Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen
Band: 43 (2003)

Artikel: Obstbau in Meilen
Autor: Kindlimann, Ernst / Razzai, Franco / Brändli, Martin
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-954238

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

Ernst Kindlimann / Franco Razzai / Martin Brändli / Aufgezeichnet von Ursula Büttner-Brucker

Obstbau in Meilen

Einzelner Apfelbaum (Boskoop) in Blüte.

Nach den Zierbäumen aus fernen Ländern und dem Wald in seiner ganzen Vielfalt beschäftigen uns Bäume auch dieses Jahr. Unser Blick richtet sich nun auf die Obstbäume und auf die damit verbundene Obstproduktion und Obstverwertung. Beides hat sich in den letzten Jahrzehnten entscheidend gewandelt, und wir haben mit Interesse den Ausführungen der Fachleute zugehört. In ihren Erzählungen, Berichten und Erläuterungen spiegelt sich, allen Veränderungen zum Trotz, die tiefe persönliche Verbundenheit mit dem Naturprodukt «Obst», das sie mit Begeisterung und immer neuem Einsatz hegen und pflegen.

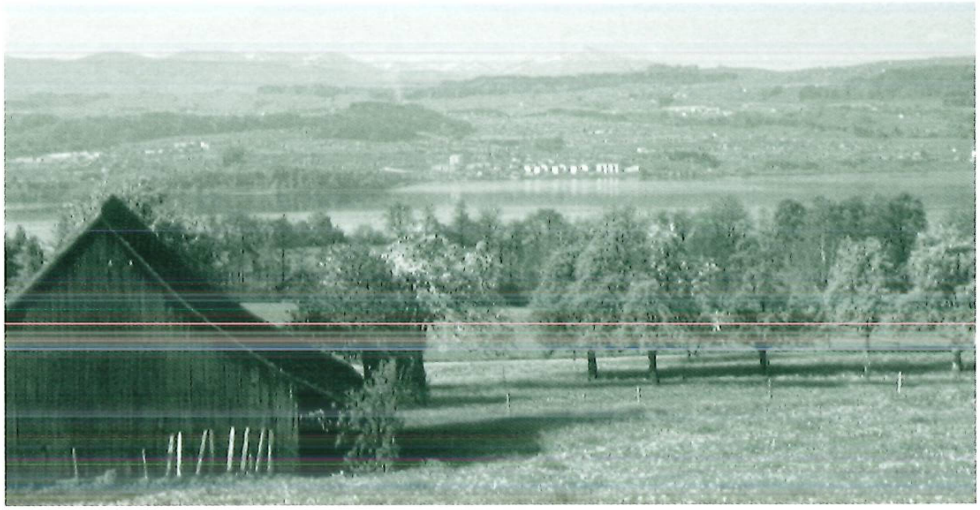
Aufgezeichnet von Ursula Büttner-Brucker

Ernst Kindlimann erzählt

Hof Erlen.

Mostobstanlage mit Hochstammbäumen im Winter, unterhalb Hof Erlen.

Gleiche Anlage zur Vegetationszeit.



Mein Grossvater kam im Jahre 1895 als Sohn eines Bergbauern der Oberländergemeinde Wald nach Meilen und kaufte den Hof in der «Erlen» in Bergmeilen. Dieser Hof war damals ein spezialisierter Obstbaubetrieb, genau gesagt ein Mostobstbetrieb. Die ganze Fläche von rund sieben Hektaren war mit grossen Birnbäumen bewachsen, und zwar mit den verschiedensten Sorten, so dass die Ernte Mitte August begann und die letzten Birnen im Dezember aus dem Schnee aufgelesen wurden. Die gesamte Birnenmenge wurde auf dem Betrieb «Erlen» selbst verarbeitet. Mein Grossvater hatte am Haus eine Mosterei angebaut und eine Brennereianlage eingerichtet. Täglich wurde das aufgelesene Obst gepresst und laufend in Fässer abgefüllt. Noch bis vor fünfunddreissig Jahren hatten wir in unseren Kellern Fässer von 150 Hektoliter Gesamtfassungsvermögen. Wenn die Fässer voll waren, war der erste Most schon vergoren. Diesen brannte der Grossvater zu Schnaps, damit die Fässer für die November- und Dezemberernte wieder leer wurden. Es war natürlich nicht nur wichtig, das Obst aufzulesen, zu pressen und zu Most zu verarbeiten. Das Wichtigste für einen Bauern und Unternehmer war es, dass der Most auch verkauft werden konnte. Diese grossen Mengen liessen sich natürlich nicht direkt ab Hof verkaufen, einmal weil wir zu weit vom Dorf entfernt lagen und weil zudem in Meilen selbst der Bedarf an vergorenem Most nicht so gross war. Das war der Grund dafür, dass der Grossvater sich 1903 der Obst- und Weinbaugenossenschaft Zürichsee, der OWG, mit Sitz in Wädenswil als Mitglied anschloss. So war es möglich, die grossen Mengen Most zu verkaufen, welche in riesigen Fässern von der OWG vom Hof abgeholt wurden.

