

Normal-Obstsortiment

für den Kanton St. Gallen.

Ein erster Schritt zur Bereinigung und Reduzierung der
im Kanton St. Gallen angebauten Obstsorten.



Zusammengestellt

von

H. Stabel in Flawil und **H. Gräff**, Custerhof-Rheineck

Präsident und Aktuar der kantonalen Obstbau-Kommission.



St. Gallen

Buchdruckerei H. Loehrer.

1911.



GM00559526

Normal-Obstfortiment für den Kanton St. Gallen.

Der Obstbau der Schweiz, vor allem aber derjenige der Ostschweiz, leidet seit vielen Jahren an einem Uebel, das je länger je gefährlicher zu werden droht und das zu den fortschrittlichen Bestrebungen der Landwirtschaft im Allgemeinen und des Obstbaues im Speziellen in direktem Widerspruche steht. Es ist ein Uebel, das eine rationelle Obstverwertung, hauptsächlich aber eine gedeihliche Entwicklung des Obsthandels, außerordentlich hemmend beeinflusst.

Der wunde Punkt liegt im Anbau eines viel zu großen Obstfortimentes, das eine Masse halbwertiger oder ganz wertloser Früchte aufweist. — Diese unleugbare Tatsache macht es notwendig, daß von kompetentester Seite ganz energische Eingriffe zur Reduktion und Vereinigung der Obstfortimente erfolgen müssen: geschieht dies nicht, so sind nicht nur die gutgemeinten und großen Unterstützungen, die Bund und Kantone zur Förderung des Obstbaues ausgeben, unrichtig angebracht, sondern es wird auch die Zeit kommen, da die Schweiz, oder wenigstens einzelne Gegenden derselben im Obstexport außer Konkurrenz gesetzt werden. Was dies für den ausgedehnten Obstbau der Ostschweiz bedeuten würde, bedarf keiner nähern Beleuchtung.

Warum es gerade die ostschweizerischen Kantone (St. Gallen, Thurgau und Zürich) sind, deren Obstbau am meisten am Krebsübel der Sortenüberproduktion leidet, ist sehr leicht erklärlich. Sie sind es, die im schweizerischen Obstbau, soweit es den Felddobstbau betrifft, bahnbrechend vorausgeeilt sind, sie sind es, die in der Hauptsache die Sortenstudien praktisch durchgeführt haben und sie sind es auch, die selbst eine Masse heute mehr oder weniger verbreiteter Lokalsorten (Zufallszüchtungen oder Findlinge) auf ihre Sortenlisten genommen haben, behufs weiterer Erdauerung. Die Kantone, deren Obstbau im Allgemeinen jüngeren Datums ist (z. B. der Kanton Bern), haben sich die Erfahrungen der Ostschweiz auf richtige Art und Weise zu Nutzen gemacht und haben heute viel einheitlichere Sortimente. Rechtzeitig wurde einer zu starken Sortenzersplitterung vorgebeugt durch Aufstellung sogen. „Stammregister“ und Musterfortimente. Die Sache war verhältnismäßig leicht, weil der Obstbau eigentlich erst im „Werden“ begriffen war und weil das anderorts Erprobte als Grundlage dienen konnte. Ähnliche Erfahrungen nur im umgekehrten Sinne dürften

heute bezüglich der Käseereinrichtungen zu konstatieren sein, wenn wir Bern und St. Gallen mit einander vergleichen.

Als bestes und einfachstes Mittel zum Zwecke könnte die Aufstellung eines allgemeinen schweizerischen Normalfortimentes erscheinen. Man hat sich diese Aufgabe schon wiederholt gestellt und dann eingesehen, daß diese Lösung eine unzweckmäßige wäre, indem verschiedene Momente sehr erschwerend einwirken. Da ist es die verschiedenartige Bodenbeschaffenheit, die Höhenlage, die topographische Bodengestaltung, die Lage, die berücksichtigt werden sollen, ferner sprechen mit, die Art der Verwertung (Handel, Mostbereitung) und drittens sollen noch einzelne Liebhabereien Berücksichtigung finden, seien es vom Großvater ererbte, von der Hausfrau speziell bevorzugte Lokalsorten oder dann Neuheiten dieser oder jener Herkunft. Unter Berücksichtigung all dieser Momente ist das sogenannte schweizerische Normalfortiment immer zu groß geworden und je größer die beratende Kommission war, desto größer wurde auch das Sortiment und desto weniger genügte es den an dasselbe gestellten Anforderungen.

Ist dieser Kreis zu groß, so ist entschieden der andere, ein Normalfortiment nur auf eine einzelne Viegenenschaft, einen einzelnen Hof auszudehnen, zu klein gezogen. Wir können diese letztere Ansicht nicht teilen, weil man damit erst recht den Meinungen und Liebhabereien jedes Einzelnen ausgeliefert wäre und dies für den Obstbau ein Rückschritt, für den Obsthandel ein Hemmschuh bedeuten würde.

Wir sind nach reiflicher Ueberlegung zum Schlusse gekommen, daß das Gebiet, in dem eine Vereinigung der Obstfortimente durchgeführt werden soll und durchgeführt werden kann, der Kanton ist und deshalb hat die Obstbaukommission des Kantons St. Gallen, dieses Traktandum schon vor 8 Jahren auf ihr Tätigkeitsprogramm gesetzt.

Ein willkommener Anlaß bot die schweizerische landwirtschaftliche Ausstellung in Frauenfeld, wo Gelegenheit geboten wurde, sich in der Obstausstellung „kantonale“ zu beteiligen. Es war damit möglich, das eigene kantonale st. gallische Sortiment, wie es heute besteht, zu studieren und die vielen Sorten kennen zu lernen. Das Sammeln aller st. gallischen Sorten hatte nicht etwa den Zweck, mit einem möglichst großen Sortiment zur Ausstellung auszurücken, sondern den praktischen Gedanken, das ganze Sortiment zum Zwecke der Reduzierung zuerst kennen zu lernen.

