

# Pomologisches

Autor(en): **Kohler, J.M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitschrift des Schweizerischen Gartenbauvereins : illustrirter Monatsbericht für practische Gärtnerei**

Band (Jahr): **1 (1881)**

Heft [5]

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-349531>

## **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.

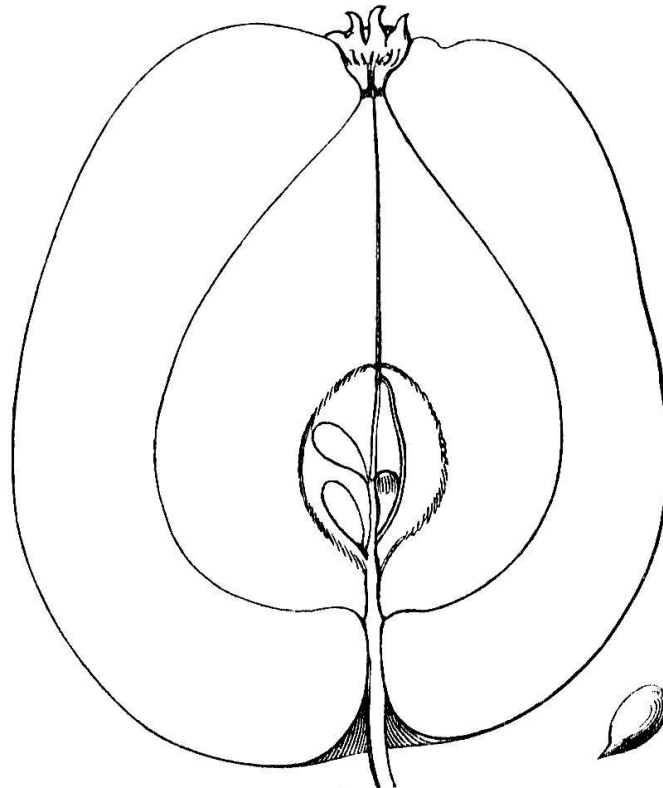
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **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.

## Pomologisches.

Von J. M. Kohler in Küssnacht.



**Suter's Citronen-Reinette.**

Syn. Früher Galwyler.

VIII. 1. b.

Winter.

\*\*††.

Es ist eine bekannte Thatsache, dass das l. Zürichsee-Ufer für den Obstbau sich ungemein günstig erweist. Wir begegnen dort den ausgedehntesten Obstbaumwäldungen und den prächtigsten Baumwiesen, welche das Paradiesklima dieser Baumgattungen laut verkünden. Ebenso bekannt ist es, dass dort einige Apfelsorten entstanden sind, welche ihrer ausgezeichneten Eigenschaften wegen zum gesuchtesten Handelsartikel wurden, und auf den Obstmärkten der grossen Städte den edlen Aepfeln Südtirols (Meran, Botzen) lebhafte Konkurrenz machen. Es sind diess der Hansuli-Apfel (Oberrieder Edelreinette) und der Galwyler (Oberrieder Glanzreinette), welche, wie der in Klammern gesetzte Syn. andeutet, ihren Ursprung von Oberrieden datiren, von wo sie inzwischen in und ausserhalb der Schweiz rasch grosse Verbreitung ge-

funden haben. Leider wächst der letztere in den Baumschulen langsam, was unsere Obstzüchter veranlassen dürfte, lieber halbgewachsene Bäume geringerer Qualität mit dieser Sorte in die Krone zu veredeln.

In der Heimat dieser trefflichen Apfelsorten ist nun eine dritte, wie es scheint, sehr beachtenswerthe neue Apfelsorte entstanden. Hr. Suter-Grob in Thalweil besitzt einen Apfelwildling, dessen Form unwillkürlich an den schönen Hansulibaum erinnert. Der betreffende Wildling wurde vor circa 10 Jahren an seinen heutigen Standort verpflanzt, und hat schon einige Mal getragen, so im letzten Jahr gut 2 Ctr. Aepfel, und auch dieses Jahr verspricht der Baum mit seinen vielen Fruchtaugen einen reichlichen Ertrag. Am 8. April erhielt ich durch Hrn. Schmid-Staub in Thalweil einige Früchte dieser

Sorte, welche ich nachstehend beschreibe und durch einen Längsschnitt bildlich darstelle.

