



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

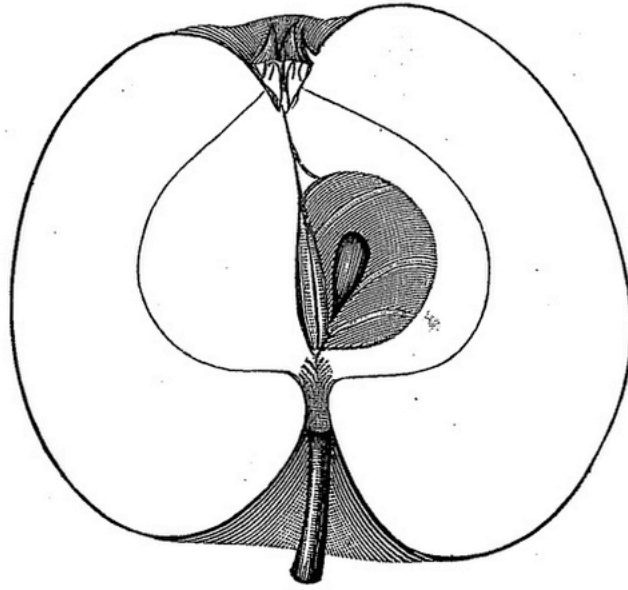
DR. TH. ENGELBRECHT,

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.



500. Rother Kentischer Pepping (Ill. H.) 00††, Ende Dec. bis März.
Diel XIII, p. 121. — Ill. H. IV, p. 319. — Kentish Pippin (Lindley-Hogg-Downing).

Gestalt 61:50 — 53 (66:56 — 58, Illustr. Handb.), abgestumpft rundlich eiförmig, wenig stielbauch. Hälften oft etwas ungleich.

Kelch halb offen bis offen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, ziemlich kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen unbedeutenden und kurzen Falten. Querschn. rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick, bis an 15 mm l., braun, behaart. Höhle ziemlich tief, mittelweit, eben, meistens nur wenig berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. meistens nur sanft, etwas durchscheinend geröthet, geflammt und undeutlich gestreift. Punkte mässig häufig, braun, oft grün umflossen. Welkt nicht oder wenig. Geruch sehr schwach.

Kernhaus 34:28, zwiebelf. Kammern 11:17, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. flach abgerundet, wenig zerrissen, etwas flach, meistens geschlossen. Achsenh. sehr schmal. Kerne zu 1 bis 2, mässig gross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kleiner Kegel, $\frac{2}{5}$ zur Achsenh. Pistille ziemlich kurz verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständ.

Fleisch hellgelblich oder grüngelblichweiss, fein, ziemlich fest, recht saftig, gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm wenig, etwas weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Palandt-Hildesheim, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Oberdieck.