



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

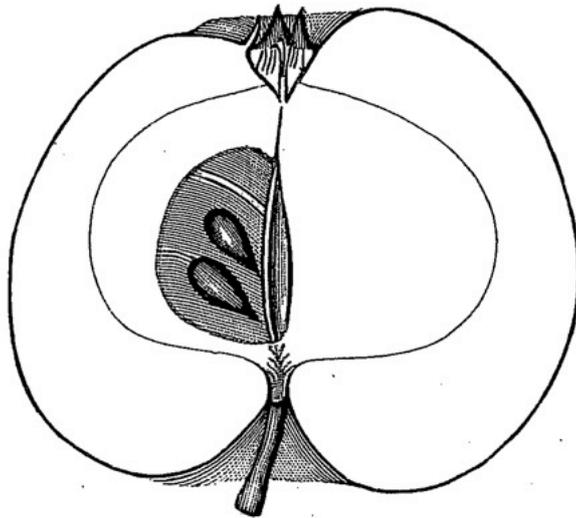
DR. TH. ENGELBRECHT,

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.



602. Altgeld's Küchenapfel (Ill. H.) ††, November bis März.

Diel XX, p. 179. — Ill. Hand. IV, p. 177.

Gestalt 56:45 — 48 (58:51 — 52, Ill. H.), abgestumpft rundlich bis rundlich eiförmig, nicht oder wenig stielbauchig. Hälften nicht oder wenig verschieden.

Kelch geschlossen, bräunlich, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. ziemlich flach, mässig weit, fast eben oder wenig faltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 12 mm lang, hellbraun, wollig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, etwas berostet.

Schale glatt, hellgrün, später citronengelb, sonnenw. punktirt geröthet, oft weithin deutlich, doch nicht reichlich dunkelcarmoisin, kurz gestreift. Punkte mässig zahlreich, recht fein, bräunlich. Welkt nicht oder wenig. Geruch schwach.

Kernhaus 40:28, flachrund bis rundlich zwiebelf. Kammern 10:19, an beiden Enden spitz, doch kelchw. etwas abgestumpft, wenig zerrissen, ziemlich flach, geschlossen. Achsenh. schmal. Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterf., $\frac{1}{2}$ zur Achsenh. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung dicht flaumig. Staubfäden über mittelständig.

Fleisch weisslich, fein, abknackend bis markig, ziemlich saftig, nicht merklich gewürzt, etwas weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Diel-Bödiker-Oberdieck.

