



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

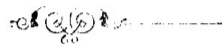
von

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.

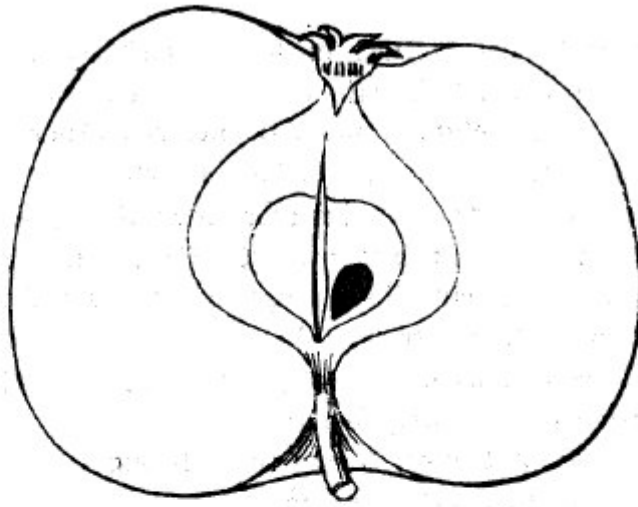
Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 134. **Gaesdonker Reinette.** IV, 1. Diel; VIII, 2 a. Zuc.; III, 1 A. Hogg.



Gaesdonker Reinette. ** ++ Winter.

Gaesdonker Goldreinette. Diel.

Handwritten signature: Mayb... 184

Heimath und Vorkommen: diese kleine köstliche Frucht stammt aus dem Kloster Gaesdonk bei Hoch am Rhein, von wo sie Diel durch den Pfarrer van de Zoo daselbst erhielt; von woher sie dahin gelangte, ist nicht bekannt. Jetzt ist diese Sorte bereits sehr verbreitet. Nach Hrn. Geheimerath v. Flotow ist die kleine englische Reinette dieselbe Sorte.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt diesen Apfel als Gaesdonker Goldreinette unter seinen Einfarbigen Reinetten in A—RI, 59. Hogg nach Diel, No. 554, der ihn einen werthvollen deutschen Desertapfel nennt. Nach v. Flotow ist aber die kleine englische Reinette ganz diese Frucht und hier fand sich in einem aus England stammenden Sortiment diese Sorte (ob durch zufällige Verwechslung?) als Wormsley Pippin vor, welches übrigens eine ganz verschiedene Sorte ist. Oberd. Anl. S. 184, der diese Frucht wegen dem Welken dort weniger hochschätzt. In den Abb. Wittb. Obstf. habe ich eine Abbildung gegeben.

Gestalt: ein etwas kleiner, plattrunder, wohlgebildeter Apfel. Der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein und sie wölbt sich nach dem Stiel flach zu, nach dem Kelch nimmt sie etwas mehr ab und endigt mit einer flach abgestumpften Kelchfläche. Der Apfel ist 2—2½" breit und 1¾—2" hoch. Die Rundung ist eben, doch erscheint die Frucht häufig etwas verschoben.

Kelch: offen, mit feinen langen Spitzten schön zurückgeschlagen, in einer geräumigen, ziemlich tiefen, fast ganz glatten, fast faltenlosen Einsenkung.

Stiel: $\frac{1}{2}$ " lang, holzig, in tiefer, stark verosteter Höhle; der Rost zieht sich gewöhnlich strahlig an der Stielwölbung herauf.

Schale: ziemlich glatt, etwas glänzend, vom Baum hellgrün, später weißgrün und mattgelb; die Sonnenseite ist mit einer leichten trüben Röthe verwaschen, welche aber bei beschatteten Früchten fehlt und erst bei voller Zeitigung lebhaft erscheint. Punkte: stark, braun, in der Röthe weißlich grau, mit Roth umgeben, auf der Schattenseite und besonders am Kelch in wahre Rostüberzüge übergehend.

Fleisch: gelblich weiß, saftvoll, abknackend, von einem delikaten, gewürzten, weinartigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, Kammern vollsamig.

Kelchröhre: kurz und trichterförmig.

Reife und Nutzung: December bis Mai, selbst bis Juni und noch länger. Delikater Winter-Tafelapfel vom ersten Rang, besonders auch sehr geschätzt zu Obstwein, den er von ausgezeichnete Güte liefert.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, er wird mittelgroß, bildet eine kugelförmige Krone, die sehr reich mit Fruchtholz besetzt ist und ist überaus fruchtbar. Die Blüthe erscheint ziemlich spät und leidet nur selten, auch gedeiht der Baum selbst in rauheren Obsthagen sehr gut. Holztriebe stark und bewollt, stark punktiert. Er bildet auf Wilbling und Johannis schöne Pyramiden.

Dr. K. Fickert und Ed. Lucas.

Anm. Das erst ziemlich spät eintretende Welken der Frucht zeigte sich bei mir nur bei Aufbewahrung auf der Obstkammer; gleich nach dem Pflücken in den Keller gebracht, wird sie auch nördlicher nicht welken und sehr schätzbar sein. D.