



## 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.

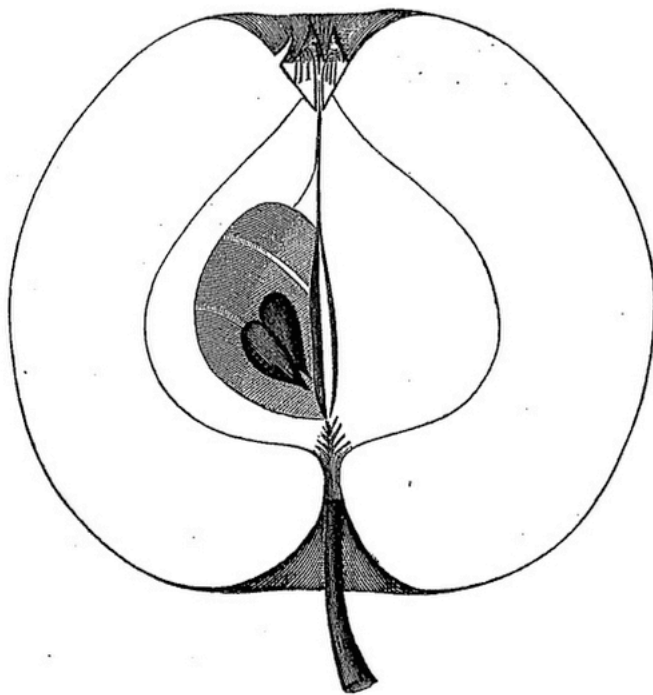
---

HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON  
ALBERT PROBST.

---

BRAUNSCHWEIG,  
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.



**611. Grosser Bohnapfel** (Illustr. Hdb.) ††!, Januar bis Juli.

Illustr. Handb. I, p. 359. — Grosser Rheinischer Bohnapfel (Diel I, p. 220). — Gros-Bohn (Leroy, Dict. — Thomas' Guide, p. 128).

Gestalt 62:54 — 55, zuweilen grösser (76:70 — 73), eirund, eiförmig bis eiwalzenförmig, nicht oder wenig stielbauchig. Hälften gleich oder wenig verschieden.

Kelch meistens halb offen und grün, etwas bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit bis ziemlich enge, zwischen breiten, zuweilen bis zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt oft nicht ganz rund.

Stiel bald holzig und kaum mitteldick, bald etwas fleischig und dick, bis 17 mm lang oder kürzer, braun oder grünlich, locker behaart. Höhle wenig tief, etwas enge, eben, zuweilen mit Fleischwulst, wenig und zart berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grün, später grünlichgelb, sonnenw. ziemlich matt, oft nur punktirt geröthet, nicht stark, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Anfüge von Rost selten. Welkt nicht oder wenig. Geruch unmerklich.

Kernhaus 34:34, eizwiebel- bis eiförmig oder eirund. Kammern 11:21, stielw. spitz, kelchw. abgerundet, wenig zerrissen, mittelgeräumig, nicht oder wenig offen. Achsenh. schmal. Kerne meistens zu 2, ziemlich gross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle meistens kurzer Kegel,  $\frac{1}{3}$  zur Achsenh., selten länger und etwas kegeltrichterf. Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, halbfein, fest, später ziemlich markig, saftig, nicht gewürzt, etwas herbe, vorherrschend, erst stark, später milder weinig, erst wenig, später genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Bertog sen. in Magdeburg, Driese-Gross-Cammin, Palandt-Hildesheim, Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck, Verein für Pomol. (Meiningen).