Das ganze Geschäft, welches der Grossvater aufgebaut hatte, war in diesen Zeiten finanziell recht interessant und wurde in der Folge von meinem Vater weitergeführt. Mein Grossvater hatte aber in den vergangenen 35 Jahren so gut gewirtschaftet, dass er auch seinem zweiten Sohn, der ebenfalls gerne Bauer geblieben wäre, einen kleineren Hof kaufen konnte, nämlich das Bauerngut «Im Vorrain» in Meilen, damit er dort Obst- und Weinbau treiben konnte. Es ist heute gar nicht mehr vorstellbar, dass man rein aus der landwirtschaftlichen Produktion genügend verdient, um noch einen zweiten Hof zu erwerben!

Bis ins Jahr 1960 wurde auf unserem Betrieb Most verarbeitet. Laufend entfernten wir dabei alte Bäume zu Gunsten von mehr Wies- und Ackerland. Immerhin konnten zwischen 1950 und 1960 in einem guten Jahr jeden Herbst 150 Hektoliter Most vom eigenen Obst produziert werden.

Nach der Baumfällaktion.

1960 begannen die grossen Aktionen des Bundes, die zum Ziel hatten, die alten grossen Bäume auszurotten, da der Mostverkauf zurückgegangen war, weil neue Getränke aufgekommen waren, die sich grösserer Beliebtheit erfreuten als Most. So zahlte der Bund für jeden gefällten Baum Beiträge aus. Auch auf unserem Betrieb fällten wir in den Jahren 1969/1970 den Grossteil der Obstbäume. Die Mosterei wurde stillgelegt, und das Obst der restlichen Bäume konnte nicht mehr auf dem eigenen Hof verarbeitet werden, sondern wir lieferten die Früchte der Mosterei Kunz (heute Razzai) in Obermeilen.
Heute stellen die grossen Obstverwertungsbetriebe aus dem Obstsaft Konzentrat her. So können sie die jährlich schwankenden Mengen des angelieferten Obstes überbrücken. Zudem wird eine grosse Menge Konzentrat mit Subventionen des Bundes exportiert. Ein Teil dieses Konzentrates verarbeitet man auch zu Birnel, dem beliebten Birnendicksaft, der durch die Winterhilfe auch jedes Jahr in Meilen angeboten wird.
Ab 2004 will der Bund den Absatz des Konzentrates nicht mehr sichern, weil die Preise auf dem Weltmarkt zu tief sind. Das hat zur Folge, dass die Mostereien die Produktion zum grossen Teil eingestellt haben und die Bauern wieder beginnen, im kleinen Rahmen Süssmost herzustellen und ab Hof an die Privatkunden zu verkaufen. In einigen Betrieben läuft dieser Vertrieb bereits bestens.

Heute lebt Ernst Kindlimann, Vertreter der dritten Generation, immer noch auf dem Hof Erlen, ist aber nicht mehr als Landwirt, sondern als spezialisierter Treuhänder/Berater für die Landwirtschaft tätig.

Aufgezeichnet von Ursula Büttner-Brucker

Gespräch mit Verena Razzai-Kunz und ihrem Mann Franco Razzai

Um in den sich verändernden Zeiten bestehen zu können, musste sich die alte Brennerei in den letzten zwanzig bis dreissig Jahren entscheidend wandeln.
Die attraktiven Etiketten für die breite Palette von Spezialprodukten illustrieren die Neuausrichtung, wie sie im ganzen Betrieb angestrebt wurde.

Verena Razzai erzählt: Mein Grossvater Johannes Kunz, der früher in Zürich einen Bauernhof betrieben hatte, kaufte im Jahre 1894 die Brennerei an der Seidengasse in Obermeilen und erwarb sich als Kundenbrenner bald einen grossen Kreis von Abnehmern, wie das von Heiner Peter im Heimatbuch 1982, S. 91/92, geschildert wird. Mein Vater, Hans Kunz, hat das Metier an der Obst- und Weinbauschule Wädenswil gelernt und den Betrieb nach dem frühen Tod seines Vaters bereits mit 21 Jahren übernommen.

Franco Razzai fährt fort: Nach meiner Heirat mit Verena im Jahre 1975 habe ich mich rasch in die technischen Belange des Betriebs eingearbeitet. Das kaufmännische Wissen, das ich in meiner Heimatstadt Florenz erworben habe, war eine wichtige Voraussetzung, um den Betrieb, der mir 1983 übertragen wurde, den sich ändernden Verhältnissen anzupassen.
Der frühere Engrosbetrieb wandelte sich nach und nach zur Kundenmosterei. Diesem Wandel mussten wir auch die technischen Einrichtungen anpassen. Die alte Presse, die bis vor etwa fünf Jahren noch in Betrieb war, brauchte mindestens 500 Kilo für den Betrieb und musste von drei bis vier Mann bedient werden. Jetzt habe ich eine neue Bandpresse, die ich allein betreiben kann, und die als Minimalmenge bloss zwei Harrasse braucht! Früher verkauften wir zisternenweise Apfel- und Birnensaft. Die Jahresernte von 350 000 Litern bis 400 000 Litern wurde gepresst, verarbeitet und gelagert. Heute wird nur die Menge, die für die eigenen Kunden gebraucht wird, gepresst und abgefüllt. Der Rest kommt unbearbeitet an Pomdor und Landi. Der frische und pasteurisierte Apfelsaft hat das Gütezeichen von Bio Swiss (Knospe), was bedeutet, dass der Betrieb jedes Jahr streng kontrolliert wird.

