

**Zeitschrift:** Appenzeller Kalender  
**Band:** 201 (1922)

**Artikel:** Etwas von unsern Obstsorten  
**Autor:** Stahel, A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-374654>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 04.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Etwas von unsern Obstsorten.

Von A. Stahel, Baumschulen, Flawil.

Von großer Wichtigkeit für die Hebung des Obstbaues ist die Kenntnis der Obstsorten.

Der Obstproduzent, der nicht über eine gewisse Sortenkunde verfügt, produziert ins Blaue hinein. Der Baumwärtler, der die Obstsorten nicht kennt, wird stets ein schlechter Berater und ein Stümper in seinem Berufe sein. Der Obsthandel im Großen wie im Kleinen verlangt Sortenkenntnis. Eine rationelle Obstverwertung ist nur denkbar auf Grund genauer Sortenstudien. Aber auch der Käufer, der Obstkonsument hat Ursache, sich über Wert und Qualität der verschiedenen Sorten Kenntnisse anzueignen. — Sortenkenntnis ist Beobachtungs- und Gedächtnissache. An Anschauungsmaterial fehlt es nicht, weist doch die Schweiz einen sehr ausgedehnten, wohlgepflegten und mannigfaltigen Obstbau auf. In interessanter Abwechslung zeigen sich die Obstbäume von Jahreszeit zu Jahreszeit, erfreuen uns im Frühjahr mit ihrer Blütenpracht, bilden ein schützendes, Schatten spendendes Laubdach im Sommer und werfen uns im Herbst die prächtigen reifen Früchte in den Schoß.

Jede Obstsorte hat bestimmte Merkmale:

- a) an der Frucht (Größe, Form, Farbe, Verostung, Stiel- und Kelchbucht, Fleischfarbe, Kernhaus, Kerne etc.)
- b) im Baum (Wuchs, Kronenform, Blattgröße, Blattform, Blattfarbe, Farbe des Holzes, Stellung der Knospen etc.)

Auf Grund dieser Merkmale ist es möglich, die Obstsorten zu erkennen. Jede Obstsorte hat ihren pomologischen Namen, der aber leider oft durch Anwendung vieler und ganz verschiedener Benennungen in den Hintergrund tritt, übergangen und vergessen wird. Dies führt zu Widersprüchen, Mißverständnissen und Verwechslungen. Um den Obstbau, den Obsthandel und die Obstverwertung rationell zu gestalten, muß eine einheitliche Obstsortenbenennung angestrebt werden. Leider ist die Sortenzahl eine außerordentlich große und wie es nicht anders zu erwarten ist, befinden sich sehr viele nicht anbauwürdige dabei. Es handelt sich also darum, aus der Masse das Gute auszuwählen, kennen zu lernen und in den verschiedenen Landesgegenden, wo sich diese Sorten bewähren, anzubauen. Wir beschränken uns in der nachfolgenden Auswahl einer Anzahl bester Sorten, auf Kernobst (Äpfel und Birnen), die in der Ostschweiz von Bedeutung sind. Die Sorten folgen sich in der Reihenfolge ihrer Reifezeit.

## Äpfel.

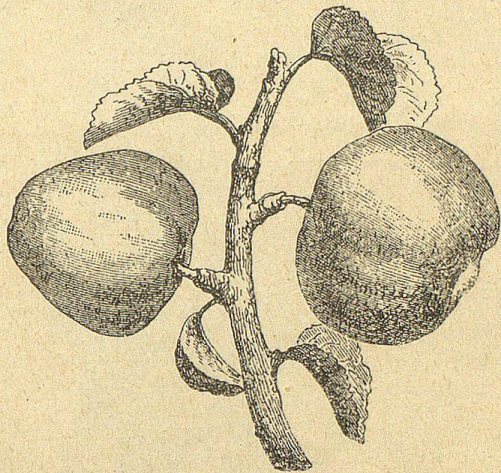
**Weißer Klarapfel.** Die Reifezeit dieses mittelgroßen, empfehlenswertesten Frühapfels fällt auf Anfang bis Mitte August. Die Sorte stammt aus Rußland, von wo wir eine große Zahl Apfelsorten erhalten haben, die sich in der Schweiz vorzüglich bewähren. Die Frucht ist hellgrün und wenn genutzreif fast weiß, angenehm säuerlich und als Tafel- und Kochapfel verwertbar. Haltbarkeit 2—3 Wochen.

