

# Von unserem Edelobst

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **30 (1940)**

Heft 39

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-648488>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Von unserem Edelobst

### I.

Im allgemeinen weiß man in der Schweiz noch viel zu wenig, daß wir eines der gesegnetsten Obstländer der Erde sind. Die auf unserem Boden gereiften Äpfel stehen an Wohlgeschmack und Würze an allererster Stelle und werden nur noch etwa durch die Südtiroler (Meran und Bozen) übertroffen. Die amerikanischen Äpfel (Kalifornien und Chile) beispielsweise sind, weil man dort mehr auf die schöne Schale als auf den inneren Gehalt sieht, den unseren weit unterlegen, und auch mit dem südafrikanischen und australischen Obst ist es nicht anders. In diesen außereuropäischen Obst-Großkulturen wird begreiflicherweise größtes Gewicht auf gute Marktfähigkeit gelegt. Sie wählen zu ihren oft mehrere Hektaren haltenden Großbetrieben hartfleischige Sorten, die durch den Transport nicht beschädigt werden, sowie möglichst schönfarbige, die keine lange Lagerung erfordern. Daher können sie die Güte unserer Edelorten nicht erreichen. Hingegen sind uns die nur für den Markt im Großen produzierenden Amerikaner in der Marktaufmachung überlegen. (Verpackung, Auswahl nur schöner und gleichförmiger Früchte usw.) Doch hat sich gerade hierin in der Schweiz in den letzten Jahren vieles gebessert.

Dank einer jahrzehntelangen, systematischen Aufklärung und Begleitung durch gemeinnützige Organisationen und staatliche Stellen hat die Sorten- und Baumpflege in der Schweiz heute einen Stand erreicht, auf den wir stolz sein können. Es ist nur wenig bekannt, daß die ersten Anfänge dieser systematischen Aufklärung des Landvolks noch ins 18. Jahrhundert zurückgeht. Im Jahre 1764 gab nämlich die „löbliche ökonomische Gesellschaft in Bern“ eine „Vollständige Anleitung zu der Pflanzung, Erziehung und Wartung der Fruchtbäume“ heraus, das zum Teil noch heute recht amüßant zu lesen ist; so steht beispielsweise über den „Apfelbaum, der von den Lateinern Malus genannt wird“ folgendes: „Die Frucht dieses baumes ist meistentheils um den stiel herum, ausgehöhlt. Die zelle, in welcher die samen liegen, sind durch knorplichte scheidewände von einander abgesondert. Der saft der frucht ist säuerlich, der baum ist groß, und wächst in die breite. Diesem ist noch beizufügen, daß die blume aus fünf blättlein besteht, die sich gleich einer rose ausbreiten ...“ Nach der Aufzählung einiger Sorten folgen dann ganz gute Vorschriften zum richtigen Pflanzen der Bäume und ihrer späteren Pflege. Ein Kapitel handelt schon damals von den Krankheiten und „von dem Ungeziefer, welches die Bäume beschädigt“. Aber das ganze Buch zeigt nur, wie weit entfernt man damals noch von einer richtigen und gründlichen Kenntnis war und ein wie weiter Weg zurückgelegt werden mußte, bis systematische Beobachtung und Erfahrung zu unserem heutigen Wissen um Zucht und Pflege des Obstbaumes führte.

Die wissenschaftliche Erfassung des Obstes wurde erst durch den deutschen Obstforscher August Friedrich Diehl begründet, dessen 6bändiges Werk: „Systematische Beschreibung der in Deutschland vorkommenden Kernobstsorten“ (erschienen 1821 bis 32), durch Ed. Lucas 1858—79 wesentlich verbessert, zu einer noch heute gültigen Grundlage aller Sortenkenntnis geworden ist.

In der Schweiz begann die gründliche, wissenschaftliche Aufklärung über Obstbau und Sortenpflege in den 60er Jahren. Es darf rühmend darauf hingewiesen werden, daß die Direktion des Innern des Kantons Bern, in Fortsetzung der verdienstvollen Bestrebungen der ökonomischen Gesellschaft, bereits im Jahre 1866 ein „Stammregister vorzüglicher Obstsorten für den Kanton Bern“ herausgegeben hat, das später mehrfach verbessert, immer wieder weiteste Verbreitung fand. Schon vorher, im Jahre 1863, hatte der damalige „landwirtschaftliche Verein der Schweiz“ ein Prachtwerk begonnen, ein Lexikon der Schweizerischen Obstsorten, das bis zu seinem Abschluß im Jahre 1872 375 verschiedene Sorten von Äpfeln und Birnen wissenschaftlich genau beschrieb, klassierte und in so hervorragend schönen, unübertrefflich naturgetreuen farbigen Abbildungen darstellte, daß dieses Werk füglich heute zu den biblio-

philien Seltenheiten gerechnet werden darf. Es erschien in der Lithographischen Anstalt von J. Tribelhorn in St. Gallen. Auch im Berner Verlag von R. J. Wyß erschien in jenen Jahren (1865) eine „Auswahl einiger der besten und abträglichsten Obstsorten“, welcher im folgenden Jahre (1866) eine ebensolche der Birnenforten folgte, die beide dem großen Tribelhorn'schen Werke in der farbigen Wiedergabe der Früchte nur wenig nachstanden.

