Sortenbeschreib Pro Specie Rara Sorten / Sortenangebot Bio Obstjungbäumen Weidli 2019

Bestellung bei Bio Baumschule Weidli: E-Mail an: tobias.torri@weidli.ch oder Telefon: 079 661 3170

Obstart	Sortenname	Sortenkurztext
Apfel	Aargauer Herrenapfel	Herkunft Kt. AG 1763. Frucht mittelgross, hochgebaut, meist ungleiche Hälften. Gelbgrüne Grundfarbe, sonnenseitig karminrot gestreift. Schale glatt, nach Neujahr etwas fettig. Ernte E10, essbar -3. Fruchtfleisch weiss, feinkörnig. Guter Wirtschaftsapfel.
Apfel	Balgacher Reinette	Lokalsorte aus Balgach, Kt. St. Gallen. Wächst stark. Frucht mittelgross, gelbgrün, Deckfarbe rot verwaschen, berostet. Fleisch knackig, saftig, wenig Zucker, leicht sauer, angenehm gewürzt. Erntereif E10, bis 3 lagerfähig. Guter Tafel- und Kochapfel.
Apfel	Belle de Fontanette	Stammt aus dem Kanton Jura, 1924. Frucht mittelgross, flachkugelig. Grundfarbe weissgelb, leuchtendrot gestreift oder verwaschen. Fleisch weiss, sehr fest, knackig, saftig. Geschmack sauer. Geeignet als Tafelapfel, und zum Dörren. Ernte A10, Lagerung -12.
Apfel	Berner Rosen	Zufallssämling aus dem Kanton Bern, Ende des 19. Jahrhunderts, verbreitet. Frucht mittelgross, dunkelrot verwaschen, lila bereift. Fleisch fein, mürbe, saftig, süsslich-himbeerartig gewürzt. Reift A-M10, bis 1 lagerfähig. Beliebter Küchen- und Tafelapfel.
Apfel	Bohnapfel	Vielseitiger Wirtschaftsapfel vom Niederrhein (D), um 1750. Frucht mittelgross, grün, rötlich marmoriert. Fleisch fest, sauer, wenig Süsse, Aroma. Spezialmostapfel. Wird mürbe, saftig, schwaches Gewürz. Pflückreif E10, genussreif E12, lagerfähig 6.
Apfel	Brauner Matapfel	Im 18. Jh. im Süden von D verbreitet, auch in der Nordwestschweiz, nun selten. Klein bis mittelgrosse, rundliche, mehrheitlich braunrote Wirtschaftsäpfel mit grobkörnigem, säuerlichem Fleisch. Ernte 10, Lagerung -5. Starker Wuchs, im Alter mächtige Bäume.
Apfel	Breitacher	Alte Schweizer Sorte, vor 1774. Mittelschwacher Wuchs. Frucht klein, plattrund, grüngelb, rot angehaucht. Angenehm gewürztes, festes und süsslich-saftiges Fruchtfleisch. Ernte E10, bis März lagerfähig. Früher beliebte Tafelsorte, heute selten.
Apfel	Brugger Reinette	Stammt vermutlich aus dem Kanton Aargau, seit ca. 1800. Frucht mittelgross, flachkugelig. Grundfarbe hellgrün, dunkelrot marmoriert oder gestreift. Fleisch weiss, knackig, saftig. Ausgezeichneter Kochapfel, auch Tafel- und Mostapfel. Ernte M10, Lagerung 1-4.
Apfel	Buchser Rosen	Schweizer Sorte, vor 1880. Wurde vermutlich von der Berner Rose verdrängt. Etwas schorfanfällig. Frucht mittelgross, dunkelrot. Fleisch saftig, süss-sauer, schwach gewürzt. Reift 10, bis 1 lagerfähig. Verwendbar als Tafel-, Küchen- und Wirtschaftsapfel.
Apfel	Edelchrüsler	Vielseitig verwendbare Sorte, war im 19. Jh. weit verbreitet. Wurde von J. P. Hebel in einem Gedicht verewigt. Etwas anspruchsvoll. Frucht klein, gelblich, Deckfarbe rot gestreift. Fleisch fein, saftig, süsssäuerlich, würzig. Reift A10, bis 3 lagerfähig.
Apfel	Eierlederapfel	Eine alte, im Baselbiet seit langem bekannte, Sorte. Frucht klein, grüngelb, Schale rau, berostet. Fleisch fest, saftig, süsslich, harmonisch und aromatisch, zerfällt nicht beim Kochen. Pflückreif M10, lagerfähig bis E1, schrumpft leicht. Tafel- & Kochapfel.
