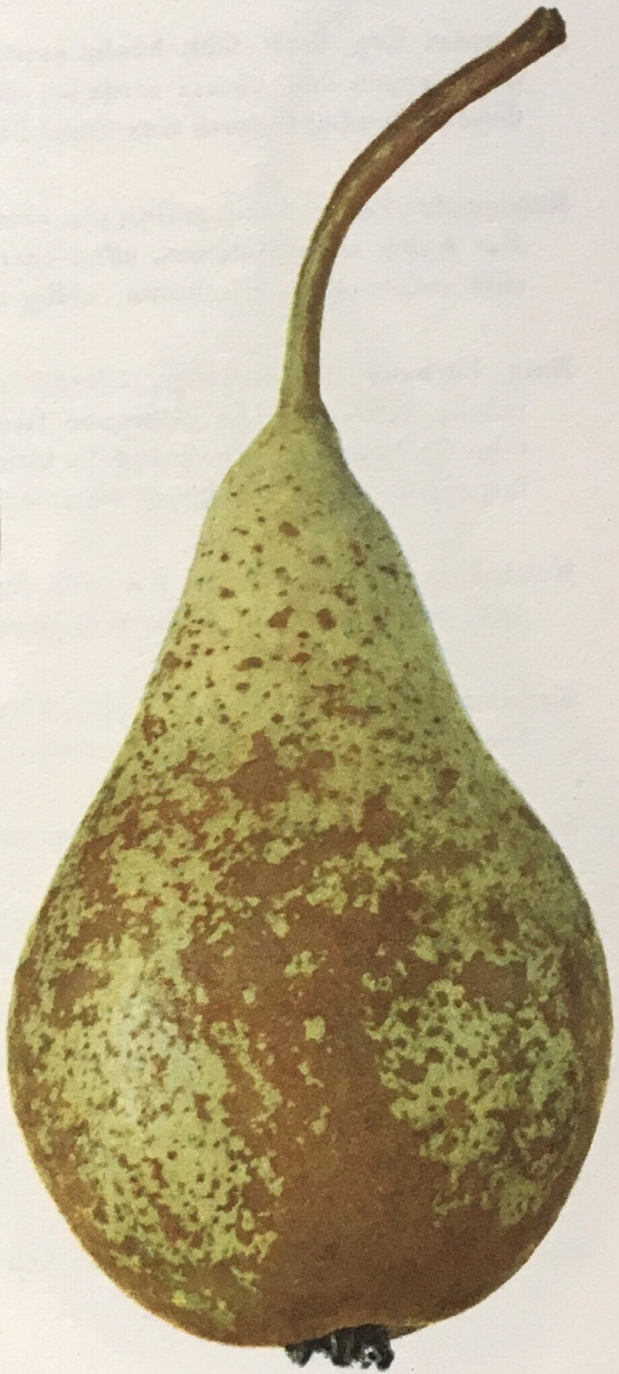
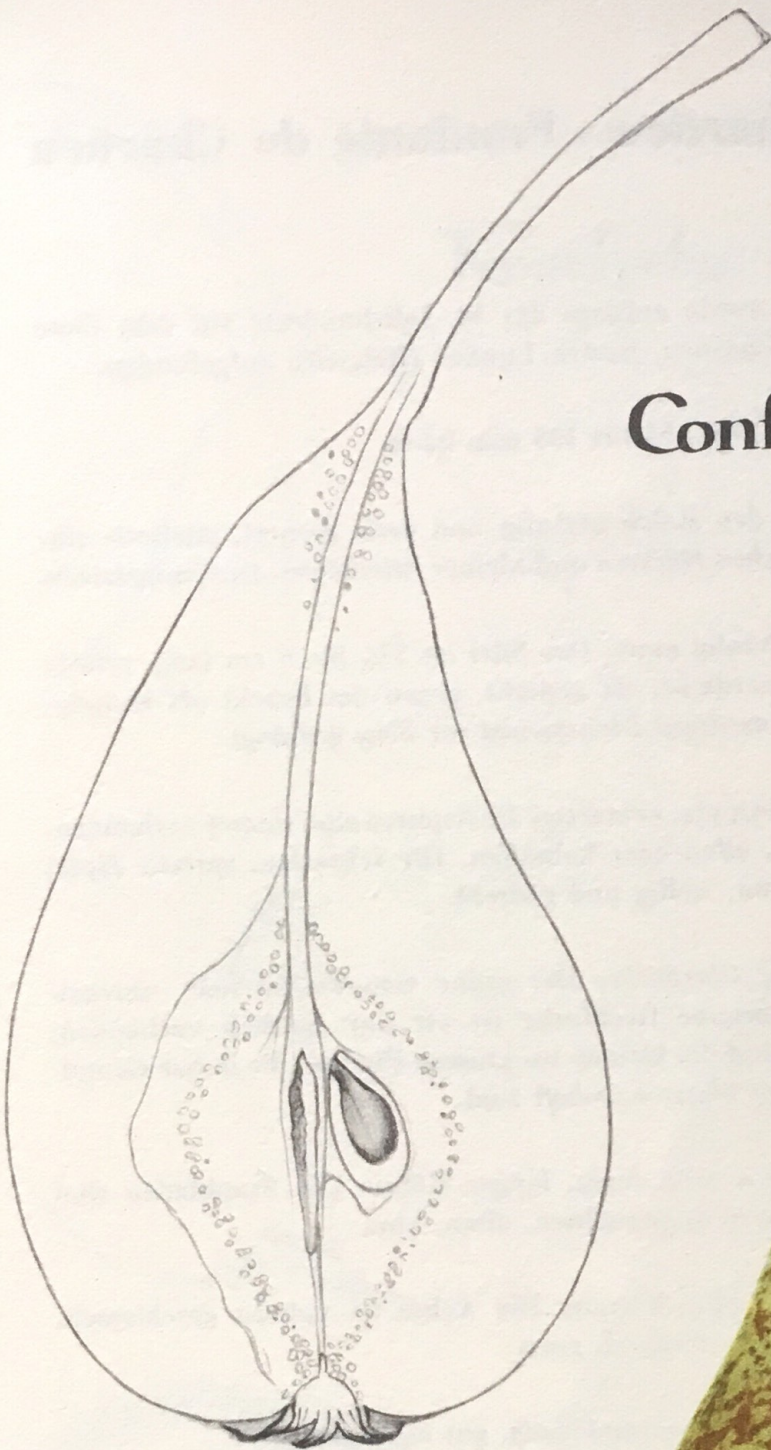


