



Apfelsorte Brakeler

Die Sorte ist erstmals erwähnt im Amtsblatt der Königlichen Regierung zu Minden 1869.

Darin heißt es:

"Brakel zeichnet sich durch eine seit 70 bis 80 Jahren mit sehr gutem Erfolg kultivierte Apfelsorte aus, die unter dem Namen Brakeler nicht allein in der Umgebung bekannt geworden, sondern sich auch in größerer Entfernung und in den Katalogen der Obstgärtner Geltungverschafft hat."

liebtlichkeit erfreut. In anderen Teilen unserer Heimatprovinz und erst recht über deren Grenzen hinaus kennt man ihn wohl nirgends.

Es ist der Brakeler, genannt nach dem zwischen Teutoburgerwald und Weser gelegenen uralten Landstädtchen Brakel. An allen Provinzial- und Kreisstraßen obiger beiden Kreise kann man den Brakeler antreffen, und es giebt hierzulande kaum einen Obst- und Hausgarten, in dem man ihm nicht begegnete. Der Stamm frohzt geradezu vor Gesundheit. Die Krone ist hoch und weit verzweigt, die Zweige niederhängend von der Last der Früchte, welche sie fast Jahr für Jahr zu tragen haben. Die glänzende Rinde bezeugt es, daß ihm Boden und Klima hierorts durchaus zusagen. Krebs habe ich bisher noch nie an einem Brakeler Stamm bemerkt. Von der Blutlaus wird er fast nie befallen, weil die glatte Rinde dem Ungeziefer nicht den nötigen Unterschlupf gewährt. Die Fruchtbarkeit tritt recht früh ein und bleibt eine gleichmäßige

bis ins hohe Alter. In Zähigkeit der Lebensdauer wetteifert er mit dem Edelborsdorfer.

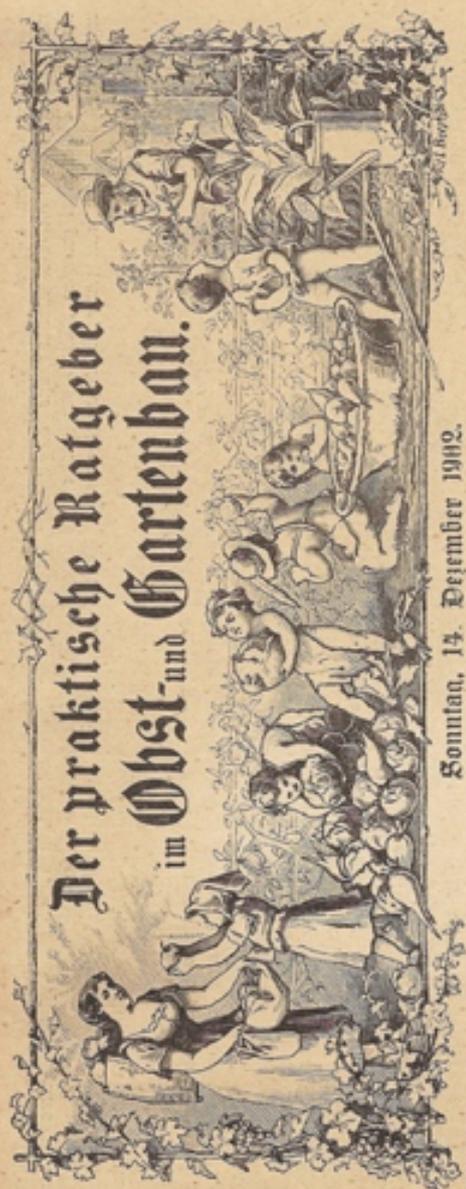
Das Klima unserer Gegend ist schon ziemlich rauh; der Boden aber ist durchweg fruchtbar. Weizen und Zuckerrübe gedeihen hier ausgezeichnet. Schon die alten Germanen nannten diese Gegend den Wätigō, das heißt den Weizengau. Die Warburger Börde ist als einer der fruchtbarsten Landstriche Norddeutschlands rühmlichst bekannt, und die Abhänge und Thäler des Kreises Hörter kommen ihr an Fruchtbarkeit nahe. Das ganze Gebiet ist zum Obstbau durchaus geeignet; die allermeisten Sorten, auch die edleren, gedeihen hier besser und tragen reichlicher, als in der Soester Börde und der anschließenden Hellweg-Ebene, welche die Kornammer Westfalens genannt wird.

