

Flugschriften zur Volksernährung  
Herausgegeben von der  
Zentral-Einkaufsgesellschaft mit beschränkter Haftung

J. N. 91695

## Das Ernten und Aufbewahren von Früchten.

Von

Gartenmeister Karl Weinhausen, Dahlem.



### Zur Einführung.

Die große Freude, welche eine reiche Obsternte bereitet, wird oft beeinträchtigt durch die geringe Haltbarkeit der Früchte. Leider fallen erhebliche Obstmengen alljährlich der Verderbnis anheim. Diesem höchst bedauerlichen Mißstande abzuweichen, ist zu jeder Zeit eine wichtige Aufgabe. Wieviel wichtiger aber ist diese Aufgabe während der Kriegszeit! Jede Frucht ist von hohem Wert, nicht eine Beere darf umkommen, gilt es doch unseren braven Truppen und unserem ganzen Volke eine gesunde Ernährung zu sichern! Soweit irgend tunlich, werden die Früchte eingekocht werden müssen, oder es werden andere Dauerwaren, wie Marmelade, Gelees und Säfte bereitet, um so die Werte zu erhalten. Doch auch frisches Obst wird benötigt, es muß deshalb Sorge getragen werden, daß die Ernte, Sortierung, Verpackung, Versendung und Aufbewahrung sachgemäß durchgeführt wird, damit nicht durch schlechte Behandlung Verluste entstehen. Das Gleiche gilt von dem Gemüse.

Die Bestrebungen, die darauf hinzielen, möglichst viel Gemüse einzumachen oder zu dörren, sind sehr nützlich. Doch auch hier darf neben der Verarbeitung zu Dauerwaren die Frischaufbewahrung nicht außer acht gelassen werden. Über das, was nachstehend gesagt wird, sind Sachleute ausreichend orientiert, meine Ausführungen wenden sich daher in erster Linie an die nicht eigentlich berufsmäßigen Obst- und Gemüsezüchter, besonders aber an die ländlichen Gartenbesitzer, um ihnen eine kurze Anleitung zu geben.

### Allgemeines über Obsternte und Aufbewahrung.

**Die Ernte.** Der natürliche Schutz der Frucht vor baldiger Verderbnis ist die unverletzte Fruchthaut. Teilweise haben die Früchte auch noch einen Wachsüberzug, z. B. viele Äpfel und Pflaumen, auch diese Einrichtung trägt wesentlich zur Haltbarkeit der Früchte bei. Andererseits kann oft beobachtet werden, daß die angestoßenen, beschädigten Früchte zu allererst der Verderbnis anheimfallen. Je länger aber die Früchte haltbar sind, um so nützlicher können wir sie verwerten, deshalb muß die Ernte möglichst schonend ausgeführt werden.

**Die Sortierung.** Keelle Sortierung ist überall im Handel die Grundlage für schnellen, gewinnbringenden Verkauf. Fehlerhafte Früchte verderben schneller als die guten Früchte, sie

müssen daher früher verbraucht werden. Bleiben die leichtverderblichen Früchte mit den haltbaren Früchten zusammen, so wird dadurch die Haltbarkeit der ganzen Menge gefährdet.

Die Aufbewahrung. Sorgsam geerntete Gartenprodukte lassen sich in geeigneten Räumen längere Zeit, oft durch den ganzen Winter aufbewahren. Wärme und Licht beschleunigen die Reife, deshalb müssen die Aufbewahrungsräume kühl und dunkel sein. Feuchtigkeit begünstigt die Entwicklung von Schimmel und Fäulnispilzen. Andererseits welken die Früchte und Gemüse in zu trockener Luft. Zimmerluft ist zum Beispiel zu trocken. Gewöhnlich werden Kellerräume zur Aufbewahrung benützt, es können aber auch oberirdische Räume dazu dienen, besonders, wenn sie nach Norden gelegen sind und massiven Fußboden haben. Die Temperatur soll möglichst gleichmäßig + 2 — 6 Grad Celsius betragen. Je weniger Schwankungen, um so besser! Frische Luft ist ein guter Schutz gegen Fäulnis, deshalb muß für Lufterneuerung gesorgt werden. Ein allzu häufiger Luftwechsel bewirkt aber das vorzeitige Welken der Früchte, weil ihnen zuviel Wasser entzogen wird. Aufbewahrungsgestelle mit festem Boden sind viel günstiger als Storden, weil die Früchte eine breitere Auflagefläche haben und daher nicht so leicht Druckstellen bekommen. Wo es an geeigneten Räumen fehlt, können solche an einer schattigen Stelle im Garten mit bescheidenen Mitteln ge-