Der Baum ist sehr tragbar, hat einen recht guten Wuchs und gedeiht überall, wo überhaupt noch Obstbäume zu treffen sind.

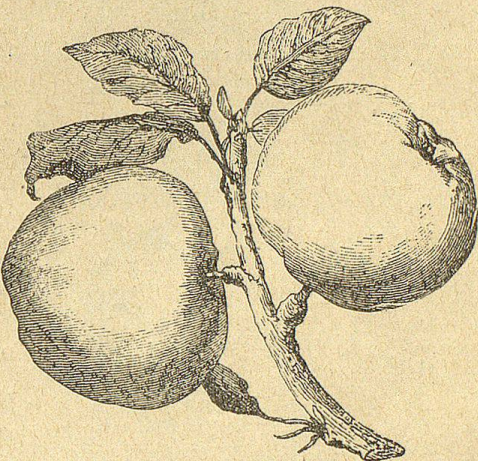
**Transparent von Croncels.** (siehe Abb. 1). Auch diese Sorte stammt aus Rußland. Sie reift Mitte September. Die Frucht ist am Baum hellgrün und wird in vollem Reifestadium gelb. Auch das Fleisch ist gelb und hat ein sehr angenehmes Aroma. Die Frucht ist groß bis sehr groß. Haltbarkeit 3—4 Wochen.

Der Baum ist starkwüchsig, gesund und widerstandsfähig, sehr tragbar und gedeiht ebenfalls bis in sehr hohe Lagen. Dieser wertvolle mittelfrühe Apfel, der noch viel zu wenig verbreitet ist, verdient volle Beachtung und darf zum allgemeinen Anbau empfohlen werden.

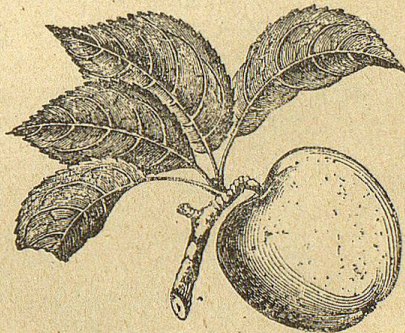
**Grafensteiner.** (siehe Abb. 2.) Dieser weltbekannte Apfel stammt aus Norddeutschland, gilt allgemein als der wertvollste Herbstapfel und erfreut sich auf dem Markt großer Begehrtheit. Die Frucht ist groß, in der Form abweichend, hell strohgelb, auf der Sonnenseite rot gefärbt, gestreift und punktiert. Das Fleisch ist gelblich, locker, sehr saftig, von süßweinigem gewürzten Geschmack, außerordentlich stark duftend. Die Reifezeit fällt auf Ende September bis Mitte Oktober. Die Haltbarkeit dauert bis Ende November.



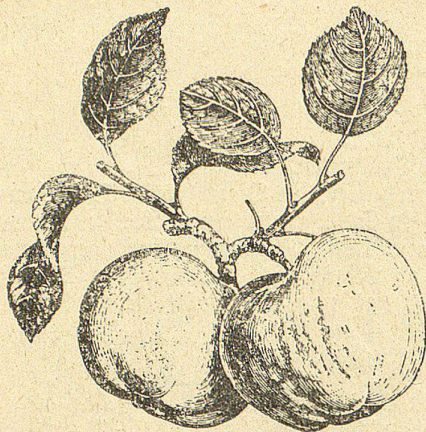
1) Transparent v. Croncels. (Rußl. Eisapfel.)



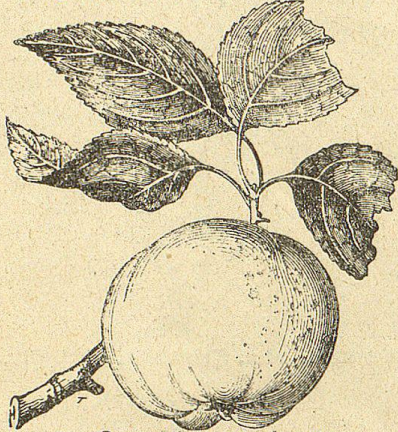
2) Grafensteiner.