Apfel	Fraurotacher	Vielseitig verwertbarer Tafelapfel, wurde bereits 1743 in St. Gallen angebaut. Hohe Standortansprüche. Frucht mittelgross, gelbgrün, flächig karminrot. Fleisch fest, saftig, süss-würzig, schwach säuerlich. Pflückreif E10, genussreif 2-4, lagerfähig bis 5.
Apfel	Freundapfel	Stammt aus der Ostschweiz (St. Gallen/Appenzell), 19. Jh. Grösse mittel. Schön rot gefärbter, leichter Tafelapfel für alle Verwendungszwecke. Ernte A10, Lagerung -12.
Apfel	Galloway Pepping	Bereits 1871 in GB erwähnt, aber älter. In der Schweiz selten. Mittelgrosser, flachkugeliger, gelber Allzweckapfel mit vielen Roststernen (Lentizellen). Fruchtfleisch saftig, würzig. Ernte E9, lagerbar bis 2. Wuchs schwach.
Apfel	Glockenapfel	Einst beliebte Handelssorte, vor 1865. Frucht mittelgross, glockenförmig, grüngelb mit roten Backen. Fleisch knackig, saftig, erfrischende Säure, Zuckergehalt ausreichend. Reift E10, bis 5 lagerfähig, genussreif ab Neujahr. Tafelfrucht, auch zum Backen.
Apfel	Goldreinette von Blenheim	Stammt aus Woodstock (GB), um 1740. Frucht gross, kugelig. Farbe gelblichgrün, orangerot verwaschen-rot gestreift. Fleisch gelblichweiss, fest und saftig. Würzig, leichte Säure. Guter Tafelapfel, vielseitig verwendbar. Ernte A10, Lagerung -2.
Apfel	Französische Reinette	Aus Frankreich, seit dem 12. Jh. bekannt. Frucht mittelgross. Farbe oliv- bis gelbgrün. Rauhe Haut. Fleisch grünweiss, mürbe werdend. Neigt zum Schrumpfen. Ausgezeichneter Tafel- und Küchenapfel. Ernte M10, Lagerung 12-3.
Apfel	Heimenhofer	Ostschweizer Regionalsorte, 19. Jahrhundert. Frucht mittelgross, grüngelb, orangerot gestreift. Fleisch fest, saftig, schwach in Zucker und Säure, harmonisch. Reift M10, bis 5 lagerfähig. Spezialmostapfel. Küchen- und früher auch als Tafelapfel verwendet.
Apfel	Hordapfel	guter robuster Mostapfel, Spetzialmostapfel, höhentauglich
Apfel	Karmeliter Reinette	Wintertafelapfel unbekannter Herkunft. Mitte des 17. Jahrhunderts in Frankreich erwähnt. Frucht mittelgross. Fruchtfleisch fein, saftig, mürbe werdend. Geschmack würzig-zimtartig. Pflückreif 10, genussreif 12-2. Für milde Lagen, etwas schorfanfällig.
Apfel	Kasseler Reinette	Alte Tafel- und Wirtschaftsapfelsorte, vermutlich aus Holland, 1766 erstmals erwähnt. Schorf- und krebsanfällig. Frucht mittelgross, grüngelb, Deckfarbe trübrot, berostet. Fleisch fest, saftig, kräftig süss-sauer, würzig. Pflückreif M10, genussreif 1-4.
Apfel	Klarapfel	Beliebte Frühsorte, um 1800. Für höhere Lagen geeignet. Frucht eher klein, grün, später gelblich mit charakteristischem Duft. Fleisch fest, grobzellig, saftig, säuerlich. Reift 7, kaum lager- und transportfähig. Tafelapfel, zum Kochen und Backen.
Apfel	Landsberger Reinette	Aus Landsberg a.d. Warthe, heute PL, 1850, in der Schweiz selten. Mittelgrosser Allzweckapfel, weissgelb mit orangeroter Backe. Fleisch süss-säuerlich, aromatisch. Muss ausgedünnt werden. Reift 10. Windfest, geeignet für kühle Lagen. Haltbar bis 1.
Apfel	Leuenapfel	Mostapfel unbekannter Herkunft. 1855 im Kanton Schwyz verbreitet. Grosse Bäume, schnittempfindlich. Frucht klein, gelbgrün, karminrot gestreift. Fleisch fest, grob, saftig, süss-sauer, herb. Pflückreif E10, lagerfähig bis 2. Spezialmost- und Tafelapfel.
Apfel	Leuser	Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.
Apfel	Lucia	Ursprungsbaum steht in Mergoscia / Valle Verzasca. Sehr lange lagerbarer Apfel, bis im Juni.

Apfel	Mailänder	War früher in Baselland, Solothurn, Bern und Zürich verbreitet. Eher grosse, kantige Wirtschaftsäpfel. Bäume raschwachsend. Reift M9, bis Dezember lagerfähig.