Der Zweck solcher Publikationen, denen noch eine Reihe anderer schweizerischer, in den nachfolgenden Jahrzehnten erschienenen Werke hinzugefügt werden könnten, war, den Züchter und Pflanzler auf die besten Sorten hinzuweisen und dem Sortenwirth durch die richtige Auswahl etwas zu steuern. Zählte man doch zu jener Zeit bei uns noch weit über 100 verschiedene Obstsorten! Diesen aufklärenden Werken haben wir es zu verdanken, daß unser Obstbau heute neben dem deutschen als der beste und zweckmäßigste gelten kann. Was aber weitgehend fehlt ist die Aufklärung des obstessenden Publikums! Unsere Kinder lernen in der Schule so viele Pflanzen kennen, Blumen, Gräser, fremde Tiere, Mineralien und Gesteine — aber auf dem Markte wissen sie kaum einen Gravensteiner von einem Sauergrauoch zu unterscheiden, — geschweige denn ihre Art und Eigenschaft richtig zu beurteilen.

Wenn hier einige Hinweise über unser Tafelobst gegeben werden, so geschieht dies nicht vom Standpunkt des Produzenten aus, sondern von dem des Obstgenießers, weil gerade hier noch vieles mangelt. Es würde viel mehr Obst gegessen, wenn man Obst richtig essen würde.

Vor allem sollte man nur reifes Obst essen. Es scheint dies eine Selbstverständlichkeit, aber ich wage zu behaupten, daß die wenigsten Leute wissen, wann ein Apfel wirklich reif ist. Man hat nämlich sehr zu unterscheiden zwischen der Pflückerreife oder Baumreife einer Frucht und ihrer Genuß- oder Edelreife, die sie in gewissen Fällen erst nach wochen- oder monatelangem Lagern im Keller erreicht. Ebensovichtig wie die Unterscheidung des Obstes nach den verschiedenen Sorten ist zweifellos diejenige nach seiner Reifezeit. Man teilt das Obst nach seiner Reifezeit ein in Sommer-, Herbst- und Winterobst.

Sommerfrüchte sind solche, die bis Mitte September völlig reif und in der Regel vom Baume weg genießbar sind. Wenn sie zu lange hängen geht ihre Edelreife rasch verloren und sie werden mehlig. Sie müssen daher im richtigen Zeitpunkt gepflückt werden. Ein völliges Ausreifen einige Tage im Keller ist in jedem Falle viel besser, als ein Ausreifen oder überreifen werden am Baume.

Diejenigen Sorten, die von Ende September bis Ende November völlig reif werden zählt man zu den Herbstfrüchten. Sie erreichen ihre Edelreife erst nach kurzem Lagern im Keller. Genießt man sie direkt vom Baume, dann ist ihr Fruchtfleisch noch hart, ihr Aroma noch nicht entwickelt. Äpfel schmecken so nur säuerlich. Birnen rübig. Ihre volle Würze und die schmelzende oder weichlockere Konsistenz des Fleisches gewinnen sie erst durch Lagern. Birnsorten müssen fast alle vor der eigentlichen Baumreife abgenommen und einer Nachreife im Keller unterworfen werden; nur dann erreichen sie ihre höchste Edelreife.

Als Winterfrüchte werden diejenigen Apfel- und Birnsorten bezeichnet, die erst vom Monat Dezember an ihre Edelreife erlangen. Die Winterfrüchte läßt man bis zum Eintritt des ersten Frostes am Baume. Pflückt man sie früher, dann werden sie auf dem Lager welk.

Auf unserem Berner Markt kauft man das Obst gewöhnlich baumreif. Es ist auf jeden Fall zu empfehlen, die Marktfrüchte vor dem Genuß einige Zeit im Keller zu lagern. Über die Einkellerung und die richtige Genuß- oder Edelreife, die bei jeder Sorte etwas verschieden ist, sowie über die Qualität und Eigenschaften der einzelnen Marktforten berichten wir im nächsten St.