



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.

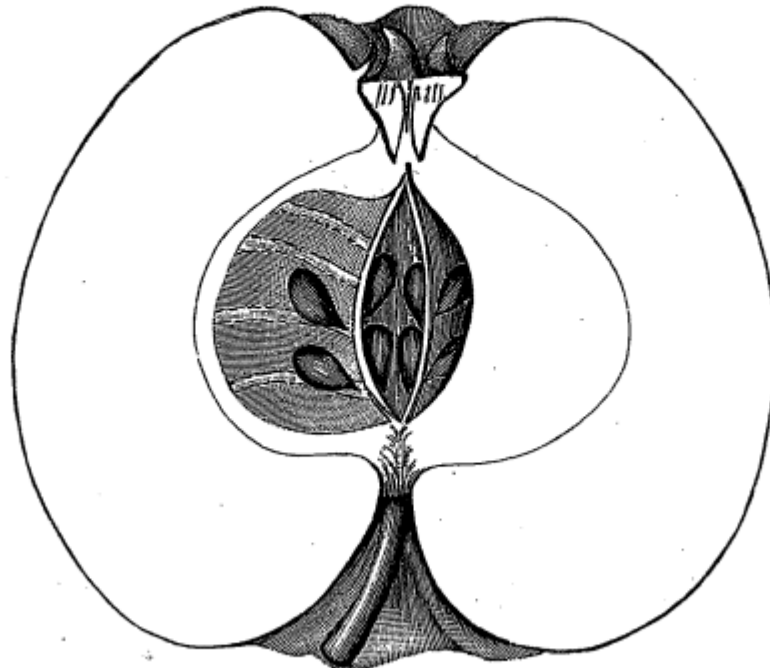
BRAUNSCHWEIG,
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.

2. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch, rundlich bis rundlich ei- oder kegelförmig, etwas stielbauchig.

A. Kelchhöhle kegelförmig, oder nicht vollkommen trichterförmig.



44. Rother Herbst-Calvill (Illustr. H.) 0††, Anf. Oct. bis Decemb.

Illustr. Handb. I, p. 41. — Diel, III, p. 8. — Calleville rouge d'automne (Leroy); Red Autumn Calville (Downing).

Gestalt 76:62 — 63 (93:73 — 79, Ill. H.), flachr., mehr oder weniger deutlich kegelf., etwas oder zieml. stark stielb. Hälften meistens wenig verschieden. Kelch geschlossen, meist grün, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. meistens ziemlich flach, mässig weit, zwischen Rippen, von denen 5 breit und erhaben bis zum Stiele laufen. Querschn. kantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 20 mm l., grünlich und braun, flaumig. Höhle tief, weit, rippig, berostet.

Schale glatt, sehr fettig, grün, später grünlichgelb, sonnenw. fast schwarzroth, ziemlich ringsum dunkelcarmoisin überzogen. Punkte mässig häufig, fein, als helle Dupfen bemerkbar. Geruch nicht stark.

Kernhaus 43:32, zwiebelf. Kammern 14:22, an beiden Enden abgestumpft, kelchw. meistens mit kurzer Spitze endend, zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 4, oft schlotternd, fast mittelgr., ziemlich vollkommen, ei- bis länglich eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle stumpf trichter walzenf. bis kegelförm., meistens bis nahe zur Achsenh., zuweilen sich in dieselbe öffnend. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dicht bewollt, Staubfäden meistens über mittelständ., oft im äusseren Drittel oder Viertel.

Fleisch hellgelblichweiss, unter der Schale bis zum Kernhause oft sehr merklich geröthet und marmorirt, ziemlich fein, locker, mürbe, saftig, balsamisch gewürzt, vorherrschend wenig, genügend oft fast ebenso süss, zuweilen leicht herbe.

Die Früchte erhielt ich von Endres-Salzburg, Fr. Lucas-Reutlingen, Kolbe-Langwarden, Gartenbauverein-Meiningen.