

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 Fruchtgehölz gebrochen wird. Der Verlust des Stieles entwertet die Frucht, während das Abbrechen der Fruchtgehölzer 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

Beschädigung der Frucht zu vermeiden. Auch Wirtschaftsobst soll nach Möglichkeit mit der Hand gepflückt werden, nur bei sehr geringwertigem Obst (z. B. dem sogenannten Mostobst) darf geschüttelt werden. Beim Schütteln schone man möglichst den Baum; fallen die Früchte nicht bei mächtigem Mitteln der größeren Zweige, so ist mit der Ernte noch etwas zu warten. Bevor man die Obstbäume schüttelt, lege man Stroh unter den Zweigen der Bäume aus, um so das Zerbrechen der Früchte zu vermeiden. Hat man eine Plane, so ist diese unter dem Baum auszubreiten, wodurch ein schnelles Zusammenraffen der Früchte ermöglicht wird. Zur Erlangung einzelner besonders hoch hängender Tafelfrüchte bedient man sich des auf einer Stange befestigten Obstpflücker's. Eine sehr empfehlenswerte Art ist der Obstpflücker „Greif“. (In jedem einschlägigen Geschäft oder direkt beim Fabrikanten Kunde u. Sohn, Gartengeräte, Dresden, erhältlich.)

Das Sortieren des Kernobstes geschieht nach Größe, Gewicht und Schönheit der Früchte. Einige der größten Früchte werden herausgegriffen und gewogen. Ist zum Beispiel das Gewicht 250 Gramm, so setzt man als Mindestgewicht für erste Größe 230 Gramm fest. Einige genau 230 Gramm wiegende Früchte werden als Vergleichsobjekte benützt. Fehlerhafte oder gar wurmfressige Früchte können natürlich nur als minderwertig angesehen werden, auch wenn sie von ansehnlicher Größe sein sollten. Ebenso macht man es mit der zweiten Größe und der Rest ist dritte Größe. Wie groß der Gewichtsabstand unter den verschiedenen Größen sein muß, läßt sich nicht allgemein festlegen. Das minderwertige Obst wird am besten im eigenen Haushalt sofort verbraucht; es ist oft noch recht gut zur Marmeladen- und Geleebereitung brauchbar.

Die Aufbewahrung des Kernobstes richtet sich besonders nach der Qualität desselben. Außer dem unter „Allgemeines“ Gesagten, seien hier noch folgende Winke gegeben. Raushchalige Früchte welken leicht, müssen daher gegen Luftzug geschützt werden. Es kann das dadurch erreicht werden, daß man die Früchte dicht mit Packpapier überdeckt. Ist kein geeigneter Raum zur Verfügung, so empfehle ich folgende Aufbewahrungsart: Die gut ausgeleschten Früchte werden einzeln in Seidenpapier eingewickelt und sodann in Fässern oder Kisten mit gewaschenem und gut getrocknetem Torfmull so eingeschichtet, daß jede Frucht von etwas Torfmull umgeben ist. Nachdem das Gefäß gefüllt und mit Deckel verschlossen ist, kann es in jedem nicht allzuwarmen Raum aufbewahrt werden. Selbst in nicht ganz frostsicheren Räumen können die dieser Art verpackten Früchte stehen. Mit den Sorten: „Schöner von Boskoop“, „Graue Herbst-Renette“, „Parfers Pepping“ und „Graue französische Renette“ erzielte ich sehr gute Erfolge. Die Früchte bleiben bis zum Verbrauch in der Verpackung. Ein Umpacken würde schädlich und auch gänzlich überflüssig sein, da die etwa verderbenden Früchte durch die Torfmullpackung isoliert sind. Im Gegensatz zu den raushchaligen Früchten müssen die fettigen, glatten Früchte etwas luftiger aufbewahrt werden.

Die Verpackung des Kernobstes erfolgt entweder in Fässern und Kisten für den Frachtverkehr, oder in leichten Kisten, häufiger in Pappschachteln für den Postverkehr. Die meisten Landwirtschaftskammern und Landesobstbauvereine vermitteln geeignete Verpackungsgefäße für Obst. Für Obst zweiter Güte leisten guterhaltene Zementfässer, die gereinigt, mit neuen Deckeln versehen und mit starkem Packpapier ausgelegt werden, vorzügliche Dienste. Gute Kisten liefert die Firma A. Zahn in Meuselbach in Thüringen, gute Pappschachteln für den Postverkehr die Firma May u. Sohn in Groß-Walditz bei Bunzlau, Spankörbe die Spankorbsfabrik Laufen in Laufen (Bay.).

Die Steinobsternte.

Das Steinobst ist ausnahmslos Sommer- und Herbstobst. Um die an sich sehr empfindlichen Steinobstfrüchte versenden zu können, müssen sie 8 bis 14 Tage vor voller Reife geerntet werden. Als Kennzeichen der Reife kommt die Rot-, Blau- oder Gelbfärbung der Früchte, sowie das Weichwerden in Betracht. Reife Steinobstfrüchte bekommen ein durchsichtiges Aussehen. Schließlich klärt uns eine Kostprobe sehr schnell darüber auf, ob die Früchte bald genutzbar sind. Während des Transportes reifen die Früchte noch sehr gut nach. Früchte, die zum Rohgenuß bestimmt sind, müssen immer mit Stiel gepflückt werden. Das ist besonders bei den Kirichen eine zeitraubende Arbeit. Am meisten Mühe hat man von den Sauerkirichen, die teilweise so festhängen, daß sie mit einer Schere geschnitten werden müssen (z. B. die „Große lange Lotkiriche“). Bei den Pflaumen achtet man auf die Erhaltung des blaugrauen Duftes, der auf den Früchten vieler Sorten wesentlich zur Verschönerung, aber auch zur größeren Haltbarkeit beiträgt. Alle großfrüchtigen Pflaumen sind Tafelfrüchte, die teils frisch, teils eingelegt genossen werden, sie müssen daher sorgsam einzeln gepflückt und ebenso sorgsam in 5- oder 10-Pfund-Körben transportiert werden. Die weniger wertvollen Früchte des Hauszweitschen-Baumes werden zumeist zu Mus verfocht oder gedörrt. Für diese Bearbeitungsarten ist es nicht nur möglich, sondern sogar wünschenswert, daß die Früchte hochreif werden. Die Zwetsche beginnt nach Erreichung der vollen Reife zu welken, infolgedessen plaken die Früchte nicht mehr so leicht beim Aufschlagen auf den Boden, als dies die saftigen prallen Früchte tun. Wegen des geringen Preises, den Hauszweitschen erzielen, muß oft vom Pflücken abgesehen werden. Auf Stroh und untergebreitete Planen können die hochreifen Früchte auch abgeschüttelt werden, besonders wenn sie keinen allzuweiten Transport bis zur Verarbeitungsstelle durchzumachen haben. Besonders vorsichtig müssen Pfirsiche und Aprikosen geerntet werden. Bei diesen Fruchtarten reifen selten alle Früchte gleichzeitig, es wird daher ein mehrmaliges Durchpflücken nötig. Ueber die Sortierung des Steinobstes ist nichts Besonderes zu sagen. Gewöhnlich ist eine Trennung in zwei Größen und ein Auslesen der minderwertigen Früchte ausreichend. Die Verpackung erfolgt in Körbe, wie sie die