Beim ersten Ansehen erinnerte mich diese Frucht durch Form und Grösse an den Wyssacher (Citronat-A.); er ist aber weit edler, als dieser, statt strohgelb — citronengelb, und die glatte glänzende Schale ist mit sehr zahlreichen, oft dreieckigen, mittelgrossen und grossen Rostpunkten überstreut, was beim Citronat-Apfel nicht der Fall ist. —

Der hochgebaute, fast cylinderförmige Apfel ist nahezu mittelbauchig, nach dem Kelch etwas mehr als gegen unten abnehmend. Die Stielwölbung ist schief und mit beuligen Unebenheiten versehen, so dass die Frucht nicht sicher oder auch gar nicht auf dieser Basis ruht (aufsitzt). Die Stielhöhle ist enge und nicht tief. Der Kelch sitzt fast obenauf und ist dann geschlossen, oder in ziemlich tiefer Einsenkung, und dann  $\frac{1}{2}$  offen. Ueber der ebenfalls schiefen Kelchwölbung erheben sich 5 ziemlich starke Rippen, die ganz flach über die Frucht hinziehen. Wo der Kelch fast oben aufsitzt, sind 10 deutliche, eiförmige Fleischperlen, von denen 5, den Kelchzipfeln entsprechend, als Rippen über die Kelchwölbung hinausreichen, während die 5 andern diese nicht überschreiten.

Schale: glatt, etwas fettig, citronengelb, mit einzelnen Regenmalen und sehr zahlreichen Rostpunkten und Rostflecken; auf der Sonnenseite bisweilen sehr wenig und schwach roth angehaucht. Die Stielhöhle und Stielwölbung sind von dünnem, helllederfarbigem Rost bekleidet, der sich stellenweise über die untere Partie der Seitenfläche strahlig ausbreitet. Stiel dünn, überragend, holzig. Geruch der lagerreifen Frucht sehr stark und angenehm.

Fleisch gelblichweiss, unter der Schale, zumal bei der Kelchwölbung, intensiver gelb, Kernhausader und der Gefässstrang von der Kelchröhre

zum Kernhaus fast citronengelb, und daher deutlich hervortretend. Im Weiteren ist das Fleisch feinkörnig, ziemlich fest, genügend saftig, und von sehr gutem, schwach säuerlichen Geschmack. Die breit trichterförmige Kelchröhre zeigt die verdorrten Reste der Staubgefässe und des Griffels. Die Kernhausfächer sind nicht gross, wenig offen gegen die unbedeutende Kernhaushöhle, und enthalten pro Fach meist 2 grosse, schöne, vollkommene Samen.

Die Frucht ist der Oberrieder Glanzreinette sehr ähnlich, namentlich auch im Querschnitt das kleine, 5fächerige Kernhaus, welches mit den wenig geöffneten Fächern mit der kleinen Kernhausaxenhöhle communicirt. Innenseite der Kernhausblätter bei beiden Sorten in gleicher Weise efflorescirend. Das Fleisch des Galwylers ist bedeutend dichter und mehr sauer, als bei Suter's Citronen-Reinette, welchen Namen ich dem Züchter zu Ehren und wegen der äussern Aehnlichkeit mit der Citronen-Reinette vorzuschlagen mir erlaube. Ebenso bezeichnend dürfte der zweite Name: früher Galwyler, erscheinen, wegen der grossen Aehnlichkeit mit dem Galwyler, von welchem aber dieser wahrscheinliche Abkömmling durch frühere Lagerreife und kürzere Dauer sich wesentlich unterscheidet. Im April hat die beschriebene Sorte den Höhepunkt ihrer Güte bereits passirt, während jetzt der Galwyler am besten ist und noch einige Monate dauert. — Zwischen Spitzwissiker (Stammsorte) und Hansuli (Tochterform) besteht ein ähnliches Verhältniss, wie zwischen den beiden Galwylern; doch besteht hinsichtlich der Dauer und des Werthes der Früchte das umgekehrte Verhältniss. Hansuli ist dauerhafter und als Handelsfrucht auch werthvoller, als der Spitzwissiker, was ich vor der Hand von der Nachform des Galwylers nicht annehme.

