelblichweiss, fein, etwas fest, später markig, ziemlich saftig, nicht deutlich gewürzt, vorherrsch., kräft. weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von von Lade-Geisenheim a. Rhein, halte sie für richtig benannt, obgleich sie namentlich in den Kernkammern und der Achsenhöhle sehr von der Darstellung des Ill. H., E.-B., abwich.

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

b. Kelch geschlossen bis halb offen.



650. *Müller's Spitzapfel* (Illustr. Handb.) fast 0††, December bis April.

Illustr. Handb. I, p. 185.

Gestalt 61:57—58 (64:63, Ill. H.), wenig abgestumpft ei- bis eikegelf., stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, klein, grün und braun, kurzwollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, mässig weit, unbedeutend und kurz faltig. Querschnitt rund.

Stiel meistens holzig, dünn bis mitteldick, etwa 14 mm lang, grün und röthlichbraun, wenig behaart. Höhle mässig bis mitteltief, mittelweit, eben, rostfrei.

Schale glatt, fast geschmeidig, glänzend, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. bald leicht, bald stark, fast dunkel carmoisin geröthet. Punkte sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen, sonnenw. oft etwas roth umflossen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

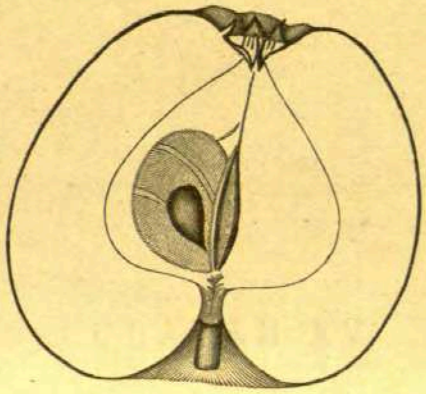
Kernhaus 37:36, lang zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 10:20, an beiden Enden spitz, glattwandig, geräumig, etwas ungleich offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgr., meistens vollkommen, eiförmig oder länglich eiförmig, gespitzt, meistens dunkelbraun.

Kelchhöhle schmaler, kurzer Kegel, $^1/_4$ zur Achsenh. Pistille kaum mittellang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch weiss, ziemlich fein, markig, saftig, nicht merklich gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht ganz so süss.

Die Früchte erhielt ich von Lencer-Bittstädt bei Arnstadt.

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



651. Blutapfel (Ill. H.) fast 0††, December bis Mai.

Diel II, p. 176. — Illustrirtes Handbuch IV, p. 187. — P. Sanguinole (Leroy, Dict.).

Gestalt 49:43—45 (60:53—54, Ill. H. — 60:48—50, Leroy), meistens abgestumpft rundlich eiförmig, etwas stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen oder halb offen, ziemlich gross, meist grünlich oder röthlich, wenig wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, mittelweit, fast eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, mitteldick, 6 mm lang, auch länger, bräunlich, etwas flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, meistens berostet.

Schale glatt, glänzend, grünlich, später gelb, sonnenw. dunkler, schattenw. heller blutroth überzogen, seltener nur punktirt geröthet, nicht oder nur undeutlich gestreift. Punkte sparsam, fein, braun. Anflüge hellbraunen Rostes nicht selten. Welkt nicht. Kein Geruch.

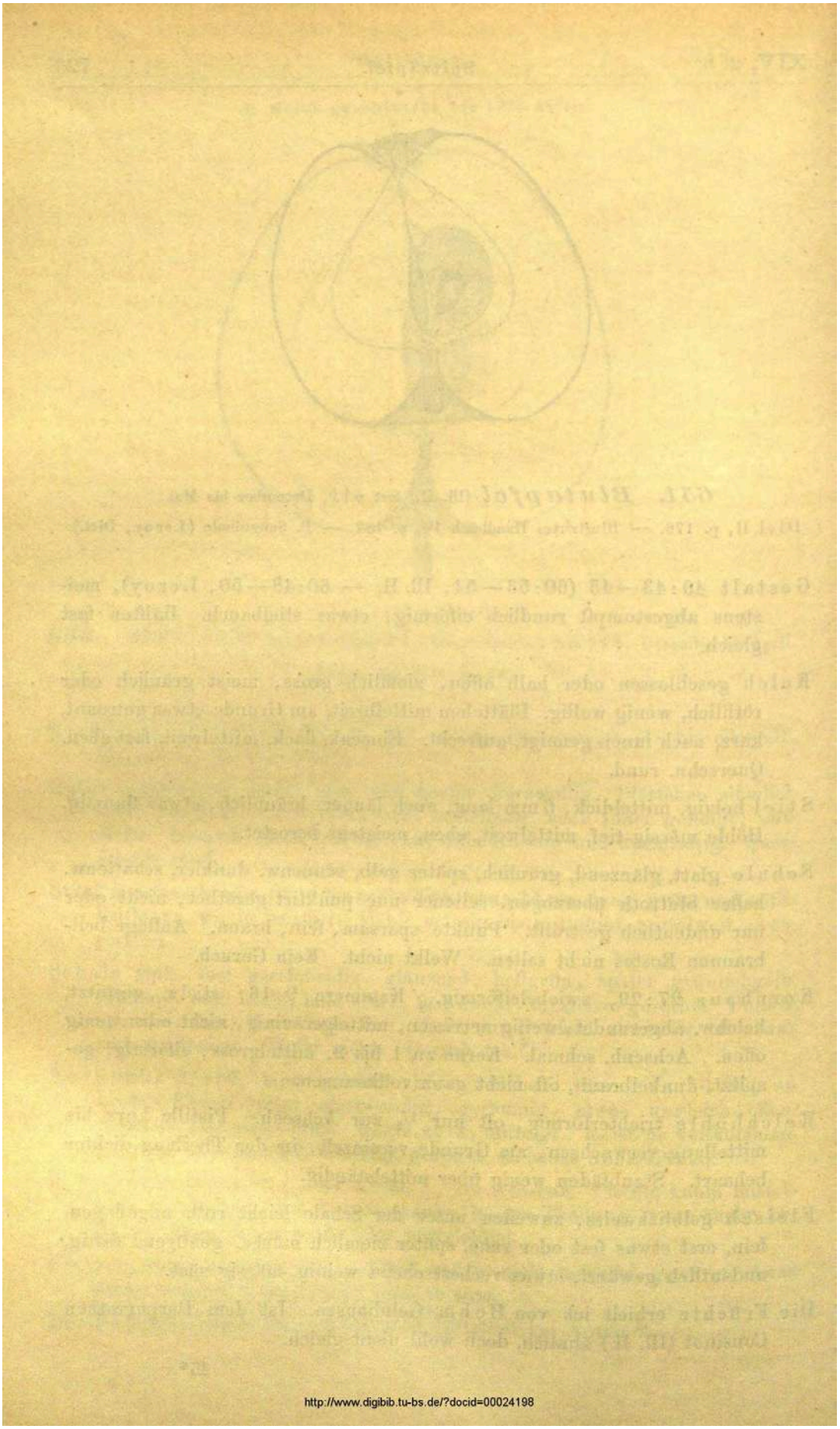
Kernhaus 27:29, zwiebeleiförmig. Kammern 9:16, stielw. gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle trichterförmig, oft nur $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, zuweilen unter der Schale leicht roth angeflogen, fein, erst etwas fest oder zähe, später ziemlich mürbe, genügend saftig, undeutlich gewürzt, etwas vorherrschend weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich von Hohm-Gelnhausen. Ist dem Purpurrothen Cousinot (Ill. H.) ähnlich, doch wohl nicht gleich.

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



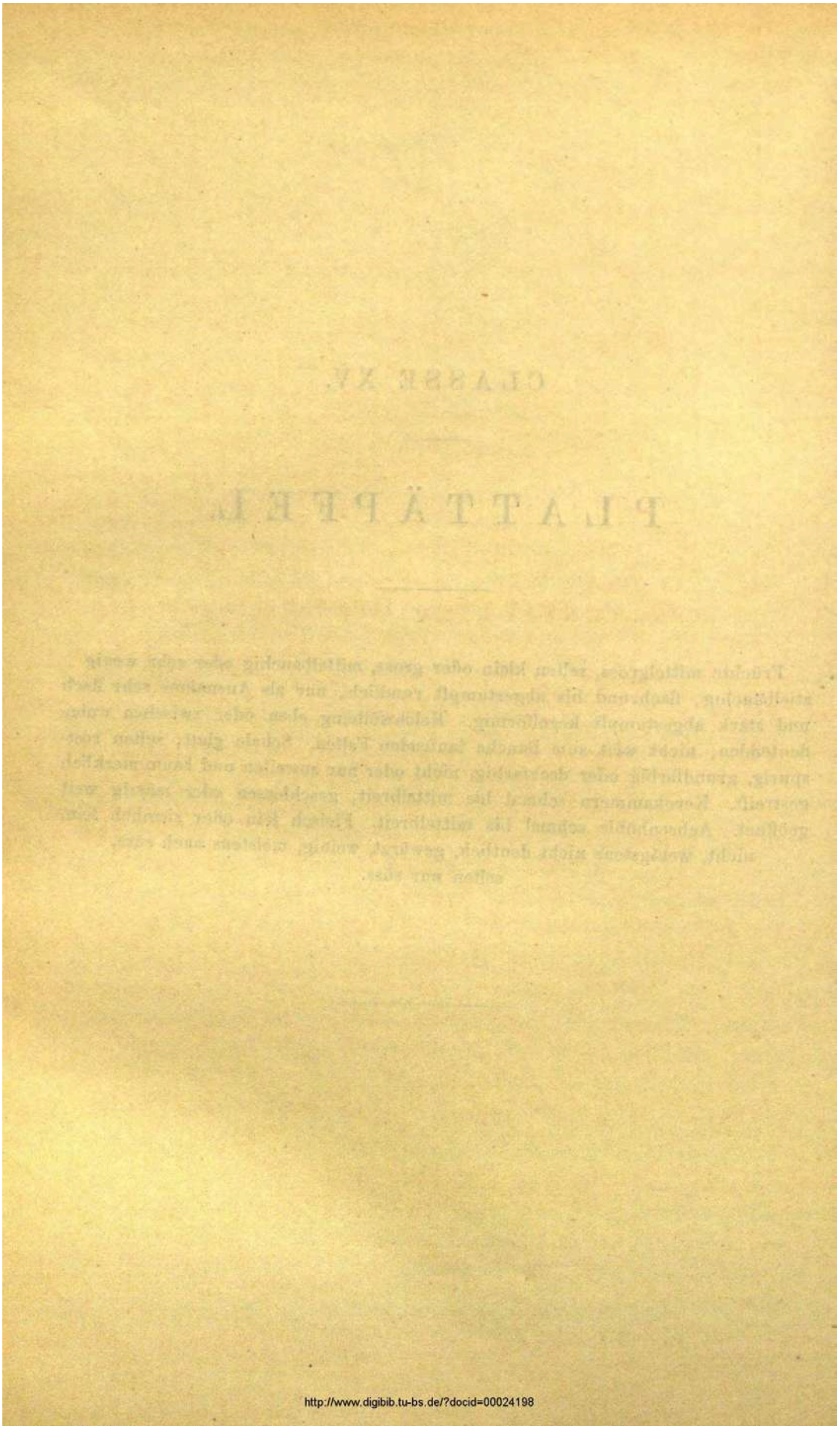
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198

CLASSE XV.

PLATTÄPFEL.

Früchte mittelgross, selten klein oder gross, mittelbauchig oder sehr wenig stielbauchig, flachrund bis abgestumpft rundlich, nur als Ausnahme sehr flach und stark abgestumpft kegelförmig. Kelchwölbung eben oder zwischen unbedeutenden, nicht weit zum Bauche laufenden Falten. Schale glatt, selten rostspurig, grundfarbig oder deckfarbig, nicht oder nur zuweilen und kaum merklich gestreift. Kernkammern schmal bis mittelbreit, geschlossen oder mässig weit geöffnet. Achsenhöhle schmal bis mittelbreit. Fleisch fein oder ziemlich fein, nicht, wenigstens nicht deutlich, gewürzt, weinig, meistens auch süss, selten nur süss.

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



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

1. Ordnung.

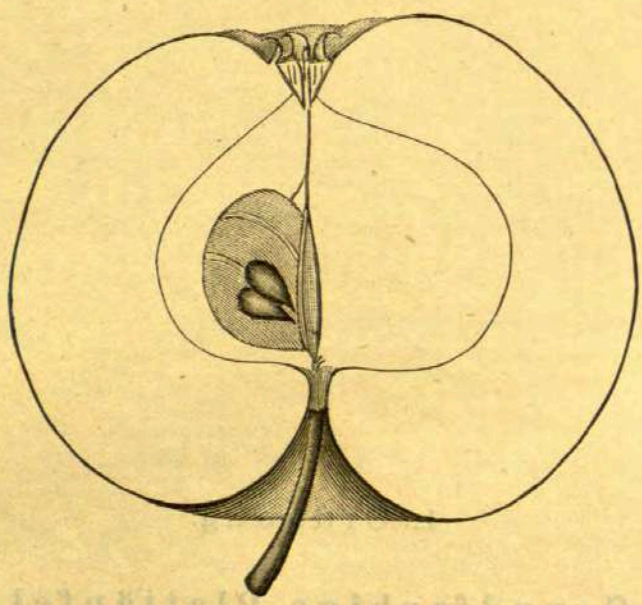
Grundfarbige Plattäpfel.

Die Schale ist auch sonnenwärts nicht, oder nur als Ausnahme und kaum merklich geröthet.

---

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

a. Kelch offen bis halb offen.



652. *Niedauer* (Eng.) 0††, October bis December.

Vereinsblatt f. d. Deutsch. Pomol.-V. 1884, p. 133.

Gestalt 72:55—58, abgestumpft rundlich, mittelbauch. oder wenig stielbauch. Hälften fast gleich.

Kelch halb offen bis offen, grün, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, lang, fein gespitzt, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, weit, zwischen unbedeutenden, oft kaum merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, bis an 23 mm l., hellbraun, fast kahl. Höhle tief, weit, eben, zart, grünlichbraun berostet.

Schale glatt, trocken, glänzend, in der Zeitigung gelb, sonnenw. etwas goldiger oder hellroth angeflogen. Punkte sparsam, ziemlich fein, theils braun, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

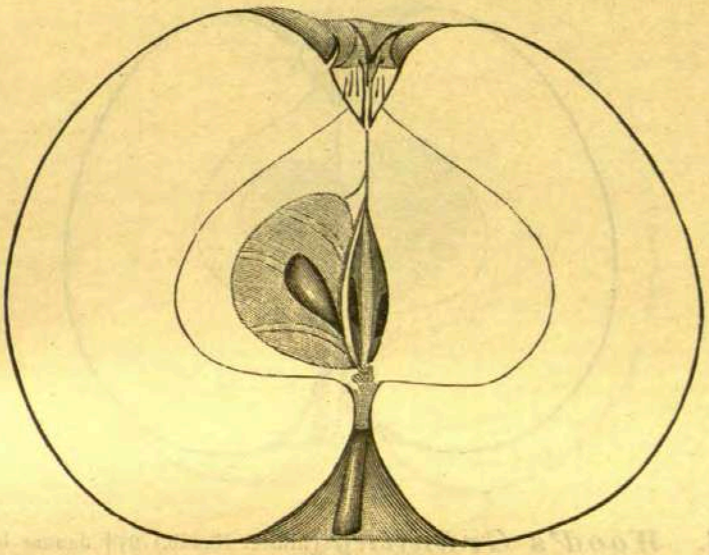
Kernhaus 40:31, zwiebelförm. Kammern 12:19, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, brüchig, ziemlich saftig, sehr wenig und undeutlich gewürzt, weinig, ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Peters-Neuschottland bei Langfuhr (W.-Pr.).

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



653. *Grüner Stettiner* (Ill. H.) ††, Anf. Januar bis April.

Christ's vollst. Pom. I, p. 325. — Ill. Handb. I, p. 537. — Thomas' Guide, p. 325.

Gestalt 80:61—62 (84:67, Ill. H.), abgestumpft rundlich bis flachrund, mittel- oder wenig stielbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch halb offen bis offen, grün oder braun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und etwas nach aussen gerichtet. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen deutlichen, nur flach und nicht weit zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm l., grünlich und bräunlich, meistens behaart. Höhle mitteltief, mässig weit, eben, berostet.

Schale glatt, hellgrün, später gelblichgrün bis grünlichgelb, sonnenw. nicht selten bald heller, bald dunkler rother Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, braun, im Roth oft hell umflossen. Welkt nicht. Geruch merklich.

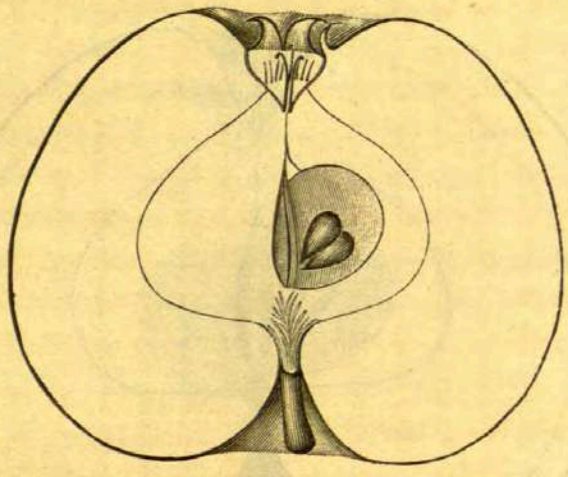
Kernhaus 43:34, zwiebelf. Kammern 12:20, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, oft etwas zerrissen, mässig geräumig, bald etwas offen, bald fast geschlossen. Achsenh. mittelbreit bis schmal. Kerne zu 1 bis 2, gross, lang eiförmig, lang gespitzt, etwas hellbraun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch grüngelblichweiss, halbfein, fest, später markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, fast ausschliesslich weinig, nicht merklich süss.

Die Früchte erhielt sich von Bertog sen.-Magdeburg, Verein f. Pomol.-Meiningen.

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



654. *Wood's Grünling* (Illustr. Handb.) 0†† Januar bis Mai.

Illustr. Handb. I, p. 541. — Wood's Greening (Downing).

Gestalt 65 : 52—53 (67 : 55—57, Illustr. Handb.), stark abgestumpft flach kegelf., etwas stielbauch., selten fast flachrund. Hälften meistens gleich.

Kelch offen, grün und braun, wenig bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, fein gespitzt, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., grünlich und braun, fast kahl. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, glänzend, grün, später grünlichgelb, sonnenw. öfter etwas goldig, selten mit leicht röthlichem Anfluge. Punkte sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

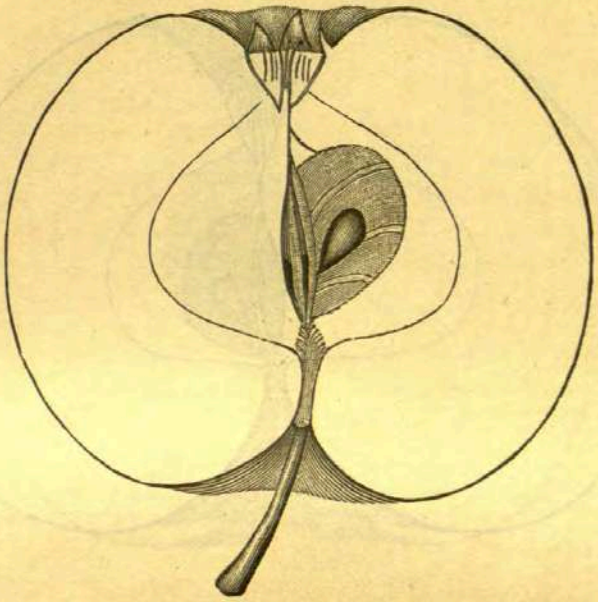
Kernhaus 34 : 27, zwiebelf. Kammern 10 : 14, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2 bis 3, unter mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden etwa mittelständ., zuweilen doppelreihig, eine Reihe nahe der Mündung.

Fleisch hellgrünlich oder grüngelblichweiss, fein, erst fest, später markig bis mürbe, saftig, nicht gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

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

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



655. Kugelapfel (Illustr. Handb.) †† December bis Juni.

Illustr. Handb. I, p. 553. — P. Boule (Leroy, Dict.).

Gestalt 69:57—58 (73:59—61, Illustr. Handb. — 98:72—75, Leroy), abgestumpft rundlich, seltener flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, ziemlich gross, meistens grün, kurz wollig. Blättchen breit, am Grunde oft etwas getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen starken, zum Theil flach über den Bauch laufenden Falten. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 21 mm l., auch weit kürzer, grün und braun, wollig. Höhle meistens etwas flach, ziemlich weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grün, später heller grün bis grünlichgelb, sonnenw. oft leichter, braunröthlicher Anflug. Punkte etwas sparsam, fein, bräunlich. Leichte Anflüge und Figuren von Rost zuweilen auf der Kelchwölbung. Welkt nicht. Geruch merklich.

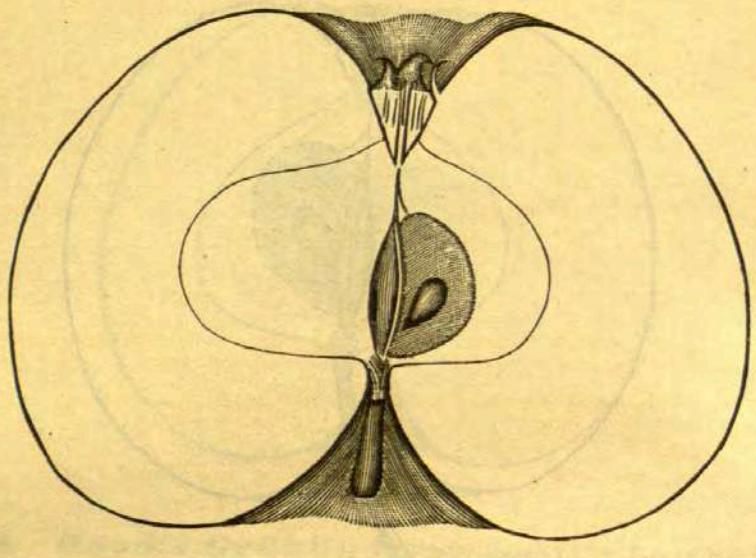
Kernhaus 37:31, flachrund zwiebelf. Kammern 11:21, stielw. spitz, kelchw. breiter, flach abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. mässig breit. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich gross, länglich eiförmig, gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^3/_5$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch grünlichweiss, halbfein, etwas fest, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, etwas süss.