Es scheint, als wenn die wärmere und tiefgründige Ebene im Herzen Westfalens für den Obstbau weniger geeignet sei, als unsere Gebirgslage. Das hat zwei Gründe. Erstlich ist der hiesige Boden durch und durch kalkhaltig, während in der tiefgründigen Ebene der Kalk fehlt und künstlich zugeführt werden muß, was bei den Obstbäumen zumeist nicht geschieht. Sodann tritt bei uns die Blütezeit infolge des rauheren Klimas erst 14 Tage später ein, sodaß wir von Nachtfrost weniger zu leiden haben. Gepflegt wird der Obstbaum hierzulande in den allerjüngsten Fällen. Zumeist überläßt man ihn seinem Schicksale. Da ist nun der Brakeler Apfel eine Sorte, welche bei fast gänzlicher Vernachlässigung noch die Anpflanzung reichlich lohnt. Er ist der rechte Autochthone unserer Gegend und weiß sich den gegebenen Verhältnissen anzupassen, wie kein anderer.

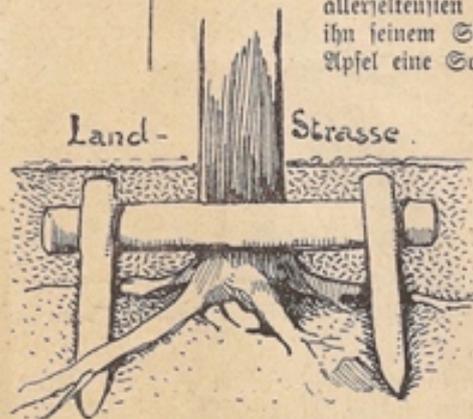
Bei guter Pflege ist der Apfel groß, hellgrün, in der Reife wachsgartig hellgelb mit leuchtendroter Bude; bei mangelnder Pflege ist die Frucht mittelgroß und klein, mit zahlreichen schwarzen Flecken. Immerhin ist der Geschmack auch der kleinen verkümmerten Früchte

ein recht guter. Dieselben sind so saftig, daß der Saft beim Zerschneiden herausspritzt, und der Saft ist so zuckerhaltig, daß er sich sogleich ganz klebrig anfühlt.

Was dem Brakeler Apfel seinen Wert verleiht, ist neben dem vorzüglichen Geschmack seine lange Haltbarkeit. Er wetteifert darin mit der Großen Raffeler Reinette und selbst mit dem roten Eisapfel. Er bleibt saftig und erfrischend bis in den Juni und Juli hinein. Von einem Zusammenschrumpfen des



Der praktische Ratgeber erscheint an jedem Sonntag und kostet strett/Werks durch die Post oder Buchhandlung Leipzig Nr. 50. 1 Mk., bei freier Zustellung 1,15 Mk. — Lieferung unter Streifen für Knautschband und Schutzreife-Klappen 1,50 Mk., für das Ausland 1,75 Mk. — Einbinder 15 Pf. — Anzeigen kosten die Zeile 60 Pf., Wäcker-Stellungsfläche 30 Pf.



Der Brakeler Apfel, eine wertvolle Lokalsorte.

Harrer Wilh. Wilms — Nieheim.

In den Kreisen Hörter und Warburg (Westfalen) findet man einen Apfel weit verbreitet, der sich hier allgemeiner Be-

Apfels, selbst wenn er vorzeitig gepflückt wurde, habe ich nie gehört. Auch das sogenannte „Stippigwerden“ ist bei dieser Sorte gänzlich ausgeschlossen. Das saftige Fleisch ist von weißer Farbe und erreicht seinen höchsten Wohlgeschmack von März bis Mai. Diese Eigenschaft macht den Brakeler besonders wertvoll.

Ich hatte im vorigen Frühjahr Gelegenheit, frisches australisches Tafelobst (Centner 30 Mark) zu kosten und mit dem Brakeler zu vergleichen. Ich muß gestehen, daß letzterer alle australischen Äpfel, soweit sie mir bekannt sind, an Wohlgeschmack

ganz erheblich übertraf. Ich behaupte das ohne jedweden Lokalpatriotismus. Freilich ist der Brakeler kein Apfel ersten Ranges; ich würde mich wohl hüten, das zu behaupten. Aber mit den Amerikanern und Australiern kann er nicht nur konkurrieren, sondern er übertrifft sie fast durchweg. Ich will es ruhig auf eine raffinierte Kostprobe von Feinschmeckern ankommen lassen, ohne zu befürchten, mein Wort zurücknehmen zu müssen. Dabei kann sich der Brakeler auch bezüglich seiner leuchtenden, lachenden Farbe mit den Ausländern sehr wohl messen.

