

SCHWEIZERISCHES
OBSTBILDERWERK
POMOLOGIE SUISSE
ILLUSTRÉE

Herausgegeben vom - Publiée par
SCHWEIZ. OBST- UND WEINBAUVEREIN
VERBAND SCHWEIZ. OBSTHANDELS- UND OBST-
VERWERTUNGSFIRMEN IN ZUG
VERBAND SCHWEIZ. HANDELSGÄRTNER

unter Mitwirkung der
SCHWEIZ. VERSUCHSANSTALT FÜR
OBST-, WEIN- UND GARTENBAU IN
WÄDENSWIL UND ZAHLREICHER
MITARBEITERSCHAFT

sous la direction de
L'ETABLISSEMENT FÉDÉRAL POUR
L'ARBORICULTURE, LA VITICULTURE
ET L'HORTICULTURE, A WÆDENSWIL,
ET AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX
COLLABORATEURS

DER VERFASSER: L'AUTEUR:
TH. ZSCHOKKE, WÆDENSWIL

Ontario

Herkunft: Die Sorte soll in der Provinz Ontario (Canada), angeblich aus einer Kreuzung zwischen dem Wagnerapfel und dem Northern Spy entstanden sein. Die Herren Gebrüder Transon in Orléans haben diese amerikanische Neuheit im Jahre 1889 in Europa in Handel gebracht. Die erste offizielle Mitteilung über die Sorte bringt Herr C. Matthieu in Charlottenburg in den « Pomologischen Monatsheften » im Jahre 1892. Trotzdem Ontario in der Schweiz heute ziemlich verbreitet ist, scheint man die Sorte noch nicht zu kennen, indem an Ausstellungen die Früchte meist gar nicht benannt sind.

Baumeigenschaften: Der Baum wächst anfänglich gut. Er macht kräftige, doch nicht sehr lange Triebe. Hochstämmige Bäume bilden flachkugelige Kronen. Der Austrieb im Frühjahr ist mittelfrüh. Die Blüte erscheint ungefähr mit derselben des Kaiser Alexander, letzte Woche April. An den Zweigen ist die Rinde bräunlich-grau, an Jahrestrieben rötlich, nur schwach und unregelmässig weiss punktiert. Die Knospen sind lang, rotbeschuppt und wollig. Das Blatt ist gross, schön grün, derb, grob gesägt. Der rötlich angelaufene Blattstiel ist kürzer als die Blattspreite. Der Baum erweist sich als recht tragbar und widerstandsfähig gegen Krankheiten. Nur in ungünstigen Lagen mit kaltem, nassem Boden macht sich Krebsbefall bemerkbar. Am besten eignet sich die Sorte zum Aufpfropfen auf ältere, hoch- oder halbhochstämmige Bäume.

Fruchteigenschaften: Grösse und Schwere: 5—6,5 cm. hoch., 7—8 cm. breit. Gewicht 180—200 Gramm.

- Form:** Flachrunder, auffallend breit wulstiger, kelchwärts etwas stärker abnehmender, ziemlich regelmässig gebauter Apfel. Erinnert an eine sehr grosse, gerötete Champagner Reinette. Typisch ist, dass die Fleischwülste aus der Stielhöhle über die ganze Frucht bis in die Kelchhöhle verlaufen.
- Kelch:** Der Kelch ist mittelgross, geschlossen, Blättchen an der Basis grün, stark wollig. Die ziemlich langen, dunklen Spitzen sind aufgerichtet, oft gedreht und umgebogen. Die Höhle ist ziemlich eng und tief, wulstig.
- Stiel:** Meist lang (2 cm.) und dünn. Bei grossen Exemplaren kürzer, gegen die Frucht hin oft fleischig verdickt. Die Höhle ist weitrichterig, tief und mit hellbraunem strahlig verlaufendem Roste ausgekleidet. Zwischen den Fleischwulsten laufen feine Furchen in die Höhle hinein.
- Farbe:** Baumfrisch ist der Apfel unscheinbar, grün, sonnenwärts trüb rot gestreift. Auf Lager wird die Grundfarbe gelblich weiss, bis strohgelb. Die Rötung erinnert an diejenige einer Kasseler Reinette, oder schwach gefärbten Baumanns Reinette. Die Punkte sind fein, weiss umhöft. Sie scheinen etwas vertieft zu sein.
- Schale:** Ist glatt, nicht glänzend und wenig fettig. Baumfrisch mit einem weissen Duft überzogen.
- Kernhaus:** Ist mittelgross, zwiebel förmig, Achsenstrang zerrissen. Die Samenfächer sind anliegend, bohnenförmig, nach oben zulaufend. Sie öffnen sich ganz spaltig. Die Samen sind mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun.
- Kelch- und Stempelröhre:** Ist rötlich braun, oben weit, spitzt sich konisch zu und reicht oft bis auf die Achsenhöhle. Die Staubgefässe sind ca. 2 mm. unter den Kelchblättern angewachsen. Die Stempelröhre ist meist länger als die Kelchröhre.
- Fleisch:** Weiss, ziemlich fest, angenehm weinsauer, doch mit wenig Gewürz.
- Reife:** Der Apfel wird nach Neujahr genussreif, hält aber sehr lange auf Lager, ohne zu welken.
- Bemerkungen:** In der Haltbarkeit ist er der Champagner Reinette ebenbürtig, nicht aber in der Qualität.