Eine Zusammenstellung der bei diesem Anlaß zum Vorschein gekommenen Obstsorten ergab die nicht kleine Zahl von

rund 280 (zirka 130 Birn- und 150 Apfelsorten). Es darf wohl angenommen werden, daß damit noch nicht alles bei einander ist und daß im Kanton St. Gallen wohl an die 300 Apfel- und Birnsorten vorkommen. Es hat sich dabei auch gezeigt, daß eine und dieselbe Sorte unter ganz verschiedenen Benennungen vorkommt und daß auch aus diesem Grunde eine Vereinigung angezeigt wäre.

Es ist durchaus keine leichte Sache, bei der großen Auswahl das Richtige zu treffen; denn bei vielen Sorten kann man in besten Treuen geteilter Ansicht sein.

Man hat sich deshalb in erster Linie über die leitenden Grundzüge Klarheit zu verschaffen gesucht und ist dabei zu folgenden Schlüssen gekommen;

1. Es handelt sich nur um ein Sortiment für den Feldobstbau (Hochstämme).

2. Es fallen nur Apfel und Birnen in Betracht.

3. Das Sortiment soll klein sein und nur solche Sorten enthalten, die sich zum allgemeinen Anbau in allen Gegenden des Kantons, wo von Obstbau überhaupt noch mit Ernst gesprochen werden kann, eignen.

4. Dieses kleine Stammfortiment kann in den einzelnen Produktionsgebieten (Fürstenland, Rheintal, Oberland, See und Gaster, Toggenburg) in dem Sinne erweitert werden, als auch noch andere gutgedeihe Sorten, eventuell auch Lokalsorten, die den örtlichen Verhältnissen entsprechen, in beschränkter Zahl hinzugefügt werden können.

5. Die Sortenauswahl soll erfolgen unter Berücksichtigung der verschiedenen Verwertungsarten: Rohgenuß, Handel, Export, Mostbereitung, Dörren und Kochen. (Wenig halibares Frühobst ist zum Massenanbau ungeeignet und eher im Zwergobstbau zu berücksichtigen).

6. Es soll bei der Auswahl nicht nur auf die Qualität der Früchte, sondern auch auf die Eigenschaften des Baumes geachtet werden. (Fruchtbarkeit, Wuchs, Gesundheit, Widerstandsfähigkeit etc.)

7. Die Früchte sollen im Allgemeinen nicht zu klein und für den Transport nicht zu empfindlich sein.

Vorerst wurde eine kantonale Sortenabstimmung vorgenommen durch Versand von 100 Fragebogen an st. gallische Obstzüchter und Interessenten. Von diesen 100 Fragebogen sind 53 beantwortet wieder eingegangen. Diese 53 Stimmen votierten in folgender Weise:

Für Feldobstbau.

Mostbirnen.

Frühe.	
Thettersbirne ¹⁾	32
Bründler ¹⁾	2
Strickbirne ¹⁾	11
Rietbirne	7

Mittelfrühe.

Gelbmöstler	52
Tiroler Spitzbirne	1
Herbstgütler ¹⁾	10
Bock's-Mostbirne	1
Welschbergler	21
Langstieler Holzbirne	1
Champagner Bratbirne ¹⁾	9
Hellegger	4
Beßenhofser Mostbirne	4

Späte.

Grünmöstler	44
Reinholzbirne	—
Wettinger Holzbirne	2
Bergbirne (Bergler)	15
Süßbirne	6
Thurgäuer Mostbirne	6
Spitzbirne	1
Welsch-Süßbirne	1
Knollbirne	18
Marzenbirne	28
Mochenholzbirne	3
Guntershäuser	5
Ruchschiebler	8
Glattschiebler	5
Späte Weinbirne	13
Schweiz. Wasserbirne	32
Würgler (Winterbirne)	—
Roller'sbirne	4
Scheller'sbirne	1
Rottkeller's Mostbirne	—
Wildling von Einsiedeln	1
Barthe's rote Mostbirne	2
Wildling von Gähberg	1

Wirtschaftsbirnen

zum Kochen und Dörren, Konservenberei-
tung, event. Rohgenuß.

Frühe.

Kouffelette von Reims	16
Heulampe (Karbalsbirne)	—
Schwarzäbler	6
Bärkerbirne (Schwartzbirne)	6

Frühe Weinbirne ³⁾	11
Römische Schmalzbirne (Frauen- schenkel)	13
Grüne Sommermagdalena	16
Zuckerbirne	5
Sommereierbirne	3
Sparbirne	6
Längler ³⁾	24
Legibirne	8
Blutbirne (Fleischbirne)	9

Mittelfrühe.

Wildling von Sargans	7
Goldbächler	6
Stuttgarter Weinbirne	15
Guttsbirne	1
Herbstlängler	18
Glöggler ³⁾	2
Große Goldbirne	1
Trübler	11
Langstieler Chriesibirne	8
Palmischbirne ³⁾	3
Schweizer Bratbirne	6
Dornbirne (von Hallau)	9
Schutzibirne	4
Deutsche Nationalbergamotte	18

Späte.

Pomeranzenbirne	—
Pastorenbirne (Fürstenbirne)	38
Goldschmeckler (Sträzler)	13
Forellenbirne ²⁾	15
Nebenbirne	4

Mostäpfel.

Frühe.

Gelber Jacober (Gäljoggler)	11
-----------------------------	----

Mittelfrühe und späte.