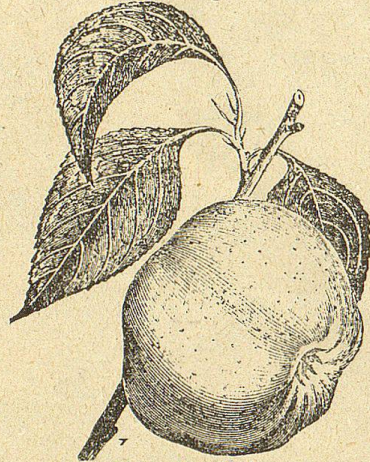
3) Bernerrosenapfel.



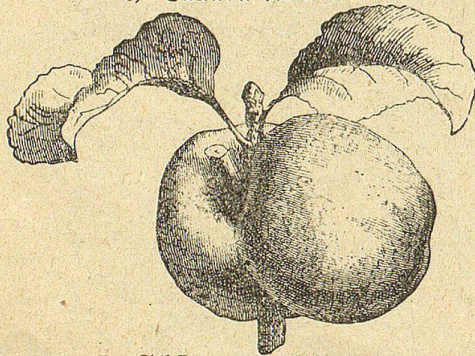
4) Jacques Lebel. (Jakob Lebel).



5) LandsbergerreINETTE.



6) Canada ReINETTE.



7) Schöner von Boscoop.

Der Baum wächst lebhaft, bildet große Kronen und eignet sich besonders für den Feldobstbau, weniger für den Garten. Leider ist die Sorte etwas zu wenig fruchtbar, ein Mangel, der einer starken Verbreitung immer hindernd im Wege steht. Immerhin gibt es Gegenden (St. Graubünden, Rheintal) wo auch die Fruchtbarkeit als gut bezeichnet werden kann. Wer diese Sorte selbst nicht anbauen kann, wird sie auf dem Markt, wo sie allerdings immer die höchsten Preise erzielt, zu berücksichtigen suchen.

**Danziger Kantapfel.** (Rosenapfel, Sommerer, Gartenapfel, Erdbeerapfel, Calviner.) Dieser, einer der ältesten Tafeläpfel, der in allen Obstbaugegenden der Welt verbreitet ist, trägt in der Schweiz allein wohl 15 verschiedene Namen. Die Frucht ist mittelgroß, stark gerippt. Die Farbe am Baum ist grünlich bis hellrot, in sonniger Lage und an gesunden Bäumen dunkelrot verwachsen, das Fleisch weißlichgelb mit grünlichen Adern, saftig und angenehm weinsäuerlich gewürzt. Die Frucht eignet sich für jede Verwendung als Tafel-, Koch- und Dörrapfel, gibt auch einen ganz vorzüglichen Obstwein (Most). Es ist ein Tafel- und Wirtschaftsapfel allerersten Ranges. Die Reifezeit fällt auf Ende Oktober, der Apfel hält bis Januar-Februar.

Der Baum ist von mittelstarkem Wuchs, bildet später große flachkugelige Kronen und ist nicht empfindlich, ziemlich spätblühend und eignet sich hauptsächlich für hochstämmige Bäume. Der Baum ist auch für rauhe Lage noch zu empfehlen.

**Bernerrosenapfel.** (siehe Abb. 3.) Diese im Kanton Bern entstandene Apfelsorte gleicht dem vorher genannten Danziger Kantapfel. Ein charakteristisches Merkmal ist immerhin der bläuliche Duft, der die sonst carmoisinrote Frucht überzieht. Der Apfel ist mit seiner glänzend roten Farbe von seltener Schönheit, mittelgroß und stammt offenbar von der altbekannten Bernersorte Sauergrauech ab. Die Frucht reift im September und hält bis Dezember-Januar.

Der Baum ist von mittelstarkem Wuchs, braucht gute Düngung, da sonst die Früchte infolge der großen Fruchtbarkeit zu klein werden. In schattiger Lage ist die Sorte etwas schorfempfindlich, bei guter Pflege wird sie jedoch gut gedeihen und auf dem Markt stets begehrt und geschätzt sein.

**Jacques Lebel** (siehe Abb. 4), ist ein Tafelapfel zweiter Qualität, hat sich aber in den letzten Jahren eine riesige, fast zu große Verbreitung verschafft, wohl zufolge der enormen Fruchtbarkeit. Jacques Lebel ist hauptsächlich für hohe Lagen (St. Appenzell) zu empfehlen, wo sich diese Sorte großer Beliebtheit erfreut. Die Frucht ist groß bis sehr groß, meistens breit, grün bis gelb und rot gestreift, fettig anzufühlen, reift im November und hält bis Januar-Februar. Früchte, die aus tiefern geschützten Lagen stammen, zeigen kürzere Haltbarkeit. Der Apfel ist ein richtiger Küchenapfel, eignet sich für Kochzwecke aller Art, zum Dörren und wird viele Konsumenten auch punkto Geschmack befriedigen. Schattenfrüchte sind etwas bitter.