H. KESSLER

Binnensorten

DER SCHWEIZ

Conférence



Conférence • Conférence

Herkunft: Sämling des englischen Züchters Mr. Rivers, eingeführt 1894.

Grösse: Mittelgross, 50 bis 60 mm breit, 70 bis 90 mm hoch.

Gestalt: Flaschenförmig, kelchbauchig, um den Kelch gerundet, stielwärts zugespitzt und leicht eingezogen. Rippen fehlen ganz.

Stielgrube: Fehlt. Der Stiel ist $3\frac{1}{2}$ bis $4\frac{1}{2}$ cm lang, dünn, gegen den Ansatz verdickt, holzig, geht allmählich in die Frucht über.

Kelchgrube: Eng, flach, regelmässig, um den Kelch oft ein heller, rostfreier Ring. Der Kelch ist mittelgross bis gross, offen, braun. Die Zipfel sind an der Basis verwachsen, teilweise aufgerichtet und längsgerollt oder zurückgeschlagen.

Haut, Färbung: Rauh, trocken. Die grüne Grundfarbe hellt grüngelb auf. Die Deckfarbe fehlt meistens. Die Punkte sind klein, braun, unauffällig. *Charakteristisch* ist die feine, braune, oft schuppige, in der Kelchpartie zusammenhängende, gegen den Stiel sich fleckenartig auflösende Berostung.

Kelchröhre: Schüsselförmig oder dreieckig, klein.

Kernhaus: Mittelgross, spindelförmig, hohlachsig. Die Fächer sind mittelgross.

Samen: Kastanienbraun, gegen den Ansatz eingeschnürt, gut entwickelt.

Fleisch, Geschmack: Gelblichweiss, bei vollreifen Früchten gegen das Kernhaus lachsfarben gerötet, schmelzend, fein, saftig, süss, mit angenehmem Gewürz. Gut.