Der praktische Ratgeber, dem ich beifolgend eine Sendung von Früchten des Brakelers zur Prüfung übersende, wird es mir mit gutem Gewissen bestätigen können, daß der Brakeler bezüglich der Farbe an einige bekannte amerikanische Sorten lebhaft erinnert, an Geschmack sie aber übertrifft. — Der große Apfel (siehe Bild) ist von einem Baume, der sich gewissenhafter Pflege erfreut; die zwei mittleren sind einem Baume entnommen, der zwar nicht gepflegt worden ist, aber doch einigermaßen guten Boden hat; die zwei kleinen stammen von einem Baume, der in einem Grasgarten steht, wo ihm Nahrung und Feuchtigkeit seit Menschengedenken vom Grasboden freitig gemacht worden sind. Ohne das Mittelglied würde man gar nicht glauben

wollen, daß die großen und kleinen Äpfel tatsächlich derselben Sorte angehören. Als ich hierher kam, trugen die Brakeler Bäume in meinem Obstgarten ganz ebenso kleine verkrüppelte Früchte, wie die kleinen auf dem Bilde. Jetzt stammen die dicken Äpfel von denselben Bäumen. Dünger und Kalk haben dies Wunder bewirkt.

Die meines Erachtens wertvollste Eigenschaft des Brakelers will ich vor allem nicht unerwähnt lassen: seine Verwendbarkeit für Obstweinebereitung. Vor 3 Jahren habe ich probeweise einige Centner vermostet. Das Ergebnis war ein überraschendes sowohl hinsichtlich der Menge des Saftes, als auch hernach hinsichtlich des Geschmacks. Herr Lehrer Naber von hier, mit welchem ich den gewonnenen Hektoliter teilte, war von dem Geschmack ebenso überrascht wie ich. Und ein befreundeter Rittergutspächter, der viele Jahre in Württemberg als Volontär und Verwalter thätig gewesen und den „Moisch“ aus jahrelanger Erfahrung kannte, versicherte mir, daß er noch nie so wohlgeschmeckenden Apfelwein getrunken habe.

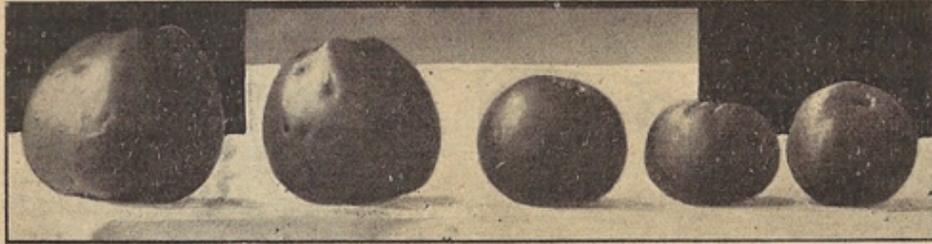
Ich führe das auf den hohen Zuckergehalt des Brakeler Apfels zurück. Die essigartige Säure des landläufigen

Apfelweins fehlte unserm Produkte gänzlich. Freilich war es der reine ausgepreßte Saft des Brakelers, den wir vergähren ließen, ohne jeglichen Zusatz; weder ein Tropfen Wasser, noch ein Körnlein Zucker wurde zugesetzt.

Es wäre ja nun eitel und thöricht, ein Selbstfabrikat rühmen zu wollen, wenn man nicht die Absicht hätte, die eigene Erfahrung weiten Kreisen nutzbar zu machen. Unter den Lesern des praktischen Ratgebers findet sich sicherlich auch wohl ein Obstweinfabrikant, der immerhin einmal

einen Versuch mit dieser Sorte machen würde. Ich bin gern bereit, einer solchen Firma einen Händler an die Hand zu geben, der ihr den Centner Brakeler Äpfel als Mostware (das heißt als abgeschlittetes Obst) zu 3—4 Mark ab Bahnhof Brakel oder Bergheim liefern würde. Der Versuch wenigstens wäre doch zu machen, wenn es sich dabei herausstellen würde, hier einen Mostapfel allerersten Ranges zu entdecken, der bisher noch gänzlich unbekannt war. Die beiden wichtigsten Bedingungen für die Brauchbarkeit des Brakelers als Mostapfel sind gegeben, nämlich die Saftmenge und das Aroma.

Als Wirtschaftsapfel steht der Brakeler in hiesiger Gegend unübertroffen da; sowohl für Kompott, als auch zur Geleebereitung ist er vorzüglich geeignet. Auch liefert er ein ausge-



Der Brakeler Apfel von gut und schlecht gepflegten Bäumen.



Obstbäume gegen den Wind pflanzen.

zeichnetes Dörrobst. Und da diese Apfelsorte fast kein Jahr aussetzt, wo sie Klima und Bodenbeschaffenheit vorfindet, die ihr zusagen, wenn sie ferner in der Blüte, die spät eintritt, nahezu unempfindlich ist, so wäre die Verbreitung dieser Sorte für weite Kreise unseres Volkes ein nicht zu unterkätzender Gewinn. Und wenn nun der Brakeler durch seine Fruchtbarkeit und seine alljährlich sicheren Erträge mit dazu beitragen könnte, von den vielen Millionen, die heute noch alljährlich ins Ausland wandern, etliche in unserm Vaterlande festzuhalten, dann würde der Brakeler geradezu nationalökonomische Bedeutung gewinnen.

