



# DEUTSCHLANDS APFELSORTEN.

ILLUSTRIRTE, SYSTEMATISCHE DARSTELLUNG  
DER IM GEBIETE DES  
DEUTSCHEN POMOLOGEN-VEREINS  
GEBAUETEN APFELSORTEN.

HERAUSGEGEBEN  
IM  
AUFTRAGE UND UNTER MITWIRKUNG  
DES  
DEUTSCHEN POMOLOGEN-VEREINS  
VON  
DESSEN ERSTEM VORSTANDE

**DR. TH. ENGELBRECHT,**

Geh. Med.-Rath und Professor in Braunschweig.

---

HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON  
ALBERT PROBST.

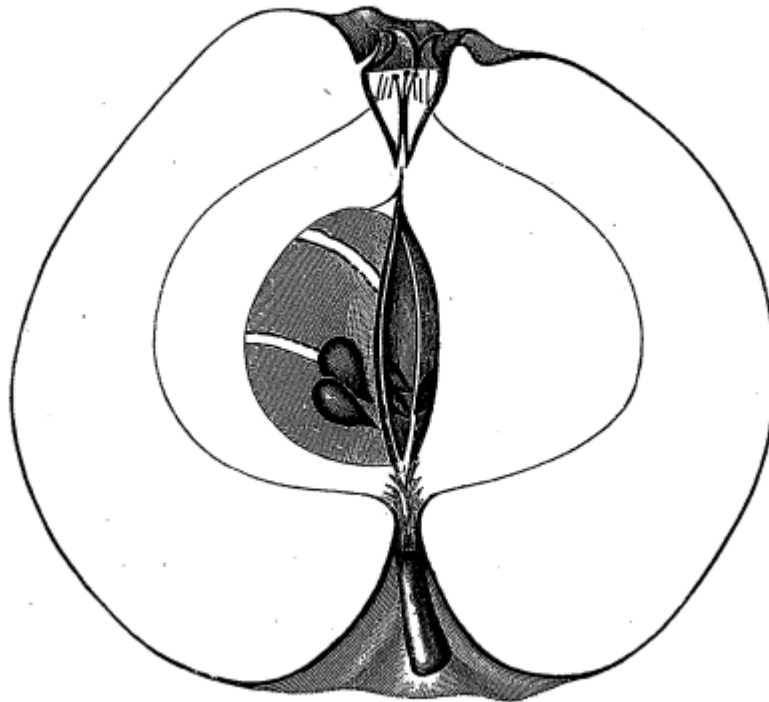
---

BRAUNSCHWEIG,  
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.

## 3. Gruppe.

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



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

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

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

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

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

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

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

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförmig, fast  $\frac{2}{3}$  zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, etwas flaumig. Staubfäden meistens im äusseren Drittel.

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

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