Die Brennerei ging zunächst im gleichen Stil weiter. Am Anfang kauften wir nur Rohstoffe, also Traubentrester, zum Beispiel von der Staatskellerei, von Volg Winterthur, von Landolt Zürich usw., bis 300 Kubikmeter im Jahr. Wir produzierten dann den Schnaps und verkauften en gros weiter. Dann haben wir auch viel Obsttrester, der von der Mosterei anfiel, gebrannt und verkauft, doch nach und nach kamen diese Schnapssorten aus der Mode, weil andere Produkte wie Wodka und Whisky mehr Anklang fanden, so dass ich in letzter Zeit praktisch keinen Trester mehr verwerte, sondern ihn als Viehfutter verkaufte.
Seit der Zunahme der ausländischen Konkurrenz und wegen neuer gesetzlicher Bestimmungen brach die Nachfrage nach unseren Produkten ein. Zudem wurde uns in den bilateralen Verträgen verboten, den Marc, den wir unter dem Namen Grappa verkauften, weiter so zu benennen. Dieser Name ist nun dem entsprechenden Produkt aus Italien und dem Tessin vorbehalten. Deshalb mussten wir uns etwas Neues einfallen lassen: Wir setzten auf Spezialitäten, das heisst

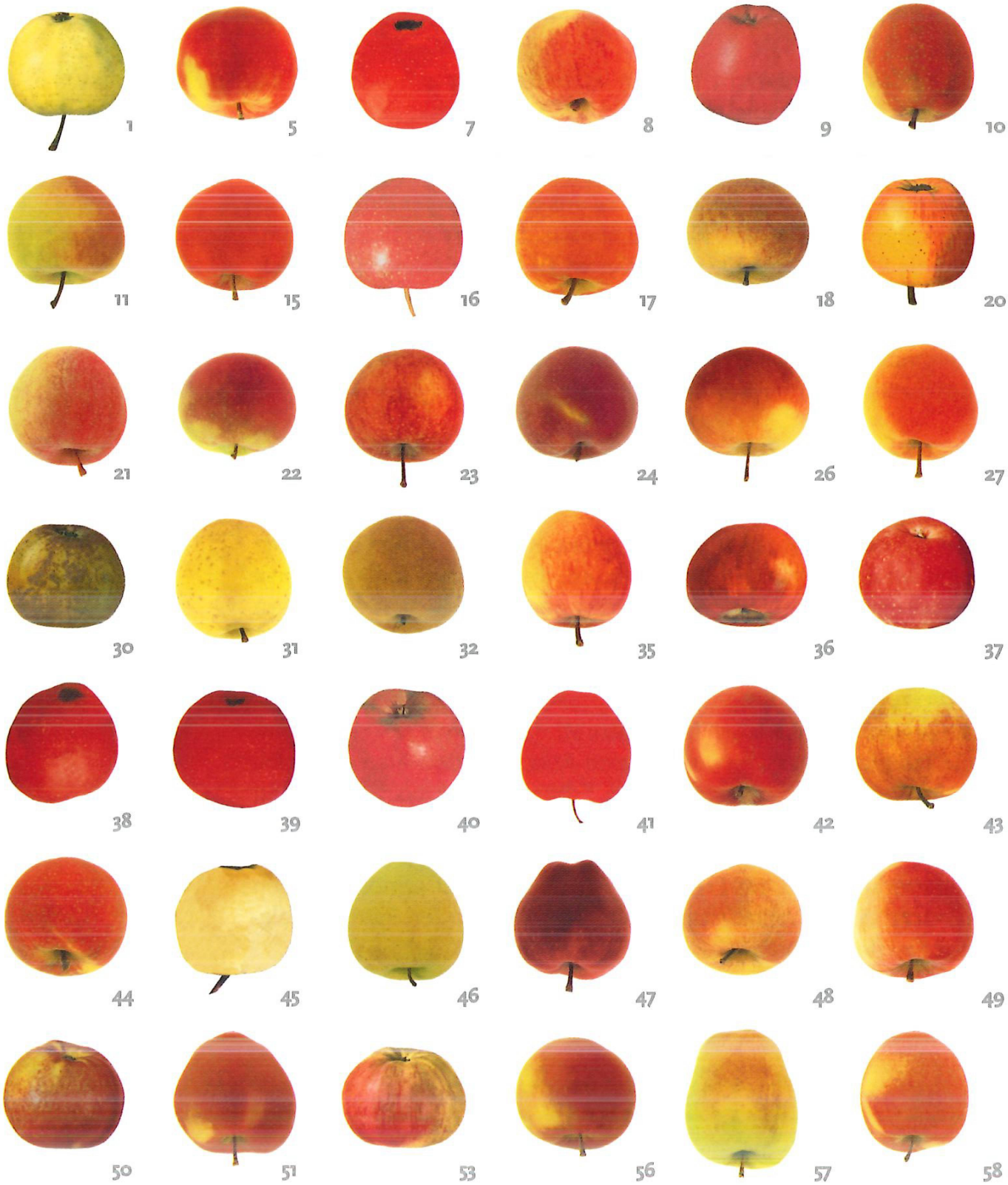
sortenreinen Schnaps, also nicht irgendeinen Traubentrester, sondern zum Beispiel einen Trester aus Chardonnay oder aus Riesling x Sylvaner. Das bedingte eine engere Zusammenarbeit mit den Weinbauern. Wichtig war auch die Präsentation. Ich liess neue Etiketten gestalten und suchte attraktivere Flaschen, damit auch die äussere Erscheinung mit dem exklusiveren Inhalt übereinstimmte. Das teurere Spezialprodukt rechtfertigt eben auch den Mehrpreis für die passende Aufmachung. Dazu kamen sortenreine Apfelschnäpse, zum Beispiel von Berner Rosen, von Cox Orange und von Uster-Äpfeln, natürlich Kirsch und Pflümli; aber auch Mirabellen und Williams-Birnen werden nach speziellen Rezepten zu Destillaten verarbeitet.
So ist das Engrosgeschäft in den letzten zehn Jahren auf 15 bis 20 Prozent zurückgegangen, während der Schwerpunkt der Brennerei das Detailgeschäft geworden ist. Gegenwärtig beliefern wir ungefähr 120 Privatkunden. Immer öffter bringen Privatkunden selbst ihre Früchte aus dem eigenen Garten zu uns zum Brennen. In den Achtzigerjahren habe ich eine kleine Brennerei, die 150 Liter fasst, gekauft, um die Privatkunden besser bedienen zu können, welche natürlich viel kleinere Mengen bringen, die man früher mit den drei Kesseln zu 400 Litern gar nicht einzeln brennen konnte. Jetzt kann ich als Minimum 50 Liter separat brennen. Das ist zwar nicht ideal, aber noch absolut zu verantworten.