Apfel	Mutterapfel	Stammt aus den USA, 19. Jh. Frucht mittelgross, grünlichgelb, Deckfarbe rot bis orangerot. Fleisch gelb, knackig und ziemlich saftig. Geschmack leicht säuerlich, würzig, an Banane erinnernd. Vorzüglicher Tafelapfel. Ernte A10, Lagerung 11-1.
Apfel	Ontario Reinette	Soll 1875 in Ontario (CAN) entstanden sein, kam 1889 nach Europa. Frucht mittelgross, gelbgrün, rote Deckfarbe. Druckempfindlich. Fleisch fest, saftig, weinsäuerlich, wenig Gewürz. Pflückreif E10, genussreif ab 12, bis 6 lagerfähig. Tafel- und Kochapfel.
Apfel	Rigler	Die Sorte stammt aus dem Kanton Appenzell. Frucht klein-mittelgross, grüngelb, hellrot verwaschen. Fleisch weich, locker, saftig, schwach in Zucker, Säure und Gewürz. Reift A10, bis 3 lagerfähig. Wird als Tafelapfel, zum Kochen und Mosten verwendet.
Apfel	Roter Eisenapfel	Alter Tafel- und Haushaltsapfel aus Deutschland, 16. Jhd. Frucht mittelgross-gross, gelbgrün, Deckfarbe purpurrot verwaschen, netzartig berostet. Fleisch fest, saftig, säuerlich-süss, schwach gewürzt. Pflückreif E10, genussreif ab 12, bis 5 lagerfähig.
Apfel	Roter Jakober	Stammt aus dem Kanton Appenzell, um 1848. Frucht mittelgross, weissgelb, Deckfarbe leuchtendrot. Fleisch weiss, knackig und saftig. Bescheidener Geschmack, mässig in Zucker, Säure und Gewürz. Geeignet als Küchen- und Mostapfel. Ernte M10, Lagerung -12.
Apfel	Sauergrauech	Ein Zufallssämling aus Bern, um 1830. Das Fruchtfleisch ist grünlich-weiss, fein und sehr saftig. Im Geschmack angenehm weinsäuerlich und sortentypisch gewürzt. Im Oktober genussreif. Spezialmostapfel, auch Tafelobst. Geeignet für höhere Lagen bis 800m.
Apfel	Schneiderapfel	Beliebter Stammbildner für Hochstammbäume aus dem Kt. Zürich, um 1746. Verbreitet. Frucht mittelgross, grüngelb, Deckfarbe rötlich. Fleisch saftig, etwas zäh, süss-säuerlich, schwach gewürzt. Pflückreif A10, bis 2 lagerfähig. Koch- und Spezialmostapfel.
Apfel	Schöner von Bath	Frühsorte aus England, eingeführt 1864. Frucht klein bis mittelgross, grün- bis orangegelb, rot gestreift. Fleisch gelblich, knackig, saftig, weinsäuerlich, etwas Zucker, angenehmes Aroma. Für warme Lagen. Vorzüglicher Tafelapfel. Ernte E7, Lagerung -A8.
Apfel	Selsini	Obstsorte aus dem Neckertal SG. Wurde bei der Obstsorteninventarisierung der 1990er Jahre entdeckt. Robust gegenüber der Marsonnina-Blattfallkrankheit. Frucht mit gelber Grundfarbe. Fruchtfleisch bräunt nicht
Apfel	Sommerzitrone	Tafelapfel aus Holland, vor 1800. Für Höhenlagen geeignet, starker Wuchs. Frucht mittelgross, grüngelb, gerippt, hochgebaut. Fleisch fest, saftig, erfrischend. Reift 8, lagerfähig bis 9.
Apfel	Spartan	Handelsorte aus Kanada, um 1936. Für Höhenlagen geeignet. Frucht mittelgross, grün, Deckfarbe dunkelrot, bläulich bereift. Fleisch mittelfest, saftig, leicht säuerlich, leichtes McIntosh-Parfüm. Pflückreif E9, bis 1 lagerfähig. Spezialmost-, Tafelapfel.
Apfel	Spitzwissiker	Stammt aus dem Kanton Zürich, um 1759. Frucht mittelgross, grün-weissgelb. Fleisch crèmeweiss, knackig, fest, saftig. Mässig Zucker, viel Säure und leicht gewürzt. Wird erst nach Neujahr genussreif. Guter Allzweckapfel. Ernte M10, Lagerung 11-4.
Apfel	Sternapi	Sehr alte Sorte, vermutlich schon in der Römerzeit bekannt. Frucht klein, deutliche Rippen ergeben sternförmiges Aussehen, grün, Deckfarbe düster rot verwaschen. Fleisch fest, wenig saftig, schwach gewürzt. Pflückreif E10, bis 4 lagerfähig. Schmuckapfel.