Kleiner Bohnapfel	4
Waldhölzer Holzapfel	27
Ebnetter Holzapfel	5
Rotenhäuser Holzapfel	12
Söblapfel ¹⁾	4
Gelber Hordapfel	9
Grauer Hordapfel	9
Appenzeller Holzapfel ¹⁾	5
Hessenreuter Bläuler ²⁾	5
Saurer Usterapfel ¹⁾	—
Dohuber Bläuler ¹⁾	3
Wildling von Berned	10
Thurgauer Weinapfel	16
Roter Trier'scher Weinapfel ¹⁾	6

Seeegäpfel ¹⁾ (Zweit' Holzapfel)	4
Lortelapfel	9
Frésquin doux amer	1
Belle fille de Normandie	2
Luitenapfel	5
Schlosserapfel	1
Athenholzerapfel	1
Bernecker Weinapfel	4
Meermann's Holzapfel	10
Saueregger	3

Wirtschaftsäpfel

zum Kochen und Dörren, event.
Rohgenuß.

Frühe, mittelfrühe und späte.

Großer rhein. Bohnapfel	37
Amerik. Grapapfel	1
Usterapfel	21
Achacherer	14
Schafnase	11
Reienapfel ²⁾	11
Salomonsapfel ³⁾	11
Chäfenrainner	6
Mägeliapfel ³⁾	23
Konstanzer ³⁾	13
Lobiäpfel ³⁾	31
Grüner Fürstenapfel	9
Berner Rosenapfel ²⁾	29
Wildmauser	10
Freundapfel	6
Weinrotacher (Fuchsapfel)	11
Roter Jacober	11
Sprünzler ³⁾	7
Spätlauber	20
Nädler	—
Süßer Fraurotacher	3
Später Jacober	2
Saurer Maierapfel	—
Kläusler ³⁾	10
Scheibenapfel von Gams ³⁾	—
Spizwiffiker	3
Sauergrauech ³⁾	15
Roter Stettiner	8
Gelber "	1
Grüner "	3
Roter Eiserapfel	1
Weiermann's Apfel	2
Rigler	7
Augustiner	5
Ebelböhmer	3
Bedinger Apfel ²⁾	5
Grüniker ³⁾ (Göttkofer)	5
Welschgrüniker ³⁾	2
Wintercitronenapfel	18

Wildfraurotacher ²⁾	16
Gloria Mundi	—
Dachapfel (Kardinal)	—
Sträßburger	5
Spilinger Blanapfel	—
Chlefeler	—
Birnappfel	2
Marganer Herrenapfel	1
Schwabenapfel	1
Gewürzcabille (Eggapfel)	1

Tafeläpfel.

Sommeräpfel.

Sommer-Gewürzapfel ⁴⁾	23
Weißer Alstrachan ⁴⁾	19
Charlamobsky ⁴⁾	25
Birginischer Rosenapfel ⁴⁾	23
Pfirichroter Sommerapfel	1

Herbstäpfel.

Kaiser Alexander ⁴⁾	10
Landsberger R. ⁴⁾	13
Graue Herbst R. ⁴⁾	6
Grafensteiner	42
Danziger Kantapfel ¹⁾	44
Jacques Lebel ¹⁾	28
Langtons Sondergleichen ¹⁾	6

Winteräpfel.

Breitacher ¹⁾	19
Große Kaffeler R. ⁴⁾	49
Königl. Kurzstiel ⁴⁾	12
Hans Wli ¹⁾	9
Champagner R.	27
Wintergoldparmaine ¹⁾ (Goldreinette)	48
Boikenapfel	25
Oberrieder Glanz R.	9
Franz. Leder R. ⁴⁾	14
Portug. Leder R.	22
Edelborsdorfer	9
Schöner v. Boscoop ⁴⁾	17
Roter Ostercabille	2
Baumauer's R. ⁴⁾	53
Graue Canada R. ⁴⁾	4
Engl. Spitalreinette	—
Goldreinette v. Blenheim ⁴⁾	17
Harbert's R.	7
Oberdick's R.	4
Wellington's R.	3
Goldzeugapfel	5
Osnabrücker R.	1
Hugs Gold-R.	1
From's Reinette	1

Für Zwergobstbau.

Sommer- und Herbstbirnen.

Sommerbirnen.

Williams Christbirne	45
Juli Dechantsbirne	22
Giffards Butterbirne	19
Kostlicher Rousselette	12
Clapps Liebling	22
Amanlis Butterbirne	34
Madame Fabre	15
Kongreßbirne	7
Frühe von Treboug	2
Triumph von Wien	4

Herbstbirnen.

Hofratsbirne	17
Gute Luise von Avranches	47
Schöne Julie	6
Stuttgarter Gaishirtle	12
Clairvegeaus Butterbirne	18
Doppelte Philippsbirne	11
Blumenbachs Butterbirne	9
Herzogin Elsa	11
Holzfarbige Butterbirne	24
Bereins Dechantsbirne	17
Sommer-Melis	2
Gellerss Butterbirne	19
Lebrun's Butterbirne	1
Hochfeine Butterbirne	17
Neue Poiteau	15
Beurré Six	6
Ban Maurums Butterbirne	—
Monchallard	—
Baronin von Mello	2

Winterbirnen.

Liegels Winter-Butterbirne	37
Gardenponts "	9

1) Geht auch als Wirtschaftsfrucht.

2) " " Tafelfrucht.

3) " " zum Mosten.

4) Wird auch als Formbaum im Garten gezogen.

5) Geht auch auf Hochstamm.

Wie kaum anders vorauszusehen war, ergab diese Abstimmung große Meinungsverschiedenheiten, indem fast alle Sorten einen oder mehrere Liebhaber fanden. Es zeigte sich aber auch, daß einzelne Sorten bereits eine gute Verbreitung und Anerkennung gefunden, andere vorzügliche Sorten aber, in Folge zu starkem Gange am Alten oder in Folge Unkenntnis, nur sehr schwer Eingang finden.

Herzogin von Angoulême	20
Winterdechantsbirne	9
Diels Winter-Butterbirne	42
Olivier de Serres	6
Doyenné d'Alençon	3
Figué d'Alençon	6
Délice d'hiver	—
Esperens Bergamotte	27
Sterknanns Butterbirne	—
Triumph von Fodoigne	2
General Tottleben	6
Regentin	10
Josephine von Mecheln	2
Glücksbirne	2

Äpfel.