Verena Razzai ergänzt: Früher war die Brennerei mit den grossen Mengen absolute Schwerarbeit. Heute kann mein Mann die Arbeit praktisch allein bewältigen, während wir früher natürlich immer Arbeiter hatten, die man ja heute gar nicht mehr bezahlen könnte. Nur im Herbst sind wir auf fremde Hilfe angewiesen, die stunden- und tageweise mitarbeitet. Zum Pasteurisieren muss man zu zweit sein. So kommt neben anderen, vor allem Bauern, auch mein Bruder jeden Herbst, um im Familienbetrieb mitzuhelfen.

Franco Razzai fasst zusammen: Ich besitze aber auch noch seit etwa zwanzig Jahren eigenes Obst, eine kleine Anlage von 40 Aren mit Tafeläpfeln und Zwetschgen, die einen Ertrag von vier bis fünf Tonnen Obst bringt.
So haben es die Verlagerung auf Spezialitäten, die Ausrichtung auf Bio-Produkte und die Ergänzung durch Tafelobst ermöglicht, den wirtschaftlichen Veränderungen zu begegnen und den Betrieb erfolgreich weiterzuführen.

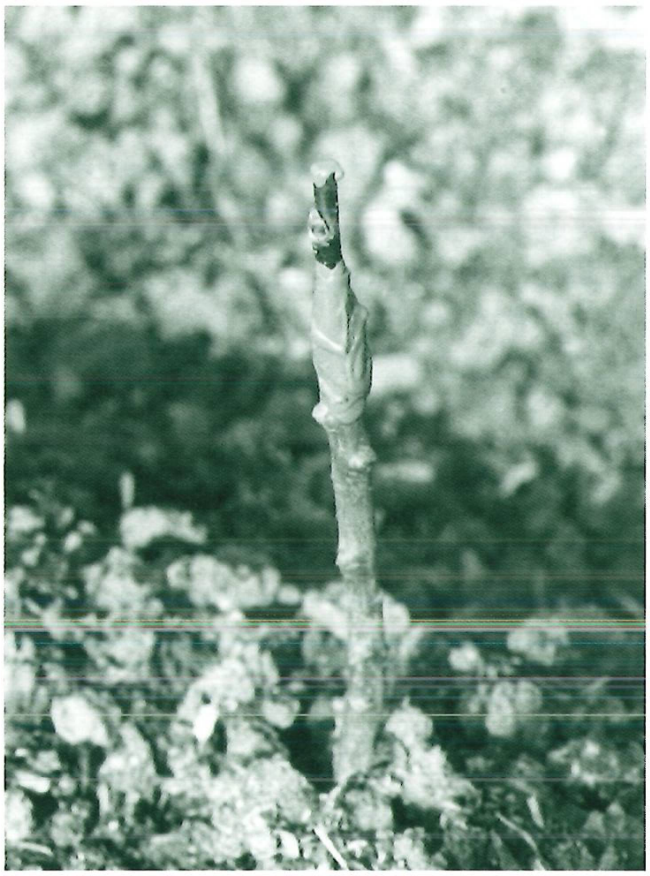
Aufgezeichnet von Ursula Büttner-Brucker

