

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen  
**Band:** 36 (1965)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Vom alten zum neuen Mostobstbau  
**Autor:** P.K.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-807372>

### **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:** 24.02.2026

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

## Aus dem Stammbuch unserer Obstbäume

Sicherlich interessiert es diesen oder jenen Gärtner, dass schon die Steinzeitmenschen die Früchte des wilden Holzapfels und des kleinen Paradiesapfels sammelten, ja, dass es bereits zum Ende der Steinzeit die ersten Kulturäpfel gab. Durch den Verzehr dieser beiden Wildäpfel — die in gedörtem Zustand auch für den Winter aufgehoben wurden — wuchsen in der unmittelbaren Umgebung der Siedlungen beide Bäume immer häufiger auf und kreuzten sich zweifellos ganz ohne das Zutun des Menschen. Der kleine Paradiesapfel brachte dabei seine Süsse, der Holzapfel seine Grösse mit. Und vielleicht kommt als dritter Stammvater auch der wilde Süssapfel in Frage, der heute noch in den Wäldern an der oberen Donau bei Beuron, Fridlingen und Rechtenstein wächst. Vielleicht aber ging der Süssapfel auch aus der selbständigen Kreuzung der beiden Wildlinge hervor.

Alle diese Tatsachen lassen vermuten, dass die Kultivierung des Apfels recht gut im mitteleuropäischen Raum vor sich gegangen sein könnte. Daraufhin weist auch der aus dem Nordgermanischen stammende Name «Aphul». Auf alle Fälle besaßen die Germanen schon längst kultivierte Apfelsorten, ehe sie mit den Römern in Berührung kamen, obwohl diese recht verächtlich von jenem «ländlichen Obst» sprachen. Ein regelrechter Obstanbau wurde in unseren Gegenden allerdings erst seit dem 8. und 9. Jahrhundert betrieben.

Die gleiche unwillkürliche Auslese der Früchte nach Grösse und Süsse erfolgte auch beim Einsammeln der wilden Birnen bereits durch die Steinzeitmenschen. Wir dürfen annehmen, dass dabei vor allem die Früchte der wilden Holzbirne, die ihre Süsse nach dem ersten Reif erhielt, der wilden Schneebirne und der wilden Salzebirne bevorzugt wurden. Vielleicht aber ist die Schneebirne auch aus einer selbständigen Kreuzung zwischen der Holzbirne und der mittelmeeischen Mandelbirne hervorgegangen. Genau so, wie manche Botaniker annehmen, dass die Salzebirne der Bastard der Holzbirne und der Schneebirne sei.

Jedenfalls muss auch bei den wilden Birnen sehr bald eine bewusste Auslese betrieben worden sein, da uns gedörnte Birnenschnitze von beachtlicher Grösse schon aus den Pfahlbauten der Bronzezeit bekannt sind. Damals muss es zum Beispiel am Bodensee kultivierte Birnen gegeben haben, die unseren primitivsten Mostbirnen ähnelten. Der Anbau erfolgte wohl kaum vor der Zeit Karls des Grossen und erlebte seine erste Blütezeit im 16. Jahrhundert, als es in unseren Gegenden bereits an die 50 Birnensorten gab.

Noch unklar ist dagegen die Herkunft der Pflaumen, die unsere Vorfahren erst durch die Römer kennenlernten. Doch waren sie auch damals noch sehr klein und unterschieden sich nicht viel von asiatischen Wildpflaumen. Indes muss auch der mitteleuropäische Raum die Heimat etlicher wilder Pflaumenbäume gewesen sein. Pflaumenkerne wurden nämlich in den Schwemmsandschichten der jüngeren Steinzeit, den Pfahlbauten der Bronzezeit und den Siedlungen der jüngeren Eisenzeit gefunden. Und diese Kerne sind schon beachtlich grösser als die Kerne der Ziparte gewesen.

Zur Zeit des Plinius (25—79 n. Chr.) gab es in Italien viele kultivierte Pflaumen sowie Aprikosen, Pfirsiche

und Kirschkirschen, die sehr wahrscheinlich aus Kleinasien stammten. Und ebenso wahrscheinlich ist es, dass die Römer etliche dieser Bäume auch nach Germanien verpflanzten. Immerhin unterscheidet der heilige Hildegard (1098—1179) erst drei Pflaumensorten.

Heute nehmen die meisten Botaniker an, dass die Kulturpflaume aus einer Kreuzung zwischen der Kirschkirsche und der Schlehe hervorgegangen sei. Derartige selbständig gekreuzte Bastarde konnten erst in jüngster Zeit im Kaukasus nachgewiesen werden. Auch die wilde Zwetschge stammt zweifellos aus dem Orient, vor allem aus Kleinasien, Transkaukasien, Nordpersien und Syrien. Sie gelangte erst nach der Zeit des Plinius nach Italien und wurde dann von den Römern zu uns gebracht. Die ersten orientalischen Mirabellen dagegen tauchten erst im 16. Jahrhundert bei uns auf.