Sommeräpfel.

Roter Astringen ¹⁾	39
Lord Suffield	16
Transparent von Croncels ²⁾	18

Herbstäpfel.

Hagedorn	4
Bismarckäpfel ³⁾	28
Céline	4
Sans Pareil	6

Winteräpfel.

Ananas Reinette	34
Weißer Wintercalville	28
Pariser Rambour Reinette ⁴⁾	36
Gelber Bellefleur ⁵⁾	17
Calville St. Sauveur	7
Schöner von Pontoise	19

Die Obstkommision hat sich im engern und weitem Kollegium seit bald 6 Jahren mit der Auswahl des Sortimentes befaßt und glaubt heute im Falle zu sein, den Obst-Interessenten des Kantons St. Gallen als ersten Schritt in der Sortenbereinigung die zehn empfehlenswertesten Äpfel- und die zehn geeignetsten Birnsorten, unter Berücksichtigung der bereits bezeichneten Momente, zum **allgemeinen Anbau** empfehlen zu können. Es sind folgende:

Tafeläpfel:

Schöner von Boscoop
Boikenapfel
Wintercitronenapfel
Landsberger Reinette
Jacques Lebel
Winter-Goldparmaine
Danziger Kantapfel

Mostbirnen:

Gelbmöstler
Grünmöstler
Marzenbirne
Knollbirne
Wasserbirne

Tafel- u. Wirtschaftsbirnen:

Diels Butterbirne
Gute Louise
Dornbirne von Hallau
Forellenbirne
Pastorenbirne

Most- und Wirtschaftsäpfel:

Großer rheinischer Bohnapfel
Tobiäpfel
Nägeliapfel

Um diese Sorten möglichst rasch und möglichst allgemein zu verbreiten, ist es notwendig, nicht nur bei Neupflanzungen auf diese Vorschläge zu achten, sondern auch durch Umpfropfen gesunder, noch nicht zu alter Bäume anderer Sorten, einer raschen Verbreitung Vorschub zu leisten. Da umpfropfte Bäume sehr rasch (nach ca. 3 Jahren) wieder ertragsfähig werden, so ist dieser Weg der kürzeste und einfachste, um möglichst bald zum Ziele zu kommen.

Die Obstkommision wird sich bemühen, alljährlich die nötigen Edelreiser dieser Sorten (so weit dies möglich ist) abzugeben oder zu vermitteln. Nachstehend folgt eine kurze Beschreibung der von uns empfohlenen Obstsorten.

I. Äpfel.

1. Schöner von Boscoop (Belle de Boscoop, Reinette de Montfort).

Reift: Dezember. — Hält bis: April.

Tafel- und Handelsfrucht I. Ranges.

Herkunft und Verbreitung. Stammt von Boscoop in Holland. Wurde in den letzten 15 Jahren in allen obstbau-treibenden Staaten, so auch in der Schweiz, lebhaft verbreitet.

Frucht. Eine Halblederreinette, groß bis sehr groß, bald hochgebaut, bald flach kugelförmig. Kelch: halb offen oder geschlossen. Stiel: mittellang, holzig, zähe, mächtig dick, strahlig berostete tiefe Stielbucht. Schale: Grundfarbe zuerst dunkelgrün, später hellgelb, zimmetfarbig berostet. Sonnenseite lebhaft leuchtend, karminrot gestreift und verwaschen. Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, angenehm gewürzt.

Baum: Wächst sehr kräftig, bildet kugelige Kronen, blüht mittelfrüh, ist nicht empfindlich und sehr fruchtbar, bezüglich Boden nicht anspruchsvoll.

Anmerkungen: Schöner von Boscoop ist in allen Teilen ein ganz vorzüglicher Apfel, eine prächtige Markt- und Exportfrucht, und wir hätten große Lust, ihn als Hauptzukunftsapfel zu bezeichnen.

Man vermutet Abstammung von „Casseler Reinette“, er ist aber größer als diese und der Baum viel wüchsiger.

2. Boikenapfel.

Reift: Dezember-Januar. — Hält bis: Juni.

Sehr guter und haltbarer Tafel- und Wirtschaftsapfel.

Herkunft und Verbreitung. Ist deutscher Herkunft, dort sehr stark verbreitet, auch in der Schweiz.

Frucht: Ziemlich groß, breit kugelförmig, gegen den Stiel breiter, oft calvillartig gerippt. Kelch: halb offen bis geschlossen. Stiel: z. lang, stark, in weiter, wenig berosteter Stielhöhle. Schale: glatt, glänzend und auffallend fettig; Grundfarbe hellgrün, lagerreif gelb; Sonnenseite oft zart rosa. Fleisch: schneeweiß, anfangs fest, später mürbe, mild gewürzt, süßweinig.

Baum: Wächst kräftig, bildet große flachgewölbte Krone; blüht ziemlich spät, nicht empfindlich; ist außerordentlich fruchtbar und liebt schweren Boden.

Anmerkungen: Dieser sehr haltbare, auch im Frühjahr noch saftige Apfel, ist im Kanton St. Gallen noch zu wenig verbreitet. Kann sehr empfohlen werden.

3. Wintercitronenapfel (Welsch Nägeliapfel.)

Reift: Januar. — Hält bis April.

Tafelapfel. Handelsfrucht I. Ranges. Sehr schöner, „rotbackiger“ Apfel.

Herkunft und Verbreitung. Wahrscheinlich aus dem Thurgau zu uns eingeführt worden. In der Ostschweiz stark verbreitet.

Frucht: Mittelgroß bis groß, ziemlich hoch gebaut, häufig auf der einen Seite etwas höher als auf der anderen (ungleichhälftig). Kelch: stets geschlossen, ganz schwarz in mässi-ger Vertiefung. Stiel: kurz bis mittellang, dünn, in ziemlich tiefer, enger, nicht berosteter Höhle. Schale: grüngelbliche Grundfarbe, viele grüne und rötliche „Tupfen“, glatt, fettig, auf der Sonnenseite oft verwaschenes, nicht selten scharf abgegrenztes Rot. Fleisch: grünlichweiß, fest, ziemlich fein und angenehm sauer; ausgesprochenes Aroma fehlt. Kernhaus mittelgroß, etwas offen.

