



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

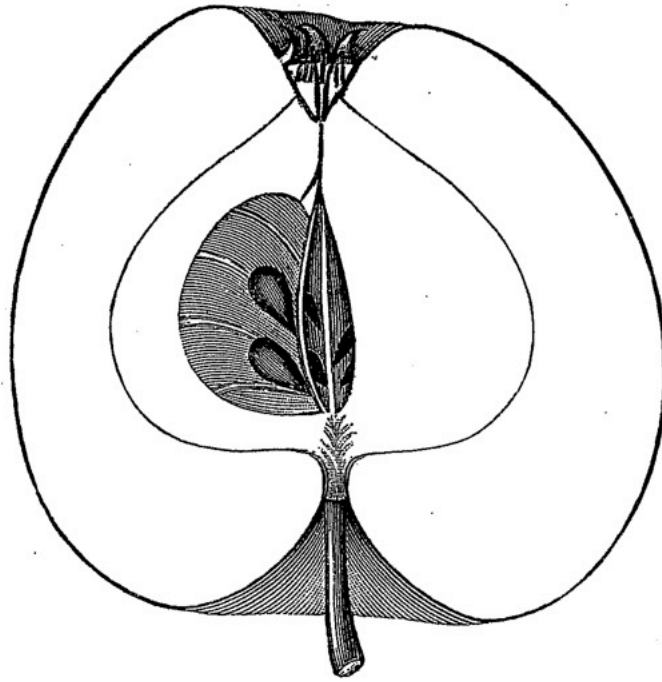
DR. TH. ENGELBRECHT,

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.



456. Scharlachrothe Parmäne (Illustr. Handb.) fast 00!††,

October bis November.

Illustr. Handb. I, p. 315. — Englische scharlachrothe Parmäne (Diel XVI, p. 111). — Scarlet Pearmain (Hogg-Downing). — Ecarlate d'été (Leroy, Dict.).

Gestalt 64:57 — 59 (66:60 — 61, Illustr. Hdb.), etwas abgestumpft rundlich kegelf. Hälften gleich.

• Kelch halb offen, selten fast geschlossen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich kaum berührend, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, meistens auch kurzen Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 16 mm l., braun, behaart. Höhle mitteltief, weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, gelb, sonnenw. weithin, oft ringsum dunkelcarmoisin überzogen, dunkler, namentlich schattenw. sehr deutlich lang gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein, braun, im Roth meistens als helle Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 41:35, zwiebelf. Kammern 12:22, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, zerrissen, geräumig, wenig offen. Achsenh. mässig weit. Kerne zu 2, selten 3, mittelgross, vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf., $\frac{1}{2}$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch gelblichweiss unter der Schale und die Gefässbündel oft leicht geröthet, fein, mürbe, saftig, angenehm, fast mehr rosenapfelartig als reinettenartig gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren, Palandt-Hildesheim, Oberdieck-Jeinsen.