



## 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.**

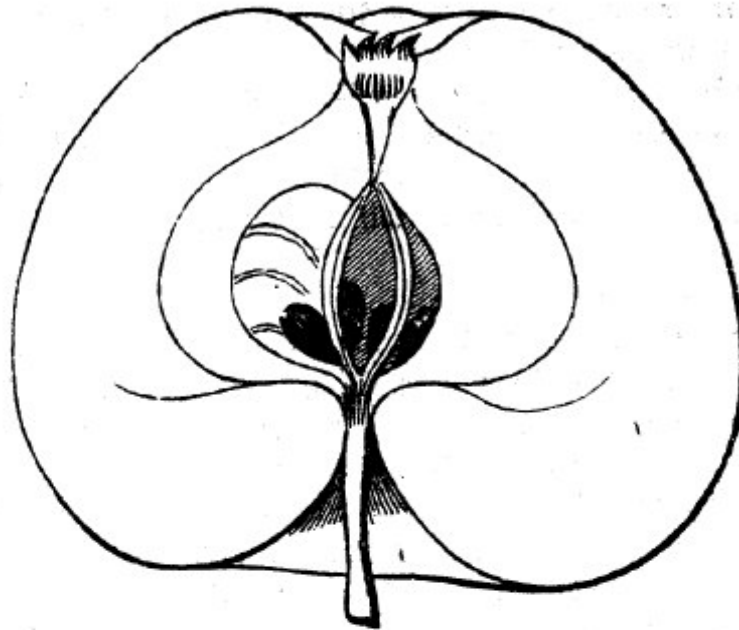
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Boiken-Apfel. (Bremen) fast \*\* und †† Winter.

Heimath und Vorkommen: im Herzogthum Bremen seit undenklichen Zeiten so allgemein vorhanden, daß diese Gegend als die Heimath des Baumes zu betrachten ist.

Literatur: noch nirgends beschrieben, nur in dem Werke von Magister Schröder, „die Obstsorten meiner Baumschule auf dem Burgfelde vor Hamburg, 1828“; unter der Rubrik: „Noch nicht monographirte Äpfel. B. Von verschiedenen pomologischen Freunden“, unter dem obigen Namen aufgeführt. ✕

Gestalt:  $3\frac{1}{2}$ “ breit und 3“ hoch in vollkommener Ausbildung, im Mittel aber von der Größe der Zeichnung, mit in der Regel fünf scharfen Kanten, die meist feinkantig vom Kelch bis zur Stielhöhle hinaulaufen, mit der Eigenthümlichkeit bei vielen Früchten, daß sich eine scharf zu fühlende und als Rost sich darstellende Naht auf einer der Kanten vom Kelch bis in die Tiefe der Stielhöhle hinzieht.

Kelch: geschlossen, straußförmig, in tiefer, mit vielen Rippen eingefasster Senkung.

Stiel: holzig, stark,  $\frac{1}{2}$ —1“ lang, in weiter, tiefer Höhle, welche theils nur wenig Rost enthält, mitunter aber in Strahlen davon völlig bedeckt ist.

Schale: auffallend fettig, Grundfarbe vom Baume hellgrün, in der Reife hellgelb, entweder ganz ohne Röthe, oder aber mit einem

Anflug von blutartigem Roth an der Sonnenseite, dicht übersät mit weißlichen Punkten unter der Haut, die namentlich in der rothen Farbe recht sichtbar sind und bei manchen Früchten auch mit kleinen schwarzen Punkten an der untern Seite des Apfels.

Fleisch: Schneeweiß, sehr dicht und fein, saftreich, erst hart, nachher zart, Geschmack weinsäuerlich gezuckert, sehr mild und erfrischend, auch etwas gewürzt und sehr angenehm.

Kernhaus: groß, offen, mit nicht zahlreichen, kaffeebraunen, eiförmigen Kernen.

Rehröhre: kurz, kegelförmig.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im Januar und hält sich ohne Schwierigkeit bis tief in den Sommer, in angemessenen Behältnissen ohne Zweifel noch länger; als Wirthschaftsapfel vortrefflich und im Sommer, des erquickenden milden Saftes wegen, als Tafelapfel gesucht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst, wie der Borsdorfer, gemäßigt, aber kräftig, hat kerniges gesundes Holz und bildet eine hohe, flachrund gewölbte Krone, ähnlich der Carmeliter-Reinette, mit vielem feinem Holze, etwas hängenden Zweigen und dichter Belaubung. Ist mit jedem Boden zufrieden, sehr gesund und äußerst tragbar. Blühet spät. Das junge Holz ist braun von Farbe, mit weißer Wolle bedeckt und mit vielen feinen hellgrauen Punkten übersät. Die dunkelgrünen Blätter aus der Mitte der Sommerzweige, 3" lang, 2 $\frac{1}{4}$ " breit, länglich oval, mit scharfer aufgesetzter Spitze, scharf und grob gezahnt und etwas aufwärts gebogen. Augen dicht stehend, anliegend, auf wenig hervorstehenden Augenträgern (fast regelmäßig 1" weit von einander).

In allen nördlichen Gegenden sollte dieser Baum recht eifrig angepflanzt werden; ich glaube, daß es für diesen Erdstrich nur wenige andere Sorten gibt, welche so viele wichtige Eigenschaften in sich vereinigen.

W o l t m a n n.

Anmerk. d. Red. Hr. Rentmeister Woltmann sandte mir 1857 und 58 schöne Früchte und kann auch ich die Sorte sehr empfehlen. D.