

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 30 (1940)  
**Heft:** 39

**Artikel:** Von unserem Edelobst  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-648488>

#### **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:** 14.01.2026

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

## Von unserem Edelobst

### I.

Im allgemeinen weiß man in der Schweiz noch viel zu wenig, daß wir eines der gesegneten 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) übertragen. Die amerikanischen Äpfel (Kalifornien und Chile) beispielweise sind, weil man dort mehr auf die schöne Schale als auf den inneren Gehalt sieht, den unsern 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 Edelsorten 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 amüsant zu lesen ist; so steht beispielsweise über den „Äpfelbaum, der von den Lateinern *Malus* genannt wird“ folgendes: „Die frucht dieses baumes ist meistentheils um den stiel herum, ausgehölt. 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“. Über 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 Erfahrung des Obstes wurde erst durch den deutschen Obstforscher August Friedrich Diel begründet, dessen händiges 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 Direction 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 K. J. Wyss erschien in jenen Jahren (1865) eine „Auswahl einiger der besten und abträglichsten Äpfelsorten“, welcher im folgenden Jahre (1866) eine ebensolche der Birnensorten 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 Büchern und Pflanzer auf die besten Sorten hinzuweisen und dem Sortenwirrwarr durch die richtige Auswahl etwas zu steuern. Zählte man doch zu jener Zeit bei uns noch weit über 100 verschiedene Äpfelsorten! Diesen aufklärenden Werken haben wir es zu danken, daß unser Obstbau heute neben dem deutschen als der beste und zweckmäßigste gelten kann. Was aber weitgehend fehlt ist die Aufklärung des obstfressenden 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 Sauergräuech 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. Ebenso wichtig 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 oder später 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 überreif werden am Baum.

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 Baum, 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. Birnensorten 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 Äpfel- und Birnensorten bezeichnet, die erst vom Monat Dezember an ihre Edelreife erlangen. Die Winterfrüchte läßt man bis zum Eintritt des ersten Frostes am Baum. Pflückt man sie früher, dann werden sie auf dem Lager weich.

Auf unserem Berner Markt kaufst 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 Marktsorten berichten wir im nächsten Heft.

St.