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

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



656. *Gelber Winter-Stettiner* (Illustr. Handb.) 0††, Januar bis Juni.
Illustr. Handb. I, p. 539. — Wahrer gelber Winter-Stettiner (Diel VIII, p. 221).

Gestalt 87:59—61 (84:60—64, Illustr. Handb.), flachrund bis stark abgestumpft rundlich, etwas stielbauch. oder mittelbauch. Hälften fast gleich.

Kelch offen bis halb offen, grünlich und bräunlich, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang und fein gespitzt, wenig nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, ziemlich weit, eben oder zwischen flachen, wenig deutlich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm lang, bräunlich, behaart. Höhle tief, weit, fast eben, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später grünlichgelb bis gelb, sonnenw. oft etwas trübrother Anflug. Punkte sparsam, fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch merklich.

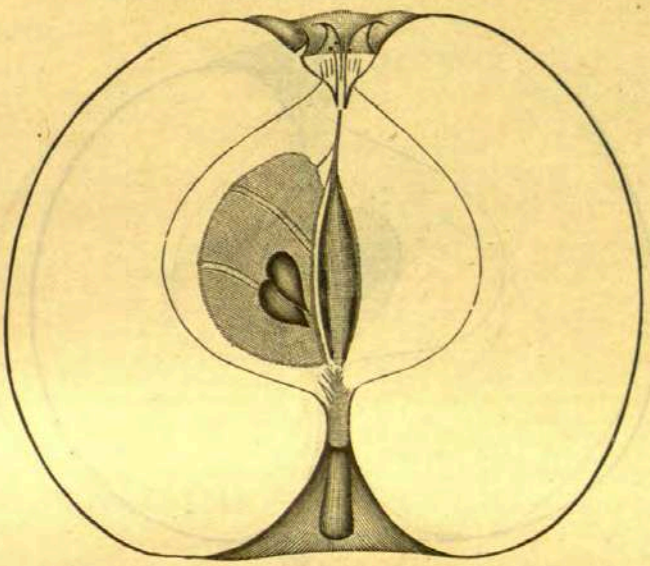
Kernhaus 44:27, flach zwiebelf. Kammern 9:17, stielw. spitz, kelchw. unbedeutend abgestumpft oder kurz abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, wenig offen oder geschlossen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun, weiss anlaufend.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung stark flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weisslich, ziemlich fein oder halbfein, fest, saftig, unbedeutend gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Hinger-Vaduz (Lichtenstein), Baukreis-Wolfenbüttel, Koopmann-Wildpark bei Potsdam.

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



657. *Wellington* (Illustr. Handb.) ††, Januar bis Juli und länger.

Illustr. Handb. I, p. 187. — Leroy, Dict. — Wellington's Reinette (Diel XXVII, p. 55). — Dumelow's Seedling (Lindley-Downing).

Gestalt 74:64 (68:52, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich, wenig stielbauchig. Stielwölb. meistens etwas breiter als die Kelchw. Hälften meistens gleich.

Kelch offen, gross, meist braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, bald etwas enge, bald ziemlich weit, oft etwas ausgeschweift, zwischen flachen, meistens auch kurzen Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel ziemlich holzig, mitteldick bis dick, etwa 11 mm lang, braun, etwas wollig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben oder wenig faltig, berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. häufig leichter, mattrother Anflug. Dunkle Baumflecke häufig. Punkte mittelzahlreich, fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

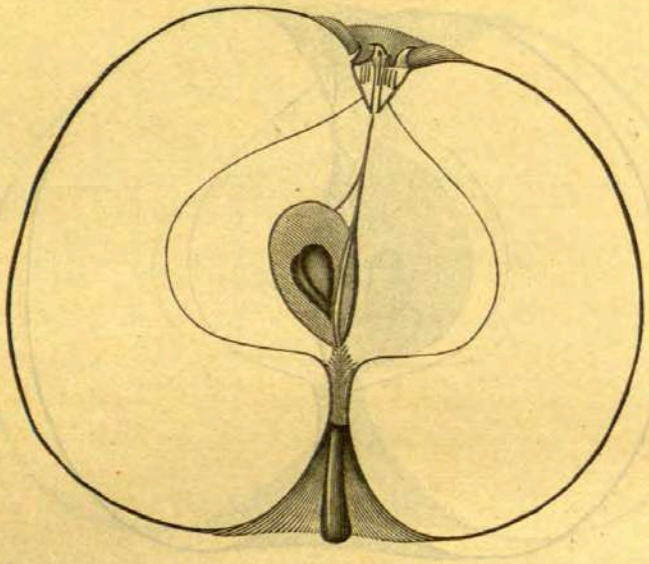
Kernhaus 38:37, eizwiebelf. Kammern 13:25, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenh. mässig bis mittelbreit. Kerne zu 2, kaum mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichter- bis kegelf., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang, fast lang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, ziemlich fein, fest, saftig, nicht gewürzt, nur stark weinsäuerlich, nicht süss.

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

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



658. *Grüner Pauliner* (Illustr. Handb.) ††, Januar bis Juli und länger.
Diel II, p. 225. — Illustr. Handb. VIII, p. 289.

Gestalt 74:56—62, abgestumpft rundlich bis flachrund, meistens mittelbauch. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch offen bis halb offen, meist grün, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, kurz, etwas nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, mittelweit, zwischen flachen, doch etwas zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, an 13 mm lang, auch kürzer, grün und bräunlich, etwas flaumig. Höhle tief bis mässig tief, ziemlich weit oder etwas enge, eben, grün, etwas berostet.

Schale glatt, geschmeidig, hellgrün, später grünlichgelb, fast gelb, sonnenw. zuweilen leichter, braunröthlicher Anflug. Punkte mässig zahlreich, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

Kernhaus 39:31, zwiebelf. Kammern 9:17, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, länglich eiförmig, oder eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun, oft zum Theil unvollkommen.

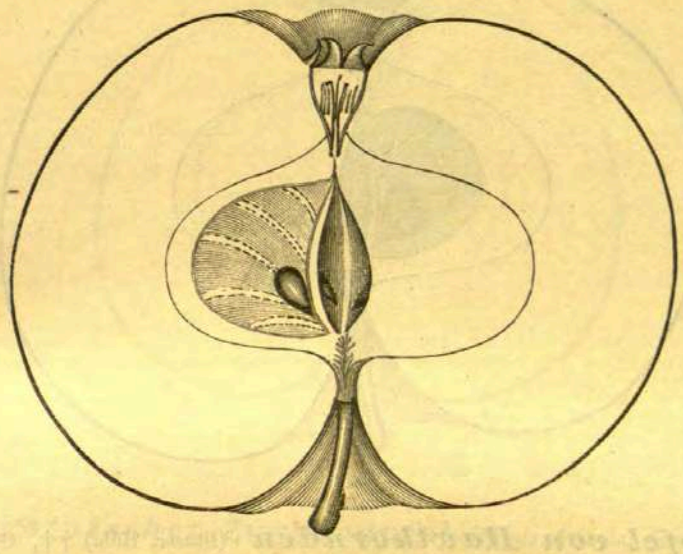
Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang bis lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgrünlichweiss, fein, fest, später markig, mässig saftig, nicht gewürzt, nur kräftig weinsäuerlich, nicht oder wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Lencer-Bittstädt bei Arnstadt.

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

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



659. Weisser Holländischer Käsapfel (Illustr. H.) fast ††,

September bis October.

Diel IV, p. 211. — Illustr. Handb. IV, p. 547.

Gestalt 79:58—59 (71:52—54, Illustr. Handb.), flachrund, mittelbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mässig bis mittelweit, zwischen rippenartigen, breit doch deutlich bis zum Stiele laufenden Erhabenheiten. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, grün und bräunlich, wenig behaart. Höhle tief, mittelweit, faltig, wenig und zart berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenw. zuweilen leicht röthlicher, nicht deutlich streifiger Anflug. Punkte sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

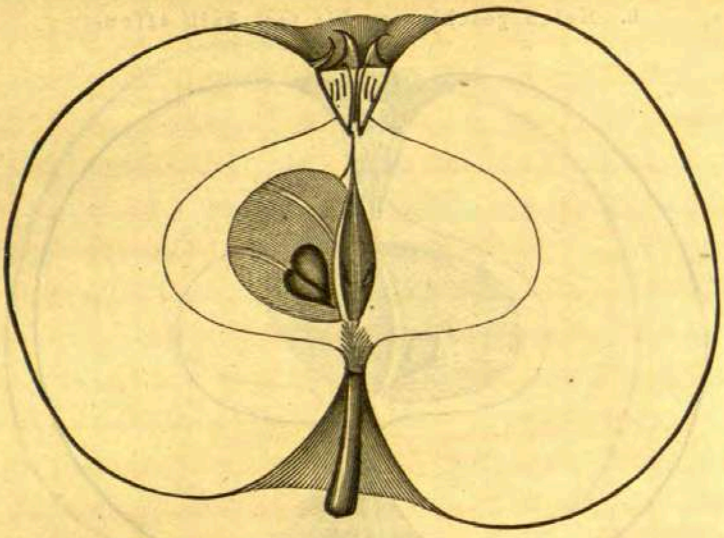
Kernhaus 43:26, flachrund zwiebelf. Kammern 15:19, an beiden Enden spitz, zerrissen, auch etwas ausgeblüht, etwas flach, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne meistens zu 1, mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^3/_4$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, erst fest, später markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich durch Dr. Schlegelmilch-Coburg, ebenso von Schloesser-Ehrenfeld bei Cöln.

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



660. *Apfel von Hawthornden* (Illustr. Hdb.) ††, Octbr., Novbr.

Illustr. Handb. I, p. 375. — Weisser Hawthornder Apfel (Dittr. III, p. 77). — Hawthornden (Lindley-Downing). — Pomme de Hawthornden (Leroy, Dict.).

Gestalt 82:56—60 (76:52—55, Illustr. Handb.), flachrund bis stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, wenig nach aussen gerichtet. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flach, oft nicht ganz gleichmässig zum Bauche laufenden Falten. Querschn. häufig nicht vollkommen rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 16 mm lang, braun, wenig behaart. Höhle tief, ziemlich weit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, geschmeidig, hellgelblichgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenwärts häufig rother, undeutlich streifiger Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, meistens nur recht feine Dupfen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

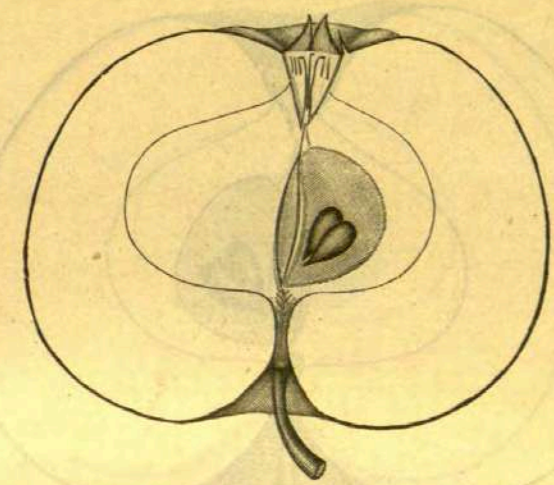
Kernhaus 42:26, flachrund zwiebelförmig. Kammern 12:18, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet oder abgestumpft, wenig zerrissen, geräumig, offen. Achsenh. ziemlich breit. Kerne zu 1 bis 2, etwas klein, meistens vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, hell kaffeebraun.

Kelchhöhle kegelf., etwa $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille sehr kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung stark bewollt. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, erst etwas fest, später mürbe, saftig, nicht gewürzt, etwas herbe, stark weinsäuerlich, nicht süss, nach Leroy selten süss.

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, der Landes-Baumschule-Braunschweig, Hohm-Gelnhausen.

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



661. *Polnischer Zuckerapfel* (Illustr. Handb.) fast ††, Oct., Nov.

Diel XVI, p. 210. — Illustr. Handb. IV, p. 375.

Gestalt 62:46, flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, oder wenig nach aussen gebogen. Einsenk. flach, weit, zwischen flachen, kurzen Falten, Querschnitt rund.

Stiel meistens holzig und dünn, etwa 13 mm lang, bräunlich, kahl. Höhle mässig tief bis flach, etwas enge, eben, oft mit Fleischwulst, nicht oder wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, wenig glänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenwärts zuweilen goldiger oder leicht röthlich angeflogen. Punkte sehr sparsam und fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

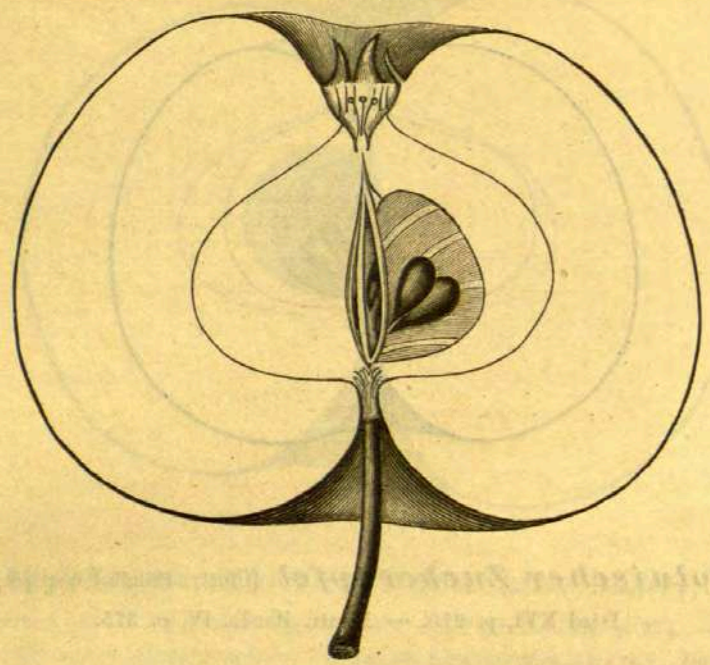
Kernhaus 36:25, flachrund zwiebelf. Kammern 9:17, halbmondförmig, doch kelchwärts kurz abgerundet oder abgestumpft, glattwandig, mässig geräumig, geschlossen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^2/_3$ bis $^3/_4$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden im äussern Drittel oder Viertel.

Fleisch weisslich, fein, markig, ziemlich saftig, nicht merklich gewürzt, wenig weinig, vorherrschend, doch nicht sehr süss.

Die Früchte erhielt ich von Goeschke-Proskau.

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



662. *Schloss Stirling* (Eng.) fast 0††, October, December.

Vereisbl. f. d. Deutsch. Pom. V. 1886, p. 45. — Stirling Castle (Thomas' Guide, p. 122).

Gestalt 80 : 57 — 58, flachrund, wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, grün und braun, locker wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung tief, mässig weit, zwischen sehr flachen, nicht merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, an 25 mm lang, meistens braun, etwas behaart. Höhle mitteltief, weit, eben, grünlichbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, selbst fettig, glänzend, hellgrün, später hell gelblichgrün. Punkte sparsam, fein, bräunlich, oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

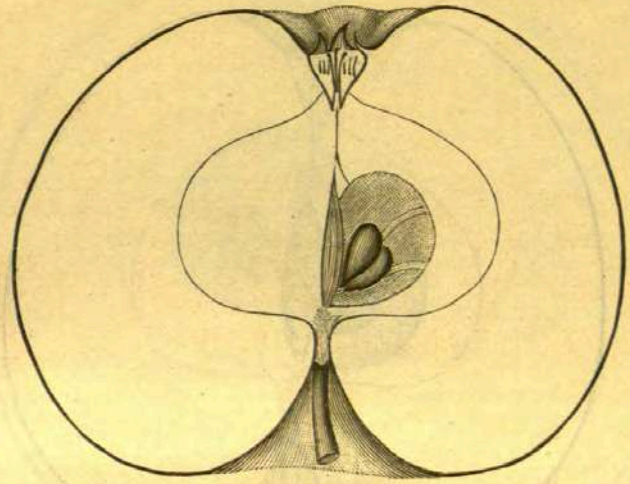
Kernhaus 42 : 30, zwiebelförmig. Kammern 11 : 20, stielwärts stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenhöhle ziemlich schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun.

Kelchhöhle kegeltrichterf., $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theil. dicht wollig. Staubfäden etwa mittelst.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fast weisslich, ziemlich fein, locker, mürbe, recht saftig, nicht gewürzt, fein herbe, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, nicht merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

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



663. Gelber Herbst-Stettiner (Ill. H.) 0††, Anf. Oct. bis Ende Dec.

Diel IV, p. 223. — Illustr. Handb. I, p. 545.

Gestalt 71:54 (75:55 — 56, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich bis flachrund, mittelbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, oft verstümmelt, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen kleinen, meistens nicht merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm lang, grünlich und braun, wenig behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenw. häufig, doch meistens nur schwacher, zuweilen lebhaft rother Anflug. Punkte ziemlich sparsam, fein, hellgraubraun oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

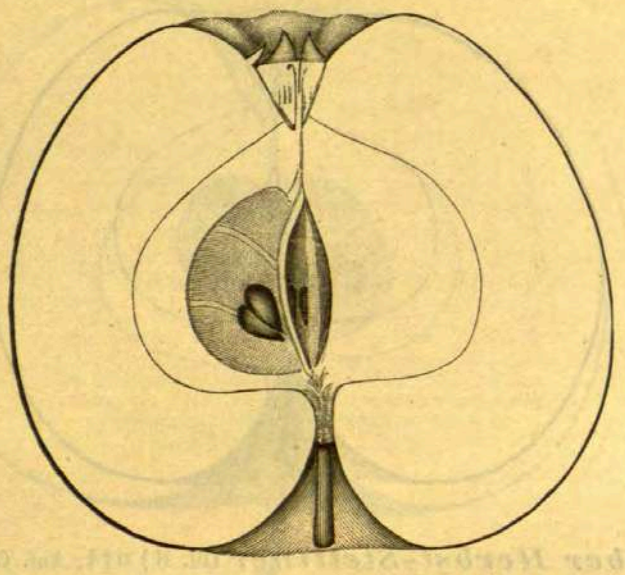
Kernhaus 38:27, zwiefelförmig. Kammern 11:16, stielw. ziemlich spitz, kelchw. abgerundet oder abgestumpft, fast glattwandig, geräumig, meistens ganz geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, etwas kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- oder etwas kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, nur in der Theilung flaumig. Staubfäden wenig über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, markig, saftig, nicht gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend, oft nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Conrad-Dreilinden bei Wansee bei Berlin, Goeschke-Proskau.

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



664. Sommer-Weinling (Eng.) fast 0††, October bis Anfang Januar.
Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom. V. 1884, p. 134.

Gestalt 71:61 — 62, zuweilen kleiner (60:52), abgestumpft flach kegelf. bis abgest. rundlich, etwas stielbauch. oder mittelb. Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist grünlich, locker wollig. Blättchen breit, am Grunde sich fast berührend, kurz nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mitteltief bis ziemlich flach, ziemlich weit, fast eben oder zwischen unbedeutenden, nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm lang, meistens hellbräunlich, fast kahl. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, zimmtfarben berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrünlichgelb, später gelb, sonnenwärts goldiger, zuweilen mit leichtem, selbst ziemlich lebhaftem, röthlichem Anfluge. Punkte sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen, zuweilen röthlich umflossen. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

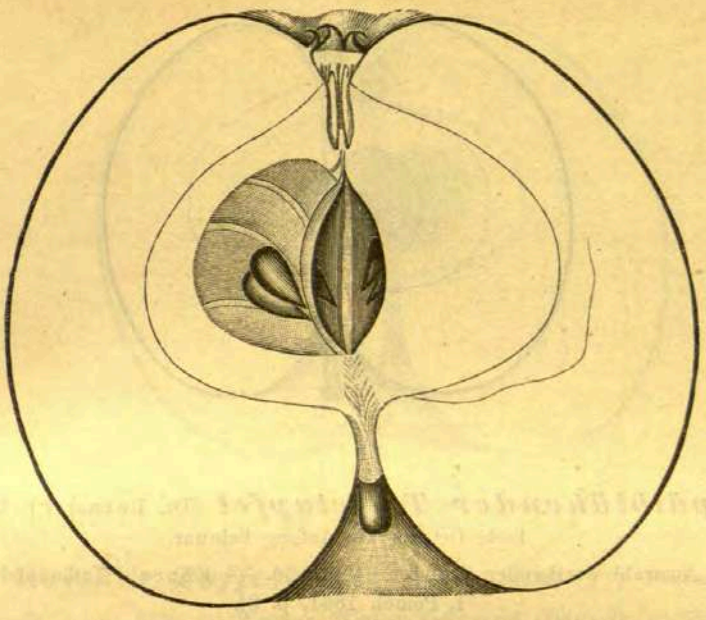
Kernhaus 41:32, zwiebel- bis rundlich zwiebelförmig. Kammern 11:21, stielwärts spitz, kelchwärts kurz abgerundet oder abgestumpft, wenig zerrissen, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenhöhle fast mittelbreit. Kerne zu 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille sehr lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittel oder etwas unter mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, ziemlich fein und locker, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, ganz angenehm, nicht scharf weinig, kaum merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Peters-Neuschottland bei Langfuhr (W.-Pr.).

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



665. *Golden Noble* (Illustr. Handb.) fast 00††, Ende October bis Januar.

Illustr. Handb. I, p. 377. — Lindley, Downing, Leroy, Dict.