Apfel	St.Galler Herrenapfel	Stammt aus dem Kanton Appenzell, um 1848. Frucht mittelgross, weissgelb, Deckfarbe leuchtendrot. Fleisch weiss, knackig und saftig. Bescheidener Geschmack, mässig in Zucker, Säure und Gewürz. Geeignet als Küchen- und Mostapfel. Ernte M10, Lagerung -12.
Apfel	Süsser Paradiesler	in Bearbeitung
Apfel	Triesenberger Weinapfel	
Apfel	Usterapfel	Einst sehr verbreitet im Kt. Zürich, um 1750 eingeführt. Frucht klein-mittelgross, weissgelb, wenig rötliche Deckfarbe. Fleisch fest, grob, saftig, sehr süss, schwach gewürzt, kaum Säure (Süssapfel). Pflückreif E9, bis 12 lagerfähig. Koch- und Dörrapfel.
Apfel	Wädenswiler Rosenapfel	in Bearbeitung
Apfel	Waldhöfler	Scheidmostapfelsorte aus dem Kt. Thurgau, um 1850. Früher verbreitet, heute gefährdet. Frucht klein, grüngelb, Deckfarbe dunkelrot marmoriert. Fleisch hart, saftig, kräftig sauer und herb. Erntereif E10, verwertbar bis 1. Ausgezeichneter Spezialmostapfel.
Apfel	Wehntaler Hagapfel	gute alte Lokalsorte mittel grossflachrund rot geärbter Apfel hoen zucker und Säuregehalt guter Tagel und Mostapfel tobust und höhentauglichim lager bis Februar haltbar.
Apfel	Weltiapfel	Tafelapfel, Mitte des 19. Jhds. in Minnesota aus einem Kern entstanden. Für Höhenlagen und raues Klima geeignet. Frucht mittelgross, gelb, Deckfarbe bläulich-rot gestreift-marmoriert. Fleisch saftig, mild säuerlich, schwach aromatisch. Pflückreif M9-10.
Apfel	Wildling von Berneck	in Bearbeitung
Apfel	Wildmuser	Robuste, fruchtbare Regionalsorte aus dem Kt. St. Gallen. Frucht klein-mittelgross, weissgelb, Deckfarbe rosa-bräunlich, braune Schalenpunkte. Fleisch fein, weich, eher trocken, würzig. Pflückreif M10, genussreif 12-3, schrumpft stark. Tafelapfel.
Apfel	Wildmuser	Robuste, fruchtbare Regionalsorte aus dem Kt. St. Gallen. Frucht klein-mittelgross, weissgelb, Deckfarbe rosa-bräunlich, braune Schalenpunkte. Fleisch fein, weich, eher trocken, würzig. Pflückreif M10, genussreif 12-3, schrumpft stark. Tafelapfel.
Apfel	Wilerrot	Regionalsorte aus Wil b. Etzgen (AG). Vermutlich Abkömmling der Sorte Sauergrauech. Für sonnige, freie Lagen. Frucht mittelgross, grün, Deckfarbe rot verwaschen. Fleisch knackig, saftig, süss, säurearm. Erntereif E10, genussreif 1-2. Tafel- und Mostapfel.
Apfel	Appenzeller Zeihenapfel	In der Ostschweiz früher beliebter Koch- und Backapfel, vor 1900. Frucht mittel-gross, grüngelb, Deckfarbe rot geflammt. Fleisch knackig, saftig, harmonisch in Zucker, Säure und Gewürz. Erntereif M10, bis 2 lagerfähig. Auch als Tafelapfel geeignet.
Birne	Alexander Lucas	in Bearbeitung
Birne	Amanlis Butterbirne	Herkunft unklar. 19. Jh., selten. Mittelgrosse, in der Form variable, grün bis gelbgrüne Tafel- und Haushaltsbirne, aromatisch, schmelzend. Ernte ab A9, nur 8 Tage haltbar. Frohwüchsig. Für Grenzlagen geeignet.
Birne	Appenzeller Langstieler	in Bearbeitung

Birne	Bayrische Weinbirne	Erstmals 1906 erwähnt, selten. Grosse, flaschenförmige Most- und Dörrbirne. Sehr saftig, süssherb, leicht würzig. M-E10 reifend, einige Wochen haltbar. Gesunder, gedrungener Wuchs mit hängenden Zweigen. Feuerbrandrobust.
Birne	Blaulängler	Birne des Typs Länglers aus der Ostschweiz. Im Rahmen des schweizerischen Obstsorteninventars in den 2000ern wurde davon ein 130jähirger Baum in Gams SG beschrieben. Blühzeitpunkt: mittel. Fruchtreife M9. Hervorragende traditionelle Dörrbirne.
