

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

Herausgeber: Schweizerischer Gartenbauverein

Band: 1 (1881)

Heft: [2]

Artikel: Ueber den Zeitpunkt des Schnittes an Obstbäumen und der Weinrebe

Autor: Kraft, A.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-349496>

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: 08.02.2026

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

nur um den Kelch berostete Schale verwandelt auf dem Lager ihre ursprüngliche hellgrüne Grundfarbe in schönes Citronengelb. Auf der Sonnenseite deckt verwaschenes Braunroth die Schale, und eine Menge hellroth umringelter Rostpunkte verleihen das reizende Aussehen, das den Namengeber an die ebenso betupften Wasserbewohner (Forellen) erinnerte, und was andere Pomologen wohl veranlasste, die Forellenbirne zu den Zierfrüchten zu rechnen. Das kleine, hohlachsige Kernhaus enthält wenig vollkommene Samen, und ist umgeben von weissem, feinem, höchst saftvollem, aromatischem Fleisch, das uns an den Geschmack der Melone, und an duftigen, edlen Wein erinnert. Die Lagerreife fällt in den November, und gut aufbewahrte Früchte halten bis in den Januar.

Der Baum geht als Hochstamm auf Wildling. Er wächst nicht allzu rasch und erreicht nur eine mässige Grösse. Die Fruchtbarkeit ist gross. Wir gelangen am schnellsten zu lohnenden Erträgen, wenn wir die Sorte auf gesunde, halbgewachsene Birnbäume aufpfropfen. Der Baum gedeiht in dieser Form noch in hohen, rauheren Lagen, wo er in guten Jahren köstliche Früchte liefert; doch wird derselbe in geschützten Lagen und in feuchtem (nicht nassem) Boden stets am besten lohnen. Pyramiden auf

Wildling wachsen zu stark, und sind durch das Messer nicht zu bündigen; auf Quitte erlangt die Pyramide im dritten Jahr genügende Stärke; doch lässt die Beästung zu wünschen. Für Cordons gut geeignet.

Bei Ausstellungen in Chur, Herzogenbuchsee war diese Sorte ziemlich zahlreich und in recht vollkommenen Exemplaren repräsentirt. Am Zürichsee und im Limmatthal ist die Sorte nicht so häufig, wie sie es in geeigneter Lage verdient. Zwei mächtige Hochstämme finden sich im Fuchsberg bei Rapperswil, einem Gute, das viel und edles Obst enthält und Herrn Dr. Schubiger in Uznach gehört.

Der Baum ist durch lichte Belaubung schon von Ferne kenntlich. Das kleine, verloren gesägte, oft ganzrandige Laub, ziemlich stark flaumig, erscheint graulich grün und sitzt auf kurzem, dickem, straffem Stiel. Höchst charakteristisch kennzeichnet das rothbraun berindete junge Holz diesen Baum. Lenticellen sind klein und sehr zerstreut und die Knospenträger fehlen fast ganz. Die kleinen, eiförmigen, abgeplatteten, flaumigen Augen liegen dicht der Rinde an.

Wir empfehlen diese Sorte als eine der schönsten und besten unter den Winter-Tafelbirnen zu vermehrter Anpflanzung.

Ueber den Zeitpunkt des Schnittes an Obstbäumen und der Weinrebe.

Nicht selten hört und liest man über dieses Thema Meinungen und Ansichten, welche sich diametral entgegenlaufen; namentlich gilt dies vom Rebschnitt. Von der einen Seite wird empfohlen, nicht im Herbst oder Vorwinter, sondern erst im Frühjahr beim Eintritt des Saftes zu schneiden, weil der Frost die im Herbst geschnittenen Pflanzen, deren Schnittwunden nicht mehr heilen, beschädige; werde dagegen der Schnitt

im Frühjahr ausgeführt, so trete baldige Heilung der Schnittwunden ein und der Frost übe keinen besondern Schaden.