Gestalt 84:69—70 (84:63—65, Illustr. Handb., — 96:73—75, Leroy), abgestumpft rundlich, meistens etwas stielbauch., kelchw., stärker abnehmend als stielw. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, klein, grün und bräunlich, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht oder nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, mässig weit, zwischen unbedeutenden, nicht zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick bis dick, etwa 6 mm lang oder etwas länger, grünlich oder bräunlich, flaumig. Höhle ziemlich oder mässig tief, mittelweit, eben, lange grün bleibend, wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgelb, später lebhaft gelb, sonnenw. nur etwas goldiger. Punkte sparsam, fein, braun. Kleine Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

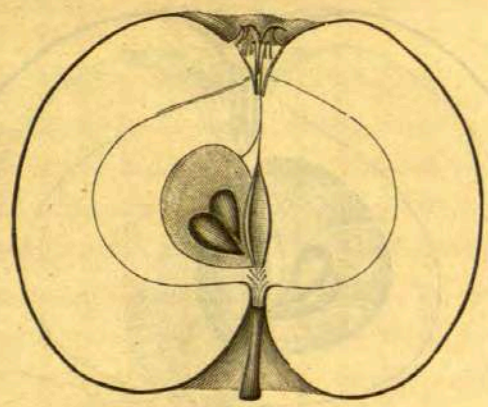
Kernhaus 50:38, rundlich zwiebelf. Kammern 13:24, stielwärts spitz, kelchw. etwas abgestumpft, etwas zerrissen, geräumig, meistens weit offen. Achsenh. breit. Kerne meistens zu 2, ziemlich gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, hellkastanienbraun.

Kelchhöhle fast immer trichterf. mit schmaler Mündung und langer, breiter Röhre, meistens $^3/_4$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung meistens dicht wollig. Staubfäden im äusseren Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, markig bis mürbe, saftig, nicht deutlich gewürzt, vorherrschend, recht angenehm weinig, genügend, zuweilen nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Oberdieck-Jeinsen, Lippold-Dresden, Schlösser-Ehrenfeld bei Cöln.

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



666. *Spätblühender Taffetapfel* (Dr. Lucas) ††, fast 0. Most. Ende October bis Anfang Februar.

Dr. Lucas' Auswahl werthvoller Obstsort. IV, p. 30. — Ebner's Taffetapfel (Monatsschr. f. Pomol. 1861, p. 8).

Gestalt 56 : 45 — 46, abgestumpft rundlich, mittelbauch. Stielwölb. nicht oder sehr wenig breiter als d. Kelchw. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, klein, gelblich und braun, wenig bewollt. Blättchen schmal, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 12 mm lang, gelblich und bräunlich, etwas flaumig. Höhle mittelt., mässig weit, eben, wenig und sehr zart hellbr. berostet.

Schale fein, glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrüngelblichweiss, später gelblich, fast wachsartig weiss, sonnenw. zuweilen leichter, rother Anflug. Punkte mittelzahlreich, sehr fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen, sonnenw. zuweilen roth umflossen. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

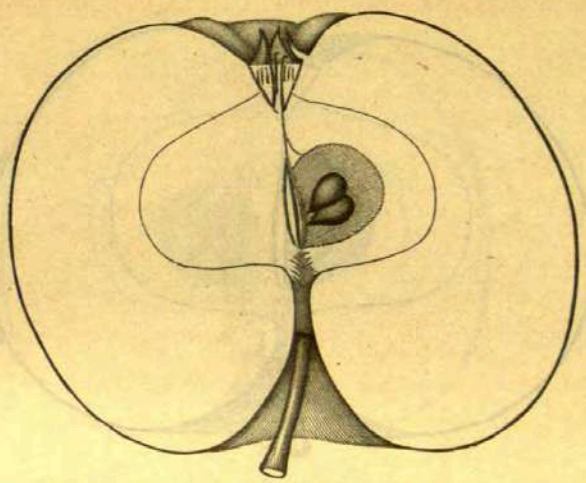
Kernhaus 37 : 25, zwiebelförm. Kammern nicht hoch sitzend, 11 : 15, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 2, fast mittelgross, vollkommen, ei- bis länglich eiförmig, gespitzt, ziemlich dunkelbraun.

Kelchhöhle schmal kegel- bis kegeltrichterförmig, etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang oder lang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung stärker behaart. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch weiss, fein, markig, saftig, calmusartig, doch schwach gewürzt, etwas herbe, vorherrschend weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Fr. Lucas-Reutlingen. Diese Sorte ist dem Weissen Taffetapfel (Illustr. Handb.) sehr ähnlich, nicht gleich, unterscheidet sich schon durch sehr späte Blüthe, frühere Zeitigung, welche Dr. Lucas auf September, October ansetzt, was vielleicht nur in Rücksicht auf Mostbereitung zutrifft.

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



667. Weisser Taffetapfel (Illustr. Handb.) 0††, December bis April.

Illustr. Handb. I, p. 549. — Weisser Winter-Taffetapfel (Diel II, p. 185). P. Taffetas blanc (Leroy, Dict.).

Gestalt 67:53 — 54, häufig etwas kleiner (63:45 — 47, Illustr. Handb. und Leroy), stark abgestumpft rundlich bis flachrund, mittelbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grünlich, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mitteltief, mittelweit, zwischen feinen, nicht oder wenig zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm lang, meist braun, wenig flaumig. Höhle tief bis mitteltief, bald etwas enge, bald ziemlich weit, wenig und zart berostet.

Schale fein, glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später wachsartig gelblich weiss, sonnenw. nicht selten deutlicher, rosiger Anflug. Punkte zahlreich, sehr fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

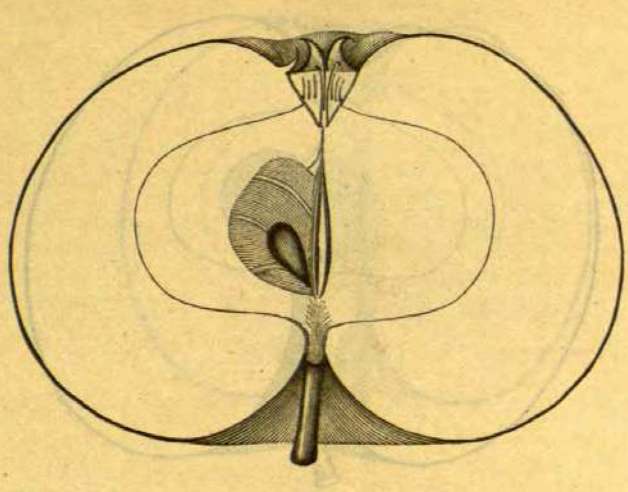
Kernhaus 36:22, flach zwiebelf. Kammern etwas hochsitzend, 9:13, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts ziemlich flach abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen oder sehr wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne zu zwei, klein, meistens vollkommen, rundlich eiförmig, kurz und scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelförmig, $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht, fast wollig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch weiss, fein, abknackend, später markig, saftig, schwach, an Calmus erinnernd, gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, nicht oder erst hochzeitig etwas süss.

Die Früchte erhielt ich von Bertog sen.-Magdeburg, Linke-Bärfelde, Junker-Lich, Otto-Braunschweig.

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



668. *Winter Hawthornden* (Eng.) fast 0††, Januar bis April, Mai.
Monatsschr. f. Pomol. 1864, p. 118. — New or Winter Hawthornden (Downing, p. 213). Hawthornden d'hiver (Thomas' Guide, p. 124). — Ist nicht gleich Wellington (Ill. Handb.).

Gestalt 74:49—50, zuweilen etwas höher gebaut (69:54—55), flachrund bis stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. oder wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, grün und bräunlich, flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach und weit, nicht oder schwach und kurzfaltig. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 12 mm lang, braun, wenig flaumig. Höhle mitteltief, weit, eben, etwas bräunlich berostet.

Schale glatt, oft etwas geschmeidig, mattglänzend, grün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. nicht selten rother Anflug. Punkte sparsam, fein, bräunlich. Kleine Anflüge glatten Rostes nicht häufig. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

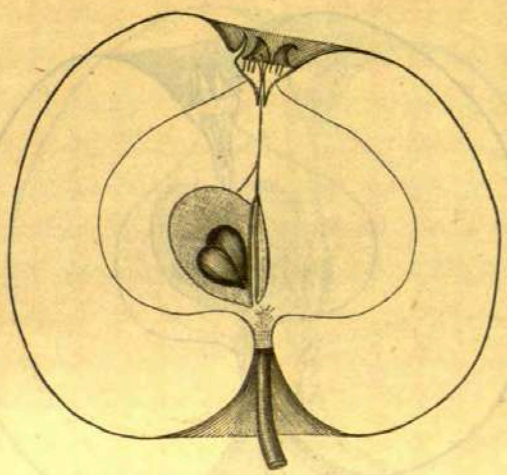
Kernhaus 43:27, flachrund bis flach zwiebelf. Kammern 10:16, stielw. spitz, kelchwärts abgerundet, fast glattwandig, ziemlich flach, nicht oder wenig offen. Achenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, hellkastanienbraun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_3$ bis $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dichter behaart. Staubfäden etwa mittelständ.

Fleisch hellgrünlichweiss, ziemlich fein, erst fest, später markig bis mürbe, recht saftig, nicht deutlich gewürzt, zuweilen fein herbe, vorherrschend, kräftig, doch angenehm weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Schlösser-Ehrenfeld b. Cöln, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis-Metz.

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



669. Kleiner Langstiel (Illustr. Handb.) 0††, Decemb. bis Mai.

Illustr. Handb. I, p. 189. — Blauschwanz (Diel VIII, p. 270). — Queue bleue (Thomas' Guide, p. 127. Mas' Verger IV, p. 143).

Gestalt 56:44—48 (51:40—41, Illustr. Handb.), stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, weit, eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 14 mm l., oft weit länger, meistens braun, flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, berostet.

Schale glatt, beduftet, etwas glänzend, hellgrün, später citronengelb, sonnenw. oft heller, röthlicher Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, fein, braun, doch meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch kaum bemerkbar.

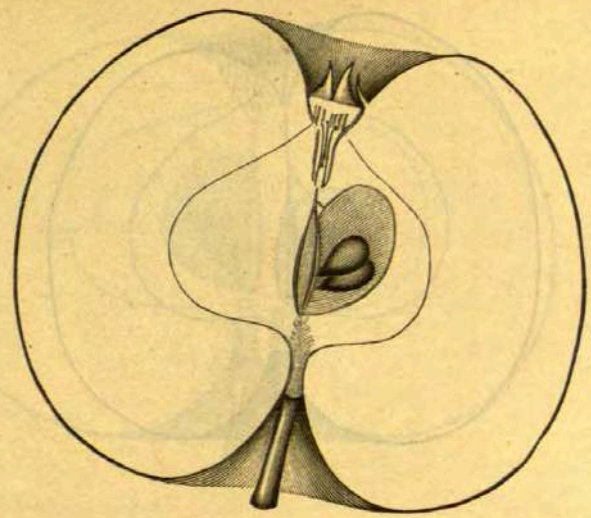
Kernhaus 36:27, zwiebelf. Kammern 9:12, stielw. gespitzt, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $^1/_3$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, fast ganz kahl. Staubfäden mittel- oder etwas über mittelständ.

Fleisch weisslich, fein, markig bis mürbe, saftig, nicht merklich gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hohm-Gelnhausen, Peters-Neuschottland bei Langfuhr (West-Preussen).

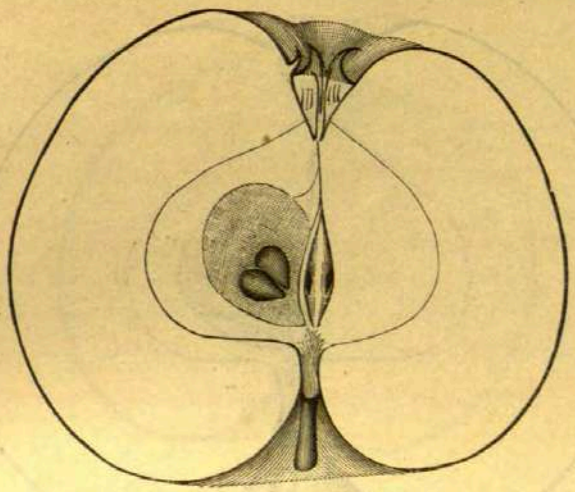
http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00024198



670. *Batullenapfel* (Illustr. Handb.) fast 0††, Decemb. bis Mai.
Illustr. Handb. IV, p. 559. — P. Batullen (Leroy, Dict.).

Gestalt 66:53—54, stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften gleich.
Kelch geschlossen, klein, grünlich und bräunlich, flaumig. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. recht tief, enge, eben. Querschn. rund.
Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 13 mm l., grün und braun, flaumig. Höhle mitteltief, etwas enge, eben, zart berostet.
Schale glatt, glänzend, hellgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenw. mit goldigem oder leicht röthlichem Anfluge, in einzelnen Gegenden lebhafter geröthet. Punkte zahlreich, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch fehlt.
Kernhaus 30:25, flachrund zwiebelf. bis flachrund. Kammern 9:15, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, klein, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.
Kelchhöhle schmal trichterf. bis kegeltrichterförmig, bis nahe zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht behaart. Staubfäden im äussern Viertel.
Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, fast weisslich, halbfein, ziemlich mürbe, etwas locker, saftig, undeutlich, etwas alantartig gewürzt, oft leicht herbe, vorherrschend, doch nicht scharf weinig, erst wenig, später ziemlich süss. Nach Illustr. Handb. weinsäuerlich, nach Leroy süss ohne Säure.
Die Früchte erhielt ich von der Landes-Baumschule-Braunschweig, Borchers-Herrenhausen, Runkel-Kremsmünster (Bezirk Steyr), Kuhn-Dresden.

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



671. Polnischer Papierapfel (Ill. H.) ††, Ende Decemb. bis Juni.

Illustr. Handb. I, p. 547. — Thomas' Guide p. 140. — Polnischer süsser Papierapfel (Diel XX, p. 197).

Gestalt 65 : 49 — 54, abgestumpft rundlich, wenig stielbauch. bis mittelbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, fast eben, zuweilen laufen einige Falten bis zum Bauche. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel meist holzig, mitteldick, etwa 9 mm l., bräunlich, stark flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später wachsartig gelblichweiss, sonnenw. meistens leichter, rosiger Anflug. Dupfen sparsam, fein. Welkt nicht. Geruch schwach.

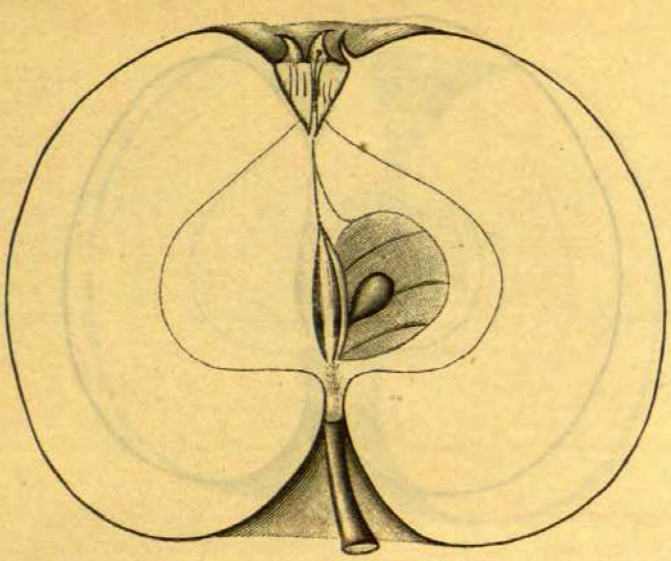
Kernhaus 35 : 27, zwiebelförmig. Kammern 12 : 16, stielw. etwas gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, meistens etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch weiss, fein, markig, saftig, nicht gewürzt, fein weinig, vorherrschend, in voller Zeitigung fast ausschliesslich süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck-Roth.

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



672. *Grüner Fürstenapfel* (Illustr. Handb.) ††, Februar bis Juli.

Diel I, p. 232. — Illustr. Handb. IV, p. 377. — P. de Prince verte (Leroy, Dict.).

Gestalt 76:59—60 (77:62—64, Illustr. Handb.), stark abgestumpft rundlich bis etwas flachrund, wenig stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchw. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich nicht oder wenig berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen unbedeutenden, kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm l., auch kürzer, grünlich und braun, fast kahl. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. zuweilen leichter, röthlicher Anflug. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

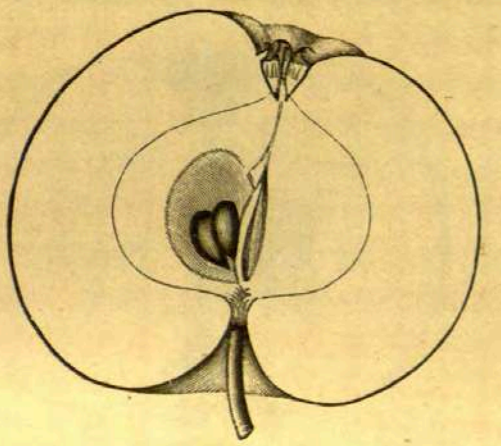
Kernhaus 39:31, zwiebelf. Kammern 11:18, auch schmaler, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, etwas offen oder geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, ziemlich klein, eiförmig, kurz gespitzt, etwas hellbraun, oft nicht vollkommen.

Kelchhöhle kegelf., fast $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch ziemlich weisslich, fein, fest, später markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig doch angenehm weinsäuerlich, wenig, oft erst in voller Zeitigung merklich süss.

Die Früchte erhielt ich von Peters-Neuschottland bei Langfuhr (West-Preussen), von Hinnüber-Moringen (Hannover), Palandt-Hildesheim, Junker-Lich.

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



673. *Drei Jahre dauernder Mutterapfel*

(Illustr. Handb.) ††, März 1 bis 2 Jahre.
Diel II, p. 212. — Illustr. Handb. IV, p. 545.

Gestalt 56 : 41 — 45 (57 : 47 — 51, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich, wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch halb offen bis geschlossen, grünlich und braun, bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mässig bis mittelweit, zwischen flachen, meistens kurzen Falten. Querschn. meistens rund.

Stiel holzig, dünn bis fast mitteldick, etwa 12 mm l., braun, ziemlich kahl. Höhle mässig bis mitteltief, mittelweit, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später hellgelb, sonnenwärts zuweilen, meistens nur leichter, röthlicher Anflug. Punkte mittelzahlreich, fein, hellbräunlich, zuweilen Rostflecke. Welkt nicht oder sehr spät. Geruch fehlt.

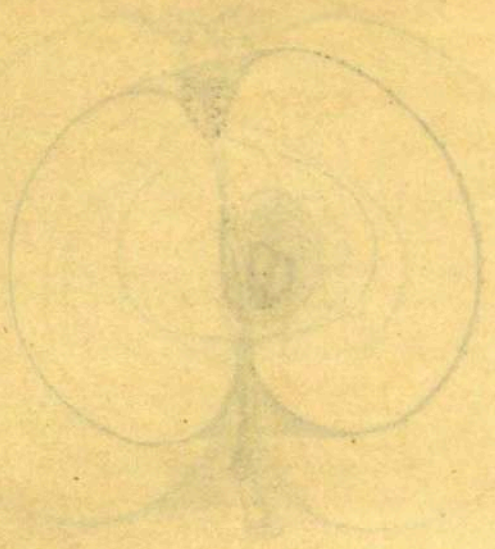
Kernhaus 30 : 24, zwiebelförmig. Kammern 9 : 15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, selten nur abgestumpft, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, gross, vollkommen, etwas länglich eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle etwas stumpfer Kegel, $^1/_3$ bis $^2/_3$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde wenig, in der Theilung wollig behaart. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weiss, fein, fest, später markig, ziemlich saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig weinig, erst wenig, später etwas merklicher süss.

Die Früchte erhielt ich von Goeschke-Proskau.

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



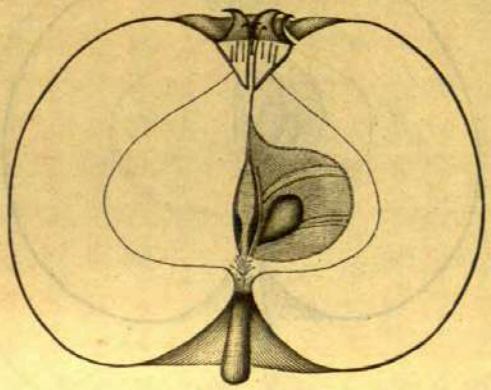
2. Ordnung.

Deckfarbige Plattäpfel.

Die Schale ist sonnenwärts deutlich, doch oft nur zart und nicht weithin geröthet.

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

a. Kelch offen, doch meistens nur halb offen, zuweilen fast geschlossen.



674. Kleiner Herrenapfel (Ill. H.) fast 0††, Ende Sept. bis Anf. Novbr.
Diel VIII, p. 253. — Illustr. Handb. I, p. 373. — Thomas' Guide, p. 136.

Gestalt 55:41, meistens stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. oder wenig stielbauch. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, gross, meist grün, locker wollig. Blättchen dick, breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, weit, zwischen Fleischperlen und wenig zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt meistens rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, etwa 10 mm l., grünlich und bräunlich, flaumig. Höhle ziemlich tief und weit, eben, nicht oder nur wenig und zart berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrünlichweiss, fast wachsartig, später hellgelb, sonnenw. goldiger und zart carmoisin geröthet. Punkte sparsam, sehr fein, hellbräunlich. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

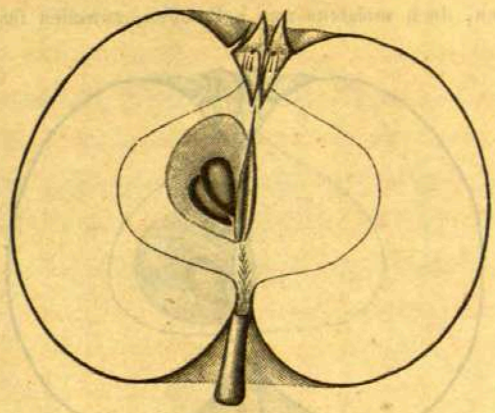
Kernhaus 31:24, zwiebelf. Kammern 10:14, stielw. stumpf, kelchw. abgestumpft und kurz gespitzt, fast glattwandig, geräumig, nicht oder wenig und nur stielw. offen. Achsenh. schmal. Kerne zu 1 bis 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, fein, ziemlich fest bis markig, saftig, nicht gewürzt, nicht merklich weinig, ausschliesslich, ganz angenehm süss.

