

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.

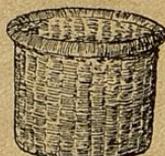


Abb. 4
Obstkorb, wie er in Vterlanden üblich ist.

Die Beerenerte.

Die Beeren sind die weichesten 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