



## 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.

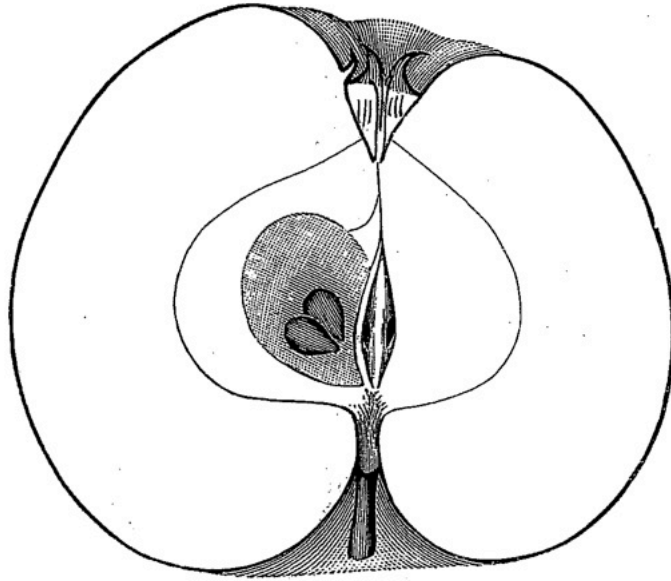
---

HOLZSCHNITTE NACH ZEICHNUNGEN DES VERFASSERS ANGEFERTIGT VON  
ALBERT PROBST.

---

BRAUNSCHWEIG,  
DRUCK UND VERLAG VON FRIEDRICH VIEWEG UND SOHN.

1889.



**671. Polnischer Papierapfel** (Ill. H.) ††, Ende Decemb. bis Juni.

Illustr. Handb. I, p. 547. — Thomas' Guide p. 140. — Polnischer süsser Papierapfel  
(Diel XX, p. 197).

Gestalt 65:49 — 54, abgestumpft rundlich, wenig stielbauch. bis mittelbauch. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis halb offen, meist grünlich, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenk. tief, weit, fast eben, zuweilen laufen einige Falten bis zum Bauche. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel meist holzig, mitteldick, etwa 9 mm l., bräunlich, stark flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, hellgrünlichgelb, später wachsartig gelblichweiss, sonnenw. meistens leichter, rosiger Anflug. Dupfen sparsam; fein. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 35:27, zwiebelförmig. Kammern 12:16, stielw. etwas gespitzt, kelchw. abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, meistens etwas offen. Achsenh. fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelf.,  $\frac{1}{2}$  zur Achsenh. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch weiss, fein, markig, saftig, nicht gewürzt, fein weinig, vorherrschend, in voller Zeitigung fast ausschliesslich süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Oberdieck-Roth.