

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Gartenbauverein

**Band:** 1 (1881)

**Heft:** [5]

**Artikel:** Pomologisches

**Autor:** Kohler, J.M.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-349531>

#### **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**

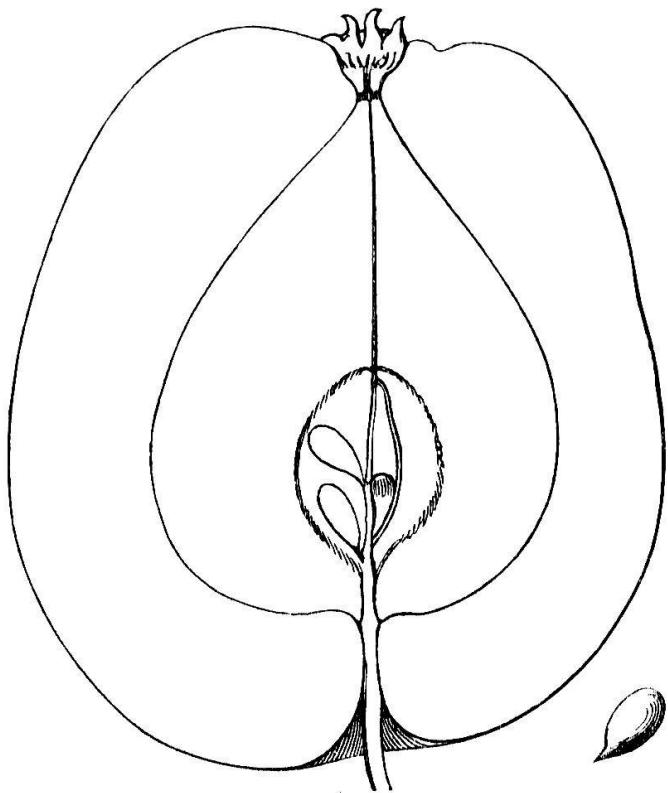
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 27.01.2026

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

## Pomologisches.

Von J. M. Kohler in Küsnacht.



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 begnügen dort den ausgedehntesten Obstbaumwaldungen 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 Concurrenz 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 cylindervörmige Apfel ist nahezu mittelbau-chig, 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 verdornten Reste der Staubgefässe und des Griffels. Die Kernhausfächer sind nicht gross, wenig offen gegen die unbedeutende Kernhausöhle, und enthalten pro Fach meist 2 grosse, schöne, vollkommene Samen.

Die Frucht ist der Oberrieder Glanzreinette sehr ähnlich, namentlich auch im Querschnitt das kleine, 5fächige 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 Erzungenschaft, auf welche wir anmit

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

Wir rangieren diese Sorte in die Classe VIII der einfarbigen oder Wachs-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 Wirtschaftsobst ausgedrückt wäre.

Weitere Erfahrungen werden zeigen, ob und wie diese erstmalige Werthung zu modifizieren 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 begehrte 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 gepflanzen, 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-