Die Früchte erhielt ich von Lippold-Dresden.

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



675. Schwarzer Api (Diel) 0†, Decemb. bis März.

Diel XIV, p. 214. — Illustr. Handb., Erg.-Bd., p. 25. — Api noir (Duhamel I, p. 311. — Mas' Verger IV, p. 61. — Leroy, Dict.). — Black Lady Apple (Downing, p. 245).

Gestalt 55 : 40 — 42 (59 : 43, Illustr. Handb., E.-Bd.), oft auch kleiner, abgestumpft rundlich bis flachrund, mittelbauch. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halb offen, braun, wenig behaart. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. flach, weit, fast eben. Querschn. rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 10 mm l., bräunlich, stark flaumig. Höhle mitteltief und weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grünlich, später grünlichgelb, sonnenw. dunkelblutroth, fast schwärzlich, schattenw. etwas hellerroth überzogen, oft doch undeutlich gestreift. Dupfen sparsam, sehr fein. Welkt nicht oder erst spät und wenig. Geruch kaum merklich.

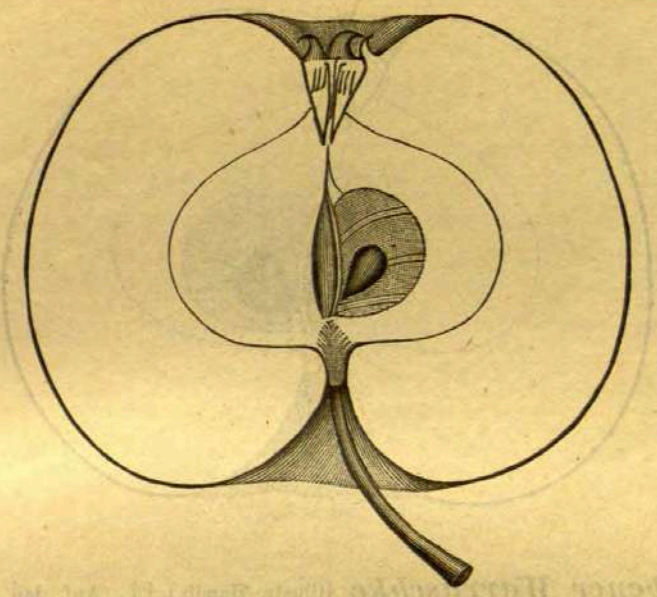
Kernhaus 30 : 22, flachrund. Kammern 9 : 14, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, meistens geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, ziemlich klein, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelförm., $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung ziemlich dicht behaart. Staubfäden meistens im äussern Drittel.

Fleisch hellgrünlichweiss, unter der Schale oft leicht geröthet, fein, fest, später ziemlich mürbe, genügend saftig, nicht gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Goethe-Geisenheim.

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



676. *Fruchtbarer Norfolker* (Eng.) fast 00††, Jan. bis Ende April.

Norfolk Bearer (Thomas' Guide, p. 138).

Gestalt 69:55, stark abgestumpft rundlich, nicht oder wenig stielbauchig. Hälften meistens gleich.

Kelch halb offen, grünlich und bräunlich, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, nach aussen gebogen. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen flachen, kurzen Falten. Querschn. rund. Nur bei ungewöhnlich grossen Früchten laufen starke, breite Falten merklich über den Bauch.

Stiel holzig, meistens dünn, bis an 27 mm lang, oft kürzer, braun, behaart. Höhle mitteltief, mässig weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, grün, später grünlichgelb, sonnenw. meistens nur wenig geröthet. Punkte ziemlich zahlreich, meistens fein, bräunlich. Welkt nicht. Geruch fehlt.

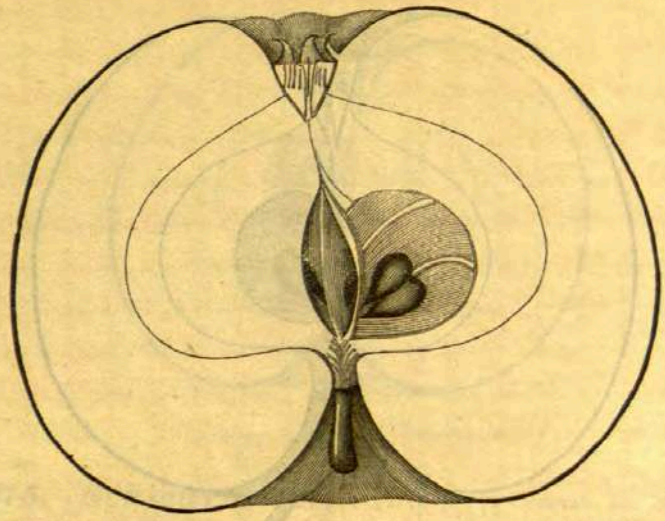
Kernhaus 38:27, zwiebelf. Kammern 9:15, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, fast glattwandig, geräumig, bei mittelgrossen Früchten nur wenig geöffnet mit schmaler Achsenh. Kerne zu 1 bis 2, mässig gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle schmaler Kegel, $^2/_3$ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung stark flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblich, fein, markig, später mürbe, sehr saftig, nicht deutlich gewürzt, vorherrschend, mild und angenehm weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon-Louis als Norfolk Bearer bezogen.

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



677. *Gubener Warraschke* (Illustr. Handb.) ††, Anf. Jan. bis Anf. Juni.

Diel XIV, p. 208. — Illustr. Handb. IV, p. 379. — Warraschke de Guben (Mas' Verger IV, p. 103. — Downing).

Gestalt 74:56 — 57 (86:55 — 60, Illustr. Handb.), flachrund bis abgestumpft flachkegelförmig, nicht oder wenig stielbauchig. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch halb offen bis fast geschlossen, meist braun, filzig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens nicht berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen flachen, doch deutlich, oft fast rippenartig über die Frucht laufenden Falten. Querschn. nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm lang, braun, wenig behaart. Höhle tief, weit, etwas faltig, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, später gelb, sonnenwärts meistens nicht weithin hellblutroth überzogen, auch wohl geflammt. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

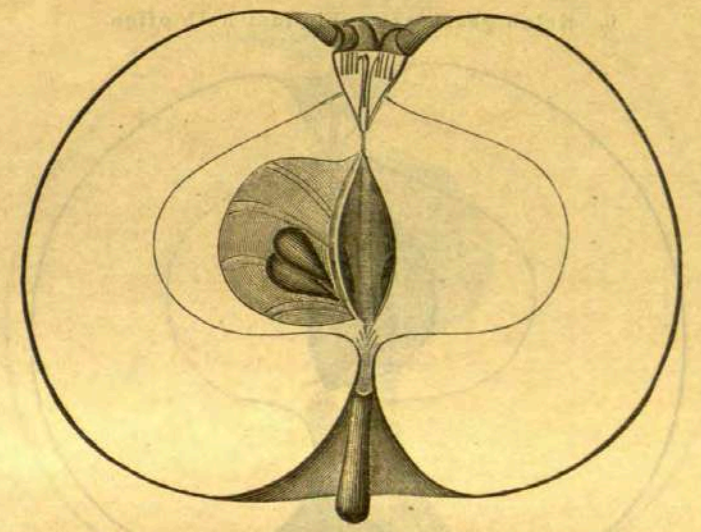
Kernhaus 47:30, zwiebelförmig. Kammern 13:16, stielwärts ziemlich stumpf gespitzt, kelchwärts flach abgerundet oder abgestumpft, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, bald wenig, bald weit offen. Achsenhöhle meistens breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelförmig, $^1/_2$ zur Achsenhöhle oder etwas länger. Pistille mittellang bis lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, ziemlich fein, markig bis mürbe, recht saftig, undeutlich gewürzt, weinig und ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich vom Gartenbau-Verein-Guben.

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



678. Görlitzer Nelkenapfel (Illustr. Handb.) ††, Anfang Januar bis Juni.

Illustrirtes Handbuch IV, p. 549.

Gestalt 77 : 56 — 58 (80 : 57 — 61, Illustr. Handb.), flachrund, wenig stielbauch. Hälften zuweilen etwas ungleich.

Kelch halb offen, grün, flaumig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenkung ziemlich flach, weit, zwischen unbedeutenden, doch flach zum Bauche laufenden Falten. Querschn. fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 15 mm lang, auch kürzer, grünlich und bräunlich, wollig. Höhle meistens ziemlich tief, mittelweit, eben, zimmtfarbig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenwärts blutroth, später heller roth überzogen. Punkte sparsam, fein, braun. Braune Regenflecke nicht selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 48 : 28, zwiebelf. Kammern 12 : 19, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts etwas abgestumpft zugespitzt, etwas zerrissen, ziemlich flach, offen, nach Illustr. Handbuch geschlossen, Achsenh. breit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, lang gespitzt, braun.

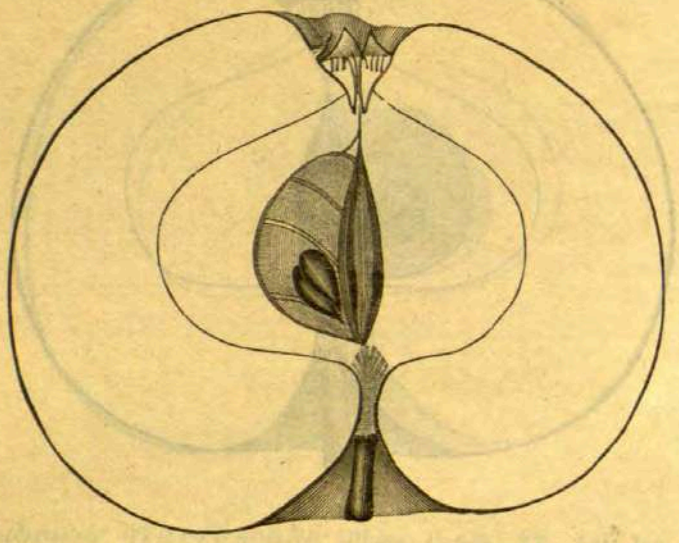
Kelchhöhle kegelförmig, oft bis nahe zur Achsenhöhle. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, erst etwas fest, später markig, genügend saftig, eigenthümlich, doch nicht deutlich gewürzt, kaum merklich weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich vom Gartenbau-Verein-Guben unter dem dort gebräuchlichen Namen Bamberger, doch hatte der dortige Verein schon die Gleichheit mit Görlitzer Nelkenapfel (Illustrirtes Handbuch) erkannt.

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

b. Kelch geschlossen bis fast halb offen.



679. *Padley's Pepping* (Dittr.) 0††, Ende October bis Januar.

Dittrich III, p. 38. — Padley's Pippin (Fors.-Down.). Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-Verein 1888, p. 90.

Gestalt 76:56—59, flachrund, etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchwölb. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, meist grün, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung flach, enge, zwischen Fleischperlen und flachen, kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 10 mm lang, bräunlich, behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, grün, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, etwas glänzend, hellgrünlichgelb, später ziemlich lebhaft gelb, sonnenw. matt pfirsichroth überzogen. Punkte sparsam, fein bis mitteldick, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Kleine Anflüge braunen Rostes kommen vor. Welkt nicht. Geruch fehlt.

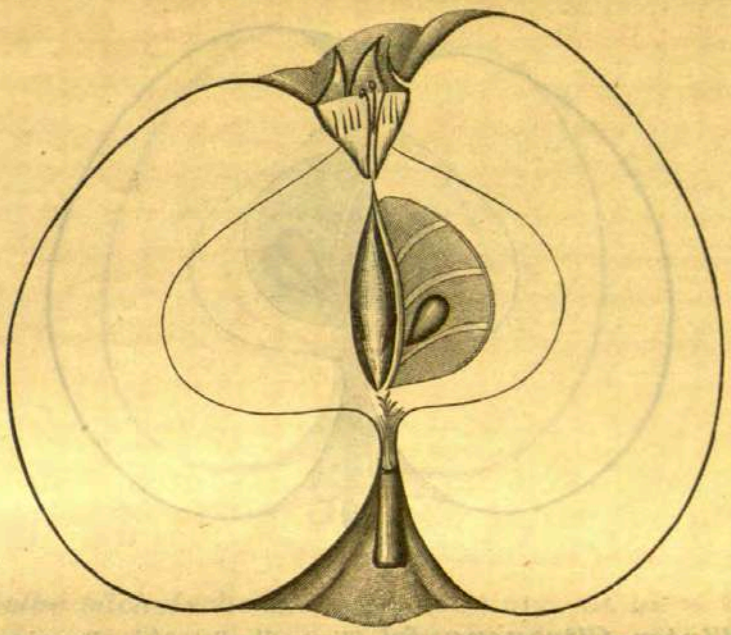
Kernhaus 42:32, flachrund bis rundlich zwiebelf. Kammern 10:21, stielw. spitz, kelchw. kurz abgerundet oder auch zugespitzt, fast glattwandig, geräumig, wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 1 bis 2, mässig gross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterf. $^3/_5$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, etwas locker, markig, saftig, oft etwas stippig, nicht gewürzt, vorherrschend kräftig, doch ganz angenehm weinig, nicht oder wenig süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von der hort. soc.-Oberd. — Koch-Braunschweig beantragt die Aufnahme.

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



680. *Schöner von Havre* (Illustr. Handb.) 0††. Anf. Novbr. bis Februar.

Illustr. Handb. IV, p. 553. — Schöner Süssapfel von Havre (Dittr. III, p. 76). Belle du Havre (Poiteau-Mas' Verger, V, p. 43. — Leroy, Dict. — Downing).

Gestalt 84 : 62 — 70, stark abgestumpft rundlich bis flach kegelf., wenig stielbauch. Hälften oft ungleich.

Kelch meistens geschlossen, grünlich, kurz wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich nicht oder kaum berührend, lang, fein gespitzt, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen starken Falten, welche bei grossen Früchten fast rambourartig, bei kleinen kaum merklich über den Bauch laufen. Querschn. bald etwas kantig, bald fast rund.

Stiel holzig oder fast fleischig, mitteldick, an 11 mm lang, auch kürzer, braun oder grünlich, behaart. Höhle tief, weit, oft etwas faltig, wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlich, später grünlichgelb bis hellgelb, sonnenw. dunkel, fast blutartig carmoisin, schattenw. oft ringsum heller geröthet. Punkte mässig zahlreich, fein, meistens nur Dupfen. Dunkle Baumflecke nicht selten. Welkt nicht. Geruch merklich, veilchenartig.

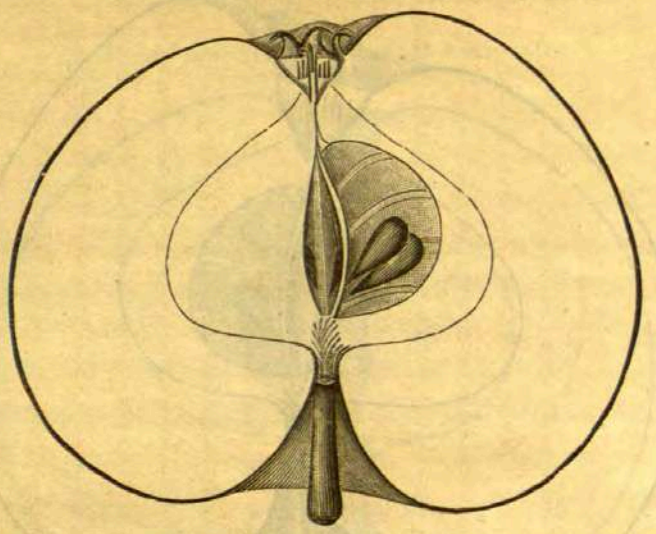
Kernhaus 46 : 31, zwiebelf. Kammern 10 : 22, an beiden Enden spitz oder kelchw. sehr kurz abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, offen, bei grossen Früchten oft weit offen mit breiter Achsenh. Kerne meist zu 1, mittelgross, oft unvollkommen, längl. eiförmig, gespitzt, bräunlich.

Kelchhöhle kegelf., $^3/_5$, oft bis nahe zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittel- oder etwas über mittelständig.

Fleisch hellgrüngelblichweiss, fast weisslich, halbfein, locker, markig bis mürbe, saftig, nicht gewürzt, mild weinig, ebenso oder etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Schlösser-Ehrenfeld b. Cöln.

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



681. *Winter-Citronenapfel* (Illustr. Handb.) O††. December bis April. Diel VIII, p. 264. — Illustr. Handb. I, p. 191. — Citron d'hiver (Leroy, Dict.). — König's Reinette (Diel XXIII, p. 127. — Downing), Reinette du roi (Mas' Verger IV, p. 27).

Gestalt 72:54—57 (79:67, Illustr. Handb.), bald abgestumpft rundlich, bald mehr rundlich kegelförm., bald wenig, bald merklich stielbauchig. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenk. meistens flach, mittelweit, zwischen flachen, zuweilen zum Bauche laufenden Falten. Querschn. oft nicht ganz rund.

Stiel holzig, selten etwas fleischig, mitteldick, etwa 16 mm lang, braun, flaumig. Höhle tief, mittelweit, eben, meistens berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlich, später citronengelb, sonnenwärts bald nur leicht mattroth, bald lebhaft lackroth oder dunkel carmoisin überzogen. Punkte ziemlich zahlreich, fein, bräunlich, oft gelblich umflossen. Welkt nicht. Geruch schwach.

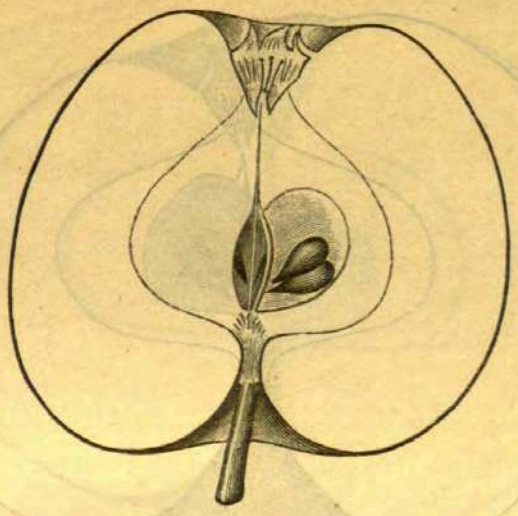
Kernhaus 38:31, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 11:20, halbmond- bis sichelförmig, doch kelchwärts kurz abgerundet, etwas zerrissen, mässig geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, ziemlich hellbraun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis fast kegeltrichterförmig, $^1/_2$, selten $^2/_3$ zur Achsenhöhle. Pistille sehr lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, erst abknackend, später mürbe, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend ganz angenehm, nicht scharf weinig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von der Landes-Baumschule-Braunschweig, ebenso als Königs Reinette (Diel), Reis von Diel-Oberdieck, ferner von Lippold-Dresden. Reis von Müllerklein, von Lade-Geisenheim am Rhein.

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



682. *Gelbe sächsische Reinette* (Eng.) 0††, Anf. Jan. bis Ende April.
Vereinsbl. f. d. Deutschen Pom.-V. 1885, p. 33.

Gestalt 58:51 — 53, abgestumpft rundlich eiförmig, zuweilen fast flachrund, stielbauchig. Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen bis fast halb offen, braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde kaum getrennt, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gerichtet. Einsenk. ziemlich flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden, kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel holzig, kaum mitteldick, etwa 15 mm lang, braun, flaumig. Höhle mässig tief, ziemlich weit, eben, zart, bräunlich berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, glänzend, grünlich gelb, später lebhaft gelb bis goldgelb, sonnenwärts häufig gelblich rother Anflug. Punkte sparsam, sehr fein, braun. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

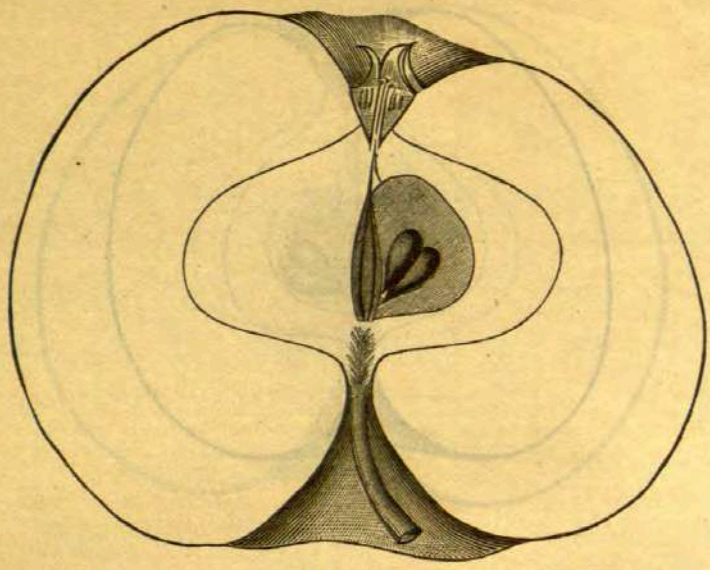
Kernhaus 30:28, lang zwiebelförmig. Kammern 9:15, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenhöhle mässig breit. Kerne meistens zu zwei, mittelgross, eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, braun, zuweilen nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelförmig. $^2/_5$ bis $^1/_2$ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, fein, ziemlich fest, später markig, saftig, nicht deutlich gewürzt, vorherrschend, angenehm weinig, etwas süss.

Die Früchte erhielt ich von Müller-Rottwerndorf bei Pirna (Sachsen), Lippold-Dresden.

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



683. *Kronprinzessinapfel* (Eng.) 0††, December bis April.

Vereinsbl. f. d. Deutsch. Pom.-V. 1887, p. 67.

Gestalt 80 : 57 — 60, flachrund, wenig stielbauch. Hälften etwas verschieden.

