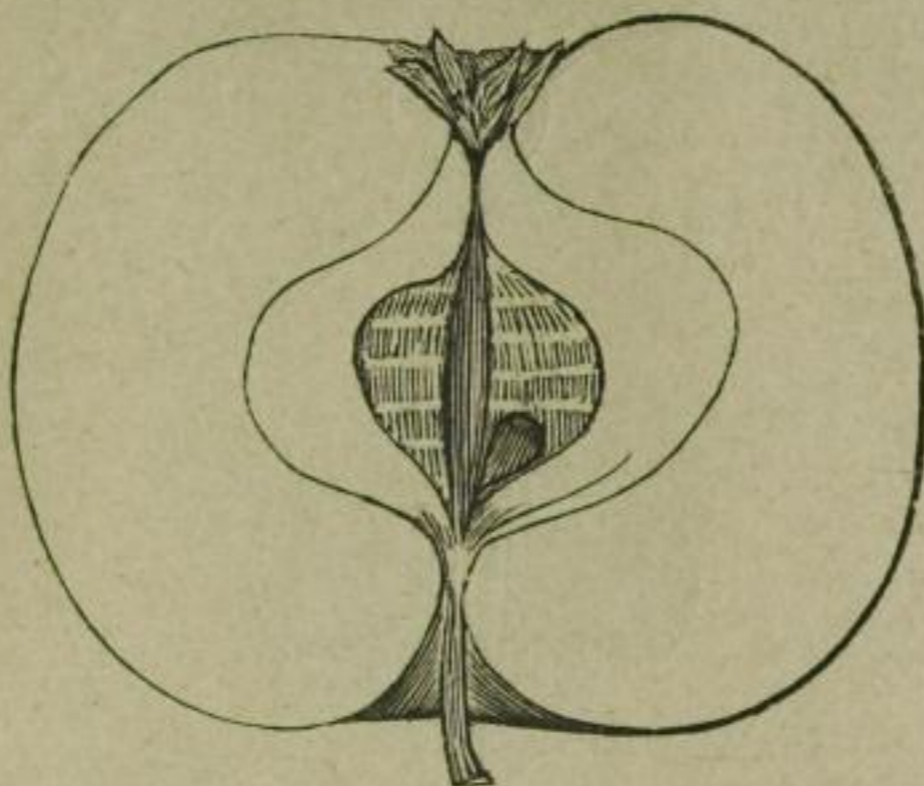


73. Gaesdonker Reinette.

L'sDP. No. 35, IllH. No. 134, D'sOK. No. 73.



Einfarbige Reinette, IX. 1a. **††.

Heimat: Sie wurde im Garten des Klosters von Gaesdonk bei Goch im Kreise von Cleve gefunden und durch Diel zuerst im Jahre 1821 bekannt gemacht. In Trier wurde sie im Jahre 1877 von der Pomologischen Versammlung unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen, kommt aber immer noch vereinzelt in einigen Gegenden Deutschlands vor.

Synonyme: Gaesdonker Goldreinette; der rotbackige Winterpepping Diels ist wohl mit ihr identisch.

Gestalt: Kleiner, etwa 65 mm breiter und 56 mm hoher plattrunder Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund und etwas mehr zugespitzt nach dem Kelche ab.

Schale: Strohweiß, später goldartig gelb, Sonnenseite mit leichter Röte verwaschen, oft nur goldartig. Punkte etwas zerstreut, aber ins Auge fallend; an der Sonnenseite feine, dunkel farnesinrote Fleckchen. Manche, besonders beschattete Früchte haben vielen rauhen bräunlichen Rost.

Kelch: Lang gespitzt, offen, in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, mit etwas feinen Falten; über die Frucht laufen deutliche Erhabenheiten

nicht hin, doch ist die Frucht in der Breite oft verschoben.

Stiel: Holzig, meist kurz, in tiefer, mit Rost belegter Höhle, welcher sich oft noch strahlig über die Stielwölbung verbreitet.

Fleisch: Gelblich, fein saftvoll, von gewürzhaftem, erhabenem, weinartigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Geschlossen, enthält viele vollkommene Kerne; der durch die Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches abgerundet zwiebel-förmig, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kurz, trichterförmig.

Reife und Nutzung: Ausgezeichneter Tafelapfel; aber auch zu allen wirtschaftlichen Zwecken geeignet, liefert er ganz vorzüglichen Cider. Er wird im Dezember lagerreif und dauert bei guter Aufbewahrung bis zum Juni.

Eigenschaften des Baumes: Wächst lebhaft, wird mittelgroß und bildet eine kugelförmige Krone, ist ungemein tragbar, blüht spät und leidet deshalb selten von Spätfrösten.

Schnitt: Abwechselnd kurz und lang mit Anwendung von Einschnitten und des Pinzierens, sowie des Ausschneidens der zu dicht stehenden Zweige.

Die Krankheit ist noch nicht genau untersucht. Sie wird nach Dr. Sorauer einem Pilze *Spilocaea Pomi* Fr. zugeschrieben. Die Natur des Pilzes ist noch nicht festgestellt. Der erste Beobachter Fries sagt, daß nur kugelige, einfache, locker gebildete, unter der Oberhaut des Apfels entstandene und durch Auflösung derselben endlich frei werdende Sporen vorhanden sind. Ein Mycel, das die Perzeung einleitet und verbreiten könnte, ist noch nicht aufgefunden worden. Nach Fries sollen die wilden Apfel ganz besonders stark leiden. Dr. Lucas schreibt, daß Überdüngung mit stickstoffreichen Düngemitteln, namentlich mit Hornspänen, die häufige Ursache des „Stippichwerdens“ sei. Aber es werden auch manche Früchte, besonders diejenigen Sorten mit lockerem Fleisch, stippich bei sonst ganz normalen Zuständen; solche Sorten sind möglichst zu vermeiden und andere dauerhafte Sorten ihnen vorzuziehen. Wenn als Zeichen der Überreife eine Frucht stippich wird, so ist dies natürlich nicht als Krankheit zu betrachten. —