

SCHWEIZERISCHES  
**OBSTBILDERWERK**  
POMOLOGIE SUISSE  
ILLUSTRÉE

---

Herausgegeben vom - Publiée par  
SCHWEIZ. OBST- UND WEINBAUVEREIN  
VERBAND SCHWEIZ. OBSTHANDELS- UND OBST-  
VERWERTUNGSFIRMEN IN ZUG  
VERBAND SCHWEIZ. HANDELSGÄRTNER

unter Mitwirkung der  
SCHWEIZ. VERSUCHSANSTALT FÜR  
OBST-, WEIN- UND GARTENBAU IN  
WÄDENSWIL UND ZAHLREICHER  
MITARBEITERSCHAFT

sous la direction de  
L'ETABLISSEMENT FÉDÉRAL POUR  
L'ARBORICULTURE, LA VITICULTURE  
ET L'HORTICULTURE, A WÆDENSWIL,  
ET AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX  
COLLABORATEURS

DER VERFASSENDE : L'AUTEUR :  
TH. ZSCHOKKE, WÆDENSWIL

## Osnabrücker Reinette.

**Synonyme:** Graue Osnabrücker, Gold-Reinette.

**Herkunft:** Darüber besteht kein Zweifel, dass dieser feine Tafelapfel aus der Gegend von Osnabrück-Hannover her stammt. Pomologe Christ führt dieselbe schon im Jahre 1802 in seinem Handbuche auf, wonach man annehmen kann, dass die Sorte schon Ende 1700 bekannt und verbreitet gewesen ist. Bei uns wird die Sorte, namentlich in der West- und Nordwestschweiz angebaut, aber nirgends findet man sie in grössern Beständen.

**Baumeigenschaften:** Wächst nur in der Jugend gut. Die Triebe bekleiden sich schon frühzeitig reichlich mit Fruchtholz. Der Baum wird nur mittelgross. Er bildet anfänglich aufstrebende, hochgebaute Krone. Mit Beginn der Tragbarkeit senken sich die Kronenäste nach unten und wird die Krone breiter und lockerer. Die Holztriebe sind schlank, dunkelbraunrot, fein punktiert, weiss beflaumt. Das Blatt ist mittelgross, eiförmig, mit scharf gesägtem und aufgebogenem Rande, dunkelgrün glänzend, Unterseite filzig. Die Spitzen sind scharf, kurz, schmal. Der 2—3 cm lange Blattstiel ist hellgrün, leicht gerötet. Die Blüte ist ziemlich gross, leicht weinrot, meist fünf pro Dolde. Als Nachteil ist aufzuführen, dass der Baum an ungeeignetem Standort Krebs und Spitzendürre zeigt. Der Triebabschluss erfolgt sehr spät und bleiben die Blätter bis in den Winter hinein hängen. Der Baum verlangt einen warmen, aber nicht zu trockenen Boden und freie Lage. Deshalb ist der Anbau dieser vortrefflichen Sorte beschränkt.

**Fruchteigenschaften:** Grösse und Schwere: mittelgrosser bis grosser Apfel. Höhe: 5—6 cm. Breite: 6—7 cm. Gewicht: 120 Gramm.

**Form:** Obwohl immer breiter als hoch, erscheint die Frucht hochgebaut, kugelig oder kegelförmig. Der Bauch ist etwas unter der Mitte und läuft stielwärts flach abgerundet zu. Gegen den Kelch hin verlaufen ausgesprochene Rippen bis zur Fruchtspitze. Häufig ist die Frucht überbaut.

**Kelch:** Ist klein bis mittelgross, geschlossen. Die an der Basis breiten und beflaumten Blättchen sind nach der Mitte hin aufgerichtet mit umgebogenen Spitzen. Die Höhle ist flach und sehr eng, so dass der Kelch oft vorspringt. Die Höhle ist feingerippt und zeigt nicht selten Perlen und Querspalten.

**Stiel:** Wird höchstens 2 cm lang, braun, schwach knospig. Bruchstelle verdickt. Die Höhle ist sehr engtrichterig, häufig unregelmässig eckig, mit zusammenhängendem, grünlich-gelbbraunem Roste ausgekleidet.

**Farbe:** Sehr charakteristisch, indem die grüne Grundfarbe meist nur um den Kelch zum Vorschein kommt. Der ganze übrige Teil der Frucht, vor allem Bauch und Stielgegend, sind stets mit einem braunen, rauhen, zusammenhängenden Roste überzogen. Sonnenwärts zeigt die Frucht eine verwaschene, dunkle Röte, in welcher feine kurze Streifung sich bemerkbar macht. Braune, glänzende Rostpunkte sind nur in der Röte sichtbar.

**Schale:** Ist trocken, rau, ziemlich dickhäutig.

**Kernhaus:** Herz- oder zwiebförmig, eher kelchwärts, meist ungleichseitig. Samenfächer ziemlich klein, schmal, bohnenförmig, unterhalb der Mitte am breitesten. Sie öffnen sich feinspaltig und lochartig gegen die Achse.

**Samen:** Sind klein, schmal-oval, feingespitzt, dunkelbraun, häufig steril.

**Kelch- und Stempelröhre:** Klein, 5 mm lang, ausgesprochen trichterig. Staubgefässe an der Übergangsstelle angewachsen.

**Fleisch:** Grünlichweiss, wird später gelblich, fest, ziemlich saftig, von angenehm weinsäuerlichem, gut gewürztem Geschmack.

**Reife:** Januar, hält bis März.

**Bemerkungen:** Die Früchte dürfen nicht in trockenen Kellern gelagert werden, sonst schrumpfen sie stark zusammen. Bei der Ernte ergibt sich viel Ausschuss in zu kleinen Früchten.