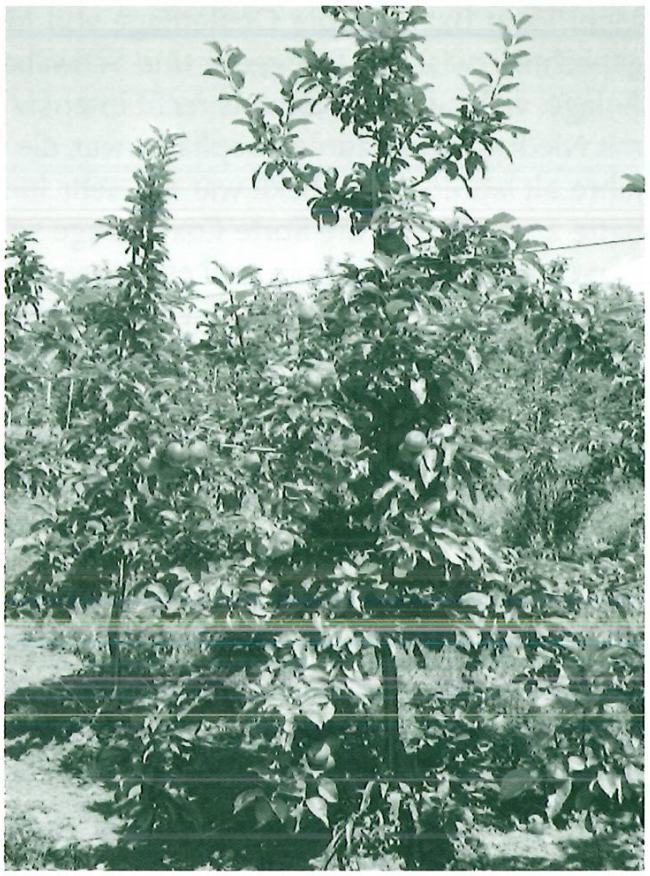
Martin Brändli berichtet



Mein Vater hat 1956 die Obstanlage von Max Rickli in Feldmeilen gepachtet, zwischen Trünggeler und Schwabachstrasse gelegen, eine Anlage, welche schon damals recht intensiv bestockt, also sehr eng mit Niederstammbäumen bepflanzt war, die teils schon fast zwanzig Jahre alt waren. Max Rickli war ein sehr innovativer Obstbauer. Er hatte zum Beispiel die Sorte Cox Orange selber in England in einer Forschungsanstalt geholt, weil es diesen Apfel in der Schweiz noch gar nicht gab. Zudem war er einer der Ersten in der Schweiz, welcher die Sorte Golden Delicious ins Land brachte. Früher war die Sortenvielfalt mit vielen regionalen Arten grösser. Die Tafelobst-Qualität war jedoch nur mässig, weil der Obstbau vor allem der Produktion von vergorenem Most galt. Tafelobst für den Frischverzehr war nicht das Übliche. Einen Teil des Obstes verwendete man zum Backen. Sonst wurden die Früchte gedörrt, denn die Lagermöglichkeiten waren beschränkt. Allerdings versuchte man schon früh, die Früchte durch Kühlung zu lagern. Heute können wir die Äpfel in Kühlräumen lagern. Kühlanlagen mit herabgesetztem Sauerstoffgehalt, wo der Reifeprozess praktisch gestoppt wird, kommen für unseren Kleinbetrieb aber nicht in Frage.
Daneben wird aber schon seit langem versucht, durch eine grössere Sortenvielfalt die Saison zu verlängern. Die Sorte Berner Rosen zum Beispiel wurde schon 1945 nicht mehr empfohlen, da sie zu schnell mehlig wurde. Besonders zwei Eigenschaften sind für neue Sorten wichtig: frühe Reife, also Sommeräpfel, und gute Lagerfähigkeit. Alle Sorten sollten zudem resistent gegen Schädlingsbefall sein. Die letzte Eigenschaft hat vor allem aus dem Ostblock, besonders aus der Ex-DDR und Tschechien, neue Sorten auf den Schweizer Markt gebracht. Da dort wenig Geld für Spritzmittel vorhanden war, wurde nach resistenteren Sorten geforscht. Das war zwar ein langer, arbeitsintensiver Prozess, der sich aber schlussendlich durch die Einsparung von Spritzmitteln wieder auszahlte. Zudem musste auf veränderte Geschmackswünsche Rücksicht genommen werden. Während früher vor allem süsse Äpfel beliebt waren, werden heute eher leicht säuerliche Früchte bevorzugt. Für wirklich vollaromatische, reife Früchte ist das Zeitfenster sehr eng. Zu früh geerntet, fehlten ihnen das Aroma und der Zucker, überreif kann man sie nicht lagern, und sie werden schnell mehlig. Mein Obst verkaufe ich ungefähr zu 70% auf dem Markt in Meilen, den Rest im Handel (Stadt Zürich und am See).

