

Äpfel	Eigenschaften					
	1	2	3	4	5	6
<b>Sortenname</b>						
Apfel von Croncels	H		T		9	9-10
Brettacher	H	L	T		11	12- 5
Danziger Kantapfel	L		T	M	10	10- 1
Geheimrat Dr. Oldenburg	H		T		9	10-12
Gewürzluikenapfel	L		T	M	10	12- 3
Goldparmäne	H		T		11	11- 2
Goldrenette von Blenheim	H		T		11	11- 3
Gravensteiner	H		T		9	9-12
Großer Rheinischer Bohnapfel		L		M	12	3- 7
Hauxapfel		L		M	10	1- 3
Jakob Fischer	H	L	T	M	9	9-10
Jakob Lebel	H	L		M	9	10- 1
Kaiser Wilhelm	H	L	T	M	10	11- 3
Landsberger Renette		L	T	M	10	11- 2
Maunzenapfel		L		M	10	11- 3
Ontario	H		T		10	1- 5
Rheinischer Winterrambur	H			M	10	11- 5
Rote Sternrenette	H		T	M	10	11-12
Roter Trierer Weinapfel	H	L		M	11	11-12
Schöner von Boskoop	H	L	T		11	11- 4
Schöner von Wiltshire	H	L		M	10	11- 3
Schweizer Orangenapfel	H		T	M	10	10- 1
Wettringer Taubenapfel		L	T	M	10	10-12
Zabergäurenente	H		T		11	11- 4
<b>Birnen</b>						
Alexander Lucas	H		T		10	11-12
Clapps Liebling	H		T		8	8-10
Conference	H		T		10	11-12
Doppelte Philippsbirne	H	L	T	M	9	9-10
Gellerts Butterbirne	H	L	T		9	9-10
Güte Graue	H	L	T		9	9-10
Köstliche von Charneux	H	L	T	M	9	10-11
Mollebusch	H		T	M	9	9-11
Oberösterreichische Weinbirne	L		M		10	11-12
Stuttgarter Geißhirtle	H		T		8	8- 9
Wasserbirne	L		M		9	9-10

- 1: H = Verwendung v. a. im Hausgarten  
2: L = Verwendung v. a. in der freien Landschaft  
3: T = Als Tafelobst geeignet  
4: M = Als Mostobst geeignet  
5: Kalendermonat der Pflückreife  
6: Genußreife von Monat bis Monat

**Äpfel:**

Sorte	Pflück-reife	Genuß-reife	Größe	Geschmack	Verwendung	Pflege	sonstiges
Boskoop	M 10	M 12 - 4	groß	Saftig, weinsäuerlich, renettenartig gewürzt	Muß- und Kochapfel	wenig Schnittaufwand	
Bretbacher	M 10	1-5	groß, flach	Saftig, herb gewürzt mit erfrischender Säure	Tafel-, Koch- und Backapfel	vorsichtiger Jugendschnitt	Sehr schöne Blüte
Danzig Kant	M 10	M 10-1	mittel	Saftig, süßweinig	Mußapfel (weißbleibend)		Hoher Vit.-C-Gehalt
Gelber Edelapfel	M 9	M 9-1	mittel	Saftig, erfrischend säuerlich, zart aromatisch	Frischverzehr	Im Alter Verjüngung	Kräftiger Geruch
Goldparmäne	9	10-1	klein-mittel	Saftig, edel gewürzt, wenig Säure, süß		Wenig Schnitt, Auslichten	
Goldrenette v.	M 10	11-3	mittel-groß	Saftig mürbe, nubarig, süß-sauer		Auslichtungsschnitt	
Blenheim	A 9	9-11	sehr groß	Saftig, weinsäuerlich	Frischverzehr, Backapfel		Spät tragend
Jakob Fischer	E9-M10	A12-3	groß	Saftig, gewürzt, süß-säuerlich	Frischverzehr	Regelmäßig auslichten	
Kaiser Wilhelm	M10	E10-2	mittel	Saftig, säuerlich-süß, mit feinem Aroma	Backapfel		Hoher Vit.-C-Gehalt
Landsberger Renette	M 10	1-6	groß	Saftig mit feiner Säure, wenig Aroma		Geringer Schnittaufwand	Spät tragend
Ontario	M 10	12-4	groß	Saftig, wenig würzig, kräftige Säure	Weihnachtsapfel		
Rheinischer	M 10	11-1	mittel	Saftig, würzig, angenehme Säure	Kochapfel	Strenger Schnitt	
Winterrambur	M 10	11-3	groß	Saftig, wenig würzig, süß			

**Birnen:**

Sorte	Pflück-reife	Genuß-reife	Größe	Geschmack	Verwendung	Pflege	sonstiges
Alexander Lukas	E 9	11-12	groß	Saftig, süß-säuerlich, wenig Aroma	Winterbirne		
Bosc's Flaschenbirne	M8-E8	E10-M11	sehr groß	Saftig, aromatisch	Einnachbirne		
Clapps Liebling		E8-A9	groß	Saftig			Frühe Ernte
Conference		E9-A11	groß	Sehr saftig, süß, aromatisch			
Gellers Butterbirne		E9-E10		Saftig			
Gräfin von Paris	E 11	11-2	groß	Saftig, süß			
Gute Graue	A 9	M-E 9	mittel	Saftig, süß, aromatisch	Einnachbirne, Dörrbirne		Kann sehr alt werden
Köstliche von Charneu		M10-M11	groß	Sehr saftig und süß, leicht säuerlich, würzig	Einnachbirne		Später Ertragsbeginn
Mollebusch		9-11	mittel	Saftig, sehr süß			
Stuttgarter Geishirtle		M8-A9	mittel	Saftig, feinvürzig	Einnachbirne, Dörrbirne		