



## 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 Neullingen.      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Achter Band.**

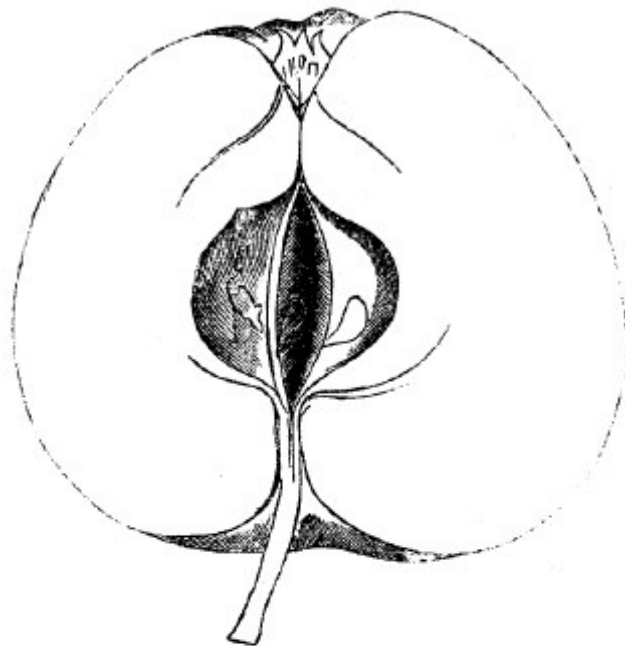
**Äpfel** No. 542 — 689.    **Birnen** No. 626 — 670.    **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.

.....  .....

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.



**Vosß Reinette.** \*††. Dezember bis März.

**Heimath und Vorkommen:** Das Reiß dieser schätzbaren Frucht erhielt ich unter dem Namen *Reinette de Voss* von Hrn. Rechtsanwalt Dr. Adam zu Altenburg, an den es von J. Booth kam. Woher sie weiter stammt, habe ich bis jetzt nicht erfahren können. Sie ist ohne Zweifel nach ihrem Erzieher oder Auffinder benannt. Die Sorte ist nicht gerade an sich eine Bereicherung der Pomologie, der rasch recht groß gewordene Probezweig trug aber 3 Jahre hinter einander, während höchst viele Apfelsorten ohne Frucht blieben, voll, 1863 so voll, daß ich die Hälfte der Früchte ausbrechen mußte, und verdient die Sorte wegen dieser großen Fruchtbarkeit wohl, auch weiter bekannt und angebaut zu werden.

**Literatur und Synonyme:** Ist ohne Zweifel noch nicht beschrieben. Muß nicht verwechselt werden mit der Diefschen Fox Reinette, welche eine kleinere, ganz rothe Frucht ist.

**Gestalt:** steht zwischen kugelig und konisch, einzelne Früchte sind hochaussehend, gewöhnlich  $2\frac{1}{2}$ " breit,  $2\frac{1}{4}$ " hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet und noch

stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie oft beträchtlich, immer aber noch bemerklich stärker ab und ist mehr oder weniger abgestumpft.

**Kelch:** etwas langgespißt, geschlossen, in flacher, oft auch enger Senkung, mit Fleischperlen und feinen Rippen reich umgeben, die oft sehr regelmäßig zu 5 sich erheben, am Bauche jedoch breit und flach werden, aber die Gestalt oft etwas verschoben.

**Stiel:** holzig, 1" lang, in ziemlich weiter und tiefer, rostfarbiger Höhle, die einzeln durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst noch sehr verflacht wird.

**Schale:** mattglänzend, vom Baume etwas weißlichgrün, in der Reife gelb. Die Sonnenseite ist mit einer leichten bräunlichen Röthe verwaschen. Die Punkte sind fein, wenig bemerklich; der Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftreich, von sehr angenehmem, etwas weinartigen, gezuckerten Geschmacke.

Das Kernhaus ist ziemlich stark offen; die geräumigen Kammern enthalten allermeist unvollkommene oder taube Kerne. Die Kelchröhre ist ein etwas breiter Kelch.

**Reifzeit und Nutzung:** Zeitigt im December und hält sich bis Ostern. Verträgt frühes Brechen.

Der Baum wächst rasch und macht, nach Ergebnis des Probezweigs, eine lichte Krone, die sich nicht allzu reich verzweigt, da die Sommertriebe fast in ihrer ganzen Länge im nächsten Jahre kurzes Fruchtholz machen. Sommertriebe schlank, nach oben etwas abnehmend, violettbraun, beschattet mehr olive, nach oben wollig, unregelmäßig und nur stellenweise zahlreicher punktiert. Blatt groß, flach ausgebreitet, am Fruchtholze lang und schmal, an den Trieben breit, oval mit aufgesetzter Spitze, einzeln zu rundlich neigend, stumpf gezahnt. Austerblätter lanzettlich; Augen stark, ziemlich lang, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

**Oberried.**