



Obstsortendatenbank

Quelle:

DEUTSCHLANDS APFELSORTEN.

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

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

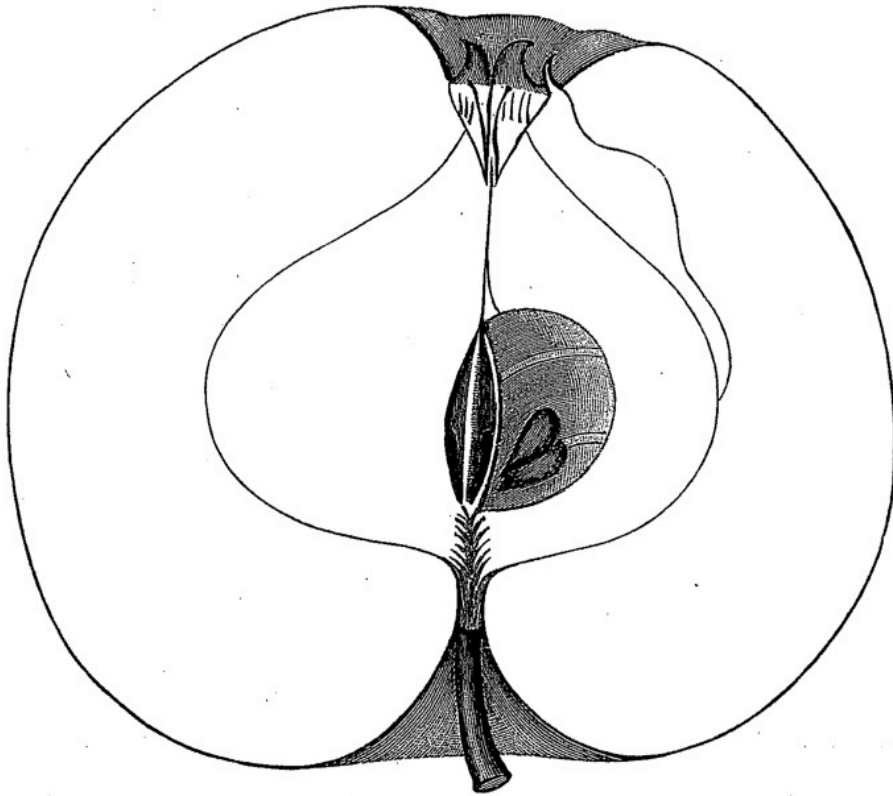
DR. TH. ENGELBRECHT,

Geb. Med. - Rath und Professor in Braunschweig.

HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON
ALBERT PROBST.

BRAUNSCHWEIG,
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.



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 voll-
 kommen 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 $\frac{1}{2}$ 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 (Meinin-
 gen). 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.