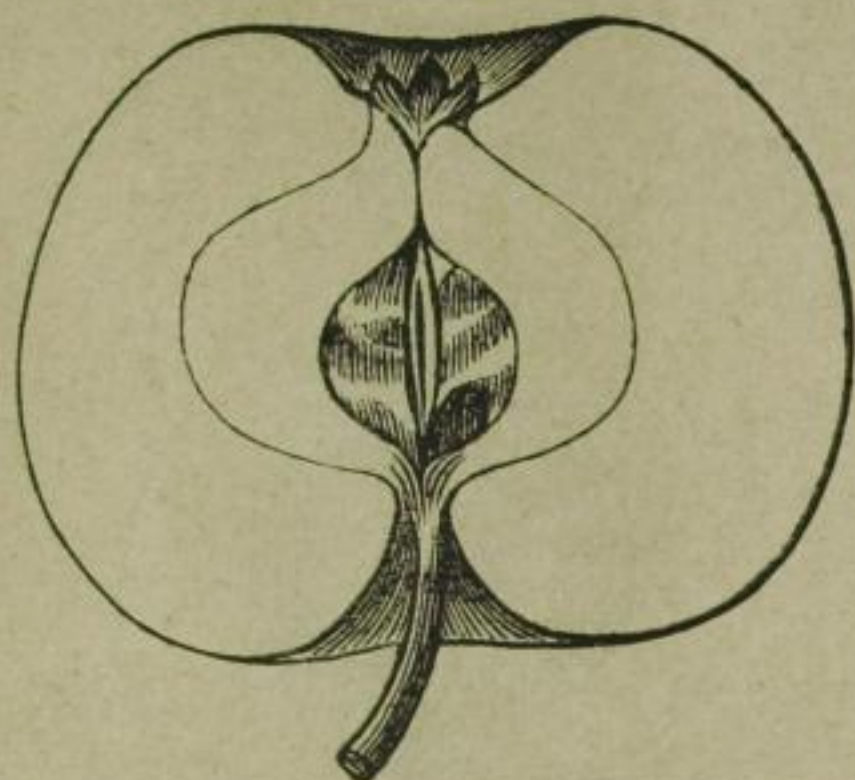


61. Edelborsdorfer.

L'sDP. No. 60, IIIH. No. 136, D'sOK. No. 61.



Borsdorfer Reinette, IX. 2 (1) a. **!††.

Heimat: Über seine Entstehung ist nichts Genaueres bekannt; wahrscheinlich stammt er aus dem Dorfe Borsdorf bei Leipzig. In Deutschland, namentlich in Sachsen, hatte er allgemeinste Verbreitung gefunden, wird aber jetzt leider nicht mehr so häufig angepflanzt wie früher, weil der Baum zu langsam wächst, zu spät trägt und einen tiefgründigen warmen Boden verlangt. Von der Meißener Gegend kam er nach Böhmen und wurde nach der sorbisch-slavischen Benennung des Meißener Kreises (Mischensky kray) in Marschansker korrumpiert. Auf der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Raumburg im Jahre 1853 wurde er unter die 10 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlenen Sorten aufgenommen, später jedoch aus den oben angeführten Gründen wieder gestrichen. Bekanntlich wurde der Borsdorfer noch im Anfange dieses Jahrhunderts im Leipziger Kreise in so großen Mengen geerntet, daß zur Michaelismesse in Leipzig Umsätze von 30,000 Thalern in Borsdorfer Äpfeln nichts Ungewöhnliches waren; sie wurden meist von russischen Händlern aufgekauft. Oberdieck gibt Jahres-Erträge eines Baumes Borsdorfer von 80 Mark an.

Synonyme: Edler Winterborsdorfer. — Reinette Bâtard. — Borsdorfer Queens Apple. — Marschansker in Böhmen und Tirol.

Form: Flachrund gute Früchte, 49 mm hoch und 56 mm breit. Bauch meist ziemlich

in der Mitte, nach beiden Enden gleich gewölbt und stark abgestumpft.

Schale: Glänzend fein, wachsartig, grün-gelb, später hochgelb. Sonnenseite sieht schön rotgefärbt, bei beschatteten Früchten fehlt die Röte gewöhnlich. Punkte zahlreich, fein, in der Röte gelb, in der Grundfarbe rostig, zerstreut. Warzen und feine Rostansflüge sind häufig.

Kelch: Kurzblättrig, offen, in geräumiger, flacher, fast ebener Kelcheinbuchtung, mit sehr feinen Falten umgeben.

Stiel: Holzig, dünn, in tiefer, enger, strahlig berosteter Höhle sitzend.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von feingewürztem, süßweinigem, delikatem Geschmack.

Kernhaus: Geschlossen, mit vollkommen ausgebildeten Kernen. Kelchröhre kurzer Regel. Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: November bis Februar; später verliert er seinen Wohlgeschmack. Sehr gute Frucht für Tafel, Küche und Obstwein; zum Dörren läßt man ihn ganz, schält ihn und sticht das Kernhaus aus.

Eigenschaften des Baumes: Wächst langsam, wird aber alt und sehr groß, hoch- und breitkronig, blüht spät, ist nur in tiefgründigem Boden und in freien offenen Lagen fruchtbar.

Weitere Vorbeugungsmittel gegen diese Krankheit werden sein die richtige Auswahl der für den Standort geeigneten Sorten, besonders, daß auf einen krebsfüchtigen Boden keine für diese Krankheit infundierenden Sorten angepflanzt werden. Auch wird auf die richtige Holzreife großes Gewicht zu legen sein, weshalb ein nasser Standort der Apfelbäume zu drainieren ist.

Schon vorhandene Krebswunden sind durch ein sorgfältiges Ausschneiden bis auf gesundes Holz zu entfernen und mit Teer zu verstreichen. Dann wird man den durch die ersten Anfänge des Krebses gebildeten Wucherungen von Holzparenchym, welches sich stets mit Stärke füllt und immer