Kelch geschlossen, grünlich und braun, wenig bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, mittelweit, zwischen einigen breiten, nicht über den Bauch laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 19 mm lang, röthlichbraun, fast kahl. Höhle sehr tief, mittelweit, ziemlich eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb bis hellgelb, sonnenwärts dunkel carmoisin, fast blutroth, schattenwärts etwas matter roth, nicht oder fast unmerklich gestreift. Punkte zahlreich, recht fein, im Roth als hellgelbe Dupfen erscheinend. Die Frucht welkt nicht. Geruch deutlich.

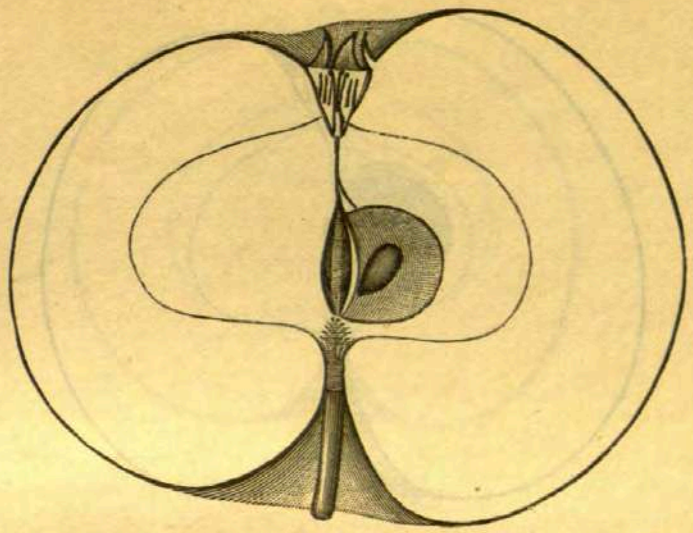
Kernhaus 44 : 27, flachrund. Kammern 11 : 17, stielw. spitz, kelchw. etwas, oft kaum merklich abgerundet, glattwandig, etwas flach, nicht oder sehr wenig offen. Achsenhöhle mässig breit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelförmig, $^3/_5$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch weiss mit grünen Gefässbündeln, ziemlich fein, etwas fest, später markig, selbst etwas locker, ziemlich saftig, nicht merklich gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, fast ebenso süss, später selbst etwas vorherrschend süss.

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

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



684. Rother Stettiner (Illustr. Handb.) ††, Januar bis Juni.

Diel I, p. 243. — Illustr. Handb. I, p. 555. — Pomme rouge de Stettin (Leroy, Dict.). — Rostocker (Downing).

Gestalt 79:53—59 (70:53—54, Illustr. Handb. — 92:68—71, Leroy), flachrund bis stark abgestumpft rundlich, mittelbauch. Hälften oft ungleich.

Kelch geschlossen, grünlich und braun, schwach wollig. Blättchen breit, am Grunde wenig oder nicht getrennt, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen flachen, meistens kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, meistens mitteldick, etwa 15 mm lang, oder etwas kürzer, braun, flaumig. Höhle tief, mässig weit, eben, berostet.

Schale glatt, matt glänzend, grün, später grünlichgelb, sonnenw. dunkler, schattenw. heller blutroth meistens weithin überzogen. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, im Roth oft als helle Dupfen erscheinend. Baumflecke nicht selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

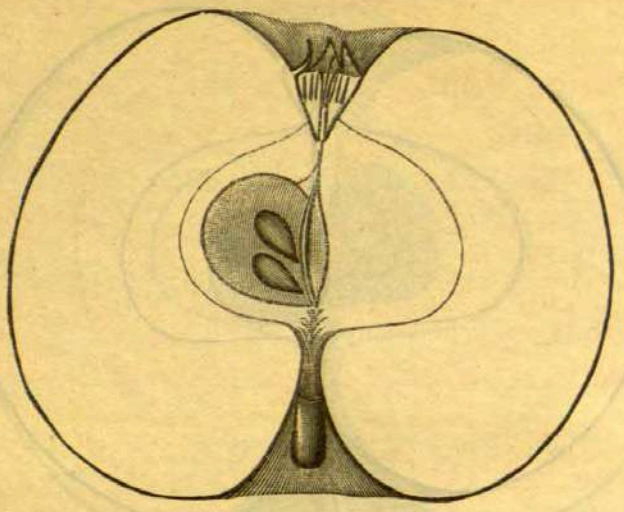
Kernhaus 47:25, flachrund zwiebelf. Kammern 10:14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet oder nur abgestumpft, glattwandig, geräumig, eng oder weit geöffnet. Achsenh. bald ziemlich schmal, bald breit. Kerne meistens zu 1, mittelgross, eiförmig, kurz gespitzt, braun, oft nicht vollkommen.

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

Fleisch hellgrünlich bis grüngelblichweiss, fein, fest, später markig, saftig, nicht gewürzt, doch häufig mit eigenthümlichem Nebengeschmacke, weinig, ziemlich ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Bertog sen.-Magdeburg, Driese-Gross Cammin, Junker-Lich (Hessen) u. s. w.

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



685. *Seckleräpfel* (Illustr. Handb.) ††, Ende Januar bis Juni.

Oberdieck's Anleit. p. 97. — Illustr. Handb. IV, p. 541.

Gestalt 70:55—56, stark abgestumpft rundlich, etwas stielbauch. Stielwölb. wenig breiter als die Kelchwölb. Hälften gleich.

Kelch meistens geschlossen, bräunlich, flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich tief, mässig weit, zwischen flach zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt meistens fast rund.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick bis dick, etwa 8 mm lang, oder etwas länger, bräunlich, oft nur wenig bewollt. Höhle meistens mitteltief, etwas enge oder mittelweit, eben, selten mit Fleischwulst, etwas berostet.

Schale glatt, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. blutroth, schattenw. oft weithin heller roth überzogen, nicht oder nicht deutlich gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, gelblich. Welkt nicht oder wenig. Geruch schwach.

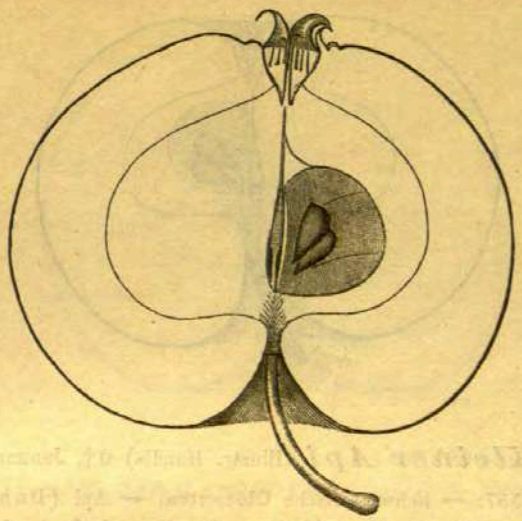
Kernhaus 34:24, zwiebelf. Kammern 11:14, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenhöhle meistens schmal. Kerne zu 2 bis 4, unter mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., etwa $^1/_2$ bis $^3/_5$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung stark flaumig. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch gelblichweiss, fein, fest, genügend saftig, nicht merklich gewürzt, weinig, etwas vorherrschend, oder doch nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Toröck-Kàlnó, Comitat Newgrad in Ungarn, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von v. Trauttenberg-Oberdieck.

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



686. *Sternapfel* (Illustr. Handb.) †, fast nur Zierfrucht. Januar bis Juni.

Illustr. Handb. I, p. 381. — Monatsschr. f. Pomol. 1860, p. 129. — Pomme étoilée (Duhamel I, p. 312). — Api étoilé (Mas' Verger IV, p. 53. — Leroy, Dict.).

Gestalt 59 : 44—46 (51 : 39—40, Illustr. Handb.), flachrund, fast mittelbauch., doch kelchw. mehr abnehmend rund als stielw. Hälften ziemlich gleich.

Kelch fast halb offen bis geschlossen, meist grünlichgelb, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. sehr flach, oft fast fehlend, zwischen Falten und Fleischperlen, fünf starke, rippenartige, aber nicht wie die Rippen anderer Aepfel den Kernkammern, sondern deren Zwischenräumen entsprechende Hervorragungen laufen über den Bauch. Querschnitt fünfkantig.

Stiel holzig, dünn, etwa 22 mm lang, mehr braun als grünlich, etwas flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, fast eben, selten mit Fleischwulst, wenig und zart berostet.

Schale glatt, kaum geschmeidig, glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. heller oder dunkler carmoisinroth überzogen. Punkte ziemlich sparsam, sehr fein, bräunlich oder helle Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

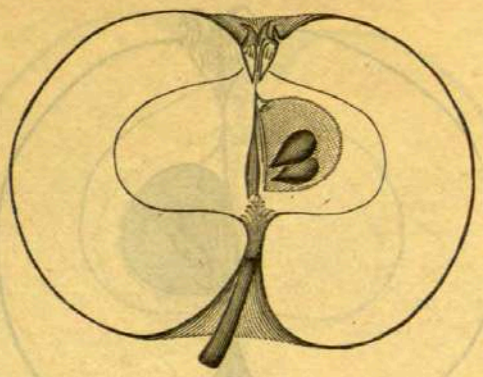
Kernhaus 37 : 27, zwiebelförm. Kammern 11 : 15, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, fast glattwandig, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne meistens zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, kurz und stumpf gespitzt, braun.

Kelchhöhle etwas stumpf kegel- oder kegeltrichterförm., $^2/_5$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, kaum in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden etwas über mittelständ.

Fleisch gelblichweiss, halbfein, fest, mässig saftig, nicht gewürzt, vorherrschend weinig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich durch Lehmann von Conrad-Dreilinden bei Wansee bei Berlin.

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



687. Kleiner Api (Illustr. Handb.) 0†, Januar bis Juni.

Illustr. Handb. I, p. 557. — Schweizerische Obstsorten. — Api (Duhamel I, p. 309. — Diel I, p. 247). — Pomme d'Api (Leroy, Dict.). — Lady Apple (Downing).

Gestalt 53:38, flachrund, mittelbauch. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen, klein, grünlich und bräunlich, sehr wollig. Blättchen schmal, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenk. flach, enge, zwischen kleinen, kurzen Falten. Querschn. ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 14 mm lang, braun, wollig. Höhle ziemlich tief, mässig weit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, glänzend, hellgrün, später hellgelb, sonnenw. oft weit hin blutroth überzogen. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, bräunlich, oft kaum merklich. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

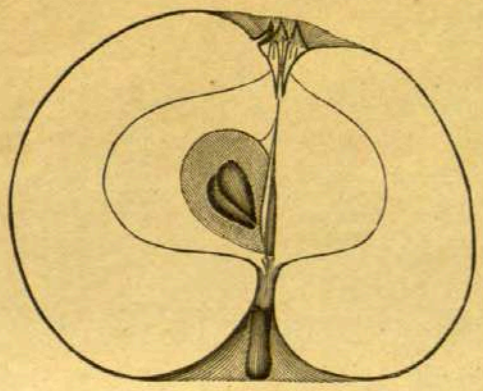
Kernhaus 31:17, flachrund zwiebelf. Kammern hochsitzend, 9:11, stielw. etwas stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. ziemlich schmal. Kerne zu 2, unter mittelgross, vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kleiner Kegel, etwa $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dichter filzig. Staubfäden über mittelständ.

Fleisch hellgelblichweiss, fast weisslich, fein, fest, ziemlich saftig, etwas, doch undeutlich gewürzt, fein weinig, meistens sehr merklich vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Al. Bauer-Bozen, Baedeker-Boppard am Rhein.

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



688. *Vaduzer Dauerapfel* (Eng.) ††, März, 1 Jahr haltbar.

Gestalt 54:40—43, abgestumpft rundlich, etwas stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, klein, gelblich und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend und etwas fleischig, kurz, nach innen geneigt, aufrecht oder etwas nach aussen gebogen. Einsenkung flach, mittelweit oder enge, zwischen Fleischperlen und sehr kurzen Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick bis dick, etwa 9 mm lang, braun, dicht und kurzwollig. Höhle mitteltief, mittelweit, ziemlich eben, nicht weithin braun berostet.

Schale ziemlich derbe, glatt, geschmeidig, fast etwas fettig, glänzend, grünlichgelb, später gelb, sonnenw. etwas goldiger, mit meistens sehr deutlichem, etwas trüb gelblichrothem Anfluge. Punkte zahlreich, fein, braun, im Roth als hellgelbliche Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch schwach.

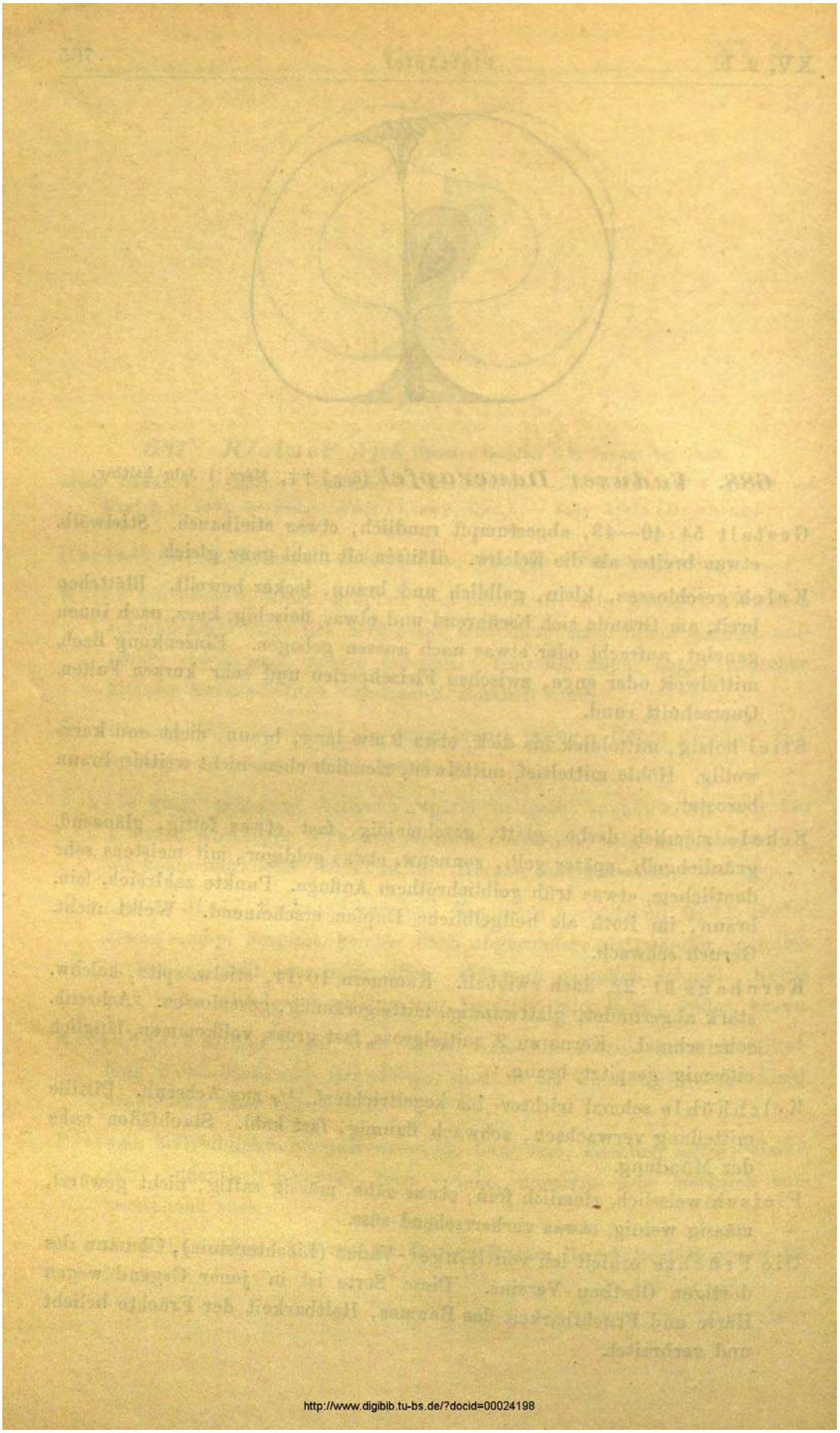
Kernhaus 31:22, flach zwiebelf. Kammern 10:14, stielw. spitz, kelchw. stark abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 2, mittelgross, fast gross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle schmal trichter- bis kegeltrichterf., $^1/_2$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, schwach flaumig, fast kahl. Staubfäden nahe der Mündung.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, etwas zähe, mässig saftig, nicht gewürzt, mässig weinig, etwas vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hinger-Vaduz (Liechtenstein), Obmann des dortigen Obstbau-Vereins. Diese Sorte ist in jener Gegend wegen Härte und Fruchtbarkeit des Baumes, Haltbarkeit der Früchte beliebt und verbreitet.

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



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

REGISTER.

A.

Admirable de Kew (Leroy) 423.
Aesopus Spitzenburgh (Leroy) 56.
Aga-Apfel (Lucas) 701.
Purpurrother Agatapfel (Illustr. Hdb.) 201.
Purpurrother Winter-Agatapfel (Diel) 201.
Alant (Downing) 260.
Alantapfel (Illustr. Hdb.) 260.
Winter-Alantapfel (Engelbrecht) 264.
Alexander (Downing) 305.
Grand Alexandre (Leroy) 305.
Alfriston (Illustr. Hdb., E.-B.) 285.
Allemand (Downing) 417.
Neuer Amerikaner (Illustr. Hdb.) 587.
Amtmannsapfel (Illustr. Hdb.) 31.
Belgischer Ananasapfel (Illustr. Hdb.) 188.
Rother Ananasapfel (Dittrich) 237.
Weisser Ananasapfel (Illustr. Hdb.) 157.
Annie Elizabeth (Illustr. Hdb., E.-B.) 577.
Antonowka (Illustr. Hdb., E.-B.) 170.
Bäumchen's Apfel (Engelbrecht) 556.
Birnförmiger Apfel (Illustr. Hdb.) 521.
Carmes-Apfel (Engelbrecht) 697.
Der schwere Apfel (Illustr. Hdb.) 333.
Dreer's Apfel (Engelbrecht) 676.
Goerges' Apfel (Engelbrecht) 7.
Greenup's Apfel (Illustr. Hdb.) 143.
Jacquin's Apfel (Engelbrecht) 407.
Königin Louisen's Apfel (Illustr. Hdb.) 710.
Königin Olga-Apfel (Lieb) 392.
Königin Sophien's Apfel (Illustr. Hdb.) 448.
Luyken-Apfel (Dittrich) 668.
Maglemer Apfel (Bentzien) 205.
Wahrer birnförmiger Apfel (Diel) 521.
Weisser Hawthornden Apfel (Dittrich) 736.
Grosser Apfel aus der Berberei (Illustr. Hdb., E.-B.) 293.
Apfel aus Halder (Illustr. Hdb.) 455.
Apfel von Akerö (Engelbrecht) 99.
Apfel von Castel Glammys (Illustr. Hdb.) 117.
Apfel von Grignon (Illustr. Hdb., E.-B.) 326.
Apfel von Hawthornden (Illustr. Hdb.) 736.
Apfel von Melsbroek (Engelbrecht) 319.
Apfel von St. Germain (Illustr. Hdb.) 158.
Apfel von Uelzen (Illustr. Hdb.) 122.
Kleiner Api (Illustr. Hdb.) 764.
Schwarzer Api (Diel) 752.
Api étoilé (Mas) 763.
Api noir (Duhamel) 752.
Black Lady Apple (Downing) 752.
Lady Apple (Downing) 764.
Aprilschöner (Illustr. Hdb., E.-B.) 570.
Archiduc Antoine (Mas) 598.
Archiduc Jean (Leroy) 199.
Archiduchesse Sophie (Leroy) 202.
Arneth (Illustr. Hdb., E.-B.) 209.
Red Astrachan (Downing) 229.
White Astrachan (Downing) 159.
Rother Astrakan (Illustr. Hdb.) 229.
Weisser Astrakan (Illustr. Hdb.) 159.
Christ's gelber Augustapfel (Illustr. Hdb., E.-B.) 154.
Sibirischer Augustapfel (Illustr. Hdb.) 179.
Rother Augustiner (Illustr. Hdb.) 144.

B.

Bachelor (Leroy) 308.
Baldwin (Illustr. Hdb.) 233.
Gros-Barbarie blanc (Leroy) 293.
Rother Baschesapfel (Illustr. Hdb.) 689.
Batullen (Leroy) 746.
Batullenapfel (Illustr. Hdb.) 746.
Saint-Bauzan (Thomas) 693.
Beachamwell (Hogg) 398.
Gestreifter Beaufin (Lucas) 306.
Striped Beaufin (Lindley) 306.
Beaufin strié (Leroy) 306.
Beauté de Kent (Leroy) 307.
Beauty of Kent (Downing) 307.
Beauty of the West (Downing) 126.
Belle d'Avril (Thomas) 570.
Belle de Boskoop (Niederl. Baumg.) 643.
Belle des Buits (Leroy) 602.
Belle Dubois (Bivort) 286.
Belle du bois (Leroy) 286.
Belle du Havre (Mas) 757.
Belle et bonne de Huy (Thomas) 554.
Belle Josephine (Bivort) 287.
Gelber Bellefleur (Illustr. Hdb.) 131.
Holländischer Bellefleur (Illustr. Hdb.) 483.
Rother Holländischer Bellefleur (Diel) 483.
Sommer-Bellefleur (Engelbrecht) 267.