Der Baum zeigt einen enorm starken Wuchs, bildet breite, etwas sparrige Kronen, die auch bei ältern Bäumen von Zeit zu Zeit eingekürzt werden müssen. Die Fruchtbarkeit ist, wie schon angedeutet, eine ganz außerordentlich große. So sehr die Frucht für hohe Lagen zu empfehlen ist, so sehr muß von allzu starker Verbreitung in tiefern Lagen gewarnt werden, weil sie nicht handels- und nicht sehr marktfähig und bereits im Uebermaß verbreitet ist.

**LandsbergerreINETTE.** (siehe Abb. 5.) Dieser am Baum grüne Apfel wird am Lager goldgelb, ist genussreif von Januar bis März. Die Frucht ist glatt, fettig anzufühlen, mittelgroß bis groß, regelmäßig gebaut, hie und da leicht rotbackig. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, saftig, ziemlich fest, in voller Reife mürbe und von gutem süßweinigem, gewürztem, delikatem Geschmack.

Der Baum wächst sehr schön, gibt kräftige, breit gewölbte Kronen, blüht früh, trägt reichlich und hält die Früchte fest, auch bei Sturm. Die jungen Blätter und Zweige sind leider etwas empfindlich gegen den falschen Mehltau. Die Sorte ist für rauhe Lage zu empfehlen, eignet sich für Hochstämme wie für Zwergobstbäume aller Formen.

**Canada ReINETTE.** (Pariser RambourreINETTE, Welsche LederreINETTE, MurmerreINETTE.) (siehe Abb. 6.) Dieser ganz hervorragende Tafelapfel

gehört zum Besten, was der Schweiz. Obstbau bieten kann. Leider gedeihen Baum und Früchte nur in ganz geschützter Lage (im Wallis, im geschützten Bündnerland, St. Galler Oberland). Die Frucht ist groß bis sehr groß, flachrund, gelbgrün mit rostigen Punkten oder häufig mit grauem, zimtfarbigem, oft schuppigem Krost überzogen, in richtigem Reifestadium gelblich, oft leicht rot angehaucht. Das Fleisch ist grünlichgelb, fein, markig, saftig und von ganz edlem gewürzten Zuckergeschmack. Der Apfel ist vom Januar an gemüßreif, hält in guten Kellern bis März-April.

Der Baum hat starken Wuchs, bildet breitgewölbte Kronen, blüht mittelfrüh. Er ist sehr fruchtbar, aber leider kreb- und frostempfindlich. Als Hochstamm treffen wir ihn nur in ganz geschützter Lage, doch kann die Sorte im Zwergobstgarten in kleineren Formen Ausnahme finden. Zur allgemeinen Verbreitung darf dieser wertvollste aller Tafeläpfel leider nicht empfohlen werden mit Rücksicht auf die Empfindlichkeit des Baumes. Wer die Frucht kennt, und den erhöhten Preis nicht scheut, wird der Canada Reinette als Winterapfel stets den Vorzug geben.

**Schöner von Voscoop.** (siehe Abb. 7.) Diese in den letzten 20 Jahren massenhaft verbreitete wertvolle Winterform soll ihren Mutterbaum in Voscoop (Holland) haben. Die Frucht ist groß, bald hoch, bald flachkugelförmig, die Schale glatt, glänzend, von grünlichgelber Grundfarbe, oft halb bis ganz herostet, die Sonnenseite bräunlich bis lebhafte rot, gestreift und verwaschen, mit Rostpunkten in der Grundfarbe und speziell in der Stielbucht. Es ist eine sog. Halb-Lederreinette. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, zart,

saftreich, angenehm gewürzt, mit delikatem Zuckergeschmack. Die Frucht reift im Dezember und hat eine Lagerfähigkeit bis April-Mai. Es ist ein ganz vorzüglicher Tafelapfel, aber auch für Wirtschaftszwecke sehr brauchbar. Allzu große Früchte zeigen den Nachteil, von ihnen heraus zu faulen. Dies kommt jedoch nur vor bei sog. Erstlingsfrüchten d. h. den ersten Äpfeln von frisch gepflanzten oder frisch gepflanzten Bäumen. Früchte von normaler Größe und älteren Bäumen zeigen diesen Nachteil nicht.