Birnen produziere ich nur in kleinem Rahmen für den Direktverkauf. Schon für die Äpfel ist die Hanglage am Zürichsee nicht optimal, da die geeigneten, nicht zu hoch gelegenen flachen Terrassen fast alle überbaut sind. Die Birnen bevorzugen aber noch wärmeres und trockeneres Klima, wie wir es im Wallis finden, so dass hierzulande die Produktion von Tafelbirnen sehr heikel ist.
An Steinobst habe ich zehn Zwetschgensorten und verschiedene Kirschen, zum Teil auch niedrige Bäume, damit man mehr vom Boden aus arbeiten kann. Dazu kommen noch Kiwi und Kiwai.





links: Eine Winterhandveredelung, unten Wurzel, oben Edelreiser, kommt in die Baumschule.

rechts: Die Apfelsorte Julired im 6. Standjahr mit Wurzeltyp M9.

Nachdem ich den Betrieb vor neun Jahren von meinem Vater übernommen habe, produziere ich seit sieben Jahren auf biologischer Basis. Das bedeutet, dass mit pflanzlichen Giften vorbeugend gespritzt wird. Gegen tierische Schädlinge (Apfelwickler und Schalenwickler) verwenden wir die Verwirrungstechnik: Lockstoffe, in Dispensern aufgehängt, ziehen Männchen an, die aber in dieser Duftglocke so verwirrt werden, dass sie die Weibchen nicht mehr finden. Die konsequente Erneuerung der Obstanlagen, indem alte Bäume etwa alle 20 bis 25 Jahre ersetzt werden, hilft gegen Viruskrankheiten und Kleinfrüchtigkeit. Vor ein paar Jahren ist noch die Obstanlage von Hans Wiederkehr, die direkt an meine eigene Anlage angrenzt, dazugekommen und damit auch nochmals eine Reihe sehr alter Bäume, die mit der Zeit ersetzt werden müssen. Wir haben aber immer noch Hochstämmer, zum Teil sogar neu gesetzt, weil ich ein paar Bäume haben will, in denen oben die Vögel ihren Lebensbereich vorfinden, und die gleichzeitig eine gewisse Wirkung als Windbrecher haben, da ich nicht im Sinn habe, Hagelnetze anzubringen, obwohl diese zu den neueren Methoden gehören, um Schäden vorzubeugen. Hochintensive Anlagen sind heute fast alle unter Netzen. Nicht vergessen werden darf der Wandel im Geschmack und in den Wünschen von Handel und Konsumenten. Früher wurden neue Sorten viel länger in den Forschungsanstalten ausgetestet. Heute dreht sich das Karussell mit neuen Sorten immer schneller, was für den Produzenten ein erhöhtes Risiko bedeutet. Man darf nicht vergessen, dass es für eine Hektare Tafelobst vier bis fünf Jahre und 40 000 Fr. Einsatz braucht, bis sie in Ertrag kommt.

links: Rote Gravensteiner kurz vor der Ernte.

rechts: Etwa 40-jähriger Buschbaum.

Mein Betrieb gehört mit gut drei Hektaren zu den kleineren Anlagen. Er ist zu klein, um Angestellte zu beschäftigen, aber doch zu arbeitsintensiv für eine Person. Zum Glück arbeitet mein Vater immer noch tatkräftig im Betrieb mit, und für die Haupterntezeit haben wir temporäre Helfer. Als Bio-Betrieb gehöre ich aber zu den Grossen im Kanton Zürich, schweizerisch gesehen zu den Mittleren. Eigentlich sollte man zehn bis zwölf Hektaren bewirtschaften können, wenn man mit dem Grosshandel arbeitet. Ich mit meinem Kleinbetrieb bin da auf einer anderen Schiene. Was mich vor allem interessiert, ist die Sortenvielfalt, die ich dem Kunden anbieten möchte. Schon mein Vater hat an die dreissig Sorten angebaut, die er vor allem dem Landi Meilen verkaufte. Zudem belieferte er verschiedene Comestibles-Geschäfte in Zürich. Ich behalte die alten Sorten, veredle sie auf junge Bäume und ergänze sie durch neue, resistente Arten, Letzteres vor allem für den Grosshandel. Für den Kundenverkauf habe ich dagegen von ganz speziellen Sorten nur vier bis fünf Bäume. So bin ich nun bei sechzig verschiedenen Sorten angelangt. Mir sagt der Direktverkauf zu, ich liebe den Kontakt mit den Leuten, denen ich Spitzenqualität anbieten möchte, auch in der Genauigkeit des Reifezeitpunktes, was bedeutet, dass ich im Sommer zweimal pro Woche ernte. In der Diskussion mit dem Kunden kann ich die verschiedenen Wünsche heraushören, aber auch unbekannte Sorten vorstellen. In diesem Bereich sehe ich eine Marktnische, die mir noch einige Möglichkeiten für die Zukunft bietet.