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

Bellefleur jaune (Thomas) 131.
Yellow Belleflower (Downing) 131.
Bendetta (J. t. Doornkat-Koolm.) 492.
Revalscher Birnapfel (Illustr. Hdb.) 178.
Rigaër Birnapfel (Illustr. Hdb.) 166.
Rigaër gelber Birnapfel (Diel) 166.
Blauschwanz (Diel) 745.
Blutapfel (Illustr. Hdb.) 723.
Böhmer (Illustr. Hdb.) 227.
Edel-Böhmer (Mader) 227.
Kalterer Böhmer (Mader) 226.
Lanaër Böhmer (Mader) 216.
Passe-Böhmer (Leroy) 227.
Gros-Bohn (Leroy) 678.
Petit-Bohn (Thomas) 677.
Grosser Bohnapfel (Illustr. Hdb.) 678.
Grosser Rheinischer Bohnapfel (Diel) 678.
Kleiner Bohnapfel (Illustr. Hdb.) 677.
Kleiner Rheinischer Bohnapfel (Diel) 677.
Boikenapfel (Illustr. Hdb.) 108.
Bonne de mai (Pom. d. l. France) 721.
Bonum (Engelbrecht) 533.
Borowicki (Leroy) 190.
Borsdorf de Cludius (Thomas) 374.
Borsdorfer (Downing) 385.
Cludius' Borsdorfer (Illustr. Hdb.) 374.
Cludius' grüner Borsdorfer (Oberdieck) 374.
Doppelter Borsdorfer (Illustr. Hdb., E.-B.) 382.
Edel-Borsdorfer (Illustr. Hdb.) 385.
Gestreifter Böhmischer Borsdorfer (Illustr. Hdb.) 380.
Rother Borsdorfer (Illustr. Hdb.) 378.
Steierischer Winter-Borsdorfer (Lucas) 386.
Vollbrecht's Borsdorfer (Müschen) 387.
Vollbrecht's Herbst-Borsdorfer (Pom. Mon.-Hft.) 387.
Zwiebel-Borsdorfer (Illustr. Hdb.) 389.
Edler Winter-Borstorfer (Diel) 385.
Gestreifter Böhmischer Borstorfer (Diel) 380.
Rother Borstorfer (Diel) 378.
Weisser Borstorfer (Diel) 165.
Zwiebel-Borstorfer (Diel) 389.
Boutigne-Apfel (Peicker) 484.
Peicker's Boutigne-Apfel (Engelbrecht) 484.
Brautröke (Engelbrecht) 525.
Brustapfel (Illustr. Hdb.) 696.
Buckingham (Downing) 308.
Bürgerherrnapfel (Illustr. Hdb.) 77.
Buncombe (Leroy) 509.

C.

Calleville aromatique (Leroy) 38.
Calleville blanc d'hiver (Leroy) 17.
Calleville Boisbunel (Leroy) 51.
Calleville d'Angleterre (Leroy) 44.
Calleville de Dantzick (Leroy) 223.
Calleville de Maussion (Leroy) 19.
Calleville des Femmes (Leroy) 121.
Calleville rouge d'automne (Leroy) 49.
Calleville rouge d'hiver (Leroy) 53.
Aechter rother Winter-Calvill (Diel) 53.
Boisbunel's Calvill (Engelbrecht) 51.
Buchholzer Calvill (Illustr. Hdb., E.-B.) 35.
Carin's Calvill (Illustr. Hdb.) 12.
Eva's Calvill (Oberdieck) 37.
Fraas' Sommer-Calvill (Illustr. Hdb.) 13.
Frauen-Calvill (Illustr. Hdb.) 121.
Garibaldi's Calvill (Illustr. Hdb.) 15.
Gelber Herbst-Calvill (Illustr. Hdb.) 21.
Gestreifter Herbst-Calvill (Illustr. Hdb.) 42.
Gestreifter rother Oster-Calvill (Diel) 52.
Gestreifter Winter-Calvill (Illustr. Hdb.) 30.
Gewürz-Calvill (Illustr. Hdb.) 38.
Kaiser-Calvill (Engelbrecht) 50.
Lütticher Ananas-Calvill (Illustr. Hdb.) 26.
Maussion's Calvill (Engelbrecht) 19.
Metzger's Calvill (Illustr. Hdb.) 131.
Rother Herbst-Calvill (Illustr. Hdb.) 49.
Rother Oster-Calvill (Illustr. Hdb.) 52.
Rother Sommer-Calvill (Illustr. Hdb.) 41.
Rother Winter-Calvill (Illustr. Hdb.) 53.
St. Sauveurer Calvill (Illustr. Hdb.) 25.
Schnee-Calvill (Illustr. Hdb.) 16.
Schwarzrother platter Winter-Calvill (Illustr. Hdb.) 48.
Türken-Calvill (Diel) 79.
Von Hoverbeck's Calvill (Engelbrecht) 27.
Weisser Sommer-Calvill (Illustr. Hdb.) 10.
Weisser Winter-Calvill (Illustr. Hdb.) 17.
Calvill von Anjou (Engelbrecht) 57.
Calvill von Boskoop (Illustr. Hdb., E.-B.) 36.
Red. Autumn-Calville (Downing) 49.
Red Winter-Calville (Downing) 53.
Calville d'Automne rayé (Knoop) 42.
Calville rouge d'Anjou (Thompson) 57.
Calville St. Sauveur (Ann. d. pom.) 25.
Red Canada (Downing) 391.
Canada gris (Calvel) 652.
Capucine de Tournay (Thompson) 289.
Blutrother Cardinal (Illustr. Hdb.) 318.
Blutrother Winter-Cardinal (Diel) 318.
Geflammter weisser Cardinal (Ill. Hdb.) 76.
Rother Cardinal (Illustr. Hdb.) 316.
Cardinal red (Downing) 316.
Cardinal rouge (Leroy) 316.
Rother Cardinalsapfel (Diel) 316.
Carminetchen (Engelbrecht) 114.
Burchardt's Carolin (Illustr. Hdb.) 254.
Burchardt's kleiner gestreifter Carolin (Diel) 254.
Caroline Auguste (Illustr. Hdb.) 173.
Carpentin (Illustr. Hdb.) 640.
Stirling Castle (Thomas) 738.
Cellini (Illustr. Hdb., E.-B.) 673.
Chailleux (Illustr. Hdb., E.-B.) 575.
Charlamowsky (Illustr. Hdb.) 190.
Charlamowski d'automne (Mas) 190.
Chemise de Soie blanche (Thompson) 135.
Chemisette blanche (Leroy) 135.
Marienburger Christapfel (Engelbrecht) 694.
Citron d'hiver (Leroy) 758.
Herbst-Citronenapfel (Engelbrecht) 419.
Holsteinischer Citronenapfel (Engelbrecht) 714.
Ostpreussischer Citronenapfel (Engelbrecht) 164.

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

Süsser Citronenapfel (Illustr. Hdb.) 116.
Winter-Citronenapfel (Illustr. Hdb.) 758.
Dean's Codlin (Jamin et Durand) 284.
Dutch Codlin (Hogg) 69.
Kentish Codlin (Hogg) 62.
Keswick Codlin (Downing) 63.
Mank's Codlin (Hogg) 68.
Codlin de Mank's (Thomas) 68.
Codlin hollandais (Thomas) 69.
Court of Wick (Hogg) 603.
Court-Pendu plat (Downing) 601.
Court-Pendu rouge (Leroy) 601.
Geflammter Cousinot (Illustr. Hdb.) 182.
Geflammter früher Sommer-Cousinot (Diel) 182.
Gestreifter Cousinot (Illustr. Hdb.) 187.
Purpurrother Cousinot (Illustr. Hdb.) 559.
Purpurrother Winter-Cousinot (Diel) 559.
Gestreifter Sommer-Cousinotte (Diel) 187.
Cousinotte rouge d'hiver (Leroy) 559.
Cousinotte rouge-pourpre (Mas) 559.

D.

Daru-Alma (Illustr. Hdb., E.-B.) 498.
Daruapfel (Dr. Lucas) 498.
Allen's Dauerapfel (Engelbrecht) 358.
Vaduzer Dauerapfel (Engelbrecht) 765.
Dauerapfel aus Brödlauken (Engelbrecht) 679.
Delaage (Engelbrecht) 118.
Dominiska (Leroy) 301.
Doodapfel (Illustr. Hdb.) 334.
Dorée de Kew (Mas) 457.
Douce des Dames (Thomas) 342.
Douciné (Thomas) 308.
Drap d'or (Leroy) 338.
Vrai Drap d'or (Duhamel) 338.
Duc Bernhard (Leroy) 45.
Duc de Devonshire (Thomas) 414.
Duchesse de Brabant (Ann. de Pom.) 86.
Duchesse of Oldenburgh (Downing) 190.
Duke of Devonshire (Hogg) 414.
Dunchapfel (Engelbrecht) 296.

E.

Écarlate d'été (Leroy) 508.
Gelber Eckapfel (Illustr. Hdb.) 92.
Rother Eckapfel (Illustr. Hdb. 96.
Weller's Eckenhagener (Illustr. Hdb.) 432.
Französischer Königlicher Edelapfel (Diel) 111.
Königlicher Edelapfel (Illustr. Hdb.) 111.
Edelrother (Illustr. Hdb.) 268.
Rother Eiserapfel (Illustr. Hdb.) 686.
Elise Rathke (Engelbrecht) 511.
Emilie Müller (Illustr. Hdb.) 453.
Engelberger (Illustr. Hdb.) 388.
Englischer Erdbeerapfel (Illustr. Hdb.) 200.
Grenssemann's Erdbeerapfel (Engelbrecht) 40.
Nitschner's Erdbeerapfel (Engelbrecht) 228.
Erdbeerapfel aus Washington (Engelbrecht) 194.
Erzherzog Anton (Illustr. Hdb.) 598.
Erzherzog Johann (Illustr. Hdb.) 199.
Erzherzogin Sophie (Illustr. Hdb.) 202.
Esopus Spitzenburgh (Illustr. Hdb.) 56.
Allen's Everlasting (Thomas) 358.

F.

Hick's Fancy (Thompson) 409.
Fassapfel (Illustr. Hdb.) 72.
Kleiner Favoritapfel (Illustr. Hdb.) 213.
Petite Favorite (Thomas) 213.
William's Favorite (Downing) 236.
Yopp's Favorite (Leroy) 351.
Fertile de Frogmore (Thomas) 445.
Findling aus Bedfordshire (Illustr. Hdb.) 343.
D. T. Fish (Thomas) 282.
Kleiner Fleiner (Illustr. Hdb.) 720.
König's Fleiner (Illustr. Hdb.) 719.
Petit Fleiner (Leroy) 720.
Fleiner du Roi (Leroy) 719.
Fleur en Cloche (Leroy) 716.
Forge (Hogg) 140.
Bedfordshire Foundling (Hogg) 343.
François-Joseph (Thomas) 18.
Süsser Frauenapfel (Rosenthal) 342.
Frauenrothacher (Illustr. Hdb.) 667.
Freiherr von Trauttenberg (Illustr. Hdb) 129.
Friandise (Leroy) 558.
Frogmore prolifique (Hogg) 445.
Fruchtbarer von Frogmore (Illustr. Hdb., E.-B.) 445.
Frühapfel von Rouen (Fr. Lucas) 515.
Fürst Bismarck (Frensdorft) 606.
Fürst Lippe (Lucas) 271.
Gestreifter Fürstenapfel (Diel) 139.
Grüner Fürstenapfel (Illustr. Hdb.) 748.

G.

Gaumont (Downing) 341.
General Henzen (Engelbrecht) 434.
Englischer Gewürzapfel (Illustr. Hdb.) 171.
Sommer-Gewürzapfel (Illustr. Hdb.) 67.
Weisser Englischer Gewürzapfel (Diel) 171.
Gewürzapfel von Missouri (Oberdieck) 332.
Cornish Gilliflower (Lindley) 44.
Seeding's Glanzapfel (Engelbrecht) 192.
Gloria mundi (Engelbrecht) 288.
Glory of the West (Hogg) 323.
Götterapfel (Illustr. Hdb.) 301.
Gefleckter Goldapfel (Illustr. Hdb.) 406.
Harvey's Goldapfel (Engelbrecht) 605.
Goldapfel von Kew (Illustr. Hdb.) 457.
Golden Noble (Illustr. Hdb.) 741.
Goldmohr (Illustr. Hdb.) 616.
Goldzeugapfel (Illustr. Hdb.) 338.
Graf Gich (Engelbrecht) 225.
Graf Nostitz (Oberdieck) 383.
Gravenstein (Downing) 32.
Gravensteiner (Illustr. Hdb.) 32.
Rother Gravensteiner (Illustr. Hdb.) 33.
Winter-Gravensteiner (Engelbrecht) 46.
Gravensteiner von Arreskov (Illustr. Hdb., E.-B.) 14.

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

Rhode-Island Greening (Downing) 429.
Wood's Greening (Downing) 730.
Yorkshire Greening (Hogg) 300.
Grünapfel (Engelbrecht) 684.
Sulinger Grünecke (Oberdieck) 717.
Deutscher Grünling (Engelbrecht) 715.
Schlösser's Grünling (Engelbrecht) 66.
Sulinger Grünling (Illustr. Hdb.) 717.
Wood's Grünling (Illustr. Hdb.) 730.
Grünling von Rhode-Island (Illustr. Hdb.) 429.
Grünling von Yorkshire (Illustr. Hdb.) 300.
Gelber Gulderling (Illustr. Hdb.) 133.
Gelber Englischer Gulderling (Diel) 132.
Gold-Gulderling (Illustr. Hdb.) 132.
Grosser grüner Gulderling (Engelbrecht) 130.
Haccourter Gulderling (Engelbrecht) 119.
Hossfeld's Gulderling (Engelbrecht) 138.
Langer grüner Gulderling (Illustr. Hdb.) 134.
Nöthlich's Gulderling (Engelbrecht) 127.
Quittenförmiger Gulderling (Illustr. Hdb.) 128.
Rother Gulderling (Diel) 149.
Süsser Gulderling (Illustr. Hdb.) 124.
Gulderling doré (Leroy) 132.

H.

Doppelter Härtling (Engelbrecht) 682.
Römischer Härtling (Engelbrecht) 703.
Hampers (Engelbrecht) 222.
Golden Harvey (Downing) 605.
Grünhofer Hasenkopf (Illustr. Hdb.) 89.
Corneli's Hausapfel (Illustr. Hdb.) 685.
Hausmütterchen (Illustr. Hdb.) 281.
Hawthornden (Lindley) 736.
New Hawthornden (Downing) 744.
Winter-Hawthornden (Engelbrecht) 744.
Hawthornden d'hiver (Thomas) 744.
Cludius' Herbstapfel (Illustr. Hdb.) 162.
Hartwig's Herbstapfel (Illustr. Hdb.) 517.
Hallischer Herrnapfel (Illustr. Hdb.) 699.
Hallischer gestreifter Herrnapfel (Diel) 699.
Kleiner Herrnapfel (Illustr. Hdb.) 751.
Herzog Bernhard (Illustr. Hdb.) 45.
Herzog von Devonshire (Engelbrecht) 414.
Herzogin Olga (Illustr. Hdb., E.-B.) 155.
Gailly's Herzogin von Brabant (Engelbrecht) 86.
Loisel's Herzogin von Brabant (Illustr. Hdb.) 454.
Langer Himbeerapfel (Illustr. Hdb.) 43.
Oberländer Himbeerapfel (Illustr. Hdb., E.-Bd.) 39.
Palandt's Himbeerapfel (Engelbrecht) 181.
Rother Winter-Himbeerapfel (Illustr. Hdb.) 58.
Himbeerapfel von Holowaus (Engelbrecht) 174.
Hoary Morning (Hogg) 185.
Hoheitsapfel (Illustr. Hdb.) 705.
Süsser Holaart (Illustr. Hdb.) 110.
Holaart doux (Leroy) 110.
Doppelter Holländer (Illustr. Hdb.) 125.
Hollandbury (Downing) 311.
Rother Holzapfel (Engelbrecht) 664.

I.

Immapfel (Illustr. Hdb.) 207.
Yellow Ingestrie (Knight) 397.

J.

Jacob Lebel (Illustr. Hdb.) 292.
Jacques Lebel (Biv. Alb.) 292.
Jacquin (Thomas) 407.
Jallais (Thomas) 279.
Jallaisapfel (Illustr. Hdb., E.-B.) 279.
Jansen von Welten (Illustr. Hdb.) 210.
Jonathan (Illustr. Hdb.) 519.
Joséphine (Leroy) 287.
Josephine Kräuter (Ill. Hdb., E.-B.) 510.
Halberstädter Jungfernapfel (Engelbrecht) 94.
Rother Jungfernapfel (Illustr. Hdb.) 238.
Rother böhmischer Jungfernapfel (Diel) 238.
Jungferschönchen (Illustr. Hdb.) 427.
Weisser Junkerapfel (Illustr. Hdb.) 244.

K.

Weisser Holländischer Käsapfel (Illustr. Hdb.) 735.
Kaiser Alexander (Illustr. Hdb.) 305.
Kaiser Alexander von Russland (Diel) 305.
Kaiser Franz Joseph (Illustr. Hdb.) 18.
Kaiser Wilhelm (Engelbrecht) 580.
Kaiserin Elisabeth (Illustr. Hdb.) 6.
Danziger Kantapfel (Illustr. Hdb.) 223.
Mecklenburger Kantapfel (Engelbrecht) 29.
Kapuzinerapfel von Tournay (Illustr. Hdb.) 289.
Longville's Kernapfel (Dittrich) 195.
Asmead's Kernel (Hogg) 665.
Longville's Kernel (Hogg) 195.
Kienlesapfel (Illustr. Hdb.) 660.
Romersche Kikker (Engelbrecht) 569.
Warner's King (Hogg) 283.
King of the Pippins (Lindley) 579.
Kirchmessapfel (Illustr. Hdb.) 702.
Thyrrestrup's Kirschenapfel (Engelbrecht) 22.
Königsapfel (J. t. Doornk. Koolm.) 258.
Kunze's Königsapfel (Illustr. Hdb.) 258.
Mecklenburger Königsapfel (Illustr. Hdb.) 78.
Warner's Königsapfel (Illustr. Hdb., E.-B.) 283.
Königsapfel von Jersey (Illustr. Hdb.) 106.
Köstlicher von Kew (Illustr. Hdb.) 423.
Der Köstlichste (Illustr. Hdb.) 231.
Schwarzschillernder Kohlapfel (Diel) 683.
Muckenheim's Winter-Kronapfel (Diel) 235.
Multhaupt's Winter-Kronapfel (Diel) 203.
Rother Winter-Kronapfel (Diel) 175.
Zimmtartiger Winter-Kronapfel (Diel) 176.

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

Multhaupt's Kronenapfel (Illustr. Hdb.) 203.
Rother Kronenapfel (Illustr. Hdb.) 175.
Zimmtartiger Kronenapfel (Illustr. Hdb.) 176.
Kronprinz Rudolf (Illustr. Hdb., E.-B.) 531.
Kronprinzessinapfel (Engelbrecht) 760.
Rheinischer Krummstiel (Illustr. Hdb.) 93.
Altgeld's Küchenapfel (Illustr. Hdb.) 669.
Dean's Küchenapfel (Engelbreeht) 284.
Holländischer Küchenapfel (Illustr. Hdb.) 69.
Kentischer Küchenapfel (Illustr. Hdb.) 62.
Keswicker Küchenapfel (Illustr. Hdb.) 63.
Mank's Küchenapfel (Illustr. Hdb.) 68.
Kugelapfel (Illustr. Hdb.) 731.
Brühler Kurzstiel (Illustr. Hdb.) 485.
Brühler grüner Kurzstiel (Diel) 485.
Grauer Kurzstiel (Illustr. Hdb.) 651.
Königlicher Kurzstiel (Illustr. Hdb.) 601.
Königlicher rother Kurzstiel (Diel) 601.
Ostpreussischer Herbst-Kurzstiel (Engelbrecht) 368.
Ostpreussischer Winter-Kurzstiel (Engelbrecht) 371.
Schwarzer Kurzstiel (Illustr. Hdb.) 692.

L.

L'abondante (Thomas) 119.
Lady Hennicker (Engelbrecht) 303.
Lady Sandwick (Engelbrecht) 494.
Schick's Rheinischer Landapfel (Diel) 65.
Langelandsapfel (Engelbrecht) 81.
Kleiner Langstiel (Illustr. Hdb.) 745.
Lanterne (Leroy) 716.
Laternenapfel (Engelbrecht) 716.
Lawver (Engelbrecht) 488.
Leckerbeetje (Knoop) 558.
Der Leckerbissen (Illustr. Hdb.) 558.
Tyroler Platt-Lederapfe (Mader) 625.
Tyroler Spitz-Lederapfel (Mader) 638.
Heyder's Liebling (Engelbrecht) 369.
Ida's Liebling (Engelbrecht) 340.
Wick's Liebling (Diel) 409.
William's Liebling (Illustr. Hdb.) 236.
Limonienapfel (Engelbrecht) 115.
Logens (Engelbrecht) 567.
Lord Grosvenor (Engelbrecht) 5.
Lord Suffield (Illustr. Hdb., E.-B.) 64.
Muskateller-Luiken (Illustr. Hdb.) 689.
Luikenapfel (Illustr. Hdb.) 668.

M.

Mac Lellan (Illustr. Hdb.) 428.
Madame Hayez (Engelbrecht) 711.
Schöner Maiapfel (Illustr. Hdb., E.-B.) 721.
Mantuaner (Mader) 226.
Early red Margaret (Lindley) 212.
Rother Margarethenapfel (Illustr. Hdb.) 212.
Margil (Hooker) 500.
Marguerite (Mas). 212.
Steierischer Winter-Maschanzker (Graf Attems) 386.
Brauner Matapfel (Illustr. Hdb.) 690.
Weisser Matapfel (Illustr. Hdb.) 691.
Melon (Downing) 497.
Amerikanischer Melonenapfel (Illustr. Hdb.) 497.
Doppelter Melonenapfel (Engelbrecht) 71.
Groth's Melonenapfel (Illustr. Hdb., E.-B.) 208.
Rother Melonenapfel (Engelbrecht) 82.
Menagère (Downing) 281.
Mignonne d'automne (Leroy) 213.
Braunschweiger Milchapfel (Illustr. Hdb.) 160.
Mölleskovsapfel (Engelbrecht) 217.
Mönchsapfel (Illustr. Hdb.) 671.
Morgenduftapfel (Illustr. Hdb.) 185.
Drei Jahre dauernder Mutterapfel (Illustr. Hdb.) 749.

N.