Der Baum ist gesund, wächst kräftig, bildet großkugelige Kronen, blüht mittelfrüh, ist nicht empfindlich und sehr fruchtbar. Er eignet sich zu allen Formen und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden.

**Großer Bohnapfel.** Dieser nur mittelgroße, eiförmige Apfel, ist nicht eine Tafel-, wohl aber eine sehr wertvolle Wirtschaftsorte, deren Hauptvorteil in ihrer guten Transport- und langen Lagerfähigkeit liegt. Die grüne Grundfarbe der Frucht ist der Länge nach durchzogen von starken roten Streifen, die die Frucht hier und da ganz überdecken. Die Lagerreife fällt erst ins Frühjahr (März bis Juni), wenn andere Sorten nahezu verschwunden sind. Das Fleisch ist bei ungenügender Reife hart, knackig und scheint trocken, Mängel, die sich bei vollendeter Reife der Frucht verlieren.

Der Baum ist von mittl-starkem Wuchs, gesund in der Blüte, nicht empfindlich und deshalb von enormer Tragbarkeit. Bohnapfel ist der Wirtschaftsapfel, der zur größten Verbreitung empfohlen werden darf.

### Birnen.

Die Kultur feiner Tafelbirnen kommt mehr im Zwergobstbau als im Feldobstbau in Betracht. Es handelt sich meist um feine, saftige, zum Teil sehr große Früchte, die sich für die Kultur am Hochstamm im freien Felde weniger gut eignen. Wir nennen die hauptsächlichsten Sorten wieder in der Reihenfolge ihrer Reifezeit mit kurzer Beschreibung.

**Giffards Butterbirne.** (siehe Abb. 8.) Eine erstklassige Tafelbirne, die Mitte August reift, mittelgroß, von schöner Birnenform saftig.

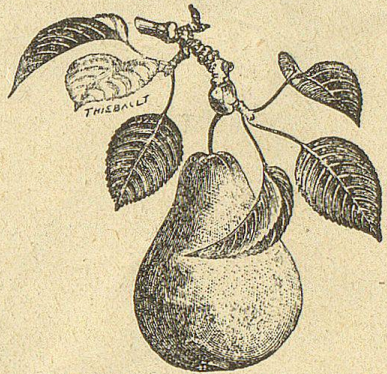
Der Baum ist schwachwüchsig, mit feinem Holz, sehr fruchtbar, eignet sich für freistehende und für Spalierformen.

**Klapps Liebling.** (siehe Abb. 9.) Die Frucht ist sehr groß, dick, hellgrün, in voller Reife gelb, Sonnenseite lebhaft karminrot, gestreift, von herrlichem Aussehen. Das Fleisch ist saftig, schmelzend, süßlich und angenehm gewürzt. Die Frucht hält nur zwei Wochen. — Der Baum hat nur schwachen Wuchs, ist sehr fruchtbar, verlangt reichliche Düngung und eignet sich für alle Formen.

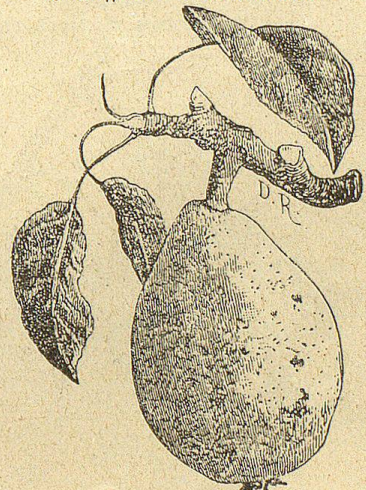
**Williams Christbirne** (siehe Abb. 10), darf als verbreitungswürdigste Frühbirne empfohlen werden. Die Frucht ist groß, in ihrer Form veränderlich, am Baum grün, im Reifestadium hellgelb, zuweilen matt gerötet. Man konsumiere sie im richtigen Reifestadium, da sie überreif etwas mehlig schmeckt. Die Haltbarkeit dauert zirka 2—3 Wochen. — Der Baum ist von mäßigem Wuchs, eignet sich für alle Zwergobstformen und zeigt die größte Fruchtbarkeit. Sehr empfehlenswerte frühe Tafelbirne.

