



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

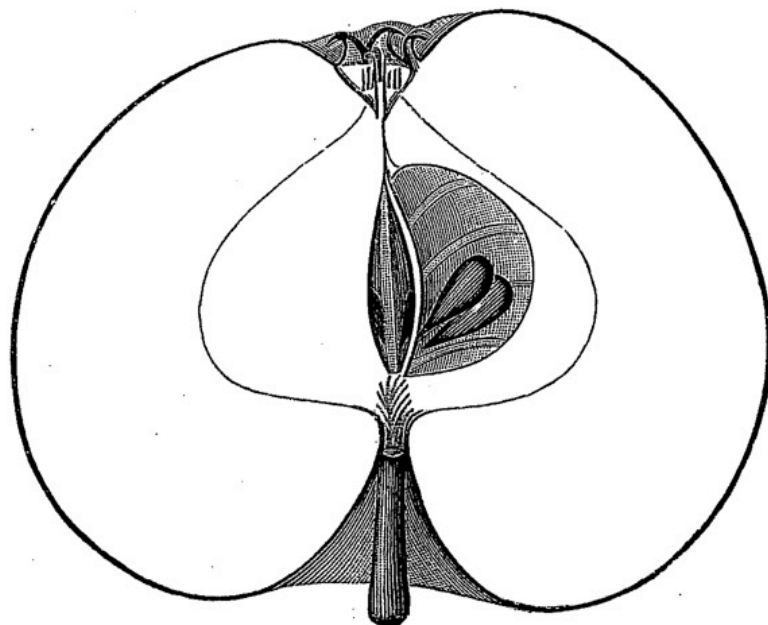
DR. TH. ENGELBRECHT,

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.



681. Winter-Citronenapfel (Illustr. Handb.) 0††. December bis April.
 Diel VIII, p. 264. — Illustr. Handb. I, p. 191. — Citron d'hiver (Leroy, Dict.). —
 König's Reinette (Diel XXIII, p. 127. — Downing); Reinette du roi (Mas' Verger
 IV, p. 27).

Gestalt 72:54 — 57 (79:67, Illustr. Handb.), bald abgestumpft rundlich,
 bald mehr rundlich kegelförm., bald wenig, bald merklich stielbauchig.
 Hälften oft nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, bewollt. Blättchen breit,
 am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt und nach
 aussen gebogen. Einsenk. meistens flach, mittelweit, zwischen flachen,
 zuweilen zum Bauche laufenden Falten. Querschn. oft nicht ganz rund.

Stiel holzig, selten etwas fleischig, mitteldick, etwa 16 mm lang, braun,
 flaumig. Höhle tief, mittelweit, eben, meistens berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, grünlich, später citronen-
 gelb, sonnenwärts bald nur leicht mattröth, bald lebhaft lackroth oder
 dunkel carmoisin überzogen. Punkte ziemlich zahlreich, fein, bräun-
 lich, oft gelblich umflossen. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 38:31, zwiebel- bis eizwiebelf. Kammern 11:20, halbmond- bis
 sichelförmig, doch kelchwärts kurz abgerundet, etwas zerrissen, mässig
 geräumig, offen. Achsenh. mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross,
 lang eiförmig, lang gespitzt, ziemlich hellbraun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis fast kegeltrichterförmig, $\frac{1}{2}$, selten $\frac{2}{3}$ zur Achsen-
 höhle. Pistille sehr lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig.
 Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, erst abknackend, später mürbe,
 saftig, nicht gewürzt, vorherrschend ganz angenehm, nicht scharf weinig,
 mässig süß.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von der Landes-Baumschule-
 Braunschweig, ebenso als Königs Reinette (Diel), Reis von Diel-
 Oberdieck, ferner von Lippold-Dresden. Reis von Müllerklein,
 von Lade-Geisenheim am Rhein.