Possart's Nalivia (Illustr. Hdb.) 24.
Cornwalliser Nelkenapfel (Illustr. Hdb.) 44.
Görlitzer Nelkenapfel (Illustr. Hdb.) 755.
Kirke's Nelson (Illustr. Hdb). 584.
Nidauer (Engelbrecht) 728.
Nimmermür (Engelbrecht) 298.
Rothe Nonnentütte (J. ten Doornkat-Koolmann) 40.
Nonpareil (Hogg) 473.
Alter Nonpareil (Illustr. Hdb.) 473.
Braddick's Nonpareil (Illustr. Hdb.) 463.
Early Nonpareil (Lindley) 409.
Fair's Nonpareil (Hogg) 404.
Früher Nonpareil (Illustr. Hdb.) 409.
Martin Nonpareil (Hogg) 477.
Martin's Nonpareil (Dittrich) 477.
Neuer Englischer Nonpareil (Ill. Hdb.) 438.
Neuer grosser Englischer Nonpareil (Diel) 438.
Old Nonpareil (Lond. Catal.) 473.
Russet Nonpareil (Illustr. Hdb.) 620.
Scarlet Nonpareil (Hogg) 535.
Scharlachrother Nonpareil (Illustr. Hdb.) 535.
Nonpareil von Martin (Illustr. Hdb.) 477.
Non-pareille ancienne (Thomas) 473.
Non-pareille de Braddick (Thomas) 463.
Non-pareille de Fair (Mas) 404.
Non-pareille de Hubbardston (Leroy) 491.
Non-pareille de Langton (Leroy) 662.
Non-pareille écarlate (Leroy) 535.
Non-pareille nouvelle (Leroy) 409.
Nonsuch (Lindley) 662.
Hubbardston Nonsuch (Downing) 491.
Peasgood's Nonsuch (Hogg) 564.
Norfolk Bearer (Thomas) 753.
Fruchtbarer Norfolker (Engelbrecht) 753.
Hörbygaard's Novemberapfel (Engelbrecht) 70.

O.

Borsdorf Ognon (Downing) 389.
Oignon de Borsdorf (Leroy) 389.
Olga Nicolajewna (Lieb) 392.

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

P.

Papageiapfel (Illustr. Hdb.) 75.
Polnischer Papierapfel (Illustr. Hdb.) 747.
Polnischer süsser Papierapfel (Diel) 747.
Doppelter Winter-Paradiesapfel (J. ten Doornkaat-Koolman) 101.
Gestreifter Winter-Paradiesapfel (Illustr. Hdb.) 177.
Grosser rother Winter-Paradiesapfel (Diel) 101.
Adam's Parmäne (Illustr. Hdb.) 520.
Amerikanische Staaten-Parmäne (Diel) 486.
Barceloner Parmäne (Diel) 541.
Chester-Parmäne (Illustr. Hdb.) 466.
Claygate-Parmäne (Illustr. Hdb.) 588.
Diel's Barceloner Parmäne (Illustr. Hdb.) 541.
Englische Chester-Parmäne (Diel) 466.
Englische rothe Winter-Parmäne (Diel) 509.
Englische scharlachrothe Parmäne (Diel) 508.
Englische Winter-Gold-Parmäne (Diel) 579.
Gestreifte Sommer-Parmäne (Diel) 507.
Henzen's Parmäne (Dr. Lucas) 504.
Herefordshire Parmäne (Illustr. Hdb.) 581.
Maibier's Parmäne (v. Flotow) 518.
Mannington's Parmäne (Engelbrecht) 586.
Rothe Winter-Parmäne (Illustr. Hdb.) 509.
Scharlachrothe Parmäne (Illustr. Hdb.) 508.
Schwarzenbach's Parmäne (Illustr. Hdb., E.-B.) 489.
Sommer-Parmäne (Illustr. Hdb.) 507.
Staaten-Parmäne (Illustr. Hdb.) 486.
Winter-Gold-Parmäne (Illustr. Hdb.) 579.
Worcester Parmäne (Illustr. Hdb., E.-B.) 516.
Parmäne von Mabbot (Illustr. Hdb., E.-B.) 595.
Grüner Pauliner (Illustr. Hdb.) 734.
Irish Peach-Apple (Downing) 221.
Adams Pearmain (Downing) 520.
Chester Pearmain (Hogg) 466.
Claygate Pearmain (Hogg) 588.
Federal Pearmain (Hogg) 486.
Golden-Winter-Pearmain (Mas) 579.
Herefordshire Pearmain (Lindley) 581.
Mannington's Pearmain (Hogg) 586.
Red Winter-Pearmain (Downing) 509.
Scarlet Pearmain (Hogg) 508.
Summer Pearmain (Hogg) 507.
Worcester Pearmain (Hogg) 516.
Pearmain de Claygate (Thomas) 588.
Pearmain de Mabbot (Paul et Sohn) 595.
Pearmain de Mannington (Mas) 586.
Pearmain de Schwarzenbach (Thomas) 489.
Pearmain d'été (Leroy) 507.
Pearmain dorée (Leroy) 579.
Pearmain rouge d'hiver (Mas) 509.
Pepin d'Oelkofer (Thomas) 401.
Pepin d'or d'été (Mas) 396.
Pepin du Warwick (Thomas) 464.
Pepin marbré d'été (Mas) 549.
Pepin vermeil d'hiver (Thomas) 538.
Baldwin's rother Pepping (Dittrich) 527 — ? = Baldwin (Illustr. Hdb.).
Breedon's Pepping (Illustr. Hdb.) 400.
Bullock's Pepping (Illustr. Hdb.) 632.
Dechant Giesberg's Gold-Pepping (Lucas) 435.
Deutscher Gold-Pepping (Illustr. Hdb.) 417.
Doctor Seelig's Orange-Pepping (Dr. Lucas) 441.
Doppelter Gold-Pepping (Illustr. Hdb.) 458.
Downton-Pepping (Illustr. Hdb.) 413.
Downton's Pepping (Diel) 413.
Duquesne's Pepping (Illustr. Hdb.) 604.
Englischer Gold-Pepping (Illustr. Hdb.) 410.
Englischer kleiner Stein-Pepping (Diel) 495.
Englischer Scharlach-Pepping (Ill. Hdb.) 220.
Englischer scharlachrother Sommer-Pepping (Diel) 220.
Forfar-Pepping (Engelbrecht) 631.
Galloway-Pepping (Engelbrecht) 373.
Gelber Lavendel-Pepping (Illustr. Hdb.) 402.
Gold-Pepping (Diel) 410.
Hahnen-Pepping (Illustr. Hdb.) 416.
Herrenhäuser Deutscher Pepping (Diel) 417.
Hörlin's Pepping (Illustr. Hdb.) 415.
Hörlin's Winter-Pepping (Lucas) 415.
Hughes' Gold-Pepping (Illustr. Hdb.) 403.
Hughes' neuer Gold-Pepping (Diel) 403.
Kleiner Stein-Pepping (Illustr. Hdb.) 495.
Lange's Gold-Pepping (Lange) 406.
London-Pepping (Illustr. Hdb.) 107.
Marmorirter Sommer-Pepping (Illustr. Hdb). 549.
Neuer Stein-Pepping (Illustr. Hdb.) 474.
Neustadt's gelber Pepping (Illustr. Hdb.) 351.
Neustadt's grosser Pepping (Diel) 351.
Oelkofer Pepping (Illustr. Hdb.) 401.
Padley's Pepping (Dittrich) 756.
Parker's Pepping (Illustr. Hdb.) 623.
Parker's grauer Pepping (Diel) 623.
Punktirter Knack-Pepping (Illustr. Hdb.) 469.
Ribston-Pepping (Illustr. Hdb.) 597.
Rothbackiger Winter-Pepping (Illustr. Hdb.) 538.
Rother Kentischer Pepping (Illustr. Hdb.) 553.
Sommer Gold-Pepping (Illustr. Hdb.) 396.
Spanischer Pepping (Illustr. Hdb.) 592.
Sturmer Pepping (Illustr. Hdb.) 528.
Weisser Kentischer Pepping (Illustr. Hdb.) 440.
Pepping von Court of Wick (Ill. Hdb.) 603.
Gelber Pepping von Ingestrie (Illustr. Hdb.) 397.
Pepping von Wyken (Illustr. Hdb.) 464.
Peter Smith (Engelbrecht) 456.
Irischer Pfirschenapfel (Engelbrecht) 221.
Sommer-Pfirschenapfel (Illustr. Hdb.) 9.
Weisser Sommer-Pfirschenapfel (Diel) 9.
rischer Pfirsichapfel (Illustr. Hdb., E.-B.) 221.
Pigeon (Downing) 262.
Neuer Englischer Pigeon (Illustr. Hdb.) 270.
Pigeon de Kunze (Thomas) 258.
Pigeon de Lucas (Thomas) 248.

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

Pigeonette (Downing) 247.
Pigeonnet anglais (Leroy) 270.
Pigeonnet blanc d'été (Leroy) 247.
Pigeonnet blanc d'hiver (Leroy) 261.
Pigeonnet Credé (Leroy) 273.
Pigeonnet Jérusalem (Leroy) 262.
Pigeonnet Lucas (Leroy) 248.
Pigeonnet Oberdieck (Leroy) 250.
Blenheim Pippin (Hogg) 571.
Breedon Pippin (Lindley) 400.
Cockle-Pippin (Downing) 416.
Cockle's Pippin (Fors.) 416.
Cox's Orange-Pippin (Ann. d. Pom.) 572.
Ecklinville Pippin (Thomas) 278.
Forfar Pippin (Thomas) 631.
Galloway Pippin (Thomas) 373.
Golden Pippin (Downing) 410.
Green Newtown Pippin (Downing) 443.
Greenup's Pippin (Hogg) 143.
Hughes' Golden Pippin (Thompson) 403.
Hughes' new Golden Pippin (Lindley) 403.
Kentish Pippin (Lindley) 553.
Lineous Pippin (Thomas) 131.
Linnoeus Pippin (Leroy) 131.
London Pippin (Thompson) 107.
New Rock Pippin (Hogg) 474.
Newtown Pippin (Leroy) 443.
Norfolk Pippin (Lindley) 520.
Padley's Pippin Fors.) 756.
Ribston Pippin (Hogg) 597.
Stone Pippin (Downing) 495.
Sturmer Pippin (Hogg) 528.
Summer Golden Pippin (Hogg) 396.
Wormsley Pippin (Hogg) 355.
Wyken Pippin (Downing) 464.
Yellow Newtown Pippin (Downing) 351.
Pippin Bullock (Dittrich) 632.
Pearson's Plate (Hogg) 537.
Pogatsch rouge d'hiver (Thomas) 299.
Rother Pogatschapfel (Belke) 299.
Pojnik-Apfel (Illustr. Hdb.) 336.
Pomeranzenapfel (Illustr. Hdb.) 337.
Pomme Aga (Leroy) 701.
Pomme Ananas (Ann. d. Pom.) 188.
Pomme Ananas rouge (Leroy) 237.
Pomme avant toutes (Christ) 67.
Pomme Boule (Leroy) 731.
Pomme Cludius d'automne (Leroy) 162.
Pomme Coing d'hiver (Leroy) 120.
Pomme d'Api (Leroy) 764.
Pomme d'Astracan blanche (Leroy) 159.
Pomme d'Astacan rouge (Leroy) 229.
Pomme d'Aunée (Leroy) 260.
Pomme de Baratte (Belgien) 83.
Pomme de Berlin (Leroy) 91.
Pomme de Blenheim (Leroy) 571.
Pomme de Bohémien (Leroy) 690.
Pomme de Borsdorf (Leroy) 385.
Pomme de Canterbury (Leroy) 109.
Pomme de Chataignier (Leroy?) 667.
Pomme de Downton (Leroy) 413.
Pomme de Gravenstein (Leroy) 32.
Pomme de Gravenstein rouge (Leroy) 33.
Pomme de Grignon (Leroy) 326.
Pomme de Hawthornden (Leroy) 736.
Pomme de Hereford (Leroy) 581.
Pomme de Livre (Leroy) 281.
Pomme de Londres (Leroy) 107.
Pomme de Prince verte (Leroy) 748.
Pomme de Syke-house (Leroy) 614.
Pomme d'Eve (Catal. v. Simon-Louis) 37.
Pomme d'Ingestri jaune (Leroy) 397.
Pomme d'or d'Allemagne (Leroy) 417.
Pomme d'or d'Angleterre (Leroy) 410.
Pomme d'or maculée (Leroy) 426.
Pomme du Halder (Ann. d. Pom.) 455.
Pomme du Luxembourg (Leroy) 339.
Pomme Duquesne (Leroy) 604.
Pomme Eiser rouge (Leroy) 686.
Pomme étoilée (Duhamel) 763.
Pomme Fédérale (Leroy) 486.
Pomme Hughes (Leroy) 403.
Pomme Knack ponctuée (Leroy) 469.
Pomme Luiken (Leroy) 668.
Pomme neige (Ann. d. Pom.) 20.
Pomme noble rouge (Leroy) 268.
Pomme Norton (Leroy) 497.
Pomme Orange d'Allemagne (Leroy) 337.
Pomme Orange de Cox (Leroy) 572.
Pomme Parker (Leroy) 623.
Pomme Passe-Rose striée (Leroy) 197.
Pomme Poire (Mas) 511.
Pomme rayée d'hiver (Leroy) 698.
Pomme Rouennaise hative (Leroy) 515.
Pomme rouge de Stettin (Leroy) 761.
Pomme Royale de Jersey (Leroy) 106.
Pomme Safranée (Leroy) 141.
Pomme Schmidberger (Leroy) 505.
Pomme Spicé (Leroy) 171.
Pomme striée de Prague (Leroy) 695.
Pomme Suisse panachée (Leroy) 75.
Pomme verte de Rhode-Island (Leroy) 429.
Cox's Pomona (Illustr. Hdb., E.-B.) 302.
Schwedischer Winter-Postoph (Illustr. Hdb.) 137.
Winter-Postoph (Illustr. Hdb.) 97.
Postophe d'été (Leroy) 67.
Postophe d'hiver (Leroy) 97.
Präsident de Fays-Dumonceau (Engelbrecht) 309.
Bunter Prager (Illustr. Hdb.) 695.
Présidend de Fays-Dumonceau (Ann. d. Pom.) 309.
Primate (Engelbrecht) 163.
Prince de Lippe (Thomas) 271.
Princesse Auguste (Leroy) 442.
Princesse noble (Leroy) 672.
Winter Princesse noble (J. ten Doornkaat Koolman) 264.
Princesse noble des Chartreux (Mas) 672.
Prinz Nikolaus von Nassau (Thomae) 265.
Prinzenapfel (Illustr. Hdb.) 80.
Winter-Prinzenapfel (Engelbrecht) 88.
Prinzessin Auguste (Illustr. Hdb.) 442.
Geiger's Prinzessin Auguste (Diel) 442.
Edler Prinzessinapfel (Illustr. Hdb.). 259.
Französischer Prinzessinapfel (Illustr. Hdb.) 672.
Französischer edler Prinzessinapfel (Diel) 672.

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

Q.

Queen of the Pippins (Downing) 499.
Quetier (Engelbrecht) 8.
Queue bleue (Mas) 745.
Cludius' Sommer-Quittenapfel (Oberdieck) 439.
Englischer Winter-Quittenapfel (Diel) 120.
Winter-Quittenapfel (Illustr. Hdb.) 120.

R.

Holländischer grauer Rabau (Illustr. Hdb.) 646.
Sommer-Rabau (Illustr. Hdb.) 186.
Weisser Sommer-Rabau (Diel) 186.
Winter-Rabau (Engelbrecht) 647.
Rabau d'été (Leroy) 186.
Summer-Rambo (Downing) 291.
Aplerbecker Rambour (Engelbrecht) 294.
Braunschweiger Tafel-Rambour (Illustr. Hdb.) 183.
Coinsky's gestreifter Rambour (Engelbrecht) 310.
Dubois' schöuer Rambour (Engelbrecht) 286.
Englischer Prahl-Rambour (Ill. Hdb.) 323.
Fish's Rambour (Engelbrecht) 282.
Flandrischer Rambour (Illustr. Hdb.) 317.
Grosser gestreifter Rambour (Illustr. Hdb.) 313.
Grosser grüner Rambour (Illustr. Hdb.) 280.
Grosser Rheinischer gestreifter Rambour (Diel) 313.
Harbert's reinettenartiger Rambour (Diel) 593.
Himbsel's Rambour (Illustr. Hdb., E.-B.) 320.
Josephine's schöner Rambour (Engelbrecht) 287.
Kirke's schöner Rambour (Illustr. Hdb.) 311.
Lothringer Rambour (Illustr. Hdb.) 291.
Lütticher Rambour (Illustr. Hadb.) 327.
Papeleu's Rambour (Engelbrecht) 324.
Rheinischer gestreifter Winter-Rambour (Diel) 297.
Rheinischer Winter-Rambour (Illustr. Hdb.) 297.
Rother Herbst-Rambour (Illustr. Hdb.) 322.
Rother Sommer-Rambour (Illustr. Hdb.) 315.
Rother Winter-Rambour (Illustr. Hdb.) 321.
Winter-Rambour (Illustr. Hdb.) 312.
Witzheldener Rambour (Engelbrecht) 325.
Rambour aus Buckingham (Engelbrecht) 308.
Rambour de Flandre (Leroy) 317.
Rambour de Himbsel (Thomas) 320.
Rambour d'été (Leroy) 291.
Rambour d'hiver (Duhamel) 312.
Rambour d'hiver (Leroy) 321.
Rambour franc (Thomas) 291.
Rambour Papeleu (Ann. d. Pom.) 324.
Reine des Reinettes (Leroy) 499.
Reine des Reinettes (Thomas) 579.
Reine Louise (Leroy) 710.
Reine Sophie (Leroy) 448.
Adenaw's Rambour-Reinette (Illustr. Hdb.) 361.
Aechte graue Französische Reinette (Diel) 627.
Ananas-Reinette (Illustr. Hdb.) 475.
Baumann's Reinette (Illustr. Hdb.) 487.
Baumann's rothe Winter-Reinette (Diel) 487.
Blutrothe Rheinische Reinette (Illustr. Hdb.) 545.
Bodenfelder Reinette (Illustr. Hdb.) 430.
Bödiker's Gold-Reinette (Illustr. Hdb.) 565.
Brüsseler einfarbige Reinette (Engelbrecht) 411.
Büttner's Reinette (Illustr. Hdb.) 548.
Büttner's schwärzlich schillernde Gold-Reinettte (Diel) 548.
Burchardt's Reinette (Illustr. Hdb.) 354.
Calvillartige Reinette (Diel) 360.
Canada Reinette (Downing) 363.
Canterbury Reinette (Downing) 109.
Carmeliter-Reinette (Illustr. Hdb.) 503.
Carpentin Reinette (Hogg) 640.
Casseler gelbe Reinette (Illustr. Handb.) 412.
Champagner Reinette (Illustr. Hdb.) 112.
Charakter-Reinette (Illustr. Hdb.) 356.
Christ's Deutsche Gold-Reinette (Dittrich) 649.
Christ's Gold-Reinette (Downing) 649.
Coulon's Reinette (Illustr. Hdb.) 359.
Cox's Orangen-Reinette (Illustr. Hdb.) 572.
Crede's Quitten-Reinette (Illustr. Hdb.) 433.
Dechant Giesberg's Gold-Reinette (Illustr. Hdb., E.-B.) 399.
Degeer's Reinette (Illustr. Hdb.) 420.
Deutsche Gold-Reinette (Christ) 649.
Diel's Reinette (Illustr. Hdb.) 460.
Diel's grosse Englische Reinette (Illustr. Hdb.) 349.
Dietzer Gold-Reinette (Illustr. Hdb.) 583.
Dietzer Mandel-Reinette (Diel) 539.
Dietzer rothe Mandel-Reinette (Dittrich) 539.
Dietzer Winter-Gold-Reinette (Diel) 583.
Donauer's Reinette (Illustr. Handb.) 490.
Donauer's Herbst-Reinette (Liegel) 490.
Dorstadter Reinette (Engelbrecht) 629.
Early yellow Reinette (Downing) 452.
Edel-Reinette (Illustr. Hdb.) 470.
Egers' rothe Reinette (Illustr. Hdb.) 529.
Elsasser rothe Reinette (Illustr. Hdb.) 547.
Elsasser rothe Winter-Reinette (Diel) 547.
Eman's Reinette (Engelbrecht) 670.
Englische graue Herbst-Reinette (Diel) 653.
Englische Herbst-Reinette (Illustr. Hdb.) 653.
Englische rothe Limonen-Reinette (Diel) 506.
Englische Spital-Reinette (Illustr. Hdb.) 613.
Englische Spitals Reinette (Diel) 613.
Etlin's Reinette (Illustr. Hdb.) 608.
Fette Gold-Reinette (Illustr. Hdb.) 585.
Französische Edel-Reinette (Diel) 470.
Französische Gold-Reinette (Illust. Hdb.) 574.
French Reinette (Downing) 470.
Fromm's Reinette (Illustr. Hdb.) 370.
Fromm's Gold-Reinette (Dittrich) 370.

