



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.

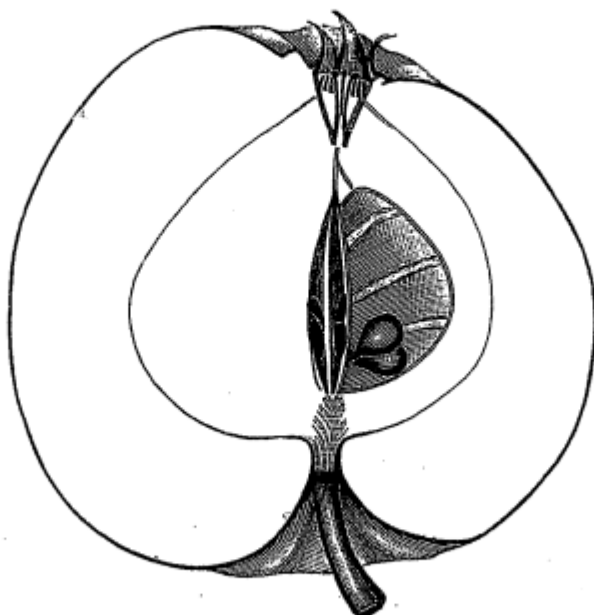
HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON
ALBERT PROBST.

BRAUNSCHWEIG,
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.

1. Gruppe.

Früchte merklich breiter als hoch.



54. Kentischer Küchenapfel (Illustr. Handb.) kaum ††, Mitte August bis Anf. September.

Illustr. Handb. I, p. 393. — Kentish Codlin (Hogg, p. 243).

Gestalt 60:49 — 55 (60:51 — 54, Illustr. Handb.), abgest. rundlich, etwas kegelf., wenig stielbauch. Stielwölb. etwas breiter als die Kelchw. Hälften meistens ungleich.

Kelch geschlossen, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich drängend, lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenk. mässig tief, mittelweit, zwischen Fleischperlen und deutlich, doch flach, etwas ungleichmässig bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschn. nicht rund.

Stiel holzig, kaum mitteldick, etwa 15 mm l., oft grünlich, locker bewollt. Höhle mässig tief, mittelweit, etwas faltig, zuweilen mit Fleischwulst, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, schwach glänzend, grün, später grünlichgelb, sonnenw. zuweilen etwas goldiger oder leicht röthlich angelaufen. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, meistens nur Dupfen. Geruch schwach.

Kernhaus 37:35, etwas unsymmetrisch eizwiebelf. Kammern 11:20, stielw. spitz, kelchw. etwas schmaler, kurz abgerundet oder abgest., zerrissen, mässig geräumig, meistens, doch oft nur wenig offen. Achsenh. schmal oder kaum mittelbreit. Kerne zu 2, recht klein, doch vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, hellbraun.

Kelchhöhle stumpfkegelf., fast kegelwalzenf., $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig bis wollig. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch hellgelblich bis grüngelblichweiss, ziemlich fein, markig, saftig, nicht gewürzt, ausschliesslich, ziemlich scharf weinsäuerlich, nicht süss.

Die Früchte erhielt ich von Beucke-Schwanebeck, Reis von Oberdieck. Ist sehr fruchtbar.