

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 Hollanden üblich ist.

Die Beerenenernte.

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. Geplante 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

z. B. Kohl mit den Wurzeln heraus, puzt die gelben Blätter ab und pflanzt sie ganz nahe aneinander auf ein Beet. Erst nachdem die Temperatur unter 0 Grad gesunken ist, wirft man seitlich des Beetes Erdwälle auf und deckt Latten und Stroh darüber. Sinkt die Temperatur auf 4—5 Grad unter Celsius, so deckt man noch etwas Erde über das Stroh. Die Anlage des Beetes ist aus der Abbildung Nr. 5 ersichtlich. Da die Kälte säulnisschennend wirkt, wird sich das Gemüse um so besser halten, je gleichmäßiger eine Temperatur von etwa 0 Grad erhalten wird. Die Schutzdecke muß der Außentemperatur angepaßt werden. Bei größerer Kälte wird die Decke verstärkt, bei warmem Wetter aber wieder gelüftet. Auch Porree und Sellerie können solcherweise vorzüglich aufbewahrt werden. Alle Rüben und Kartoffeln werden am besten in Erdmieten aufbewahrt. Zu diesem Zweck werden die Rüben vom Kraut befreit und etwas von der anhaftenden Erde gereinigt. Sodann bringt man sie auf ein trocken gelegenes Beet. Ist Sand zur Verfügung, so wird auf das Beet zunächst eine etwa handhohe Schicht Sand aufgebracht. Die Rüben können 1 Meter hoch aufgeschüttet werden. Darüber legt man eine gleichmäßige Schicht Stroh, welches anfangs dünner, mit zunehmender Kälte aber dicker mit Erde bedeckt wird. Die erforderliche Erde gräbt man an den Seiten des Beetes in gleichmäßig breiten und tiefen Gräben ab, so daß ein Abzug für das Regenwasser geschaffen wird. Damit etwas Luftzirkulation ermöglicht wird, werden einige Strohrische in die Erde gesteckt, die wie Schornsteine wirken. In der Abbildung Nr. 1 wird ein Erdhaus gezeigt, die Bauart ergibt sich aus der Skizze. Diese Häuser haben vor Mieten den Vorzug, daß man zu jeder Zeit das Gemüse nachsehen kann oder davon entnehmen kann. Das Dach des Hauses kann aus starken Latten gebildet werden. Darauf legt man Schilf, welches beim Eintritt strenger Kälte entsprechend mit Erde gedeckt wird. Die Giebelseiten des Hauses werden mit Brettern verschlossen und teilweise mit Erde beworfen. Bei mildem Wetter läßt man den Eingang offen, da-

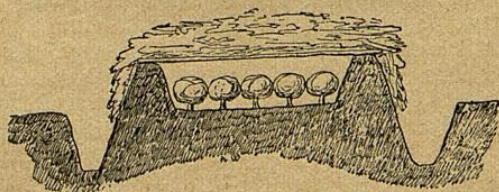


Abb. 5. Gemüsebett mit Winterdeckung.

mit die Luft hindurchstreichen kann. Die Kohllarten vertragen 4 Grad Celsius ohne Schaden, es ist also rasch, nicht zu früh mit dem Einwintern zu beginnen. Grünkohl und Rosenkohl können bis zum Frühjahr ohne Deckung stehen. Im Erdhaus lassen sich alle Kohllarten einschließlich des Blumenkohls, sowie Porree, Knollensellerie und die Wurzelgewürse sehr gut überwintern. Die Holländer haben besondere Kohlscheunen, doch kommen dieselben

natürlich nur für den Großbetrieb in Betracht. Während im Herbst der Kohl oft nur 30 Pf. pro Zentner gekostet hat, weil große Vorräte auf die Märkte gebracht wurden, kostet derselbe Kohl 2 bis 3 Monate später 3 bis 6 Mark. Den Ueberfluß erhalten für die arme Zeit muß auch hier die Lösung sein.

Die Herstellung von Obstdauerwaren im Haushalte.

Von Dr. J. Kochs, Dahlem.

Das Trocknen.

Beim Trocknen des Obstes kommt es darauf an, den Wassergehalt möglichst vollständig zu entziehen. Da nun das Obst um so mehr seinen natürlichen Geschmack beibehält, je schneller und in je reiner Luft es getrocknet wird, so müssen begreiflicherweise die zu verwendenden Einrichtungen von Einfluß auf die Beschaffenheit des zu trocknenden Obstes sein. Vor allen Dingen ist es beim Trocknen des Obstes und auch der Gemüsearten erforderlich,

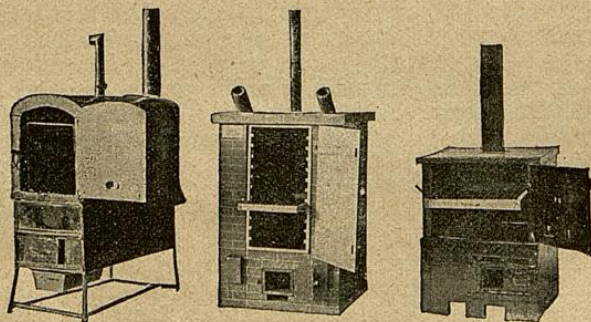


Abb. 6. Trockenöfen verschiedener Systeme

die dem Trockengut entzogene Feuchtigkeit möglichst rasch fortzuführen und durch trockene Luft zu ersetzen. Von allen Erhaltungsverfahren ist das Trocknen oder Dörren wohl das älteste, und wenn es bei uns in Deutschland im Haushalte und im Kleinbetriebe allmählich zurückgegangen ist, so liegt das meist daran, daß andere Länder uns ihre Dörroprodukte mit Erfolg anbieten konnten. In der heutigen Zeit aber, wo es erforderlich ist, daß auch der letzte Apfel und die letzte Beere zur Ausnützung gelangt, wird sich so manche Hausfrau mit Recht des Dörroverfahrens entsinnen, um zum Winter ihren Vorrat an Obstdauerwaren möglichst abwechslungsreich und auch billig zu gestalten. Wie bei allen Konservierungsverfahren gibt es auch bei der Herstellung von Dörrobst im Haushalte die verschiedensten Wege, um zum Ziele zu gelangen, und es wird sich die Hausfrau bei der eventuellen Anschaffung von Apparaten in erster Linie nach ihrem Geldbeutel richten müssen.