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: 25.11.2025

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

Von unserem Edelobst

T

Im allgemeinen weiß man in der Schweiz noch viel zu wenig, daß wir eines der gefegnetsten Obstländer der Erde find. Die auf unserem Boden gereiften Apfel stehen an Wohlgeschmad und Würze an allererster Stelle und werden nur noch etwa burch die Südtiroler (Meran und Bozen) übertroffen. Die amerikanischen Apfel (Kalifornien und Chile) beifpielsweise find, weil man dort mehr auf die schöne Schale als auf den inneren Gehalt fieht, 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 ge= legt. Sie mählen zu ihren oft mehrere Heftaren haltenden Großbetrieben hartfleischige Sorten, die durch den Transport nicht beschädigt werden, sowie möglichst schönfarbige, die keine lange Lagerung erfordern. Daber können fie die Büte unferer Edelforten nicht erreichen. Hingegen find uns die nur für den Markt im Großen produzierenden Amerikaner in der Marktaufmachung überlegen. (Berpadung, Auswahl nur schöner und gleichförmiger Früchte usw.) Doch hat sich gerade hierin in der Schweiz in den letten Jahren vieles gebeffert.

Dank einer jahrzehntelangen, frstematischen Aufklärung und Wegleitung durch gemeinnützige Organisationen und staatliche Stellen hat die Sorten- und Baumpflege in der Schweiz heute einen Stand erreicht, auf den wir ftolg fein können. Es ift nur wenig befannt, daß die erften Anfänge dieser softematischen Auftlärung des Landvolks noch ins 18. Jahrhundert zurückgeht. Im Jahre 1764 gab nämlich die "löbliche ökonomische Gefellschaft in Bern" eine "Bollständige Anleitung zu der Pflanzung, Erziehung und Wartung der Fruchtbäume" heraus, das zum Teil noch heute recht amüfant 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, ausgehölt. Die zelle, in welcher die famen ligen, find durch knorplichte scheidewände von einander abgesondert. Der faft der frucht ist säuerlicht, der baum ist groß, und wächst in die breite. Diefem ift noch benzufügen, 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 Rapitel handelt schon damals von den Rrantbeiten 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 sostematische Beobachtung und Erfahrung zu unserem heutigen Wissen um Bucht und Pflege des Obstbaumes führte.

Die wissenschaftliche Erfahrung des Obstes wurde erst durch den deutschen Obstsorscher August Friedrich Die s begründet, dessen sbändiges Wert: "Systematische Beschreibung der in Deutschland vorkommenden Kernobstsorten" (erschienen 1821 bis 32), durch Ed. Lucas 1858—79 wesentlich verbessert, zu einer noch heute güstigen Grundlage aller Sortenkenntnis geworden ist.

In der Schweiz begann die gründliche, wissenschaftliche Auftlärung über Obstdau und Sortenpslege in den 60er Jahren. Es darf rühmend darauf hingewiesen werden, daß die Direftion des dar rühmend darauf hingewiesen werden, daß die Direftion der verdienstvollen Bestrebungen der ösonomischen Gesellschaft, bereits im Jahre 1866 ein "Stammregister vorzüglicher Obstsforten für den Kanton Bern" herausgegeben hat, das später mehrsach verbessert, immer wieder weiteste Berbreitung sand. Schon vorher, im Jahre 1863, hatte der damasige "landwirtschaftliche Berein der Schweiz" ein Brachtwert begonnen, ein Lexison der Schweizerischen Obstsorten, das bis zu seinem Absichluß im Jahre 1872 375 verschiedene Sorten von Apfeln und Birnen wissenschaftlich genau beschrieb, klassierte und in so hervorragend schönen, unübertrefssich naturgetreuen sarbigen Absildungen darstellte, daß dieses Wert füglich heute zu den biblios

philen 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 Apfelsorten", 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 Züchter 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 Apfelsorten! Diesen aufslärenden Werken haben wir es zu verdanken, daß unser Obstbau heute neben dem deutschen als der beste und zweckmäßigste gesten kann. Was aber weitgehend sehltzist die Aufslärung des obstessenen Publikums! Unsere Kinder lernen in der Schule so viele Pflanzen kennen, Blumen, Gräser, fremde Tiere, Mineralien und Gesteine — aber auf dem Markte wissen sienen Gravensteiner von einem Sauergrauech zu unterscheiden, — geschweige denn ihre Art und Eigenschaft richtig zu beurteilen.

Wenn hier einige Hinweise über unser Taselobst 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.

Bor allem follte man nur reifes Obst essen. Es scheint dies eine Selbstverständlichteit, aber ich wage zu behaupten, daß die wenigsten Leute wissen, wann ein Apfel wirklich reif ist. Man hat nämlich sehr zu unterscheiden zwischen der Pflückreife oder Baumreise einer Frucht und ihrer Genuß- oder Edeler eife, die sie in gewissen Fällen erst nach wochen- oder monatelangem Lagern im Reller erreicht. Ebensowichtig wie die Unterscheidung des Obstes nach den verschiedenen Sorten ist zweisels los diesenige nach seiner Reifezeit ein. Kommer-, Herbst- und Winterobst.

Sommerfrüchte find solche, die bis Mitte Sepetember völlig reif und in der Regel vom Baume weg genießebar find. Wenn sie zu lange hängen geht ihre Edelreife rasch verloren und sie werden mehlig. Sie müssen daher im richtigen Zeitpunkt gepflückt werden. Ein völliges Ausreisen einige Tage im Reller ist in jedem Falle viel besser, als ein Ausreisen oder überreif werden am Baum.

Diejenigen Sorten, die von Ende September bis Ende November völlig reif werden zählt man zu den Herbit früchten. Sie erreichen ihre Edelreife erst nach turzem Lagern im Keller. Genieht man sie direkt vom Baum, dann ist ihr Fruchtsleisch noch hart, ihr Aroma noch nicht entwickelt. Apfel schwecken so nur säuerlich. Birnen rübig. Ihre volle Würze und die schwelzende oder weichlockere Konsistenz des Fleisches gewinnen sie erst durch Lagern. Birnsorten müssen fast alle vor der eigentlichen Baumreise abgenommen und einer Nachreise im Keller unterworsen werden; nur dann erreichen sie ihre höchste Edelreise.

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

Auf unserem Berner Markt kauft man das Obst gewöhnlich baumreif. Es ist auf jeden Fall zu empsehlen, die Marktsrückte vor dem Genuß einige Zeit im Keller zu lagern. über die Einkellerung und die richtige Genuß= oder Edelreise, die bei jeder Sorte etwas verschieden ist, sowie über die Qualität und Eigenschaften der einzelnen Marktsorten berichten wir im nächsten Heft.