



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

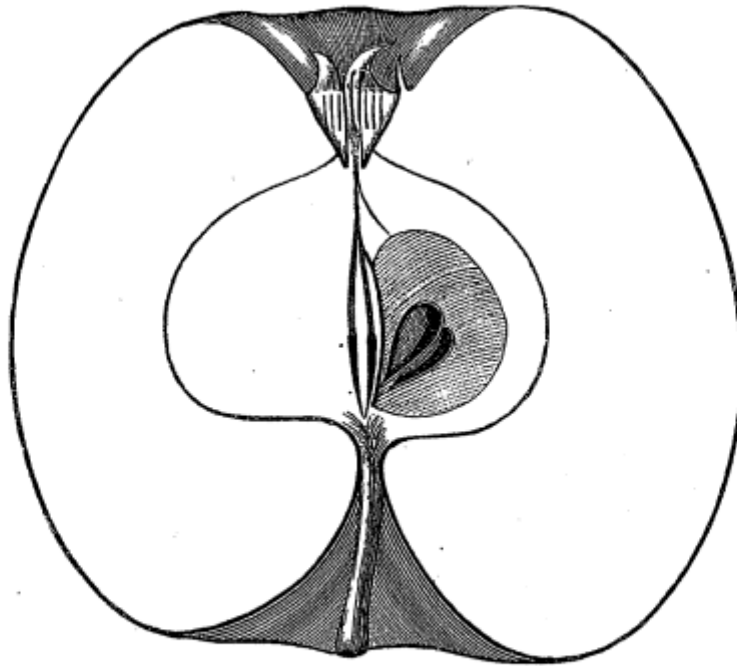
DR. TH. ENGELBRECHT,

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.



68. Bürgerherrnapfel (Illustr. Handb.) fast 0††, Nov. bis Ende Febr.

Illustr. Handb. I, p. 395. — Diel, system. Verzeichn. Nr. 512. Vereinsbl. d. Deutsch. Pom.-V. 1886, p. 108.

Gestalt 74:62—66, abgest. rundl., wenig stielbauch. Hälften etwas, oft sehr merklich verschieden. Die Früchte sind bald flacher, bald höher gebaut. Kelch halb offen bis offen, grünlich, etwas wollig. Blättchen breit, doch am Grunde oft etwas getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. tief, ziemlich weit, zwischen ungleich, breit, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund, bei hochgebauten Früchten oft fast dreikantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick, bald kurz, bald 16 mm lang, braun, wenig behaart. Höhle tief, weit, flachrippig, berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, erst matter, später lebhafter gelb, sonnenw. leicht punktirter, carmoisinrother Anflug und meistens deutliche, dunklere Streifen. Punkte sparsam, fein, hellbraun. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 39:29, zwiebel. Kammern 12:19, stielw. stumpf gespitzt, kelchw. abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich flach, bald wenig, bald ziemlich weit offen. Achsenhöhle bald mässig, bald ziemlich breit. Kerne meist zu 2, kaum mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelkaffeebraun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $\frac{3}{5}$ zur Achsenh. Pistille unter mittellang, etwa $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{6}$ der Gesamtlänge verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung dicht, wollig behaart. Staubfäden mittel- oder etwas unter mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiss, ziemlich fein, markig, saftig, nicht deutlich gewürzt, vorherrschend, doch angenehm weinig, weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Endres-Salzburg, Oberdieck-Jeinsen, ebenso vom Vereine f. Pom.-Meinigen als Pleissner Rambour (Diel).