

**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 30 (1940)

**Heft:** 40

**Artikel:** Unterstützt unsren Obstbau

**Autor:** Roth, Ernst

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-648546>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

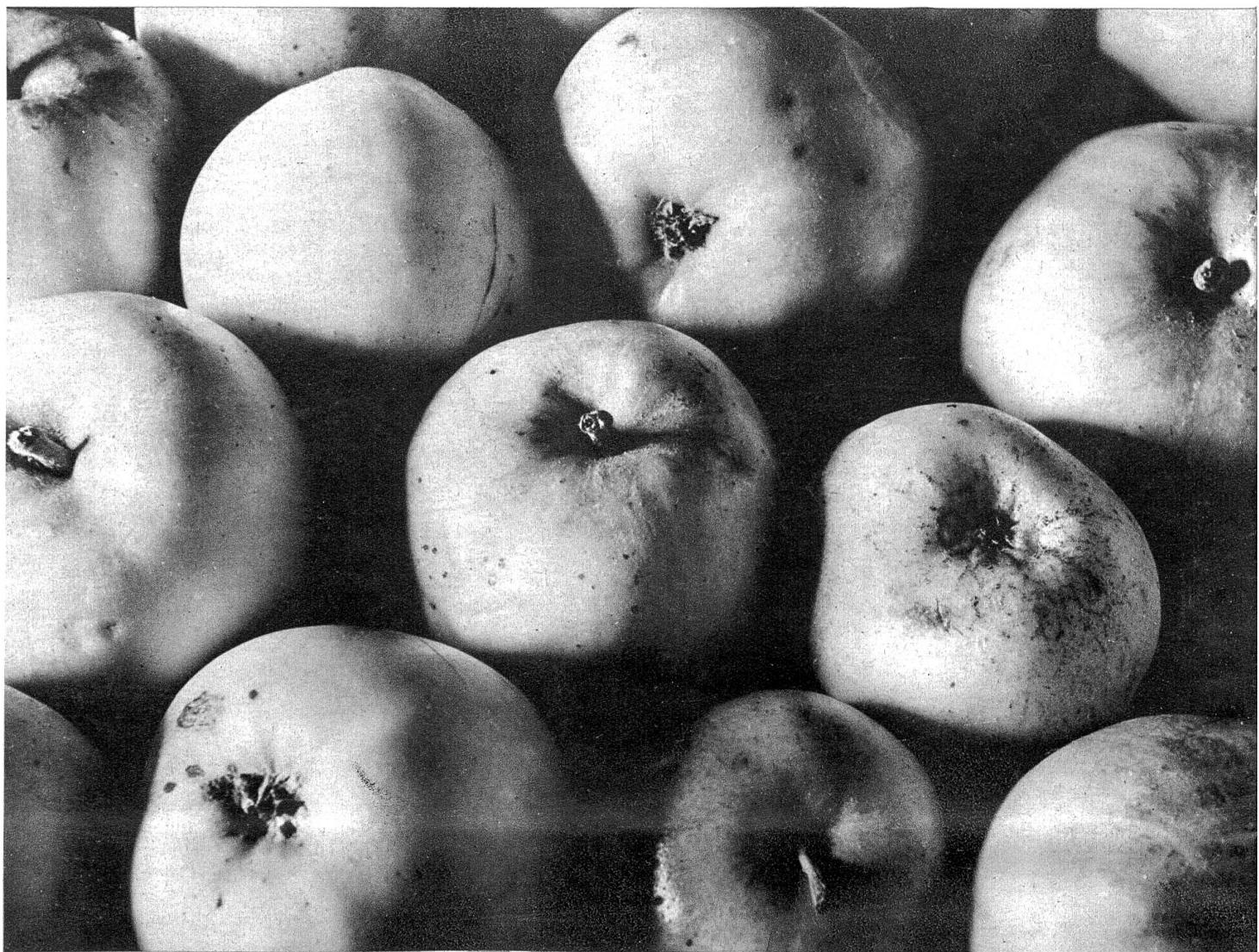


Photo Tschirren

## Unterstützt unsern Obstbau!

Wenn im Interesse der Erhaltung und Förderung unseres Obstbaues um Unterstützung ersucht wird, so handelt es sich wieder um eine Bettelei, noch um die Erschließung neuer Geldquellen, um dem Obstbauer in der durch die Verhältnisse bedingten Umstellung zum Qualitätso Obstbau beizustehen, sondern um eine Angelegenheit, die durch Gegenleistung kompensiert wird. Es geht vielmehr darum, das gut qualifizierte Schweizerobst zu würdigen und ihm Absatz zu verschaffen. Dazu kann jedermann etwas beitragen, indem er abwartet, bis am Baum

ausgereiftes inländisches Obst auf den Markt gelangt und indem er bei größeren Obsterten den Frischobstkonsum und die Verwendung von Obstprodukten etwas ausdehnt. Die Hausfrauen haben ferner die Möglichkeit, bei starkem Obstanfall den Verbrauch im Haushalt zu steigern und Obst in irgendeiner Form zu konservieren, um so Reserven für Jahre mit geringen Obsterten anzulegen.

