



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

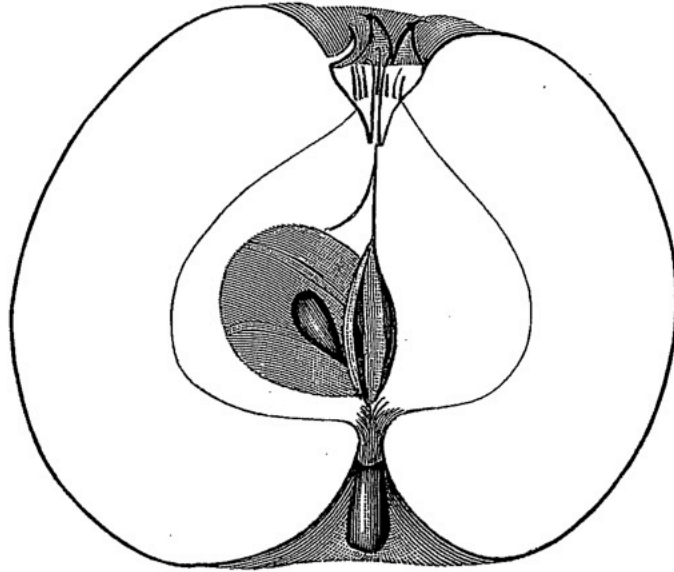
DR. TH. ENGELBRECHT,

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.



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., $\frac{2}{5}$ bis $\frac{1}{2}$ 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 wenig, fast ebenso süss.

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

