



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.

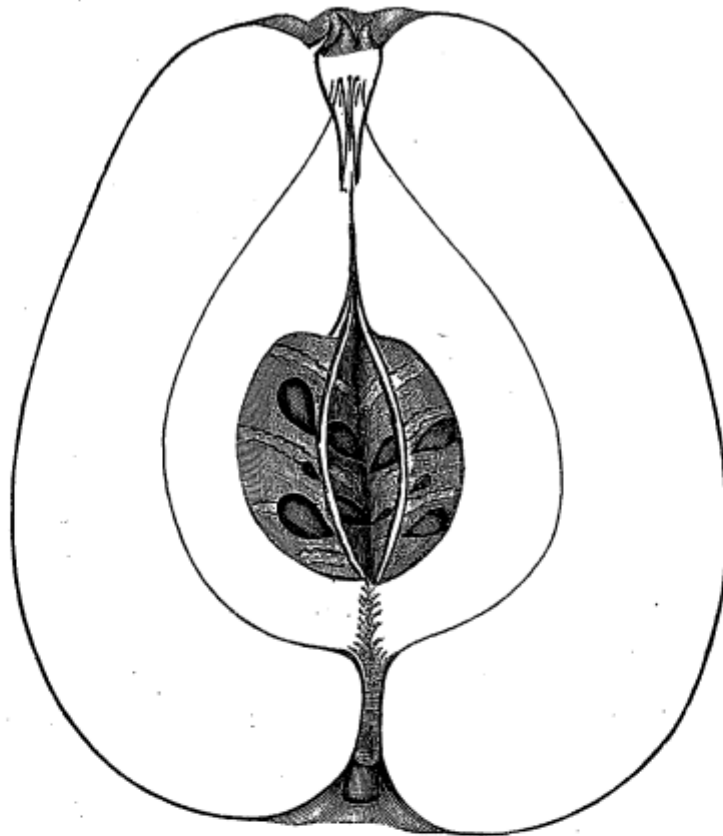
---

HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON  
ALBERT PROBST.

---

BRAUNSCHWEIG,  
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.



**61. Holländischer Küchenapfel** (M. H.) ††, Anf. Oct. bis Dec.  
 Illustr. Handb. IV, p. 17. — Dutch Codlin (Hogg und Downing). — Codlin hollandais  
 (Thomas' Guide p. 132).

- Gestalt 73: 80—82 (78: 83—84, Illustr. Handb.), mässig abgest. kegelwalzenf. (nach Illustr. Handb. eiförmig), sehr stielbauch. Hälften wenig verschieden. Kelch geschlossen, klein, meist grünlich, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, meistens etwas enge, zwischen Fleischperlen und flach, doch deutlich über die Frucht etwas ungleich laufenden Rippen. Querschn. flachkantig.
- Stiel meistens etwas fleischig, dick, oft nur 4 bis 6 mm l., meist grünlich, locker behaart. Höhle flach, ziemlich enge, schwach faltig, nicht oder wenig berostet.
- Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, grüngelblichweiss, später mehr gelblich. Punkte sparsam, fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr schwach, kaum bemerkbar.
- Kernhaus 41:54, eiförmig bis lang elliptisch. Kammern 9:24, stielw. spitz, kelchw. abgestumpft, stark zerrissen und ausgeblüht, geräumig, sehr weit offen. Achsenh. breit. Kerne zu 2 bis 4, klein, eiförmig, kurz und meistens stumpf gespitzt, oft schlotternd, braun, meistens vollkommen, zum Theil unentwickelt.
- Kelchhöhle schmalkegel- bis etwas kegeltrichterf.,  $\frac{2}{5}$  bis  $\frac{1}{2}$  zur Achsenh. Pistille mittellang bis fast lang verwachsen, am Grunde locker, in d. Theilung dichter, fast wollig behaart. Staubfäden über mittelständig, oft im äusseren Drittel.
- Fleisch hellgrünlichweiss, fast weisslich, mittelfein, erst ziemlich fest, später locker, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend weinig, doch auch genügend süss.
- Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Hoesch-Düren, sie stimmen ganz gut zur Beschreibung des Illustr. Handb., doch wird die Zeitigung überall früher angegeben. Die Früchte stammten aus hoher Lage, zeitigen im Thale früher.