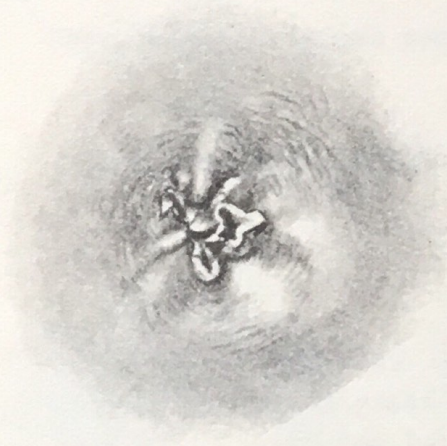
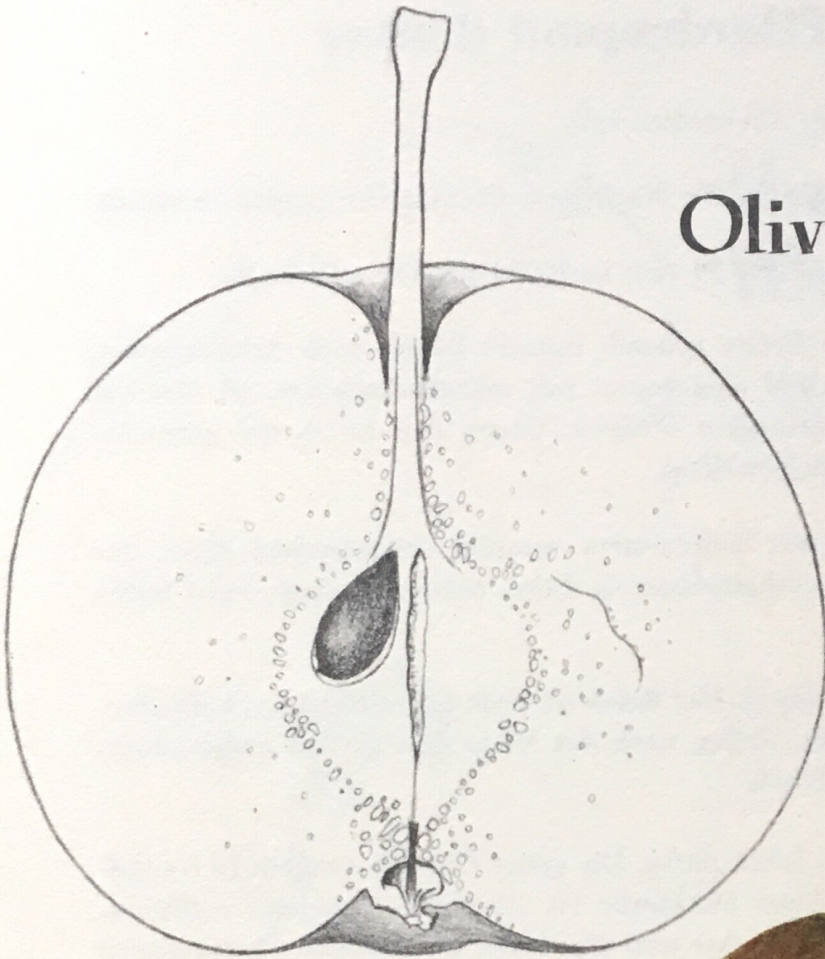
Essreife: Reift im Oktober, hält sich bis Ende November.

Verwertung: Hat die richtige Grösse für eine Dessertfrucht. Eignet sich für Kühlungslagerung.

Baumeigenschaften: In erster Linie für Formobstbau; grössere Formen auf Wildling. Sehr fruchtbar. Der Behang ist gewöhnlich so gross, dass es sich lohnt auszudünnen. Nicht schorfanfällig. Pollen gut.

Bemerkungen: Für den Hausgarten empfehlenswert. Hauptsorte in den englischen Plantagenbetrieben.

Olivier de Serres



Olivier de Serres • Olivier de Serres

Herkunft: Durch Boisbunel zu Rouen als Sämling erzogen, erste Früchte 1861. Die Sorte wurde nach dem grossen Förderer der Landwirtschaft, Olivier de Serres, benannt.

Grösse: Mittelhoch, 70 bis 80 mm breit, 60 bis 70 mm hoch.

Gestalt: Flachkugelig, mittelbauchig, um den Kelch und Stiel abgerundet, unregelmässig wulstig und öfters überbaut.

Stielgrube: Eng und tief, grobrippig, mit zusammenhängender, hellbrauner Berostung. Der Stiel ist zirka 3 cm lang, kräftig, holzig, knopfig, braun.

Kelchgrube: Mässig weit, ziemlich tief, gerippt und geperlt, mit ringförmig angeordneter Berostung. Der Kelch ist mittelhoch, halboffen oder geschlossen, oft seitlich zusammengedrängt. Die derben, breiten Blättchen sind an der Basis verwachsen, fleischig, nach der Mitte geneigt, oft kahl.

Haut, Färbung: Rau, trocken. Die grüne Grundfarbe hellt gelb auf. Die Deckfarbe fehlt sehr häufig. Sonnig gewachsene Früchte verfärben sich sonnenseits gelb-orangefarben. Die zahlreichen Punkte sind mittelhoch, strahlig, graubraun. Zusammenhängender, netzartiger Rost überzieht einen grossen Teil der Frucht.

Kelchröhre: Trichterförmig, mit enger Röhre, stark umsteint.

Kernhaus: Klein, spindelförmig, lanzettförmig. Die schmalen Fächer stehen ab und sind von den Samen ausgefüllt.

Samen: Dunkelbraun, gross, oft taub.