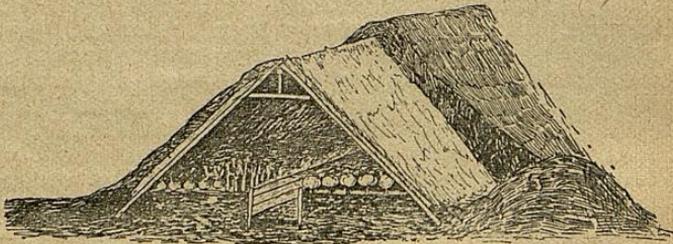


Abb. 1. Erdbütte zur Überwinterung von Gemüse und Wirtschaftsohrt.

schaffen werden. Die Abbildung Nr. 1 zeigt einen Gemüseaufbewahrungsraum, ähnlich läßt sich auch ein Obstlagerraum erstellen. Alle Tafelfrüchte sollen in einer Lage liegen. Sehr harte Wirtschaftsf Früchte, die erst im Frühjahr genutzfähig werden, können mit bestem Erfolg in Erdmieten, wie Kartoffeln, aufbewahrt werden.

Die Versendung und Verpackung. Die Versendung erfolgt mit der Post oder auf der Bahn als Eilgut. In beiden Fällen muß dem Umstand Rechnung getragen werden, daß die Sendungen manchen Stoß erdulden müssen. Deshalb müssen beim Einpacken besonders die Wandungen der Versandgefäße gut mit Holzwolle belegt werden. Reine, mittelfeine, geruchlose Holzwolle ist das beste Packmaterial. Anfänger packen gewöhnlich zu locker, weil sie fürchten, die Frucht irgendwie zu beschädigen. Solch locker gepackte Sendungen werden beim Transport durcheinander ge-

schüttelt und Leiden dann viel mehr als es durch festes Zusammenpacken möglich ist.

### Die Kernobsternte.

#### Die rechte Zeit zur Ernte.

Bei der Kernobsternte ist in besonders hohem Maße auf das rechte Reifestadium zu achten. Leider tritt bei derselben Sorte die Reife bald früher bald später ein, so daß es unmöglich ist, für jede Sorte eine engumgrenzte Erntezeit anzugeben. Die Fortschritte in der Reife werden beeinflusst durch das Wetter, durch den Boden und durch die Lage. So kann die völlige Reife um 4—5 Wochen verschoben werden. Es ist daher nötig, die heranwachsenden Früchte zu beobachten, um zur rechten Zeit das zum Ernten richtige Reifestadium zu erkennen. Nach der Reife unterscheidet man Sommer-, Herbst- und Winterobst. Die Sommer- und Herbstfrüchte werden am Baum völlig genußreif, wohingegen die Reife der Winterfrüchte so spät eintritt, daß es unmöglich ist, sie so lange am Baum zu belassen. Völlig reife Früchte sind sehr empfindlich; beim Ernten, Umschütteln, Verpacken und Transportieren entstehen Druckstellen, deshalb müssen alle diese Maßnahmen vorgenommen werden, ehe die Früchte völlig reif geworden sind. Daraus ergibt sich die Mahnung: Sommer- und Herbstfrüchte etwa 14 Tage vor völliger Reife zu ernten. Einige der Sonne besonders ausgelegte Früchte künden uns das Nahen der Reifezeit. Ein weiteres Merkmal ist die zunehmende Verfärbung der Frucht, die leicht beobachtet werden kann. Schließlich zeigt der Baum die rechte Erntezeit dadurch an, daß er die Früchte willig losläßt. Pflückreife Früchte lassen sich ohne Schwierigkeit mit Stiel vom Baum abpflücken, wohingegen bei unreifen Früchten entweder der Stiel oder das die Frucht tragende Fruchtholz gebrochen wird. Der Verlust des Stieles entwertet die Frucht, während das Abbrechen der Fruchtblätter die nächstjährige Ernte schmälert. Da die Winterfrüchte am Baume nicht ausreifen, müssen sie auf dem Lager nachreifen. Zu frühe Ernte macht die Nachreife unmöglich, statt weich und saftig zu werden, verwelken die Früchte während der Lagerung. Als allgemeine Regel für die Winterfruchternte ist daher zu beachten: Die Ernte der Winter-Kernobstfrüchte beginne nicht, bevor das Nahen der kälteren Jahreszeit dazu zwingt.\* Gewöhnlich werden Ende Oktober die ersten Frostnächte zu verzeichnen sein. Obwohl gelinder Frost (bis 2 Grad Celsius) die spätere Haltbarkeit der Früchte nicht beeinträchtigt, ist jetzt doch mit der Ernte schnell zu beginnen. Früchte, welche während der Nacht Frost bekommen haben, dürfen erst zwei Stunden nach Sonnenaufgang geerntet und nicht in warme Räume gebracht werden.



Fig. 2.  
Früchtkorb.

#### Die Ausführung der Ernte.

Alles Tafelobst muß mit der Hand vorsichtig von den Bäumen abgenommen und in flache gepolsterte Körbe gelegt werden, um jede