**Amanlis Butterbirne.** (siehe Abb. 11.) Diese mittelgroße bis große, dickbauchige Birne von fein glänzender grünlichgelber Farbe, hier und da schwach bronziert, hat ein sehr saftiges, schmelzendes Fleisch. — Der Baum ist sehr kräftig wachsend und eignet sich besonders für freistehende, große Formen (Pyramiden). Die Frucht reift Mitte Oktober und hält bis Mitte November.

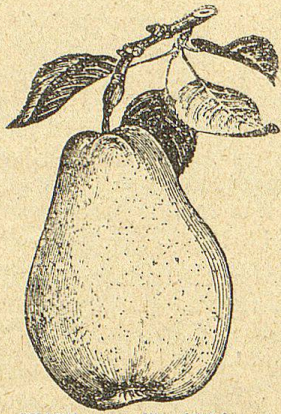
**Hardys Butterbirne.** (Gellerts Butterbirne, siehe Abb. 12.) Diese mittelgroße bis große, abgestumpfte, oft walzenförmige Birne, hat fast immer eine gelblichgrüne, später bräunlichgelbe Berofung. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, überfließend von Saft, schmelzend, von ausgezeichnetem erfrischenden weinigen Zuckergeschmack. Die Haltbarkeit dauert von Ende September bis Ende Oktober. — Der Baum wächst kräftig pyramidal und ist sehr fruchtbar, sehr widerstandsfähig und gesund. Die Sorte verdient als Herbstbirne 1. Klasse große Verbreitung.



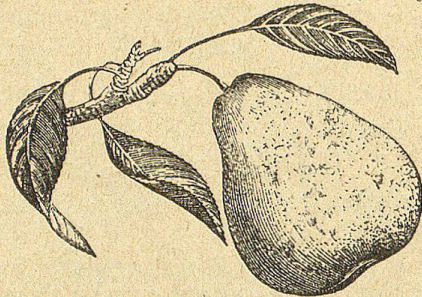
8) Giffards Butterbirne



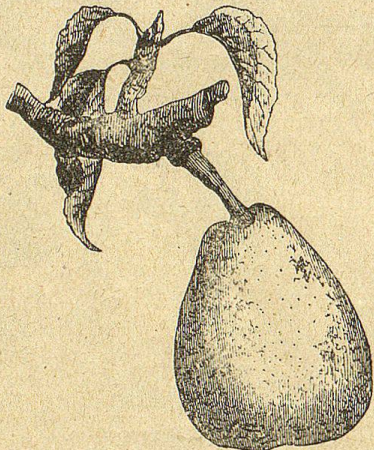
9) Klapps Liebling.



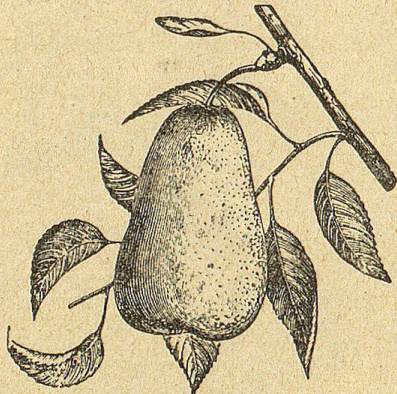
10) Williams Christbirne.



11) Amanlis Butterbirne.



12) Hardys Butterbirne.



13) Gute Luise.

**Gute Luise.** (siehe Abb. 13.) Diese mittelgroße bis große längliche Birnsorte ist wohl in unsern Zwergobstgärten am stärksten verbreitet. Die Frucht ist glatt, laubgrün bis gelbgrün, auf der Sonnenseite karminrot, punktiert und verwaschen. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, schmelzend, von angenehm gewürztem Geschmack. — Der Baum wächst kräftig, bildet schöne Pyramiden und ist ungemein fruchtbar. Leider zeigt sich in den letzten Jahren an dieser sonst ausgezeichneten Sorte auffallend stark die Schorfkrankheit. Man pflanze sie daher vorwiegend in warme, nährstoffreiche Böden. Die Reifezeit fällt auf Anfang Oktober. Die Frucht hält etwa 4 Wochen.

