

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 Verpackungsgesäfte 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

Abbildungen Nr. 3 und 4 zeigen. Eine lange Aufbewahrung frischer Steinobstfrüchte ist unmöglich, wohl aber halten sich vor voller Reife geerntete Früchte in recht kühlen Räumen 8—14 Tage.



Abb. 3.  
Spankorb für Ernte und Versand.

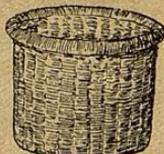


Abb. 4  
Obstkorb, wie er in Vterlanden üblich ist.

### Die Beerenerte.

Die Beeren sind die weichsten Früchte unter den Obstarten, wenn es trotzdem den Holländern gelingt, frische Erdbeeren in gutem Zustande (wenn nicht große Hitze die Früchte verdirbt) auf die deutschen, besonders auch auf den Berliner Markt zu bringen, so liegt es daran, daß die Ernte ein bis zwei Tage vor voller Genussreife erfolgt. Die Früchte zeigen bei der Ernte höchstens auf der Sonnenseite eine Spur der kommenden Rotfärbung. Während der Reise färben und reifen die Früchte vollkommen nach. So muß es ausnahmslos mit allem Beerenobst geschehen. Dabei muß natürlich auf die Entfernung Rücksicht genommen werden. Früchte, welche schon wenige Stunden nach der Ernte in die Hände der Verbraucher gelangen, müssen fast reif geerntet werden. Leider haben sich die Händler vieler Märkte noch nicht daran gewöhnen können, das Beerenobst in der Originalpackung zu verkaufen.

Weit einfacher gestaltet sich die Ernte und der Transport, wenn die Früchte zur alsbaldigen Verarbeitung zu Saft oder Marmelade dienen sollen. Es kommt dann nicht darauf an, daß die Früchte ganz bleiben, wohl aber darauf, daß sie möglichst frisch und unvergoren zur Verarbeitung gelangen. Zur Ernte dienen Spankörbe, zum Transport offene Bottiche, welche mit starkem Leinentuch verschlossen werden. Von den nur drei Viertel gefüllten Bottichen wird der oberste Reifen abgenommen, das Tuch übergelegt und nun der Reifen wieder aufgetrieben, so daß dadurch das Tuch festgehalten wird. Die Bottiche müssen an den Seiten mit Griffen versehen sein.

### Die Aufbewahrung von frischem Gemüse während der Wintermonate.

Zur Aufbewahrung eignen sich nur die Herbstgemüse. Zu bevorzugen sind die normal ausgebildeten, unverletzten Gemüse, welche bis Beginn der Winterzeit gerade ausgereift sind. Besonders beim Kohl kommt es darauf an, daß er ausgewachsen und gesund ist. Geplakte Kohlköpfe halten sich nicht gut. Eine sehr einfache Art der Ueberwinterung ist die Bedeckung der Gemüse auf den Beeten mit Laub und Fichtenreisig. Es läßt sich diese Methode ganz vorzüglich bei Spinat und Feldsalat anwenden. Um nicht zu große Flächen bedecken zu müssen, nimmt man große Gemüse wie