Birne	Blumenbachs Butterbirne	in Bearbeitung
Birne	Blutbirne	in Bearbeitung
Birne	Cayuga	Sämling der Sorte Seckelsbirne, entstanden in den USA 1906 und damals für den Anbau gefördert. Allzweckbirne für Tafel, zum Dörren und Einmachen. Herbstbirne, reift E10/A11. Kräftiger Wuchs. Gedeiht auch in weniger günstigen Lagen.
Birne	Chriesibirne	Eignet sich für die Küche, zum Dörren und Brennen. Lagerung A-E10.
Birne	Clairgeaus Butterbirne	Vom Gärtner Clairgeau in Nantes (F) 1848 aus Samen gezogen. Sehr gute Spalierbirne. Frucht charakteristisch gekrümmt. Grundfarbe grün, reif gelblich. Deckfarbe leuchtend rot verwaschen. Fruchtfleisch schmelzend, saftig, süss, leicht herb. Essreife 11 -12. Tafel- und Dörrbirne.
Birne	Deutsche National Bergamotte	Es wird vermutet, dass es ein Sämling aus Deutschland ist. Vermutlich stammt sie aber ursprünglich aus Belgien. Geeignete Sorte für die Küche oder als Tafelobst. Lagerung 9-10.
Birne	Doppelte Philippsbirne	Zufallssämling, um 1800 in Belgien gefunden. Frucht mittelgross-gross, vollreif gelb, zahlreiche Lentizellen. Fleisch schmelzend, saftig, süss-säuerlich, feinherb. Pflückreif A-M9, genussreif ab A10, nicht sehr lange haltbar. Tafel- und Einkochbirne.
Birne	Egnacher Mostbirne	Zufallssämling. Wurde Anfang der 1970er Jahre in Egnach TG gefunden. Heute dort verbreitet. Frucht mittel-gross, Haut glatt, weissgrün-gelb. Fleisch grobkörnig, fest, süsslich, hoher Gerbstoffgehalt. Reift E9-A10. Mostbirne. Eher feuerbrandanfällig.
Birne	Erdhauser	
Birne	Feuchtwanger Butterbirne	Informationen oder Bilder sind zu dieser Sorte teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.
Birne	Frühe von Trévoux	1862 in Frankreich entdeckt, häufig. Mittelgrosse, gelbgrüne Tafelbirne. Geschmackvoll, süss-säuerlich. Pflückreife A-M8. Bei einsetzender Gelbfärbung ernten, dann 3 Wochen haltbar. Mittelstarker Wuchs. Geeignet für Grenzlagen.
Birne	Gerzler Birne	Typische Scheidbirne zur Klärung von Most. Auch in teigem Zustand nicht geniessbar. Lagerfähig 11-12.
Birne	Giffards Butterbirne	Zufallssämling aus Frankreich, seit 1825 auf dem Markt. Frucht mittelgross, gelbgrün, rotbraun verwaschen. Fleisch fein, schmelzend, saftig. Geschmack süss, würzig, leichte Säure. Reift A-M8. Kaum lagerfähig, sollte sofort verwertet werden. Tafelbirne.
Birne	Goldschmeckler	in Bearbeitung
Birne	Guntershauser	Thurgauer Lokalsorte aus Guntershausen. Seit 1750 bekannt und bis Mitte des 18. Jhds. verbreitet. Heute seltene Mostbirne. Frucht mittelgross, grüngelb. Pflückreif E9, lagerfähig bis 10. Kann sehr spät in den Ertrag kommen. Bäume werden sehr alt.
Birne	Gute Graue	Sehr alte Sorte, anspruchslos, widerstandsfähig. Frucht klein, berostet, grosse Lentizellen. Fleisch saftig, schmelzend, süss, leicht weinsäuerlich-aromatisch. Reift E8-M9, nur sehr begrenzt lagerfähig. Tafelfrucht, auch zum Dörren und Einkochen geeignet.
Birne	Heulampen	Herkunft Innerschweiz, heute selten. Mittelgrosse, grüngelb-rotgestreifte Dörr- und Kochbirne. Festes, saftiges Fruchtfleisch, zuckerreich, herbsäuerlich, gewürzt. Ernte M10, 2 bis 3 Wochen lagerbar. Starkwüchsig.
Birne	Kannenbirne	Schon um 1390 in der Schweiz erwähnt, selten. Verwertungsbirne. Bauhin nannte sie ‚Süsselbirne'. Schale der reifen Frucht hellgelb, sonnseits rosa bis rot. Fleisch grobzellig, süss, gerbstoffhaltig. Wird schnell teigig. Mittelstarker Wuchs.