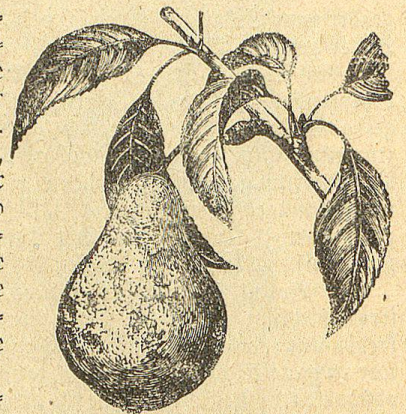
**Hofratsbirne.** (siehe Abb. 14.) Diese Herbstsorte zeichnet sich von allen andern aus durch den kräftigen und gesunden Wuchs des Baumes. Der selbe ist unempfindlich, eignet sich für alle Formen und ist sehr fruchtbar. Die Frucht ist mittelgroß, von schöner etwas bauchiger Birnform mit langem Stiel, hält fest am Baum. Sie ist grün, schwach berostet und wird genutzreif gelblich. Sie reift im Oktober und hält bis Ende November.

**Bereins Dechantsbirne** (Doyennée du Comice, siehe Abb. 15.) Man nennt sie die „beste Birne der Welt“. Sie verdient diese Bezeichnung, denn es gibt wahrhaftig keine Birnsorte, die feiner, saftiger, würziger schmeckt. Die Frucht ist groß, kesselförmig, mit heulenartigen Erhabenheiten, oft unregelmäßig, am Baum grün, in der Reife hell zitronengelb, sonnenseits leicht rot verwaschen. Sie reift Oktober und hält bis Dezember. — Der hohe Wert dieser besten Birnsorte wird leider etwas abgeschwächt durch die ungenügende Fruchtbarkeit des Baumes. Der Baum ist gesund, hat guten Wuchs, eignet sich für alle Formen.

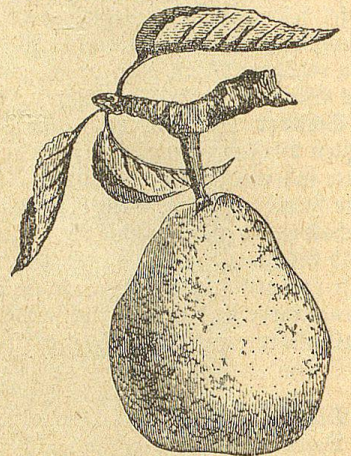
**Diels Butterbirne.** (siehe Abb. 16.) Diese große bis sehr große, dickbauchige Winterbirne ist am Baum hellgrün, wird auf dem Lager gelb, hat viele charakteristische Punkte. Trotz des etwas grobkörnigen Fleisches ist es eine der wertvollsten Birnen des Vorwinters. Sie reift im Oktober und ist meist um Weihnachten in ihrer schönsten Genussreife. — Der Baum ist kräftig wachsend, eignet sich für alle Baumformen, ist gesund und tragbar.

**Pastorenbirne** (Fürstenbirne). Diese in der Ostschweiz stark verbreitete Birnsorte eignet sich nicht nur für Zwerg-, sondern auch für hochstämmige Obstbäume, verlangt in letztern Falle allerdings geschützte, sonnige Lage. Die Birne ist lang, dunkelgrün, selten leicht berostet oder schwach gerötet. Die Genussreife kommt erst Februar bis April. In nassen oder kalten Jahrgängen reift die Frucht oft nicht genügend aus, bleibt im Geschmack rübenartig und kann dann höchstens zum Kochen verwendet werden. — Der Baum ist gesund, stark im Wuchs, sehr fruchtbar, verlangt aber warme und sonnige Lage.

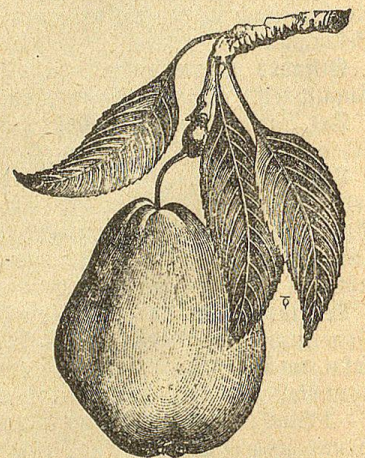
Selbstredend ist die Liste wertvoller Apfel- und Birnsorten mit diesem kleinen Beitrag zur Hebung der Sortenkenntnis nicht erschöpfend besprochen.



14) Hofratsbirne.



15) Bereins Dechantsbirne.



16) Diels Butterbirne.