



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.

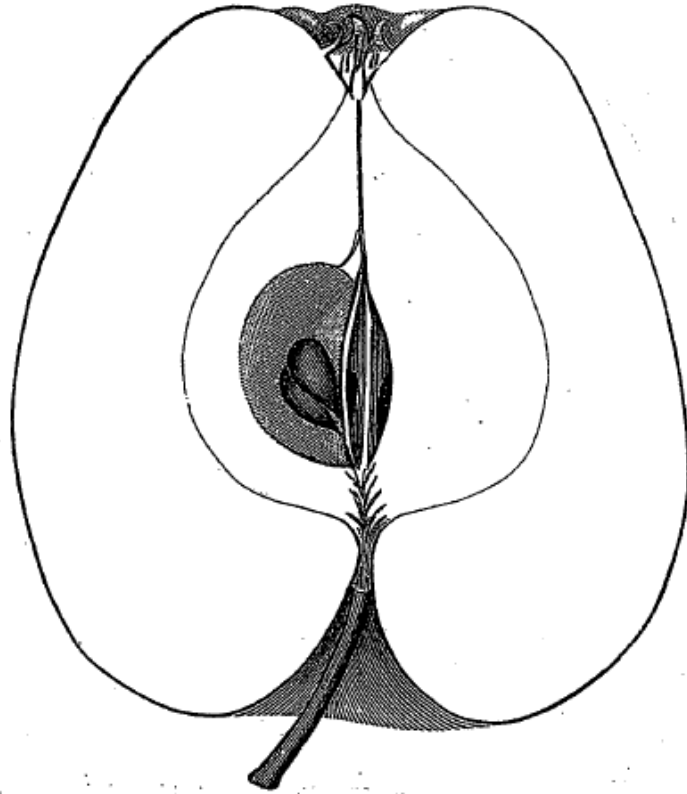
---

HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON  
ALBERT PROBST.

---

BRAUNSCHWEIG,  
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.



**245. Rother Rosmarinapfel** (Illustr. Handb.) 00†, Decbr. bis März.

Illustr. Handb. IV, p. 67. — Rother italienischer Rosmarinapfel (Dittr. I, p. 208). — Rosmarin rouge (Leroy, Dict.). — Red Rosmarin (Downing).

Gestalt 64:68, auch kürzer (63:57—59, Früchte von Hoesch), abgest. eiwalzenf. bis abgest. eiförmig, stielbauch. Hälften wenig verschieden. Kelch geschlossen oder wenig offen, meist bräunlich, flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, mittelweit, oft etwas enge, zwischen meistens zehn erhabenen, doch flach, kaum zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 20 mm lang, bräunlich, locker behaart oder fast kahl. Höhle tief, mässig weit, eben, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgelb, sonnenwärts dunkel, schattenw. weithin heller carmoisinroth überzogen, undeutlich gestreift.

Punkte ziemlich sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 35:42, eiförmig bis eizwiebelf. Kammern 10:19, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, etwas offen. Achsenh. kaum mittelbreit. Kerne zu 2, fast mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf.,  $\frac{1}{3}$  bis  $\frac{2}{5}$  zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch weisslich, fein, erst etwas fest, später zart, genügend saftig, kräftig, etwas zimmartig gewürzt, wenig weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Al. Bauer-Bozen, Mader-St. Michele (Tirol), Hoesch-Düren. Letztere waren kleiner, kürzer gebaut, weniger glänzend, doch an Geschmack ebenso gut.