Birne	Knollbirne	Vermutlich alte Schweizer Sorte, vor 1800. Heute noch verbreitet, aber nicht häufig. Baum wächst stark und gedrungen. Frucht klein-mittelgross, eiförmig, gelbgrün. Fleisch fest, herb-sauer, gewürzt. Reift E10, haltbar bis 11. Wertvolle Mostbirne.
Birne	Köstliche von Charneu	Herbstbirne, um 1800. Anspruchslos, geringes Wärmebedürfnis. Frucht mittelgross-gross, gelbgrün, sonnenseits ziegelrot. Fleisch schmelzend, saftig, kräftig süss, schwache Säure, feinwürzig. Pflückreif E9-M10, haltbar bis 11. Tafel-, Einkoch-, Dörrbirne.
Birne	Martin sec	Um 1530 in Frankreich Poire de Saint-Martin genannt. Um 1748 im Kt. NE als Kochbirne sehr beliebt. Kleine bis mittelgrosse Birne mit olivgrüner bis gelblicher Haut. Fleisch weiss, später gelblich, fest, knackig, saftig mit angenehmer Süsse. Ernte 10-12.
Birne	Maseron	Wurde im Rahmen des Schweizerischen Obstsorteninventars in Reute AR auf einem 80 Jahre alten Baum entdeckt. Blüht früh, reift von A8 bis M8. Sehr gute Tafelbirne. Auch gut geeignet zum Mosten, Dörren, Kochen und zum Einmachen.
Birne	Mockenholzbirne	Mostbirne, um 1800 in Sulgen (Thurgau) entstanden. Frucht klein, länglich, gelblich. Hoher Gerbstoffgehalt (Scheidbirne), auch in teigigem Zustand nicht geniessbar. Reift A10-M10. Nur zur Mostherstellung geeignet.
Birne	Mörschwiler Längler	Wurde im Rahmen des Schweizerischen Obstsorteninventars anfangs des 21. Jahrhunderts in Mörschwil SG entdeckt. Die genaueren Sorteneigenschaften müssen noch näher beschrieben werden. Es könnte sich auch um eine gute Dörr- und Brennbirnensorte handeln.
Birne	Muskateller	In der historischen Sortenliste von Pfarrer Nüsperli aus dem Jahre 1810 erwähnt. Weitere Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.
Birne	Napoleons Butterbirne	in Bearbeitung
Birne	Oharkula	Die Birnensorte ist gestreift, dreifarbig und ähnelt der Sorte "Schweizerhose". Da es allerdings mehrere panaschierte Formen gibt, muss zuerst untersucht werden, ob die beiden Sorten identisch sind. Allzweck-, Tafel- und Schaufrucht.
Birne	Paradiesbirne	Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.

Birne	Pastorenbirne	Stammt aus Clion (F), um 1760. Kräftiger Wuchs. Frucht gross und schlank, graugrün, später grüngelb. Gelblichweisses, grobes Fleisch, schwach würzig und schmelzend. Vielseitig verwertbare Sorte, sowohl als Tafelobst wie auch für die Küche. Lagerung 10-1.
Birne	Prinzessin Marianne	Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.
Birne	Rousselette	Text in Bearbeitung
Birne	Schmelzende von Thirriot	Alte französische Sorte, um 1850. Mittelgrosse Frucht, grün mit roten Backen. Fleisch schmelzend, fein, etwas sandig, saftig, süss und würzig. Reift E9, nur 3 Wochen haltbar. Vielseitig verwertbar. Wertvolle Hochstammsorte, wüchsig und fruchtbar.
Birne	Schoggolabirne	Vielseitig verwendbare Sorte für Küche, zum Mosten, Dörren oder als Tafelobst. Lagerung 10-11.
Birne	Schweizer Wasserbirne	Uralte Schweizer Sorte, häufig. Kugelförmige, mittelgrosse, Most- und Dörrbirne. Fruchtfleisch saftreich, süssherb, bald essbar. Ernte 10, hält vier bis sechs Wochen. Bei zusagenden Bedingungen sehr wüchsig. Bäume können mächtig und sehr alt werden.
Birne	Schweizerhose	Gestreifter Typ der Langen Grünen Herbstbirne. Frucht mittelgross, grün, rötliche Längsstreifen. Färbung erinnert an Schweizergardistenhosen: Name! Fleisch feinzellig, saftig-süss, wenig aromatisch. Reift M10, 4 Wochen haltbar. Tafel-, Wirtschaftsfrucht.
Birne	Siegelbirne	Text in Bearbeitung
Birne	Sommereierbirne	Alte deutsche Sorte. Eiförmige, mittelbauchige, kleine Birne. Schale rau, dick, gelbgrün, auf der Sonnenseite mit rötlichem Anflug. Überall Rostpunkte, die auf der Sonnenseite rot umzingelt auftreten. Bergtauglich. Reift 8-9. Vielseitig verwendbar.