Andere wollen den Schnitt im Herbst oder Vorwinter ausgeführt wissen, namentlich da, wo im Laufe des Jahres die Pflanzen von Parasiten befallen waren; durch das Entfernen des geschnittenen Holzes werde die Parasitenbrut vernichtet.

Es ist nun — entgegen der irrigen Meinung, die Saftzirkulation der Obstbäume und Reben höre mit dem Abfallen der Blätter auf — durch genaue Forschungen und microscopische Untersuchungen bewiesen worden, dass im Spätherbst, auch nach dem Abfallen der Blätter, der Saft in den Pflanzen thätig ist und besonders auf die Ausbildung der Fruchtaugen günstig einwirkt, bis der Eintritt eines stärkeren Frostes die Saftzirkulation hemmt. Von der Stelle, wo der Zweig sich mit dem Ast oder der Ast sich mit dem Stamme verbindet und die durch einen Wulst markirt ist, findet beim Abschneiden eines Zweiges oder Astes die Ueberwallung statt und zwar so lange die Saftzirkulation noch im Gange ist.

Die Einwirkung des Frostes auf die Bäume und Pflanzen überhaupt ist bedingt durch die grössere oder geringere Widerstandsfähigkeit der Zellen, welche die Grundlage aller Triebe bilden. Diese Widerstandsfähigkeit der Zellen ist sowohl bei den einzelnen Pflanzenarten als auch bei deren Spielarten eine ungleiche.

Gestützt auf diese Erläuterungen und Erfahrungen in der Praxis lässt sich daher bezüglich des im Anfang erwähnten Themas sagen: Der Winterfrost kann nur dann nachtheilig auf die im Vorwinter geschnittenen Bäume und Weinreben wirken, wenn die Widerstandsfähigkeit der betreffenden Pflanze eine geringe und sie mithin sehr empfindlich ist. Die Erfahrung des letzten Jahres hat dies deutlich gezeigt. Bäume und Reben, welche im Herbste des Vorjahres geschnitten wurden, haben während des strengen Winters nicht speziell an der Schnittfläche gelitten, sondern — wo eine Pflanze litt — verbreitete sich der Frostschaden mehr oder weniger über alle Theile.

Anfallend zeigte sich die Dauerhaftigkeit oder umgekehrt die Empfindlichkeit einzelner Obst- und Rebsorten, deren Ursachen nur in der grösseren oder geringeren Widerstandsfähigkeit der Zellen, in einzelnen Fällen allerdings auch im allgemeinen Zustand der Pflanze zu suchen sind.

Die Bedeutung von vollkommen ausgereiftem Holz und gut entwickelten Fruchtaugen für den nächstjährigen Ertrag kennt Jedermann; der practische Obstzüchter und Weinbauer legt deshalb grossen Werth auf einen milden Vorwinter. Der erfahrene Practiker kennt, namentlich bei der Weinrebe, die Nachtheile, welche das Schneiden ihres Fruchtholzes vor Eintritt ihrer Ruhezeit, d. h. vor einem wirklichen Froste mit sich bringt und hütet sich daher es zu thun.

Das Wegschneiden entbehrlicher Aeste an Bäumen und überflüssiger Hölzer (Bogen) an der Weinrebe führt er im Herbst oder Vorwinter aus, weil er erfahrungsgemäss weiss, dass sie ohne Schaden entfernt werden können.

Ein Hauptpunkt beim Abschneiden ist der richtige Schnitt. Hierin werden oft grobe Fehler begangen, sogar von Leuten, welche sich Gärtner nennen. Der Wulst und seine Bedeutung für Baum und Weinrebe sind vielfach nicht gekannt oder werden nicht gehörig gewürdigt; das Gleiche gilt von der Führung des Schnittes über einem Auge. Oft fehlen auch gut construirte und scharfe Instrumente für Ausführung eines richtigen Schnittes. Und daher kommt es, dass man oft die Ursachen von Schäden von Dingen ableitet, von welchen sie nicht herrühren.

A. Kraft.