



## 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 Neullingen.      Superintendent in Zeinien bei Hannover.

---

**Erster Band: Äpfel.**

Nro. 1 — 262.

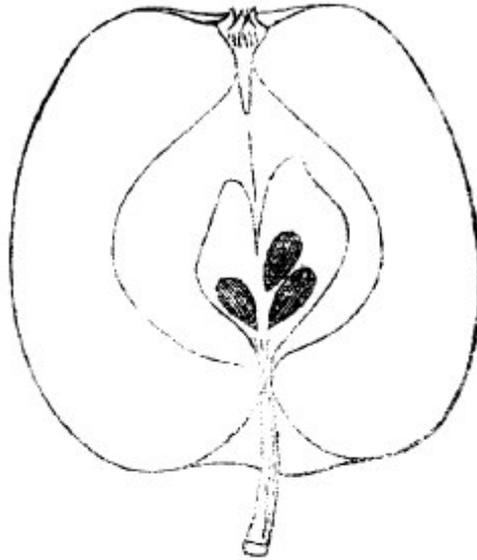
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 165. **Kleiner Bohnapfel.** V, 3. Diel; XIII, 2 b. Luc.; III, 2 B. Pogg.



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

Kleiner rheinischer Bohnapfel. Diel.

Heimath und Vorkommen: am Rhein (Nassau, Rheinpreußen) sehr verbreitet und von dort aus nach Baden, Württemberg gewandert. Wohl sicher eine am Rhein heimische deutsche Sorte.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt obigen Apfel I. 226, und nach ihm verschiedene Pomologen, z. B. Mezger S. 124. Derselbe kleine Bohnapfel wird von mehreren Seiten für identisch mit dem Großen Bohnapfel gehalten, was daher kommt, daß letzterer oft nur die Größe des Kleinen hat. Es soll auch eine Mittelform, einen „Mittleren Bohnapfel“ am Rhein geben. Unter 4 Früchten, die ich vom Rhein als kleiner Bohnapfel erhielt, waren 3 kleine Exemplare des Großen, und nur ein kleiner, ein Beweis, wie selbst in der Heimath dieser Früchte gar oft Verwechslungen vorkommen. Wie Diel schon angibt, ist der kleine Bohnapfel in seiner Form weit beständiger und immer länglich, während der Große Bohnapfel bald rund und bald länglich erscheint; der Stiel ist länger und nicht so steif und dick, der Kelch fast ganz geschlossen und die Kelchröhre weit länger. Auch ist das Holz des Kleinen Bohnapfels feiner als das des großen Bohnapfels.

Gestalt: ein kleiner, länglicher, mitunter wirklich walzenförmiger Apfel. Der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein; er rundet sich aber nach unten gewöhnlich etwas abgeplatteter ab, als nach oben. Die Abbildung zeigt die Mittelform. Diel gibt seine Größe auf  $2\frac{1}{2}$ “ hoch und breit an. Die Wölbung ist durch einige kleine Erhabenheiten öfters etwas uneben.

Kelch: lange grün bleibend, ganz oder halb geschlossen, in einer flachen geräumigen, etwas faltigen (Diel sagt glatten) Einsenkung.

Stiel:  $\frac{3}{4}$ " lang, dünn, in einer gewöhnlich glatten, ziemlich tiefen Höhle.

Schale: glatt, glänzend; die Grundfarbe vom Baum hellgrün, gegen das Frühjahr hin in ein mattes Gelb übergehend. Die Sonnenseite trübbräunlich abgesetzt gestreift, welche Röthe zur Zeit der Reife schöner wird; außerdem noch fein punktiert und an der besonntesten Stelle verwaschen. Punkte: einzeln. Feine Rostpunkte in der Grundfarbe, wie auch auf der Sonnenseite, besonders am Kelch einzeln und minder bemerklich wie bei dem Großen Bohnapfel.

Fleisch: grünlichgelb; gelber als bei dem Großen Bohnapfel, fest, saftreich, anfangs sehr hart, später angenehm süß ohne alle Säure, doch immer grobfaserig.

Kernhaus: eng, geschlossen und nach dem Stiel spitz zugehend, vollsamig.

Kelchröhre: als eine lange und dünne Röhre tief herabgehend.

Reife und Nutzung: Januar, Februar, hält bis Juli und August. Ein Wirtschaftsapfel von hohem Werth, besonders zu Obstmost sehr schätzbar und noch mehr zu dem berühmten Rheinischen Apfelmörtchen. Beim Landmann auch zum Rohgenuß beliebt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst nicht so stark wie der des Großen Bohnapfels und hat feineres, dünneres Holz; er trägt ebenso reichlich und bald und bildet auch eine breit pyramidale Krone. Die Sommertriebe sind röthlichbraun, haben ein Silberhäutchen, aber wenig Wolle und sind nur sehr wenig punktiert. Diel nannte den Baum „viel fruchtbarer“ als den des Großen Bohnapfels, was bei der sehr reichen Tragbarkeit des letzteren in der That viel heißen will.

Ein für den Landmann höchst schätzbarer Apfel.

G. d. Lucas.

Beide Bohnäpfel fand ich auch in meiner Gegend für den Haushalt höchst schätzbar, wenn sie bis Mitte October am Baume bleiben.

Oberdieck.