

Anciennes variétés de pommes

Le verger expérimental de la Fédération autrichienne des jardins familiaux ne sert pas uniquement à déterminer l'« arbre fruitier idéal pour le jardin familial », comme par exemple « é'arbre familial » sur lequel il est possible de faire pousser trois, voire plus de variétés de pommes pour satisfaire les goûts de tous les membres de la famille. En effet, outre le développement de nouvelles variétés, il permet aussi de faire pousser des variétés rares ou très anciennes.

Calville blanche d'hiver



La calville blanche d'hiver trouve ses origines en France et a été mentionnée par écrit pour la première fois en 1598 en France. Diverses dénominations locales lui sont synonymes comme coing français, bonnet carré ou encore pomme de paradis. Cette variété autrefois très répandue est rare aujourd'hui du fait de ses exigences élevées en matière d'emplacement. La floraison est brève et précoce, ce qui rend la variété sensible aux conditions météorologiques. La calville blanche d'hiver a besoin de chaleur et des meilleures terres pour mûrir en une exquise pomme de table. La variété est par ailleurs vulnérable à diverses maladies fongiques, en particulier à la tavelure.

Mais d'autres nuisibles semblent également apprécier cette variété noble et n'hésitent donc pas à s'y installer.

Steirische Schafnase (Nez de mouton styrienne)



La pomme « nez de mouton styrienne » est née en Styrie d'un semis chanceux en 1800 avant de devenir la pomme préférée de l'archiduc Johann. Elle doit son nom à sa forme cylindrique, élancée et conique et est aussi connue sous la dénomination « nez de bœuf ». Sa robe est généralement jaune-orangée, lavée de rouge. Sa chair est mi-ferme, très juteuse, quasiment friable, sucrée et acidulée. La pomme « nez de mouton » est une bonne pomme de table, et une pomme à cuire bien meilleure encore - elle sublime l'apfelstrudel comme aucune autre pomme.

Mauthausner Limoniapfel



Cette pomme de taille moyenne constellée de petits points jaunes et dotée d'une face rougie par le soleil se caractérise par une chair sucrée et acidulée. Elle a été mentionnée pour la première fois en 1700 et compte parmi les variétés locales de Haute-Autriche qu'il vaut la peine de mentionner et de préserver. Cette variété de pomme était utilisée pour la production de cidre et ne se conserve pas longtemps.