Fleisch, Geschmack: Gelbweiss, schmelzend, körnig, saftig, mit reichlich Zucker und kräftigem, weinsäuerlich-herbem, sehr feinem Gewürz. Sehr gut.

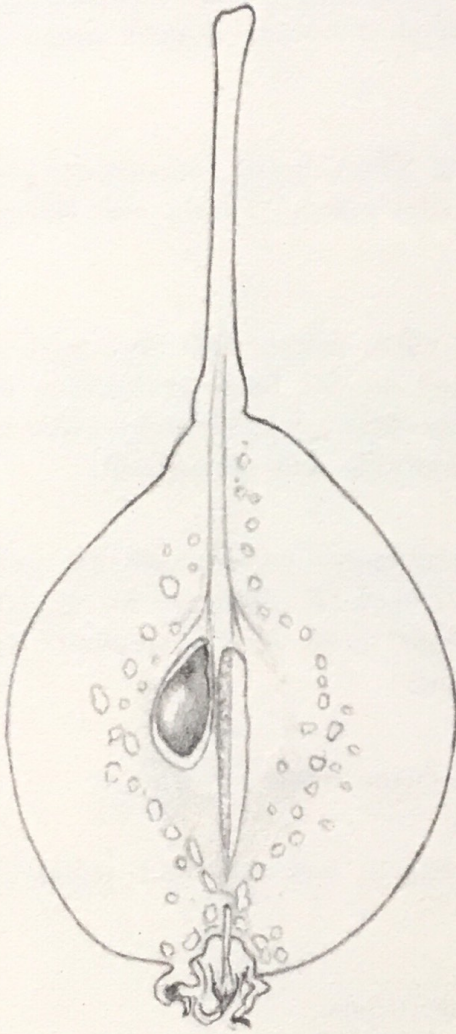
Essreife: Zweite Hälfte Dezember bis Februar.

Verwertung: Neigt auf dem Lager zum Schrumpfen.

Baumeigenschaften: Nur für niedrige Formen. Schwacher Wuchs. Verlangt gute, sonnige Lage. Tragbarkeit befriedigt nicht immer. Pollen schlecht.

Bemerkungen: Eine der edelsten Tafelbirnen, aber nur für ganz gute Lagen (Liebhabsorte).

Theilersbirne



Theilersbirne

Synonyme: Theiligsbirne, Streuler.

Herkunft: Sehr alte Sorte unbekannter Herkunft.

Grösse: Klein oder mittelgross (mittelgross namentlich bei schwachem Behang und gesunden Bäumen), 35 bis 45 mm breit, 40 bis 55 mm hoch.

Gestalt: Kreisel- oder eiförmig, mittelbauchig, gegen den Stiel oft ganz leicht eingeschnürt. Häufig unregelmässig wulstig und ungleichhälftig.

Stielgrube: Fehlt. Der Stiel ist 3 bis 4½ cm lang, gerade, dünn, gegen die Enden verdickt. Er ist aufgesetzt oder geht fleischig-wulstig in die Frucht über.

Kelchgrube: Fehlt meistens. Der Kelch ist gross und halboffen bis offen, zwischen grobe Wülste eingeklemmt. Die grünen Zipfel sind *derb*, längsgerollt, aufgerichtet, wollig, die Spitzen nach innen oder aussen geschlagen.

Haut, Färbung: Rau, trocken. Die Grundfarbe ist weissgrün, hellt gelbgrün auf. Die Deckfarbe ist braunrot verwaschen und punktiert. Die zahlreichen Punkte sind klein, braun, scharf umgrenzt, in der Deckfarbe rot, in der Grundfarbe hellgrün umhöft. Rost findet sich spärlich über die ganze Frucht verteilt, besonders häufig um den Stiel.

Kelchröhre: Trichterförmig.

Kernhaus: Gross, in der Mitte, spindelförmig. Die Achse ist schwach hohlachsig und pilzig, oder geschlossen. Die Fächer wenig abstehend, lang.

Samen: Gross, schwarz, oft taub.

Fleisch, Geschmack: Gelblich, fest, knackend, grobkörnig.

Essreife: Anfangs oder Mitte September. Wird meistens zu spät geerntet, sollte nicht am Baum schon teig sein.

Verwertung: Wertvolle, zuckerreiche Mostbirne der Zentralschweiz. 64 bis 69° Oe. Gibt sehr gehaltvolle, milde Getränke. In Kriegszeiten sind grosse Mengen Theilersbirnen gedörrt worden.

Baumeigenschaften: Kennlich an der pyramidalen Krone und den waagrecht herausstehenden oder herabhängenden Ästen. Schorfanfällig (eine der Ursachen für das Absterben). Sehr fruchtbar. Pollen schlecht.