Baum: Kräftiger Wuchs, gesund, nicht empfindlich, fruchtbar, gedeiht auch in höheren Lagen noch sehr gut.

Der Wintercitronenapfel erfreut sich wegen seiner Gesundheit, Haltbarkeit und vorzüglichen Eignung zum Export immer stärkerer Verbreitung.

4. Landsberger Reinette.

Reift: November. — Hält bis: Januar-Februar.

Vorzügli- che Tafelfrucht.

Herkunft und Verbreitung: Stammt von Landsberg an der Warthe in Deutschland; ist dort sehr stark, in der Schweiz noch zu wenig verbreitet.

Frucht: Mittelgroß bis sehr groß, regelmäßig gebaut, selten leicht gerippt. Kelch: halb offen oder geschlossen, klein, wollig. Stiel: ziemlich lang, dünn, in leicht berosteter Stielhöhle. Schale: fein, glatt, gelbgrün, später blaßgelb, selten leicht gerötet mit bräunlichen Punkten. Fleisch: gelblich-weiß, fein, sehr saftig, mürbe, fein gewürzt.

Baum: Wächst sehr kräftig, bildet schöne, breit gewölbte Kronen, frühblühend und sehr ergiebig; trägt, Frost ausge- schlossen, fast alle Jahre.

Anmerkungen: Landsberger Reinette ist nicht eine eigent- liche Handelsorte, da die Frucht im Transport etwas empfind- lich ist; sie verdient aber als delikate Tafelfrucht eine größere Verbreitung auch in höhern Lagen, da sie bezüglich Boden und Lage nicht anspruchsvoll ist.

5. Jacques Lebel (Jakob Lebel).

Reift: Oktober. — Hält bis Januar.

Für hohe Obstlagen der empfehlenswerteste Tafel- und Wirtschaftsapfel.

Herkunft und Verbreitung: Stammt aus Frankreich, hat aber in der Schweiz in kurzer Zeit sehr starke Verbreitung gefunden.

Frucht: Mittelgroß bis groß; flach gebaut, regelmäßig geformt. Kelch: groß, halboffen. Stiel: dick, kurz, fleischig, oft nur ein fleischiger Knopf. Schale: glatt, sehr fettig anzufühlen, Grundfarbe grün, später gelb, mit rötlichen Streifen und Flammen auf der Sonnenseite. Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, angenehm gesäuert; Schattenfrüchte hie und da etwas bitter.

Baum: Der Wert dieser Sorte liegt vor allem in den vorzüglichen Eigenschaften des Baumes, der sich vor allen andern auszeichnet durch besonders kräftigen, gesunden Wuchs und frühzeitige, enorme Fruchtbarkeit. Bezüglich Boden nicht anspruchsvoll, in der Blüte unempfindlich.

Anmerkungen: Diese für alle Zwecke verwendbare Apfelsorte ist vor allem in hohen Obstlagen zum Massenanbau sehr zu empfehlen.

6. Wintergoldparmäne (GoldreINETTE; ReINE des ReINETTES).

Reift: November. — Hält bis: Februar.

Tafel-, Handels-, Wirtschafts- und Mostapfel erster Güte.

Herkunft und Verbreitung: Stammt aus England, dürfte heute in allen obstbautreibenden Staaten die verbreitetste Apfelsorte sein.

Frucht: Mittelgroß bis groß, für Tafelobst die richtige Größe, hochgebaut bis kugelig, oben abgeflacht, regelmäßig geformt. Kelch: offen, mit zurückgeschlagenen Kelchblättern. Stiel: mittellang, dünn, holzig, in grünlicher, oft berosteter Höhle. Schale: glatt, glänzend, goldgelb bis orangegelb, Sonnenseite mit vielen karminroten Streifen, oft stark, oft wenig gerötet. Fleisch: mattweiß, sehr fein, ziemlich fest, von edlem, würzigem, zuckrigem Weingeschmack. Vor Neujahr in der Regel gewürzter und saftiger als später.

Baum: In der Jugend stark wachsend, wird mittelgroß, bildet breit-pyramidale Kronen, blüht spät, oft erst im Mai, trägt früh und überaus reichlich.

Anmerkungen: Einer der gesuchtesten und besten Handelsäpfel für alle Verwertungsarten. Unbedingte Notwendigkeit ist eine regelmäßig wiederkehrende mäßige Verjüngung der Krone (alle 4 bis 5 Jahre), der Baum muß unter der Scheere gehalten und gut gepflegt werden, sonst wird die Kraft desselben durch die enorme Fruchtbarkeit zu früh erschöpft.

7. Danziger Kantapfel (Rosenapfel, Sommerer).

Reift: Oktober. — Hält bis: Januar.

Tafel-, Koch- und Mostapfel mit hervorragenden Eigenschaften.

Herkunft und Verbreitung: Deutscher Herkunft, in der Schweiz, Deutschland und den Niederlanden verbreitet.

Frucht: Ziemlich groß, meist stark gerippt, platt, kugelförmig bis abgestumpft kegelförmig. Kelch: meist geschlossen. Stiel: mittellang, grün bis braun, mit strahlig berosteter Stielhöhle. Schale: fein, fettig, Grundfarbe grünlich-gelb, größtenteils karminrot verwaschen, die Grundfarbe oft ganz überdeckend. Bei vielen Früchten ziehen sich vom Kelch bis zum Stiel eine oder mehrere „Nähte“. Fleisch: weißlichgelb, mit grünlichen Adern, gegen die Schale oft leicht gerötet, saftig, angenehm weinsäuerlich gewürzt.