Birne	Strickbirne	Sorte der Nordostschweiz, selten. Frucht klein bis mittelgross, mit grüner, auf dem Lager hellgelb werdender Schale. Fruchtfleisch angenehm süss-säuerlich, leicht herb. Wirtschaftsbirne, reif wohlriechend. Reife M9, wird bald weichteig. Starker Wuchs.
Birne	Stuttgarter Gaishirtle	Ausgezeichnete Sommerbirne, verbreitet. Wuchs mittelstark. Frucht klein, grüngelb, blaurote Bäckchen, bereift. Fleisch körnig-schmelzend, saftig, feinsäuerliche Würze, zimtartiger Geschmack. Pflückreif M8-A9. Frischverzehr, Einkoch- und Dörrbirne.
Birne	Schafenbirne	Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.
Birne	Tollbirne	Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.
Birne	Trischeläbere	Sortentext in Erarbeitung
Birne	Trockener gestreifter Martin	Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.
Birne	Welschbergler	Regionalsorte aus der Ostschweiz. Grosse, leicht rötliche Birne. Reift A-10, schnell überreif, fast selbstfallend. Wuchs ähnlich Schweizer Wasserbirne. Schönes Holz. Eine charaktervolle, aromatische Brennbirne
Birne	Zuckerbirne	Kleine, mittelfrühe Sommerbirne aus dem Kanton Zürich, vor 1820. Der Baum wird sehr gross und trägt spät. Fleisch gelblich-weiss, abknackend, saftig-schmelzend, duftend, von angenehm muskiertem Zuckergeschmack. Verwendung: roh, gekocht und eingemacht.
Kirsche	Bändlerkirsche	Schweizer Sorte mit kleinen bis mittelgrossen, rotbunten, kugeligen Früchten. Fruchtfleisch weich bis mittelfest, sehr saftig, süss-säuerlich, angenehm gewürzt. Tafelobst. Reift mittelspät.
Kirsche	Büttners späte rote Knorpelkirsche	Um 1795 in Halle/Saale (D) gefunden. Gelbrote Knorpelkirsche. Frucht mittelgross, glänzend, breit-herzförmig. Geschmack süss-würzig. Reift in der 5. Kirschenwoche. Junger Baum wächst stark, bei Ertragsbeginn lässt Wuchskraft nach.
Kirsche	Rigikirsche	Hochwertige Brenn-, Tafel- und Konfitürenkirsche aus der Innerschweiz. Kräftiger Wuchs, gesund. Frucht klein, herzförmig bis kugelig, schwarz, glänzend, platzfest. Fleisch weich, sehr saftig, süss, kräftig gewürzt. Reift mittelfrüh.
Pflaumen	Aprikosenpflaume, gelbe	Stammt aus Deutschland um 1897. Pflaume gross, gelborange. Süsslicher geschmack. Genussreif Mitte Juli bis Anfang August.
Pflaumen	Gute von Bry	1820 bei Bry sur Marne (F) entdeckt, in der Schweiz selten geworden. Kugelige, meist kleine, blaue Frühpflaume von ausgezeichnetem Geschmack. Ernte E7-A8. Für Frischverzehr und Konfitüre geeignet. Wuchs mittelkräftig, breit.
Pflaumen	Bühler Frühzwetschge	Alte deutsche Sorte, um 1850. Es gibt verschiedene Typen. Früher im Handel. Robust. Ertrag hoch, setzt spät ein. Frucht mittelgross, dunkelblau, bereift. Fleisch saftig, süsslich, hoher Säuregehalt. Reift E7-M8. Für Frischverzehr, zum Backen und Kochen.
Pflaumen	Coës Golden Drop	in Bearbeitung
Pflaumen	Gelbe Zwetschge Gränichen	Die Baumschule Walti in Dürrenäsch (AG) hat die Sorte aus Gränichen (AG) erhalten. Der Standort des Mutterbaumes ist heute überbaut. Sie ist würzig, wohlschmeckend und gut steinlöslich. Reife Früchte sind rosa behaucht. Trägt regelmässig.
Pflaumen	Kirkespflaume	Alte, englische Sorte. Früchte ziemlich gross, dunkelblau, saftig, süss, sehr gut gewürzt. Reift E8, A9. Wohl eine der besten blauen Tafelpflaumen. Voll ausgereift jedoch kaum transportfähig. Für den Hausgarten sehr empfehlenswert.
Pflaumen	Mirabelle von Flotow	In der ersten Hälfte des 19. Jh. bei Dresden als Sämling gezogen. Kleine, kugelige, gelbe Mirabelle, teils blaurote Deckfarbe. Fruchtfleisch saftig, süss, leicht gewürzt. Ernte E7-A8, ungleich reifend. Tafelfrucht. Wuchs mittelstark, gute Garnierung.