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

Gäsdonker Reinette (Illustr. Hdb.) 465.
Gäsdonker Gold-Reinette (Diel) 465.
Gay's Reinette (Illustr. Hdb.) 347.
Gay's Herbst-Reinette (Diel) 347.
Gelbe Sächsische Reinette (Engelbrecht) 759.
Gelbe Spanische Reinette (Illustr. Hdb.) 360.
Glanz-Reinette (Illustr. Hdb.) 376.
Göhring's Reinette (Illustr. Hdb.) 348.
Göhring's gelbe Reinette (Dittrich) 348.
Göttinger graue Reinette (Engelbrecht) 357.
Goldgelbe Sommer-Reinette (Illustr. Hdb.) 452.
Graue Canada-Reinette (Engelbrecht) 652.
Graue Französische Reinette (Illustr. Hdb.) 627.
Graue Herbst-Reinette (Illustr. Hdb.) 619.
Graue Meissner Reinette (Illustr. Hdb.) 642.
Graue Osnabrücker Reinette (Diel) 641.
Graue Portugiesische Reinette (Illustr. Hdb.) 624.
Graugrüne Reinette (Engelbrecht) 617.
Grosse Casseler Reinette (Illustr. Hdb.) 578.
Grosse Englische Reinette (Diel) 349.
Grüne Reinette (Diel) 473.
Grünfleischige Reinette (Engelbrecht) 345.
Harbert's Reinette (Illustr. Hdb.) 593.
Herweg's Reinette (Illustr. Hdb.) 472.
Herweg's weisse Reinette (Diel) 472.
Hildesheimer Gold-Reinette (Engelbrecht) 591.
Hildesheimer Saft-Reinette (Ill. Hdb.) 451.
Hohm's Reinette (Engelbrecht) 566.
Hoyaische Gold-Reinette (Illustr. Hdb.) 594.
Jäger's Reinette (Illustr. Hdb.) 346.
Kapuziner Reinette (Diel) 637.
Kleine zartschalige Reinette (Illustr. Hdb.) 405.
König's Reinette (Diel) 758.
Kolbe's Rambour-Reinette (Engelbrecht) 362.
Kräuter-Reinette (Illustr. Hdb.) 513.
Landsberger Reinette (Illustr. Hdb.) 543.
Limonen-Reinette (Illustr. Hdb.) 506.
Lothringer Reinette (Illustr. Hdb.) 344.
Lothringer grüne Reinette (Diel) 344.
Luxemburger Reinette (Illustr. Hdb.) 339.
Mandel-Reinette (Illustr. Hdb.) 539.
Marzipan-Reinette (Illustr. Hdb.) 156.
Mauss' Reinette (Illustr. Hdb.) 542.
Meissner graugrüne sehr haltbare Reinette (Diel) 642.
Meroder Reinette (Engelbrecht) 437.
Middlebourg Reinette (Downing) 447.
Multhaupt's Reinette (Illustr. Hdb.) 551.
Mulhaupt's Carmin-Reinette (Diel) 551.
Muskat-Reinette (Illustr. Hdb.) 500.
Muskaten-Reinette (Diel) 500.
Muster-Reinette (Engelbrecht) 536.
Neue Ananas-Reinette (Illustr. Hdb., E.-B.) 459.
Neue Borsdorfer-Reinette (Illustr. Hdb.) 372.
Neue Edel-Reinette (Engelbrecht) 471.
Nicola's Reinette (Oberdieck) 636.
Nienburger süsse Herbst-Reinette (Oberdieck) 431.
Nikitaër Sommer-Reinette (Illustr. Hdb.) 450.
Oberdieck's Reinette (Illustr. Hdb.) 462.
Orleans-Reinette (Illustr. Hdb.) 582.
Osnabrücker Reinette (Illustr. Hdb.) 641.
Pariser Rambour-Reinette (Illustr. Hdb.) 363.
Pearson's Reinette (Illustr. Hdb.) 537.
Peter Heusgen's Gold-Reinette (Dr. Lucas) 607.
Peupion's Reinette (Engelbrecht) 145.
Pfotenhauer's Reinette (Illustr. Hdb.) 526.
Pigeonartige Reinette (Engelbrecht) 446.
Pomphelia's Reinette (Illustr. Hdb.) 675.
Pomphelia's rothe Reinette (Diel) 675.
Punktirte Reinette (Diel) 422.
Röthliche Reinette (Illustr. Hdb.) 499.
Rothe Canada-Reinette (Engelbrecht) 391.
Rothe Rheinische Reinette (Engelbrecht) 502.
Rothe Stern-Reinette (Illustr. Hdb.) 524.
Schmidtberger's rothe Reinette (Illustr. Hdb.) 505.
Schwerzer Reinette (Engelbrecht) 501.
Scipio's Reinette (Illustr. Hdb.) 476.
Scott's Reinette (Illustr. Hdb.) 436.
Scott's gelbe Winter-Reinette (Diel) 436.
Siegende Reinette (Oberdieck) 590.
Späte gelbe Reinette (Illustr. Hdb.) 622.
Spanische Herbst-Reinette (Illustr. Hdb.) 534.
Süsse graue Reinette (Illustr. Hdb.) 630.
Süsse Herbst-Reinette (Illustr. Hdb.) 431.
Thouin's Reinette (Illustr. Hdb.) 375.
Ungarische Kronen-Reinette (Engelbrecht) 379.
Van der Laan's Gold-Reinette (Illustr. Hdb.) 654.
Van Mons' Reinette (Illustr. Hdb.) 635.
Van Mons' Gold-Reinette (Diel) 635.
Von Hodenberg's Reinette (Illustr. Hdb.) 523.
Von Zuccalmaglio's Reinette (Engelbrecht) 589.
Voss' Reinette (Illustr. Hdb.) 557.
Weidner's Gold-Reinette (Illustr. Hdb.) 568.
Weisse Englische Reinette (Illustr. Hdb.) 424.
Weisse Wachs-Reinette (Illustr. Hdb.) 444.
Well's süsse Reinette (Engelbrecht) 384.
Wellington's Reinette (Diel) 733.
Werders'sche Wachs-Reinette (Illustr. Hdb., E.-B.) 449.
Willy's Reinette (Illustr. Hdb.) 335.
Willy's gelbe Reinette (Diel) 335.
Winter Gray Reinette (Downing) 627.
Woltmann's Reinette (Illustr. Hdb.) 482.
Zimmt-Reinette (Diel) 618.
Zitzen-Reinette (Diel) 648.
Reinette à chair verte (Thomas) 345.
Reinette Amande (Leroy) 539.
Reinette Ananas (Leroy) 475.
Reinette aromatisée allemande (Thomas) 513.
Reinette Basiner (Illustr. Hdb., E.-B.) 493.
Reinette Baumann (Leroy) 487.
Reinette blauche de Champagne (Leroy) 112.
Reinette brillante (Leroy) 376.
Reinette Burchardt (Leroy) 354.

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

Reinette Calville (Downing) 360.
Reinette Coing de Credé (Leroy) 433.
Reinette Coulon (Ann d. Pom.) 359.
Reinette de Bihorel (Leroy) 544.
Reinette de Breda (Leroy) 421.
Reinette de Bretagne (Duhamel) 596.
Reinette de Bretagne (Leroy) 645.
Reinette de Bullock (Mas) 632.
Reinette de Cantorbéry (Biv. Alb.) 109.
Grosse Reinette de Cassel (Leroy) 578.
Reinette de Caux (Leroy) 530.
Reinette de Dietz (Leroy) 583.
Reinette de Dippedalle (Pom. d. l. France) 633.
Reinette de Doué (Leroy) 552.
Reinette de Gaesdonk (Leroy) 465.
Reinette de Gay (Thomas) 347.
Reinette de Geer (Leroy) 420.
Reinette de Gomont (Leroy) 341.
Reinette de Jaeger (Thomas) 346.
Reinette de la Chine (Leroy) 648.
Reinette de la Rochelle (Leroy) 555.
Reinette de Lunéville (Leroy) 408.
Reinette de Macon (Leroy) 650.
Reinette de Madère (Thomas) 467.
Reinette de Mauss (Thomas) 542.
Reinette de Middelburg (Mas) 447.
Reinette de Montmorency (Leroy) 350.
Reinette de Nienburg (Leroy) 431.
Reinette de Pomphelia (Leroy) 675.
Reinette de Rochelle (Christ) 612.
Reinette des Carmes (Leroy) 503.
Reinette de Sorgvliet (Thomas) 352.
Reinette des Vergers (Koltz) 339.
Reinette de Wormsley (Leroy) 355.
Reinette Diel de Van Mons (Leroy) 460.
Reinette Donauer (Leroy) 490.
Reinette dorée (Duhamel) 574.
Reinette dorée de Boediker (Thomas) 565.
Reinette dorée de Hoya (Thomas) 594.
Reinette dorée de van der Laans (Mas) 654.
Reinette d'Orleans (Leroy) 582.
Reinette d'Osnabruck (Leroy) 641.
Reinette du Canada (Leroy) 363.
Reinette du Roi (Mas) 758.
Reinette Eisen (Leroy) 514.
Reinette étoilée (Biv. Alb.) 524.
Reinette Fournière (Engelbrecht) 546.
Reinette Franche (Duhamel) 470.
Reinette Fromm (Leroy) 370.
Reinette grise (Duhamel) 627.
Reinette grise Brownlees (Mas) 626.
Reinette grise d'automne (Leroy) 619.
Reinette grise d'hiver (Parment.) 634.
Reinette grise dorée (Baumann) 617.
Reinette grise du Canada (Leroy) 652.
Reinette grise royale (Mas) 655.
Reinette Harbert (Leroy) 593.
Reinette jaune hâtive (Duhamel) 452.
Reinette Limon (Leroy) 506.
Reinetee marbrée (Leroy) 356.
Reinette Multhaupt (Leroy) 551.
Reinette musquée (Leroy) 500.
Reinette Oberdieck (Leroy) 462.
Reinette Parmentier (Illustr. Hdb., E.-B.) 634.
Reinette Peupion (Oberdieck) 145.
Reinette rouge étoilée (Leroy) 524.
Reinette rousse de Boston (Mas) 628.
Reinette Seetchat (Illustr. Hdb., E.-B.) 663.
Reinette Széchény (Illustr. Hdb.) 496.
Reinette Thouin (Leroy) 375.
Reinette Truite (v. Mons) 503.
Reinette van Mons (Mas) 635.
Reinette von Anthezieux (Engelbrecht) 615.
Reinette von Beek (Illustr. Hdb.) 600.
Reinette von Bihorel (Illustr. Hdb., E.-B.) 544.
Gold-Reinette von Blenheim (Illustr. Hdb.) 571.
Reinette von Breda (Illustr. Hdb.) 421.
Reinette von Bretagne (Illustr. Hdb.) 596.
Graue Reinette von Bretagne (Engelbrecht) 645.
Reinette von Canterbury (Illustr. Hdb.) 109.
Reinette von Caux (Engelbrecht) 530.
Reinette von Clochard (Dr. Lucas) 461.
Reinette von Damason (Diel) 650.
Reinette von Dippedalle (Illustr. Hdb., E.-B.) 633.
Reinette von Doué (Illustr. Hdb.) 552.
Reinette von Gomont (Illustr. Hdb.) 341.
Reinette von Lüneville (Illustr. Hdb.) 408.
Reinette von Madeira (Illustr. Hdb.) 467.
Reinette von Middelburg (Illustr. Hdb.) 447.
Reinette von Montfort (Oberdieck) 643.
Reinette von Montmorency (Illustr. Hdb.) 350.
Köstliche Reinette von Newtown (Illustr. Hdb.) 443.
Reinette von Orleans (Diel) 582.
Gold-Reinette von Peasgood (Engelbrecht) 564.
Reinette von Rochelle (Engelbrecht) 612.
Reinette von Sorgvliet (Illustr. Hdb.) 352.
Ottolander's Reinette von Sorgvliet (Illustr. Hdb.) 468.
Reinette von Wormsley (Illustr. Hdb.) 355.
Reinette Weidner (Leroy) 568.
Gelber Richard (Illustr. Hdb.) 242.
Grand Richard (Hirschfeld) 34.
Grosser Richard (Illustr. Hdb.) 34.
Richard jaune (Leroy) 242.
Rivièreapfel (Illustr. Hdb.) 555.
Gestreifter Römerapfel (Illustr. Hdb.) 84.
Red Romarin (Downing) 272.
White Romarin (Downing) 245.
Romarin blanc (Leroy) 245.
Romarin blanc rosé (Leroy) 246.
Romarin rouge (Leroy) 272.
Rose de Moringen (Thomas) 196.
Rose de St. Florian (Leroy) 214.
Rose du Tyrol (Leroy) 218.
Böhmischer Rosenapfel (Illustr. Hdb.) 219.
Broholm's Rosenapfel (Engelbrecht) 256.
De Jonghe's Rosenapfel (Engelbrecht) 232.
Florianer Rosenapfel (Illustr. Hdb.) 214.
Gammel Kjögegaard's Rosenapfel (Engelbrecht) 168.

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

Grosser Böhmischer Sommer-Rosenapfel (Diel) 219.
Moringer Rosenapfel (Oberdieck) 196.
Müschen's Rosenapfel (Illustr. Hdb.) 180.
Pfirschenrother Sommer-Rosenapfel (Dittrich) 230.
Säfstaholm's Rosenapfel (Engelbrecht) 23.
Schiller's Rosenapfel (Engelbrecht) 184.
Tyroler Rosenapfel (Diel) 218.
Virginischer Rosenapfel (Illustr. Hdb.) 189.
Virginischer Sommer-Rosenapfel (Diel) 189.
Edler Rosenstreifling (Illustr. Hdb.) 197.
Salzburger Rosenstreifling (Engelbrecht) 681.
Braunauer Rosmarinapfel (Illustr. Hdb.) 257.
Halbweisser Rosmarinapfel (v. Zallinger) 246.
Hilliard's Rosmarinapfel (Illustr. Hdb.) 249.
Rother Rosmarinapfel (Illustr. Hdb.) 272.
Rother Italienischer Rosmarinapfel (Dittrich) 272.
Weisser Rosmarinapfel (Illustr. Hdb.) 245.
Weisser Italien. Rosmarinapfel (Diel) 245.
Rostocker (Downing) 761.
American Golden-Russet (Downing) 632.
Boston Russet (Leroy) 628.
Brownlees' Russet (Illustr. Hdb., E.-B.) 626.
Golden Russet (Hogg) 621.
Königlicher Russet (Illustr. Hdb.) 655.
Roxbury Russet (Illustr. Hdb.) 628.
Royal Russet (Lindley) 655.
Syke-house Russet (Hooker) 614.
Vergoldeter Russet (Oberdieck) 621.
Russet aus Syke-house (Engelbrecht) 614.

S.

Ashmead's Sämling (Illustr. Hdb., E.-B.) 665.
Bechering's Sämling (Engelbrecht) 123.
Longville's Sämling (Illustr. Hdb.) 195.
Müllerklein's Sämling (Engelbrecht) 674.
Schneider's Sämling (Engelbrecht) 148.
Wilhelm von Elsner's Sämling (Illustr. Hdb., E.-B.) 55.
Sämling aus Ecklinville (Illustr. Hdb., E.-B.) 278.
Sämling von Beachamwell (Illustr. Hdb.) 398.
Safranapfel (Illustr. Hdb.) 141.
Sanspareille de Peasgood (Thomas) 564.
Kirke's Scarlet admirable (Turner) 311.
Berliner Schafsnase (Illustr. Hdb.) 91.
Rheinische Schafsnase (Engelbrecht) 90.
Schick Johannes (Engelbrecht) 65.
Schloss Stirling (Engelbrecht) 738.
Hesselmann's Schlotterapfel (Engelbrecht) 100.
Horset's Schlotterapfel (Illustr. Hdb.) 135.
Millet's Schlotterapfel (Illustr. Hdb.) 83.
Woltmann's Schlotterapfel (Illustr. Hdb.) 85.
Grosser Schmantapfel (Illustr. Hdb.) 295.
Schmiedeapfel (Illustr. Hdb.) 140.
Belgischer Schneeapfel (Illustr. Hdb.) 20.
Schöner aus Boskoop (Illustr. Hdb., E.-B.) 643.
Schöner aus Kent (Illustr. Hdb.) 307.
Schöner aus Westland (Illustr. Hdb.) 126.
Schöner von Boskoop (Oberdieck) 643.
Schöner von Buits (Illustr. Hdb., E.-B.) 602.
Schöner von Havre (Illustr. Hdb.) 757.
Schöner von Huy (Engelbrecht) 554.
Schöner von Wilshire (Illustr. Hdb., E.-B.) 304.
Seckerapfel (Illustr. Hdb.) 762.
Beachemwell Seedling (Downing) 398.
Dumelow's Seedling (Lindley) 733.
Ecklinville Seedling (Hogg) 278.
Weisses Seidenhemdchen (Illustr. Hdb.) 135.
Serinka (Illustr. Hdb., E.-B.) 206.
Skiliankowoi (Illustr. Hdb.) 11.
Smalley (Downing) 171.
Astrakanischer Sommerapfel (Diel) 159.
Cludius' Sommerapfel (Illustr. Hdb.) 439.
Pfirsichrother Sommerapfel (Illustr. Hdb.) 230.
Braddick's Sondergleichen (Diel) 463.
Langton's Sondergleichen (Illustr. Hdb.) 662.
Sondergleichen von Hubardston (Illustr. Hdb.) 491.
Sondergleichen von Welford-Park (Illustr. Hdb., E.-B.) 573.
Späher des Nordens (Illustr. Hdb., E.-B.) 512.
Früher Sperberapfel (Illustr. Hdb.) 167.
Goldener Spirl (Engelbrecht) 73.
Cludius' weisser früher Spitzapfel (Diel) 162.
Müller's Spitzapfel (Illustr. Hdb.) 722.
Northern Spy (Warder) 512.
Star (Downing) 524.
Sternapfel (Illustr. Hdb.) 763.
Gelber Herbst-Stettiner (Illustr. Hdb.) 739.
Gelber Winter-Stettiner (Illustr. Hdb.) 732.
Grüner Stettiner (Illustr. Hdb.) 729.
Rother Stettiner (Illustr. Hdb.) 761.
Wahrer gelber Winter-Stettiner (Diel) 732.
Winter-Strawberry (Downing) 200.
Der rothe, drei Jahre dauernde Streifling (Diel) 686.
Echter Winter-Streifling (Illustr. Hdb.) 698.
Fraschdorfer Streifling (Illustr. Hdb.) 706.
Kloppenheimer Streifling (Dr. Thomae) 666.
Königlicher Streifling (Illustr. Hdb.) 693.
Leitheimer Streifling (Illustr. Hdb.) 704.
Maglemer Streifling (Engelbrecht) 205.
Nikitaër Streifling (Illustr. Hdb.) 661.
Nikitaër rother Herbst-Streifling (Oberdieck) 661.
Herrenhäuser weisser Herbst-Strichapfel (Illustr. Hdb.) 169.
Weisser Sommer-Strichapfel (Illustr. Hdb.) 193.
Amerikanischer gestreifter Süssapfel (Illustr. Hdb.) 680.

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

Schöner Süssapfel von Havre (Dittrich) 757.
Süssfranke (Illustr. Hdb.) 532.
Suisse (Downing) 75.
Superintendentenapfel (Illustr. Hdb.) 550.
Swaar (Downing) 333.
Ladies' Sweet (Illustr. Hdb., E.-B.) 342.
Lady's Sweet (Downing) 342.
Well's Sweet (Downing) 384.
Edler Szercsika (Engelbrecht) 113.

T.

Crede's blutrother Winter-Täubling (Diel) 273.
Graf Haller's Winter-Täubling (Engelbrecht) 252.
Weisser Winter-Täubling (Diel) 261.
Weisser Herbst-Taffentapfel (Diel) 712.
Weisser Winter-Taffentapfel (Diel) 743.
Ebner's Taffetapfel (Lucas) 742.
Spätblühender Taffetapfel (Lucas) 742.
Weisser Taffetapfel (Illustr. Hdb.) 743.
Weisser Herbst-Taffetapfel (Illustr. Hdb.) 712.
Taffetas blanc (Leroy) 743.
Crede's Taubenapfel (Illustr. Hdb.) 273.
Lucas' Taubenapfel (Lucas) 248.
Mader's Taubenapfel (Engelbrecht) 269.
Mayer's Taubenapfel (Illustr. Hdb.) 251.
Mayer's weisser Winter-Taubenapfel (Diel) 251.
Nathusius' Taubenapfel (Engelbrecht) 263.
Oberdieck's Taubenapfel (Illustr. Hdb.) 250.
Rother Taubenapfel (Diel) 262.
Rother Winter-Taubenapfel (Illustr. Hdb.) 262.
Schiebler's Taubenapfel (Illustr. Hdb.) 243.
Weisser Sommer-Taubenapfel (Illustr. Hdb.) 247.
Weisser Winter-Taubenapfel (Illustr. Hdb.) 261.
Taubenapfel von St. Louis (Illustr. Hdb.) 255.
Tiefblüthe (Illustr. Hdb.) 234.
Rother Tiefbutzer (Illustr. Hdb.) 514.
Gestreifter Titowka (Engelbrecht) 191.
Weisser Titowka (Illustr. Hdb.) 4.
Tour de Glammis (Leroy) 117.
Tower of Glammis (Thompson) 117.
Züricher Transparent (Schw. Obsts.) 713.
Transparente de Croncels (Illustr. Hdb., E.-B.) 161.
Transparente de Zurich (Thomas) 713.
Türkenapfel (Illustr. Hdb.) 79.

V.

Van der Vere (Illustr. Hdb.) 576.
Vandevere (Downing) 576.
Vaterapfel ohne Kern (Illustr. Hdb.) 688.
Fair's Vortrefflicher (Illustr. Hdb.) 404.

W.

Wilkenburger Währapfel (Illustr. Hdb.) 211.
Wagener (Downing) 224.
Wagener-Apfel (Illustr. Hdb.) 224.
Wagener Apple (Emmons) 224.
Rothe Walze (Illustr. Hdb.) 98.
Gubener Warraschke (Illustr. Hdb.) 754.
Warraschke de Guben (Mas) 754.
Weilburger (Illustr. Hdb.) 540.
Sommer-Weinling (Engelbrecht) 740.
Weisskante (Illustr. Hdb.) 147.
Wellington (Illustr. Hdb.) 733.
Erpolzheimer Wildling (Engelbrecht) 146.
Lipaër Wildling (Illustr. Hdb.) 198.
Crede's Wilhelmsapfel (Illustr. Hdb.) 87.
Crede's grosser Wilhelmsapfel (Diel) 87.

Z.

Zehendheber (Illustr. Hdb.) 700.
Gestreifter Sommer-Zimmtapfel (Diel) 204.
Sommer-Zimmtapfel (Illustr. Hdb.) 204.
Polnischer Zuckerapfel (Illustr. Hdb.) 737.
Doppelter Zwiebelapfel (Christ) 390.

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