Baum: Wuchs mittelstark, bildet flachkugelige mittelgroße Kronen, blüht ziemlich spät und lang, ist nicht empfindlich. Tragbarkeit gut, tritt etwas spät ein. Die roten Früchte heben sich vom dunkelgrünen, großen Blattwerk prächtig ab.

Anmerkungen: Die Widerstandsfähigkeit in der Blüte darf bei dieser Sorte besonders hervorgehoben werden, gedeiht auch in höhern Lagen gut.

8. Großer, rheinischer Bohnapfel.

Reift: Januar. — Hält bis: Juli-August.

Handelsfrucht I. Ranges; Wirtschafts- und Mostapfel, in Ermangelung eines bessern auch Tafelapfel.

Herkunft und Verbreitung: Stammt aus dem deutschen Rheinland. Ist in Deutschland allgemein verbreitet und auch in der Schweiz in hohen und niedern Lagen zu treffen.

Frucht: Mittelgroß, in der Form veränderlich, oft walzen-, oft kugelförmig; charakteristisch ist die konische Verjüngung sowohl nach der Kelch-, als auch nach der Stielseite. Kelch: halboffen bis offen; Stiel: kurz, dick, fleischig; Schale: glatt, anfänglich grünlich-gelb bis grasgrün, später blaß-weißgelb. Sonnenseite trägt deutliche breite blaß- und klarrote Streifen. dazwischen marmoriert und getuscht. Fleisch: fest und zähe (abknackend), schwer, weiß, sauer, später etwas süßlicher gewürzt.

Baum: Wächst stark, wird groß und kräftig; in der Blüte sehr widerstandsfähig auch bei ungünstiger Witterung, darum fast alle Jahre fruchtbar.

Anmerkungen: Der große Wert dieser Sorte liegt in ihrer Haltbarkeit und guten Transportfähigkeit. Die Ernte darf nicht zu früh erfolgen, Baumreise abwarten.

9. Tobiäpfel.

Reift: November. — Hält bis: April.

Vorzügliher Mostapfel, in obstarmen Jahren auch Kellerapfel für Küche und Rohgenuß.

Herkunft und Verbreitung: Stammt aus dem st. gallischen Rheintal. In diesem Kanton stark verbreitet, hat auch in den Kantonen Zürich, Luzern und Bern Eingang gefunden.

Frucht: Mittelgroß, rund, regelmäßig geformt, schwer (ein großer „Walbhöfler“); Kelch: klein, geschlossen, sitzt hoch; Stiel: ziemlich lang, holzig, in kleiner, leicht berosteter Stielhöhle; Frucht hält fest am Baum; Schale: Grundfarbe grün, dicht rot gestreift und geflammt, Sonnenseite stark dunkelrot. Fleisch: grünlich, fein, saftig, sauer, für den Rohgenuß zu wenig gewürzt.

Baum: Wächst gut, ist dabei sehr gesund, in der Blüte nicht empfindlich, von enormer Fruchtbarkeit.

Anmerkungen: Was den Tobiäpfel empfiehlt, ist die Gesundheit des Baumes, auch in hohen Lagen, sowie seine enorme Tragbarkeit. Ist als Mostapfel besonders zu empfehlen.

10. Naegeliapfel (Palmapfel, Jahrapfel, Campaner).

Reift: Ende November. — Hält bis: Sommer.

Ein Wirtschaftsapfel im wahren Sinne des Wortes. Verwendung zum Rohgenuß, Kochen, Mosten und für den Handel.

Herkunft und Verbreitung: Stammt sehr wahrscheinlich aus dem Thurgau, wo er sehr stark verbreitet ist. Heute kommt er fast in der ganzen deutschen Schweiz und auch in Süddeutschland vor.

Frucht: Klein (fast zu klein), kugelig, bis plattrund, regelmäßig geformt. Kelch: geschlossen, sitzt etwas vorstehend in kleiner Kelchbucht. Stiel: kurz, holzig, mitunter mit fleischigem Wulst. Schale: Grundfarbe blaßgrün, später gelb; Sonnenseite gewöhnlich bis über die Hälfte karmoisinrot verwaschen oder noch häufiger scharf abgegrenzt. Fleisch: grünlich-weiß, etwas trocken und zähe (abknackend), angenehm weinsäuerlicher, nellenartiger Geschmack.

Baum: Zur Aufzucht in der Baumschule wenig geeignet, hat ein zu feines, schlankes Holz. Ist deshalb auf andere gesunde Bäume aufzupropfen und wächst dann kräftig, ist gesund und wird groß, bildet breitkugelige bis hochgewölbte Kronen, blüht sehr spät, erst im Mai.

Anmerkungen: Der Hauptvorteil dieser Sorte liegt neben dem späten Blühens und der guten Erträge namentlich im Handelswert. Obschon die Früchte klein sind, sind sie bei den Obsthändlern sehr begehrt und werden gut bezahlt. Die schön gefärbten Früchte wirken bestechend und halten sich auf dem Transport vorzüglich. Der Apfel liefert nicht sehr viel, aber einen sehr haltbaren Saft.

II. Birnen.

1. Gelbmöfller.

Reift: Ende September.

Mostbirne bester Qualität.

Herkunft und Verbreitung: st. gallischen oder thurgauischen Ursprungs ist diese Sorte zuerst in der Ostschweiz, später auch in der Zentralschweiz stark verbreitet worden.

Frucht: Mittelgroß, gegen den Kelch rundlich, gegen den Stiel stumpf zugespitzt; Kelch: halboffen; Stiel: mittellang, an der Basis leicht fleischig; Schale: grüngelb, später hellgelb, auf der Sonnenseite schwach erdartig gerötet, um den Kelch etwas berostet; Fleisch: gelblich-weiß, herb und sehr saftig.

Baum: Sehr stark wüchsig, wird groß und bildet pyramidale Kronen. Aeste schlank, dicht mit kurzem Fruchtholz besetzt. Blüht ziemlich früh, ist aber nicht empfindlich. Wird bezüglich Fruchtbarkeit von keiner andern Sorte übertroffen.

