



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

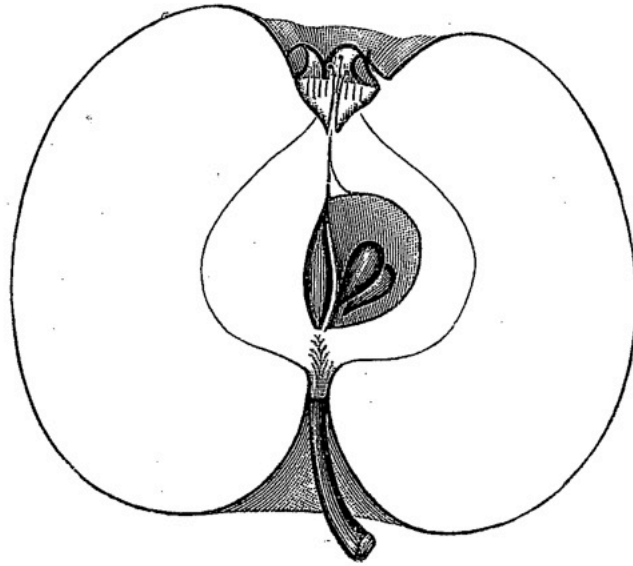
DR. TH. ENGELBRECHT,

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.



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 $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, meistens nur locker behaart. Staubfäden mittelständig.

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

Die Früchte erhielt ich von Oberdieck-Jeinsen, Kolbe-Langwarden (Oldenburg), Haeckel-Alsen bei Dreilinden.