Wie die wilden Äpfel und Birnen, so sammelten die Ur- und Vorzeitmenschen auch die wilden Kirschen sehr eifrig. Und da diese Sammler natürlich darauf bedacht waren, möglichst grosse und süsse Kirschen heimzubringen, erfolgte auf den Abfallplätzen ebenfalls eine unwillkürliche Auslese, die zu einer allmählichen Vergrösserung der Früchte führte.

Die wilde Süsskirsche war über den grössten Teil Europas bis nach Westasien verbreitet. Ihre Züchtung reicht bis in die Jungsteinzeit zurück, blieb aber bis in die germanische Zeit auf einer recht niedrigen Stufe stehen. Hochentwickelte Süsskirschen soll dann der siegreiche Lucullus aus dem alten Pontus am Schwarzen Meer im Jahre 64 v. Chr. nach Rom gebracht haben, wo man sich ihrer mit Eifer annahm. Die Römer legten vor allem am Rhein und in Belgien grosse Kirschenkulturen an. Dort am Oberrhein lernten wohl auch die Germanen zum erstenmal die süssigen Kulturkirschen und die Sauerkirschen kennen. Die Sauerkirsche ist im kaukasischen Raum aus der wilden Süsskirsche hervorgegangen und wurde ebenfalls von Lucullus in Italien eingeführt.

*Hans-Wilhelm Smolik*

## Vom alten zum neuen Mostobstbau

Unser Mostobstbau befindet sich gegenwärtig in einer Uebergangsphase. Der bisherige Mostobstbau ist weitgehend überholt. Er war gekennzeichnet durch eine Streulage, die viel Platz beanspruchte und auch bei der Ernte viel Arbeit und Weggänge erforderte. Für die neuzeitliche futterbauliche und ackerbauliche Bodenbewirtschaftung kommt der Streuobstbau nicht mehr in Frage, weil dadurch keine rationelle Bodenbewirtschaftung der Unterkulturen möglich ist. Zudem sind die heutigen Mostobstbaumbestände in der Regel überaltert und müssen verjüngt werden. Auch in bezug auf die Sortenzusammensetzung entsprechen sie vielfach mehr den modernen Anforderungen. Im Verlaufe der letzten Jahre wurde denn auch dieser veraltete Mostobstbau stark reduziert, namentlich seitdem der Einsatz von Fällkolonnen aufgekommen ist, welche den Obstbauern diese Arbeit sehr stark erleichtern. Schliesslich brachte die alte Mostobstproduktion auch keine befriedigende Rendite mehr, und bei den heutigen Arbeitslöhnen und dem geringen Arbeitskräftebesatz auf unseren Bauernbetrieben

wurde sie immer kleiner, auch wenn in den vergangenen Jahren die Mostobstpreise etwas verbessert worden sind. Nach den eingehenden betriebswirtschaftlichen Untersuchungen der Eidg. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau Wädenswil sind sie aber immer noch keineswegs produktionskostendeckend.

Heute geht es grundsätzlich darum, unseren Mostobstbau neuzeitlich aufzubauen und den Anforderungen der Mostereien qualitativ und sortenmässig bestmöglich anzupassen. Neue Mostbaumanlagen wurden indessen bis anhin wenig erstellt. In preislicher Beziehung waren die Verhältnisse bis jetzt zu wenig attraktiv, und auch in technischen Belangen müssen neue Wege beschritten werden, um den Aufwand — namentlich bei der Ernte — zu reduzieren. Alle diese Probleme stehen heute in unserem Mostobstbau zur Diskussion, ohne dass bisher bereits eine allgemeine Abklärung herausgearbeitet werden konnte. Vor allem ist auch das Preisproblem noch keineswegs zufriedenstellend gelöst. Nicht bloss die Mostobstproduzenten, sondern auch die Mostereien stehen daher gegenwärtig vor der Lösung weitreichender Fragen, die nur in gegenseitiger, noch besserer Zusammenarbeit einer allseitig befriedigenden Lösung zugeführt werden können.