Anmerkungen: Gelbmöfller darf, unter Berücksichtigung aller Faktoren, als die beste Mostbirne bezeichnet werden. Eine Schattenseite ist die, daß sie „tropft“, d. h. die Reife tritt nicht bei allen Früchten gleichzeitig ein, die Ernte muß successive erfolgen. Die Birne ist nicht sehr haltbar und nicht weit transportfähig. Muß kurz nach der Ernte gemostet werden. Die große Verbreitung dieser Mostbirne bedingt auch rationelle Mostereianrichtungen. Gelbmöfller eignet sich vorzüglich zum Umpfropfen auf andere, ältere, gesunde Bäume.

2. Grünmöstler.

Reift: Oktober.

Mostbirne I. Qualität.

Herkunft und Verbreitung. In der Ostschweiz entstanden, hat diese Sorte in allen Kantonen, wo Mostobst gebaut wird, rasche Verbreitung gefunden.

Frucht: In der Form der Gelbmöstler ähnlich, noch etwas größer und etwas unregelmäßiger gebauert; Kelch: gut entwickelt, offen, breitblättrig; Stiel: ziemlich kurz, holzig, mit Knospen versehen; Frucht hält gut am Baum; Schale: dunkelgrün, fast blaugrün, stark braun punktiert, oft leicht berostet, Sonnenseite braunrot; Fleisch: grünlich-weiß, grobkörnig, saftreich, herb.

Baum: Von sehr gutem Wuchs schon in der Baumschule, bildet sehr hohe, pyramidale Kronen, gesund und fruchtbar, Blüten sehr groß, reinweiß. Blüht mittelfrüh, sehr widerstandsfähig.

Anmerkungen: Grünmöstler ist für den Transport besser als Gelbmöstler, dagegen hat der Saft eine weniger schöne (etwas grünliche) Farbe.

3. Marzenbirne (Märzler).

Reift: Mitte Oktober. — Hält: 6—8 Wochen.

Sehr gute Most- und Scheidbirne.

Herkunft und Verbreitung: Stammt aus dem Kanton Zürich, hat zuerst dort starke Verbreitung gefunden, nachher in Luzern und heute auch in St. Gallen und Thurgau.

Frucht: Groß, stark und unregelmäßig bauchig, mit Höckern und Beulen, gegen den Stiel stark verjüngt; Kelch offen, versenkt; Stiel ziemlich lang, stark, mit Knospen; Schale: dunkelgrün, rau anzufühlen, leicht berostet; Fleisch: hart, ungenießbar, herb, grobkörnig, gelblich-grün. Gute Transportfrucht.

Baum: Wächst stark, wird groß, breit pyramidal, trägt früh und sehr viel, auch im Innern der Krone; verdient große Verbreitung.

Anmerkungen: Marzenbirne ist eine sehr empfehlenswerte späte Mostbirne (für hohe Lagen etwas zu spät), für tiefere Lagen sehr zu empfehlen. Vor dem Mosten muß die Frucht 2—4 Wochen gelagert werden. Man kann sie auch zur Scheidmostbereitung verwenden.

4. Knollbirne.

Reift: Oktober. — Hält: 4—6 Wochen.

Vorzüglihe späte Most- und Dörrbirne.

Herkunft und Verbreitung: Stammt aus dem Thurgau (Untersee) und findet heute überall Verbreitung.

Frucht: Mittelgroß, sehr schwer, gegen den Stiel spitz zulaufend, hält fest am Baum; Kelch halboffen; Stiel: mittellang, stark; Schale: dunkelgrün, Sonnenseite leicht gerötet und punktiert, oft leicht berostet; Fleisch: gelblich-grün, herb, hart.

Baum: Wächst ziemlich gut, gibt große schöne Kronen, ist nicht empfindlich. Die Rinde des jungen Holzes hat eine dunkle, fast schwarze Farbe.

Anmerkungen: Die Knollbirne soll der beste Ersatz sein für die späte Weinbirne; die Frucht ist gleichwertig, die Eigenschaften des Baumes sind besser. Die Frucht ist vor der Verarbeitung zu Most 2—3 Wochen zu lagern, liefert dann ein ausgezeichnetes Getränk. Für höhere Lagen dürfte die Sorte etwas zu spät reifend sein.

5. Wasserbirne (Schweizer Wasserbirne, Kugelbirne).

Reift: Oktober.

Most- und Wirtschaftsbirne.

Herkunft und Verbreitung: Stammt aus dem Thurgau, heute in der ganzen deutschen Schweiz verbreitet.

Frucht: Groß, kugelig, oft unregelmäßig; Kelch: offen, Kelchblätter zurückgebogen; Stiel: von mittlerer Länge, rötlich-braun, mit Knospen besetzt; Schale: hellgrün, Sonnenseite trübrot verwaschen, mit Rostpunkten und Flecken; Fleisch: gelblich-weiß, grobkörnig, mürbe, sehr saftig, und lagerreif genießbar.

Baum: Rasch wachsend, wird sehr groß und alt, der Eiche gleich. Krone hochleptisch. Blüht ziemlich früh, ist jedoch nicht empfindlich.

Anmerkungen: Die etwas späte Fruchtbarkeit dieses Baumes (erst nach zirka 15 Jahren) wird aufgewogen durch die spätere Regelmäßigkeit und Fülle. Die Frucht eignet sich auch zum Dörren; der Saft verträgt nur wenig Ansteller.

6. **Diels Butterbirne** (Bourré Diel).

Reift: Ende November. — Hält bis: Januar.

Sehr gute Tafelbirne.

Herkunft und Verbreitung: Stammt aus Belgien, hat heute ein weites Gebiet in allen obstbautreibenden Staaten erobert.

