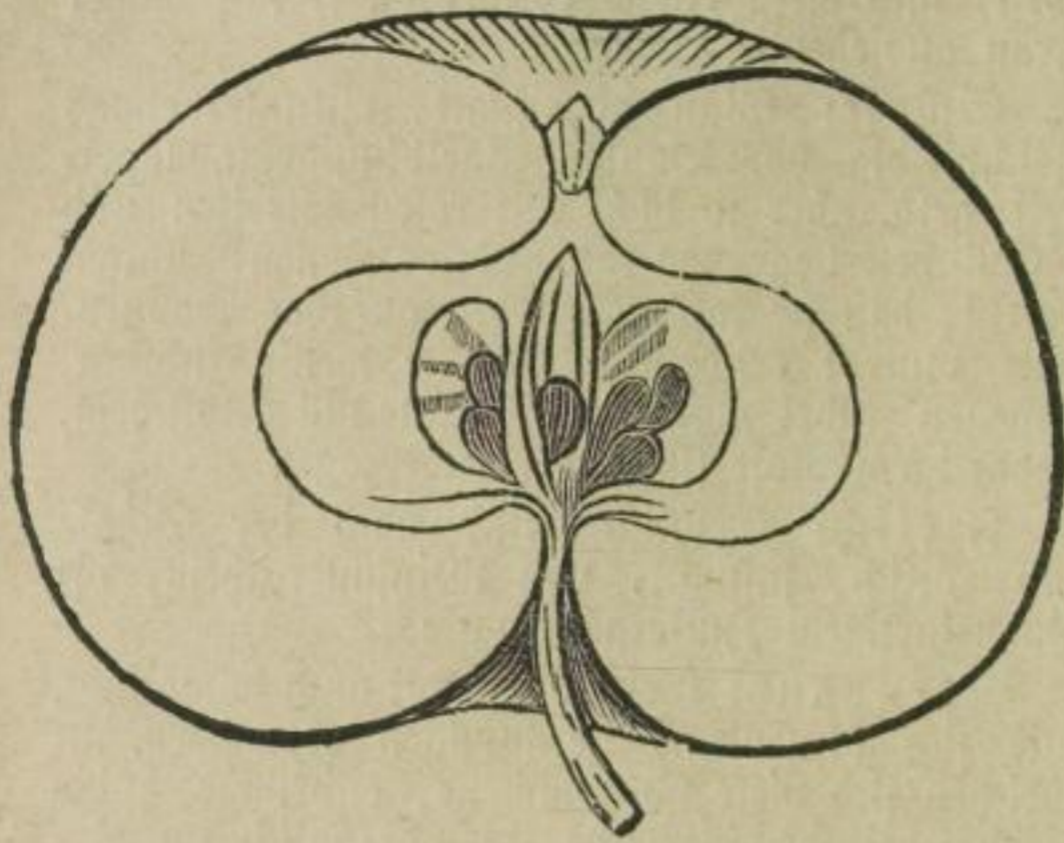


12. Champagner-Reinette.

DeP. No. 30 B 1, IIIH. No. 47 D'sOK. No. 12.



Champagner-Reinette.

Gulderlinge, IX. 1 (2) c *††.

Heimat: Deutschen Ursprungs, schon im vorigen Jahrhundert als „Loßkrieger“ bekannt, ist sie, seitdem dieselbe in der zweiten Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha 1857 zum allgemeinen Anbau empfohlen, vielfach verbreitet.

Synonyme: Loßkrieger (in Süddeutschland), Reinette de Versailles, Weißer Zwielapfel, Herrenapfel, Glas-Reinette, Fürstlicher Tafelapfel. Irrtümlich auch: Drei Jahre dauernder Mutterapfel, unter welchem Namen der Apfel nach Hohenheim kam, aber nicht als Dielscher Apfel dieses Namens erkannt wurde.

Gestalt: Mittelgroßer, etwa 65 mm breiter, 50 mm hoher, schön geformter flacher Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich nach Kelch und Stiel zu gleichmäßig ab.

