



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

**Dr. Ed. Lucas,**      und      **J. G. C. Oberdieck,**  
Director des Pomol. Instituts in Neustlgen.      Superintendent in Zeinien bei Hannover.

---

**Erster Band: Äpfel.**

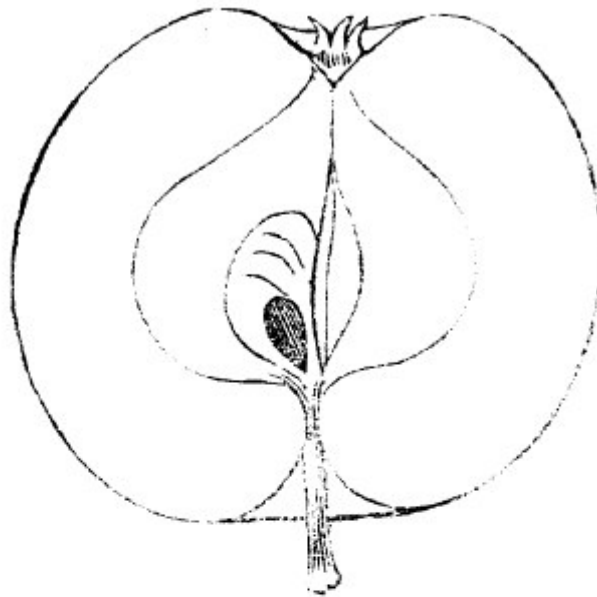
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



**Großer Bohnapfel.** †! Winter bis Sommer.

Großer rheinischer Bohnapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich am Rhein heimisch und jetzt durch ganz Deutschland verbreitet, an manchen Orten sehr häufig (Frankfurt a. M., Württemberg).

Literatur und Synonyme: Diel 1. 220; Sidler 1797 No. 30; mit Abbild., Luc. Kernobstf. S. 116. Abbild. Württemb. Obstsorten. Christ vollst. Pom. No. 261; v. Mehrenthal Taf. 72 ziemlich gute Abbildung. Diel nennt diesen Apfel Großer rheinischer Bohnapfel, gewöhnlich ist er als „Bohnapfel“ bekannt, am Rhein auch Weißer Bohnapfel (nach Diel). X

Gestalt: großer  $2\frac{1}{2}$ —3' breiter und hoher Apfel, von ziemlich veränderlicher Form, nicht selten kugelförmig, meistens rund-eiförmig und sogar walzensförmig. Die Wölbung ist meist eben, der Bauch in oder nur wenig unter der Mitte, einzelne breite flache Erhabenheiten machen die Frucht ungleichhälftig. Die Abbildung zeigt die Mittelform von ältern Hochstämmen; auf jungen Bäumen wird er oft  $\frac{1}{3}$  größer, selbst doppelt so groß.

Kelch: bei vollkommenen Früchten offen, oft auch nur halboffen in flacher Einsenkung, die häufig in eine schiefe Kelchfläche übergeht; Falten nur wenig.

**Stiel:** kurz, dick, in einer nicht tiefen rostspurigen Höhle, mitunter  $\frac{1}{2}$ " lang, mitunter bloß ein Fleischbüßen.

**Schale:** glatt, glänzend, vom Baume grasgrün, selten gelblichgrün, erst im Winter und gegen das Frühjahr blaßgelb werdend. Die Sonnen-  
seite mit zahlreichen mattrothen Streifen bedeckt, die sich später stärker  
gefärbt zeigen, dazwischen noch getuscht. Punkte zahlreich, besonders  
am Kelch; fein, um den Stiel stärker, weißlich, mit einem hellen Mond  
eingefaßt; einzelne Rostspuren bemerkbar.

**Fleisch:** anfangs sehr herb und sauer, bei voller Reife (März bis  
Juli) angenehm, saftig, süß, doch immer etwas grobfaserig.

**Kernhaus:** eng und gewöhnlich geschlossen, doch hohlachsig, regel-  
mäßig mit vollkommenen Kernen.

**Kelchröhre:** trichterförmig in eine kleine cylindrische Röhre über-  
gehend.

**Reife und Nutzung:** Winter, hält über ein Jahr. Zu Most,  
Kochen und Dörren eine der besten Apfelsorten, für die Tafel vom 3ten  
Rang, doch sehr beliebt beim Landmann zum Rohgenuß. — Welkt nicht  
und hält sich auch gut in Erdgruben. Auch zum Dörren ist der Bohn-  
apfel sehr brauchbar und beliebt.

**Eigenschaften des Baumes:** der hochkronige starktreibende  
kräftige Baum ist sehr gesund und dauerhaft; er taugt an Straßen und  
auf Ackerland vortrefflich; treibt viel kurzes Fruchtholz und trägt auch in  
minder günstigen Lagen. Der Apfel wird nicht leicht von Stürmen ab-  
gerissen. Die Sommertriebe sind kräftig, gerade, bräunlich geröthet,  
glänzend, wenig und nur gegen die Spitze etwas bewollt und ziemlich  
häufig, aber doch nur fein punktiert. Das Blatt ist groß, glänzend,  
unterseits wollig. Der Wuchs in der Baumschule ist gesund und gerade;  
bildet sehr schöne Hochstämme.

Dieser Apfel wurde in Naumburg unter die dort ausgewählten  
ökonomisch nutzbarsten Apfelsorten mit aufgenommen und verdient  
die allgemeinste Verbreitung, besonders in Obstpflanzungen auf dem  
Lande.

G. d. Lucas.