Frucht: Groß bis sehr groß, dickbauchig, ungleichhälftig; **Kelch:** halboffen oder geschlossen, aufrechtstehend, wenig eingesenkt; **Stiel:** mittellang, stark, holzig, sitzt in trichterförmiger Höhle; **Schale:** hellgrün, später gelb, Sonnenseite goldgelb, mit zahlreichen Kostpunkten; **Fleisch:** gelblich-weiß, zart, halbschmelzend, leicht körnig, saftreich, gezuckert und erhaben durch feinerherbes Aroma.

Baum: Sehr kräftig wachsend, auf Wildling wie auf Quitte, dauerhaft und reichtragend.

Anmerkungen: Diels Butterbirne ist eine der besten und schönsten Tafelbirnen für den Vorwinter, als Marktfrucht sehr geschätzt. Verlangt als Hochstamm etwas geschützten, warmen Standort. In höhern Lagen als Spalier an Scheunenwände zu empfehlen.

7. **Gute Luise** (Louise bonne d'Avranches).

Reift: Ende September. — Hält bis: Oktober.

Feine Tafel-, Dörr- und Kochbirne.

Herkunft und Verbreitung: Aus Frankreich stammend, ist diese Sorte heute überall zu treffen.

Frucht: Mittelgroß bis groß, länglich kegelförmig; **Kelch:** geschlossen bis halboffen, kurzblättrig, sitzt ziemlich hoch. **Stiel:** von mittlerer Länge, stark; **Schale:** glatt, laubgrün, später gelbgrün, auf der Sonnenseite karminrot verwaschen, gestreift und punktiert; **Fleisch:** gelblich-weiß, sehr fein, schmelzend, von angenehm süßwürzigem Geschmack.

Baum: Ziemlich kräftig wachsend von ungemeiner Tragbarkeit. Gedeiht auf Wildling und Quitte sehr gut. Kronenform pyramidal.

Anmerkungen: Da diese Tafelbirne, die auch auf Hochstamm gut gedeiht, Schönheit, Güte der Frucht, enorme Tragbarkeit und guten Wuchs in sich vereinigt, so verdient sie den Anbau im Großen. Sie eignet sich für den Rohgenuß, Markt, zum Dörren, Kochen und für Konservierung.

8. **Pastorenbirne** (Fürstenbirne, Curé).

Reift: Dezember. — Hält bis: April-Mai.

Gute Kochbirne, Tafelfrucht II. Qualität.

Herkunft und Verbreitung: Aus Frankreich stammend, heute allgemein verbreitet.

Frucht: Groß, lang, mit Längsrinne vom Kelch zum Stiel; **Kelch:** vollkommen, sternförmig; **Stiel:** stark, ziemlich lang; **Schale:** grün, einfarbig, hier und da mit leicht rötlicher oder leicht rostiger Zeichnung, lagerreif gelb; **Fleisch:** weiß, halbschmelzend, gezuckert und schwach gewürzt.

Baum: Sehr kräftig wachsend und von großartiger Fruchtbarkeit. Blüten sind sehr groß, reinweiß und nicht empfindlich.

Anmerkungen: Diese Birnsorte wurde in unser Sortiment aufgenommen, weil es die einzige haltbare Winterbirne ist, die bei uns zur Kultur auf Hochstamm empfohlen werden kann. Der Baum verlangt sonnigen, milden Standort und nicht zu kalten Boden. In hohen Lagen und späten Jahrgängen kann die Frucht zu wenig ausreifen und hat dann einen rübenartigen Geschmack. In tiefern Lagen und warmen Böden wertvolle Markt- und Handelsfrucht für Rohgenuß, Kochen und Dörren.

9. **Dornbirne von Hallau** (Klettgauer Dornbirne).

Reift: Anfangs Oktober. — Hält bis: November-Dezember.

Prima Dörr- und Kochbirne.

Herkunft und Verbreitung: Stammt aus dem Klettgau (Schaffhausen) und verbreitet sich nach und nach in andere Kantone.

Frucht: Mittelgroß, kugelförmig; **Kelch:** klein, geschlossen; **Stiel:** ziemlich lang, Frucht hält gut am Baum; **Schale:** rauh, derb anzufühlen, Grundfarbe grün, darüber braun, rot und rostig; **Fleisch:** gelblich-weiß, direkt vom Baum etwas herb.

Baum: In der Baumschule mittelstarker, hängender Wuchs, für Baumzucht wenig vorteilhaft. Baum wird groß, bildet pyramidale Kronen, gedeiht fast in allen Lagen und ist nicht anspruchsvoll und nicht empfindlich.

Anmerkungen: Um eine eigentliche Dörrbirne im Sortiment zu haben, wählten wir die Dornbirne von Hallau (es gibt auch eine Berner Dornbirne).

10. Forellenbirne (Poire truite).

Reift: November. — Hält bis: Januar.

Vorzügliche Markt-, Tafel- und Wirtschaftsbirne.

Herkunft und Verbreitung: Ihre Heimat scheint Norddeutschland zu sein, wo sie sehr stark verbreitet ist.

Frucht: Mittelfroß, in Form veränderlich, bald länglich birnförmig, bald kreffelförmig, bald rundlich; am Kelch- und Stielende abgestumpft; Kelch: geschlossen, kleinblättrig; Stiel: mittellang, holzig, sitzt in schwacher Vertiefung, wie eingesteckt; Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, Sonnenseite schön karmin- und braunrot lebhaft punktiert (forellenartig); Fleisch: weiß, fein, saftig, schmelzend, mit sehr angenehm gewürztem Geschmack.

Baum: Wächst gut, trägt gut, ist aber gegen Schorf empfindlich. Gute Pflege und Bespritzen mit Bordeauxbrühe notwendig, verlangt sonnige, etwas geschützte Lage.

Anmerkungen: Eine sehr schätzbare, wunderschöne und delikate Frucht. Eine richtige Marktfrucht, die hohe Preise erzielt. Im Transport unempfindlich. Durch Aufpfropfen zu verbreiten.

