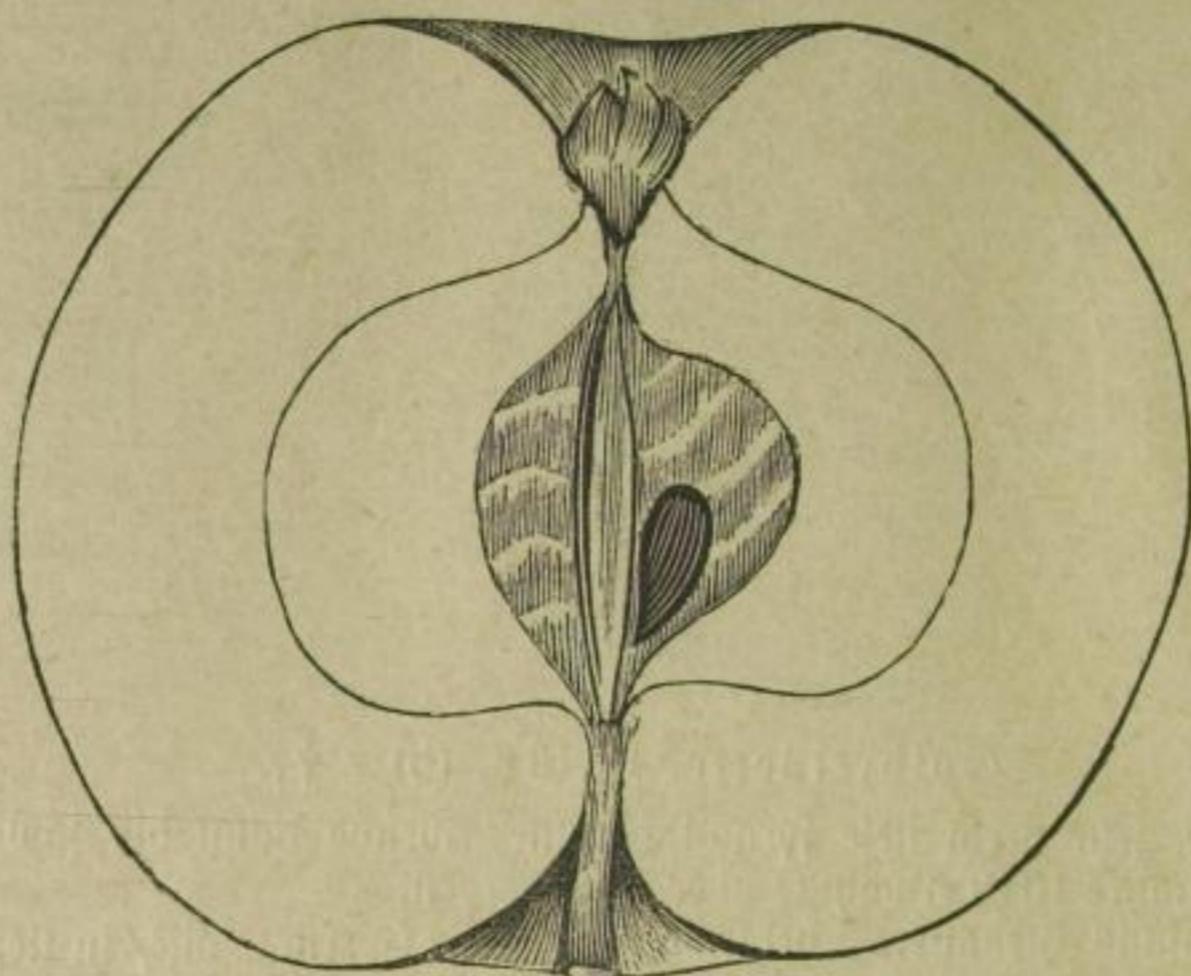


72. Ribston Pepping.

L'sDP. No. 25, IllH. No. 161, D'sOK. No. 72.



GoldreINETTE, IX. (X.) 3c. **††.

Heimat: Er ist englischen Ursprungs, soll vor fast 200 Jahren auf dem Schlosse Ribston in der Grafschaft York entstanden sein, hat überall die weiteste Verbreitung gefunden. Zur allgemeinen Anpflanzung wurde er in Trier im Jahre 1874 von der 7. Versammlung deutscher Pomologen und von der 8. in Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Horizontal-Kordons empfohlen.

Synonyme: Englische GranatreINETTE, Travers ReINETTE, Glory of York, Formosa Pippin (in England).

Gestalt: Mitteltgroßer, etwa 70 mm breiter und 70 mm hoher Apfel, meist kugelförmig wie die Goldparmaine. Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um denselben flach und gewölbt; nach dem Kelche etwas stärker abnehmend und noch stark abgestumpft.

Schale: Gelblich grün, später hohes Gelb. Sonnenseite und oft ein Teil der Schattenseite ist mit etwas düsterem, später freundlicherem Rot gestreift und dazwischen leichtrot überlaufen oder punktiert; selten tritt die Röte an der Sonnenseite und verwaschen auf. Punkte zerstreut, in der Röte oft grau. Gewürzter Geruch ist ziemlich stark. Rostanflüge ziemlich häufig.

Kelch: Klein, geschlossen, mit Falten umgeben, in nicht tiefer, meist geräumiger Senkung,

aus der mehrere Erhabenheiten über die Frucht hingehen und mitunter die schöne Form etwas entstellen.

Stiel: Holzig, kurz, in weiter, tiefer, nicht selten durch Fleischwulst verengter herosteter Höhle.

Fleisch: Gelblich, fein saftreich, von delikatem, zimmtartig, oder wie rosmarinartig gewürztem, weinartigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Geschlossen, Kerne teils unvollkommen; der durch die Gefäßbündel abgegrenzte Teil des Fleisches hoch zwiebelartig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre etwas herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: Vorzüglicher Apfel für die Tafel und Wirtschaft, sowie auch zu Cider; er wird Ende November reif und hält sich bis zum Frühjahr.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst lebhaft, bildet schöne breite Kronen, trägt zwar etwas spät, aber dann ist er sehr tragbar; nur für feuchten Boden empfehlenswert, während er nach Oberdieck selbst noch für rauhe Lage paßt. Zur Anpflanzung als Pyramide und Kordons kann er sehr empfohlen werden.

Schnitt: Abwechselnd lang und kurz, Fruchtspieße bleiben unberührt.

Das Stippichwerden der Apfel.

Der Name ist der Praxis entlehnt und bedeutet das Auftreten brauner oder ziemlich schwarzer, runder, von der Oberhaut ziemlich tief ins Fleisch gehender, 0,5 — 1,5 mm Ausdehnung erlangender Flecken, welche lange Zeit eng umgrenzt bleiben, später bei dem Lagern der Früchte schnell um sich greifen.