Kelch: Geschlossen, Blättchen grün, wollig, mehr breit, aufrecht, zusammenneigend. Kelch-

einsenkung ziemlich flach, weit ausgeschweift, am Rande charakteristisch mit einigen Fleischfalten umgeben, die sich bei einzelnen Früchten schwach, oft bloß eine Naht bildend, hinziehen.

Stiel: Bis ca. 15 mm lang, holzig, mäßig dick, bräunlich-grün, wollig, weit herausragend, in weiter, tiefer, hellbraun strahlig berosteter Einsenkung.

Schale: Glatt, glänzend, vom Baume grünlich-gelb, beduftet, lagerreif zitronengelb, starkbesonnte Früchte mit zartem Rosenrot angehaucht und verwaschen. Rostpunkte selten, dagegen weißliche Schalenpunkte öfter vorkommend. Zimmetfarbige Rostanflüge kommen einzeln um Kelch und Stiel vor.

Fleisch: Weiß, bei voller Reife markig, saftig, von angenehmem, süßweinsäuerlichem, doch nicht gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig, regelmäßig, vollsamig mit einer grünen Alder eingefaßt.

Reife und Nutzung: Vorzüglicher Wirtschaftsapfel, zum Kochen wie zur Mostbereitung, als Tafelfrucht kaum brauchbar. Lagerreif im Januar hält sich die Frucht über 1 Jahr.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst sehr gedungen und kräftig, aber nur mäßig, sehr fruchtbar mit kurzem Fruchtholz und muß die kugelförmige Krone hin und wieder verjüngt werden. Der Baum ist auf etwas trockenem Boden weniger empfindlich, wenn derselbe nur kräftig ist, blüht mittelfrüh und reichlich. Die feststehenden, vom Baume nicht genießbaren Früchte haben die Anpflanzung der Sorte an Straßen sehr gefördert und ist die Champagner-Reinette in neuerer Zeit sehr stark verbreitet worden. Da die schöngefärbten Früchte jedoch sehr anlocken, so müssen große Mengen davon angepflanzt werden, deren Hüten lohnet.

oder breiten Fleck schon aus einiger Entfernung an; denn der Körper der einzelnen ist mit wolliger Ausschüßung überzogen, und nach Art aller Pflanzenläuse sitzt immer eine größere Gesellschaft dicht beisammen und saugt. Diese Art nun saugt nach Durchstechen der jungen Rinde den Splint aus. Die verderblichen Folgen hiervon lassen nicht lange auf sich warten. Indem der angestochenen Stelle fortwährend der Saft entzogen wird, fließt ihr neuer zu, erzeugt Wucherungen der Zellen unter der Rinde und diese veranlassen letztere zum Reißen. An den Rändern dieser Risse sammelt sich immer mehr Bildungssaft an, dieselben schwellen krankhaft an und die Stelle bekommt immer mehr ein grindiges, krebsartiges Aussehen. Weil sich hier aber aller Nahrungssaft übermäßig ansammelt und höheren Teilen entzogen wird, so kränkeln und vertrocknen diese schließlich ganz.

An älteren Bäumen gewähren ihnen Angriffspunkte namentlich die schadhafte, von Rinde entblößten Stellen, die ihnen Zugang zum Splinte gestatten. Wenn sie sich hier angesiedelt haben, bringen sie dieselben grindigen Wucherungen zu Wege, verhindern das Vernarben der Wunden und schaffen sich Vertiefungen und Verstecke, in denen man ihnen ohne Entfernung der Wucherungen und Glätten der Oberfläche absolut nicht beikommen kann. An derartigen Schlupfwinkeln sitzen sie klumpenweise in allen Größen, mit den von den Häutungen zurückgebliebenen Bälgen, eine schmierige, grauweiße formlose Masse bildend, welche sich immer weiter ausdehnt, wenn keine Störung von außen kommt, d. h. wenn