Sortenliste

Juli | Aug. | Sept. | Okt. | Nov. | Dez. | Jan. | Feb. | März | April

1. Klarapfel
2. Close
3. Stark Earliest
4. Julyred
5. Julia
6. Vista Bella
7. Hana
8. Gravensteiner
9. Retina
10. Summerred
11. James Grieve
12. Goro
13. Ingrid Marie
14. Discovery
15. Primrouge
16. Resi
17. Elstar
18. Cox Orange
19. Macoun
20. Goldparmäne
21. Sauergrauch
22. McIntosh
23. Rubinette
24. Spartan
25. Priam
26. Fiesta
27. Gala
28. Priscilla
29. Sternreinette
30. Graue Französische Reinette
31. Ananas-Reinette
32. Schöner von Boskoop
33. Edelchrüsler
34. Renora
35. Arlet
36. Fraurotacher
37. Topas
38. Rajka
39. Rubinola
40. Reanda
41. Rewena
42. Jonathan
43. Jonagold
44. Freiherr von Berlepsch
45. Otava
46. Golden Delicious
47. Starking Delicious
48. Schweizer Orangenapfel
49. Florina
50. Stäfner Rose
51. Gloster
52. Roter Glockenapfel
53. Ontario
54. Iduna
55. Seeapfel
56. Idared
57. Glockenapfel
58. Maigold

Typus	Herkunft	Züchtungszeit
sauer, erfrischend, **der erste Apfel**	Russl.	1854
erfrischend, säuerlich, saftig, lockeres Fleisch	USA	1937/54
Frühapfel	USA	1938/44
säuerlich, aromatisch, saftig	USA	?
süss, saftig	Tschech.	1995
süss, saftig, aromatisch	USA	1956/74
süss, säuerlich	Tschech.	1979
säuerlich, saftig, süss	DK	ca.1669
süss, dichtes Fleisch	D	1982
süss, saftig	Kanada	1964
saftig, säuerlich, grossporig	GB	1890
süss, säuerlich, saftig, grossporig	CH /Wädi	1951/72
aromatisch, süss, säuerlich	DK	1910/15
säuerlich, **süss**, aromatisch, knackig	GB	1949/55
süss, säuerlich, aromatisch	Japan	1939/70
aromatisch, süss, saftig	D	1984
süss, säuerlich, saftig, grossporig	NL	1955/72
aromatisch, säuerlich, süss, festes Fleisch	GB	1825/50
säuerlich, saftig, erfrischendes, feines Aroma	USA	1909/23
aromatisch, säuerlich, süss	GB	um 1200!
sauer, dezentes Aroma	CH/Bern	1830
säuerlich, saftig, erfrischendes, feines Aroma	Kanada	1811
süss, säuerlich, **aromatisch**	CH/ Rafz	1966/72
süss-säuerlich, aromatisch	Kanada	1936
saftig, dezentes Aroma	USA / F	1951/74
süss, saftig, grossporig	GB	1971/85
süss, knackig, festes Fleisch	Neuseel.	1934/60
sehr saftig, säuerlich, erfrischend, druckempfindlich	USA	1954
süss	Belgien	vor1830
süss, eigen	F	um1600
aromatisch, säuerlich, süss, festes Fleisch	NL	1820
säuerlich – **der Kochapfel**, vitaminreich	NL	1856
sauer, erfrischend, festes Fleisch	CH / BL	vor1820
säuerlich, saftig, festfleischig	D	1982
süss, saftig, grossporig	CH/Wädi	1958/84
sauer, knackig, erfrischend	CH	ca.1745
süss-säuerlich, aromatisch	Tschech.	1984
säuerlich, süss, festfleischig	Tschech.	1993
saftig, süss-säuerlich	Tschech.	1980
festfleischig, süss, saftig	D	1982
süss, festes Fleisch, saftig	D	1978
«Apfel zu Wild», feinzellig, dezentes Aroma	USA	1826
saftig, säuerlich, grossporig, festfleischig	USA	1943/68
aromatisch, säuerlich, süss, dichtes Fleisch	D	1870
süss, säuerlich, saftig	Tschech.	1979
süss, saftig, grossporig	USA	1890
süss-aromatisch	USA	1894
säuerlich-süss, saftig	CH/Wädi	1935/55
säuerlich, süss, knackig, erfrischend	F	1949/77
säuerlich, saftig	USA	1740
süss, saftig, grossporig	D	1951/69
säuerlich, süss, festfleischig	?	?
säuerlich, urchig, **viel Vitamin C**	Kanada	1874
Glockenapfelkreuzung	CH/Wädi	1971
säuerlich, festfleischig	CH/Wädi	?
süss, saftig	USA	1935/42
säuerlich, aromatisch, Archetyp	D	vor1865
säuerlich, saftig, süss	CH/Wädi	1944/64

1	5	7	8	9	10
11	15	16	17	18	20
21	22	23	24	26	27
30	31	32	35	36	37
38	39	40	41	42	43
44	45	46	47	48	49
50	51	53	56	57	58

Nr. 2, 3, 4, 6, 12, 13, 14, 19, 25, 28, 29, 33, 34, 52 und 54 fehlen.

Erntezeit
Lagerzeit

Dies ist eine Arbeitsliste für das Jahr 2003. Selbstverständlich ändern Erntezeit und Lagerdauer von Jahr zu Jahr, je nach den klimatischen Einflüssen. Auch die Sortenvielfalt unterliegt Abweichungen. Die hervorstechendsten Eigenschaften sind fett gedruckt.