Immerhin erachte ich diesen frühen Galwyler als eine beachtenswerthe Errungenschaft, auf welche wir anmit

Baumzüchter und Private aufmerksam gemacht haben. Baum gesund, wüchsig, fruchtbar, Frucht gut und lagerhaft; wahrlich recht empfehlenswerthe Eigenschaften!

Wir rangiren diese Sorte in die Classe VIII der einfarbigen oder Wach-Reinetten, in Ordnung 1 (glattschalige), und Unterordnung b (mit geschlossenem

Kelch), also kurz VIII. 1. b bezeichnet die Stellung im System, während mit \*\* und †† der Werth als vorzügliches Tafel- und Wirthschaftsobst ausgedrückt wäre.

Weitere Erfahrungen werden zeigen, ob und wie diese erstmalige Werthung zu modificiren sei.

## Gemüsebau in Algier.

Correspondenz von Dr. A. Stähelin.

Algier, April 1881.

Erwähnen wir noch zweier Culturen, die für den Export von grosser Wichtigkeit sind, und dem Colonisten einen, man kann wohl sagen, enormen Ertrag abwerfen. Es sind dies Kartoffeln und Blumenkohl.

Erstere Anfangs September oder Ende August gepflanzt, kommen schon im October auf den Markt, freilich nicht als reife ausgewachsene Exemplare, wie wir dieselben in der Schweiz gewohnt sind, sondern als dünnhäutige, nur zum Braten geeignete. Nichtsdestoweniger werden sie von den grossstädtischen Restaurants vielfach begehrt und in enormen Quantitäten nach Paris und London ausgeführt. In Fässer verpackt werden mit jedem Courier Hunderte von Centnern nach Marseille geschickt, dort in hübsche viereckige Körbe umgeladen und so in Paris auf den Markt gebracht, von wo aus die ganze gastronomische Welt damit versehen wird. Gesotten sind sie so zu sagen ungeniessbar, dagegen in Butter oder Oel geschmort nicht nur leicht verdaulich, sondern auch sehr schmackhaft. In Europa natürlich theuer, verkauft man dieselben in Algier selbst zu mässigen Preisen, so dass auch weniger Begüterte sich diesen Luxus erlauben dürfen.

Gewöhnlich werden die early rose, also frühe Rosen-, die holländische lange weisse und die auch bei uns so beliebte Biscuit-Kartoffel gepflanzt. Merkwür-

digerweise kommt keine dieser Sorten während des Winters zum Blühen, erst die im Frühjahr gepflanzten, d. h. im Februar, entwickeln sich vollkommen und blühen wie bei uns. Nichtsdestoweniger ist auch im Winter, also vom November bis Ende Januar, der Ertrag ein reichlicher, und gilt der Doppelcentner von 50—65 und 70 Fr., also einen enormen Preis. Im Ganzen werden vier Ernten jährlich erzielt, was uns wunderbar klingt, bei dem ausgiebigen Boden Algeriens und der schnellen Vegetation jedoch ganz natürlich ist.

Das Anpflanzen geschieht, wie in Deutschland und der Schweiz, gewöhnlich mit dem Pfluge, und zwar ohne vorhergehende Düngung. Man kann sich von der Fruchtbarkeit des, doch keineswegs mehr jungfräulichen Bodens einen Begriff machen, wenn man bedenkt, dass viermal hintereinander am gleichen Orte dieselben Sorten Kartoffeln gezogen werden, wobei, wie schon bemerkt, die zuletzt gelegten sich am besten entwickeln. Vielen Fleiss verwendet aber der Gärtner auf Reinhaltung des Feldes und Häufeln der Pflanzen, welche letztere Operation bei der, den Boden leicht austrocknenden Wärme mehrmals wiederholt wird und auch sehr nothwendig ist.

Die Cultur des Blumenkohls nun hält so ziemlich Schritt, was Ausgiebigkeit anbelangt, mit der vorigen. Wirk-