P. K.

## Frühe Blüten für unseren Garten

Im Gegensatz zu Zinnien, die warm herangezogen werden sollen, stehen Löwenmäulchen gern verhältnismässig kühl. So bietet die empfehlenswerte frühe Aussaat im Februar selbst für den Freizeitgärtner keine unüberwindbaren Hindernisse. Ist er glücklicher Besitzer eines Frühbeetes, genügt es, dieses halbwarm mit Laub zu packen. Wenn es fehlt, ist das weiter kein Unglück. In diesem Fall sät man in Multitöpfen aus. Ein heller Fensterplatz in einem mässig temperierten Raum genügt für den Anfang vollständig. Die Angaben über die Anzahl der Körner in 1 g Saatgut weichen stark voneinander ab. Mal sollen es 1000, mal 5500 sein. Auf jeden Fall sind es eine Menge. Sowie sich die Keimlinge fassen lassen, pikiert man entweder direkt ins Frühbeet, in Pikierkisten oder Töpfe. Für das Frühbeet eignet sich eine lockere, durchlässige Erdmischung. Sie sorgt dafür, dass das überflüssige Giesswasser immer rasch abzieht. Das spielt eine um so wichtigere Rolle, je kühler die Pflanzen stehen, und da sie immer kühl stehen sollen, ist das eine Art unumstössliches Gebot. Andernfalls macht die Schwarzbeinigkeit schnell kurzen Prozess mit der ganzen heranwachsenden Schar. Am besten giesst man überhaupt nur an hellen sonnigen Tagen, an denen die gefährliche oberflächliche Feuchtigkeit wieder rasch abtrocknen kann.

Bereits ab Mitte April pflanzt man die kräftigen Jungpflanzen an Ort und Stelle. Löwenmäulchen halten niedrige Temperaturen ganz gut aus, ja nehmen sogar einen leichten Frost gelassen hin. Nicht selten finden sich ja nach milden Wintern einige Löwenmäulchen vom vergangenen Jahr, die dann besonders früh blühen. Helle Sonne, guter Gartenboden und nicht zu knapp Wasser bringen die Pflanzen schnell voran. Auch auf dem Gebiet der Löwenmäulchen hat sich in den letzten Jahren allerlei getan. Die grössten Hoffnungen setzt man auf die Heterosis-Löwenmäulchen.

## Acht Regeln für den Komposthaufen

- 1 An luftigem, halbschattigem Ort ein Bodenviereck (bis zu 3,5 x 7 m) muldenförmig ausheben und mit einer bleibenden Unterlage ausfüllen: auf sandigem Grund Unterlage aus Lehm, auf lehmigem und tonigem Grund Unterlage aus Sand.
- 2 Kompostmaterial locker und mit Zwischenlagen packen: bei Erdkomposten Zwischenlagen aus Stallmist, bei Pflanzenkomposten dünne Puder-schichten von Aetzkalk (1 kg pro m³). Zur geruch-losen Kompostierung auch die neuen Pflanzenteile sofort mit Aetzkalk pudern. Grubenverrottung oder zu dicht gepackter Haufen verspecken den Kom-post.
- 3 Gegen Sonnenstrahlen, scharrende Hühner und Hunde eine luftdurchlässige (!), poröse Schutzhaut: Belag mit Tannenzweigen, Torfmoos, Stroh, Bin-sen usw. oder auch Erde. Nach jedem Umsetzen des Haufens Schutzhaut wieder auflegen!
- 4 Nicht auf den Kompostplatz gehören: Schutt, Koks-asche (erwünscht dagegen: Holz- und Torfasche!), Blechabfälle, Porzellanbruch und Glasscherben, Silberpapier und ähnlicher Hausunrat. Steine bis Faustgrösse lockern das Gefüge und fallen beim Sieben später wieder aus.
- 5 Ohne Wasser keine Verrottung! Giessen je nach Trockenheit des Jahres und Dichte der Packung in regelmässigen Abständen und mit gleichen, em-pirisch ermittelten Mengen (wöchentlich etwa eine Kanne = 12 l pro m³) sogenannten Düngerwassers: stark mit Regenwasser verdünnte Jauche und an-derer flüssiger Dünger.
- 6 Als Kennzeichen für fortschreitende Kompostie-rung wirksamste Innentemperatur zwischen 20 und 50 Grad Celsius (Erdthermometer!). Anderes Merk-mal: Fehlende oder abwandernde Regenwürmer deuten auf Sauerstoffmangel im Haufen. Abhilfe: Umsetzen der Haufen in der Regel nach drei Mo-naten, eventuell mit erneuter Kalkung. Aussen-und Innenpartien gegeneinander vertauschen!
- 7 Zeit bis Beendigung der Kompostierung längstens ein Jahr, meist aber schon erheblich früher. Kenn-zeichen: gleichmässig braune bis dunkelbraune, krümelige Masse des gesamten Haufens, ähnlich dem Schnupftabak.
- 8 Zur Aufbereitung: Masse durchsieben, möglichst frisch verwenden. Siebrückstände zurück in die Kompostierung. Stallmist nicht sieben! Verwen-dungsreif, wenn anstatt mit Gabel mit Schaufel zu laden.

Daneben behaupten sich die besten der alten Sorten. Jedenfalls steht ein grosses Angebot niedriger und hoher, gefüllter und ungefüllter Sorten zur Verfügung. Mit später Aussaat im März oder April trägt der Gar-tenbesitzer selber dazu bei, die Verwendungsmöglich-keiten für Löwenmäulchen weiter auszudehnen. Die Pflanzen dieser Aussaaten sind im Mai gerade so weit, dass sie die abgeblühten Stiefmütterchen, Vergissmein-nicht und Tausendschön ersetzen.

D. P.