Pflaumen	Mirabelle von Nancy	Sehr alte Sorte, Herkunft unbekannt. Seit dem 15. Jhd. in F angebaut. Frucht klein, kurzoval, orangegelb, blaurote Bäckchen, bereift. Fleisch saftig, sehr süss, kräftig gewürzt. Reift A9. Vollreife Früchte platzen leicht. Brenn-, Tafel-, Konfitürenfrucht.
Pflaumen	Mirakosa	Ab den 1950ern in Deutschland (Saarland) verbreitete und propagierte Sorte, heute rar. Frucht mittelgross, oval, grüngelb, wohlschmeckend, süss-säuerlich. Fruchtfleisch fest, saftig. Reift Mitte August bis September. Ertragreich, bis 800 müM.
Pflaumen	Pfirsichpflaume	Sorte unbekannter Herkunft. Frucht kugelig, gelbgrün bis rötlich, fleckig, lila bereift. Fleisch gelb, fest, saftig, säuerlich, schwach angenehm gewürzt. Eignet sich für Küche und als Tafelobst. Reift E7-A8.
Pflaumen	Rinklins Hauszwetschge	Es existieren verschiedene Hauszwetschgen-Typen. Dieser Typ stammt aus Riehen (BL). Geeignet für höhere Lagen. Frucht mittelgross, dunkelblau. Fleisch fest, süss-säuerlich. Reift E8-E9. Vielseitig verwendbar: Rohgenuss, Backen, Kochen, Dörren, Brennen.

Pflaumen	Spillinge	Sehr alte, anspruchslose Pflaume. War noch um 1900 auf Märkten zu finden, heute selten. Mittelstarker Wuchs, ertragreich. Frucht klein, gelb, bereift. Fleisch anfangs fest, süss, mirabellenartig. Reift M7. Tafel- und Kompottpflaume.
Pflaumen	Zwetschgenfarbene Mirabelle	Die Beschreibung und Zuweisung dieser Sorte steht erst am Anfang. Ein solcher Prozess erstreckt sich jeweils über mehrere Jahre.
Quitten	Champion	Stammt aus den USA, 1870. Mittelgrosse Birnquitte, hellgelbes, festes Fruchtfleisch, würzig und duftend, genügend selbstfruchtbar, auch als Befruchter geeignet. Gut lagerfähig, wenig Fleischbräune.
Quitten	Konstantinopeler	Mittelgrosse Apfelquitte, hellgelbes, zartes Fruchtfleisch, fein säuerlich, ausreichend selbstfruchtbar, als Pollenspender geeignet. Baum genügsam, Holz sehr frosthart. Ertrag regelmässig, mittel bis hoch.
Quitten	Vranja	Zufallssämling aus Serbien 1898. Selbststeril, braucht einen zweiten Quittenbaum einer anderen Sorten in der Nähe. Gedeiht bis 800 müM. Frucht sehr gross, birnenförmig. Fruchtfleisch sehr fest, feinkörnig, aromatisch, für alle Verwendungszwecke.
Walnüsse	Jupiter	Aus Tschechien. Breit ausladende Krone, anfällig auf Pilzkrankheiten, (auch Nuss und Kern). Reich tragend, 2 bis 3 Jahre nach Pflanzung erste Früchte. Nüsse: eirundlich und leicht zugespitzt, regelmässig einsammeln (Haltbarkeit). Kerne schmecken gut.
Walnüsse	Mars	Züchtung aus Südmähren. Später Ertrag, mittelmässig. Hohe Blattgesundheit. Für Einzelstand und Hausgarten. Sorte ist selbstfruchtbar, Eignung für mittlere und höhere Lagen. Nüsse oval mit kleiner Spitze, sehr wohlschmeckend.(scs) Herkunft Tschechien, vermutlich neuere Züchtung. Eine der besten osteuropäischen Sorten, robust und kaum spätfrostgefährdet. Baum spät austreibend, stark wüchsig. Grosse, ovale Nuss, hell gefärbt mit gutem Nahtschluss. Geschmack hervorragend.
Walnüsse	Saturn	Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.
Walnüsse	Seifersdorfer Runde	Stammt aus der ehemaligen DDR, Deutschland. Für engere Pflanzung, Forstwirtschaft geeignet. Baum mit guten Erträgen, kaum Spätfrostschäden. Mittelgrosse, kugelige Nuss, hell. Leicht knackbar und gut auskernbar mit kräftigem Geschmack.
Walnüsse	Sychrov	Informationen oder Bilder zu dieser Sorte sind teilweise vorhanden, müssen aber von unserer Stiftung noch zusammengetragen werden.