Brennerei Feldmeilen.

Vom nächsten **Montag** den 16. November an kann wieder Schlempe abgeholt werden. Wir bitten unsere Abnehmer den Bedarf bis Sonntag Mittag anmelden zu wollen.

W. Schwarzenbach.

Landwirthschaftl. Verein Meilen.

Wir kaufen

Theilersbirnen

à Fr. 10.— per 100 Kg. franko Bahnhof Meilen.

Ufteräpfel

per 100 Kilo 8 Fr.

Der Verwalter.

Gesellschaft zur Herstellung alkoholfreier Weine Meilen

ist Käufer

saurer Mostäpfel

zu Tagespreisen.

Obstmühlesteine

schärft mit bester Maschine billigst

A. Häusli, Wagnermeister,

Meilen.

Verschiedenes.

Beim Pflanzen von Obstbäumen passiren große Fehler. Der allergrößte ist das Zutiefpflanzen und dieses ist doch so leicht zu vermeiden. Wir legen über das Pflanzenloch einen Stab, den wir unter der obersten Wurzelverzweigungen hindurchstecken. Nun steht der Baum auf diesem Stabe und wir pflanzen ihn mit der größten Sorgfalt ein. Ist diese Arbeit gethan, dann wird der Stab fortgezogen und es steht nun der Wurzelhals etwas über der Erdoberfläche. Hat sich der Baum gesetzt, dann steht der Wurzelhas mit dem Boden gleich. Tiefer darf er nicht kommen.

MEILEN.

Empfehle auf jetzige Pflanzzeit in **prima Waare zu billigen Preisen** zu gefl. Abnahme bestens:

Obstbäume, hochstämmig und nieder

in besten Sorten

und mache besonders auf meine

grossen, eigenen Vorräthe in Birnpyramiden

aufmerksam.

Rosenhochstämme (jetzt beste Pflanzzeit)

Blumenzwiebeln in allen gangbaren Sorten

und großer Auswahl.

Veilchen, Vergißmeinnicht, Hilcnen, Bellis 2c.

ebenso sehr schöne einfache Primeln.

Ziersträucher, Nadelhölzer in reicher Auswahl.

Einem geneigten Zuspruch gerne entgegensehend,

zeichnet achtungsvollst

Jean Haab, Gärtner.

Sonntags geschlossen.

Zeinen, Bogenkörbe, Obsttransportkörbe, Aepfelpflückkörbe, Inünikörbe, Beerenkratten 2c. Faßbürsten, Faßhahnen, Spunten, Zapfen, Reiber

empfiehlt bestens

J. Baumann, Eisenhandlung,

Meilen.

Landwirtschaftlicher Verein Meilen.
Theilnehmer am
Obstbaukurs und Mauserkurs
belieben sich bis 4. Januar beim Verwalter anzumelden.
Der Vorstand.

Rein gebrannten
Obst- u. Traubentrester-Branntwein
kauft wieder
J. Wunderli, z. Sonne,
Meilen.

Neuer Most
per Liter à 25 Rappen, bei Mehrabnahme für 20 Rappen verkauft
Fr. Leemann, z. Lämmli,
Meilen

Wegen Platzmangel
Eine bereits neue, große
Obstpresse
An Zahlung würde auch **Wein, Branntwein** oder **Stroh** genommen.
J. Wunderli,
zur Sonne, **Meilen.**

Wilhelm Etters Fruchtsaftkelterei
St. Margrethen (Rheintal)
Der beste haltbarste Haustrunk
Most
wird aus Etters Fruchtsaft bereitet.
Ausser Wasser keinerlei Zutat auch kein Zucker nötig, da dieser schon in dem Fruchtsafte enthalten ist.
Vollkommen rein und nur aus Fruchtsäften u. Zucker hergestellt daher chemisch präpar. Kunstmostsubstanzen entschieden vorzuziehen.
10 Ltr. Saft mit 120 Ltr. Wasser vermischt geben durch Gärung
130 Liter Ia Most
Glanzhell in Farbe
Unübertrefflich hinsichtlich Einfachheit der Herstellung
Unerreicht in Güte
Haltbarkeit u. Wohlbekömlichkeit.
Vorzüglich geeignet zur Vermischung und Vergärung mit Obstmost.
Verkauf in Portionskannen oder ausgemessen à Fr. 1.10 pr. Ltr. Fruchtsaft
In **Meilen** vorräthig bei: Karl Iselin, Hdlg.; **Erlenbach:** Wwe. Stutz, Hdlg.; **Küsnacht:** L. Gelpke-Biber; **Männedorf:** F. Bock, Droguerie; **Stäfa:** H. Schärer-Widmer, Materialwaarenhdlg.

Landwirthschaftl. Verein Meilen.
Wir machen vorläufig die Mitteilung, daß wir auch dieses Jahr wieder Käufer von 4000 Zentner
Mostobst (Aepfel u. Birnen)
sind und höchste Tagespreise bezahlen werden. Cef. Angebote nimmt der Verwalter gerne entgegen.
Der Vorstand.