Es handelt sich dabei nicht um eine Gefälligkeit dem Obstproduzenten gegenüber, sondern um eine volkswirtschaftliche Notwendigkeit, deren bestmögliche Erfüllung im Interesse aller liegt. Die qualitative Förderung unseres Tafelobstbaues, die vom Bund auf Grund der eidgenössischen Alkoholgesetzgebung finanziell unterstützt, durch den Schweizerischen Obstverband und andern Interessenten seit Jahren planmäßig betrieben wird, wurde hauptsächlich durch die immer schwieriger gewordenen

Exportverhältnisse diktiert. Wir sind auf den Export angewiesen, können uns aber auf dem Weltmarkt nur mit Qualitätsobst einen Platz sichern. Aber auch der Inlandsmarkt stellt höhere Ansprüche, hauptsächlich in bezug auf längere Haltbarkeit.

Gesundes und haltbares Obst zu erzielen, muß sich der schweizerische Obstbau zur Aufgabe machen. Der Weg ist seit Jahren vorgezeichnet und wie die vielen gepflegten Baumgärten beweisen, mit erfreulichen Erfolgen beschritten worden.

Doch bleibt noch viel zu tun übrig, bis die rund ein Dutzend Millionen Obstbäume auf über zweihunderttausend Bauernbetrieben in die Neugestaltung einbezogen sind, bis Obstbaumruinen und minderwertige Sorten entfernt sind und bis der ganze Obstbaumbestand die für die Qualitätsproduktion unerlässliche Behandlung erfährt.

Vom Obstproduzenten werden weitere Anstrengungen zur Verbesserung des Obstbaues verlangt und auch auf dem Gebiet der brennlosen Bewertung der Obstüberschüsse und der Obstprodukte, sowie der besseren Lagerung von Spätabstsorten zwecks längerer Belieferung unserer Märkte, wird systematisch gearbeitet und da kann und darf der Konsument nicht abseits stehen, er soll vielmehr mit wetteifern, unsern Obstbau zum Vorbild nicht nur in obstbaulicher Beziehung, sondern auch als Beispiel williger Zusammenarbeit, zu machen.

Ernst Roth.

# Unser Edelobst

## II.

In der vorhergehenden Nummer der „Berner Woche“ haben wir mit besonderem Nachdruck erwähnt, daß man im allgemeinen noch viel zu wenig darauf achtet, unser einheimisches Obst nur im

### Zustand der Edelreife

zu genießen. Wir haben dabei unterschieden zwischen Baum- oder Pfälzerreife einer Birne oder eines Apfels, die gewöhnlich dann eintritt, wenn die Kerne braun oder schwarz werden — und der Genuss- oder Edelreife, die erst dann vorhanden ist, wenn die Frucht ihr vollstes Aroma und das Fruchtfleisch seinen zartesten Schmelz und seine ausgeglichenste Würze aufweist. Diesen zweiten, vollkommenen Reifezustand erreichen insbesondere die Herbst- und Wintersorten,

### erst nach einigem Lagern im Keller.

Das auf unsern Markt gelangende Obst ist fast ausnahmslos nur baumreif, also noch nicht auf dem Höhepunkt seiner möglichen Reifeentwicklung angelangt. Es ist qualitativ noch nicht vollwertig. Es muß — entsprechend den besonderen Eigenarten jeder Sorte — noch kürzere oder längere Zeit gelagert werden.

Bevor wir auf die besonderen Eigenarten einiger der auf dem Berner Markt meist aufgeführten Apfelsorten eingehen, wollen wir die allgemeinen Vorgänge der Reifung etwas näher betrachten.

Das Vollreifwerden einer Frucht ist ein so überaus komplizierter organischer Vorgang, daß man ihn wohl mit Recht als ein Wunder bezeichnen darf. Er ist uns nur in seinen groben äußeren Erscheinungsformen fassbar; denn was in dieser geheimen Rüche der Natur, welche die Schale eines Apfels oder einer Birne umschließt, alles vorgeht, entzieht sich zum größten Teil unserer zergliedernden Erkenntnis. Wir können wohl einen Verfärben der Schale vom Grün ins Goldgelb wahrnehmen, ein Weichwerden des Fruchtfleisches, Abnahme der Säure und Zunahme des Zuckergehaltes konstatieren und die Entwicklung oder Wandlung des Aromas deutlich erkennen, — die eigentlichen Ursachen aber, warum sich die eine Sorte so und die andere anders entwickelt, überhaupt die bestimmteren Ursachen des ganzen Reifeprozesses selbst, sind unerforschlich, und bleiben wie alle tiefen Lebensvorgänge insgesamt — ein Geheimnis.

Eine besondere Rolle spielen dabei die sogenannten ätherischen Öle, welche durch ihren köstlichen, oft geradezu betäubenden Duft Keller und Obstkammern erfüllen. Das Flüchtigwerden dieser Duftstoffe ist ein Vorgang, der nur bei der Ausreifung auftritt. Am intensivsten ist dieser typische Obstgeruch, der beim Apfel viel deutlicher auftritt als bei den meisten übrigen Obstarten, im Übergang zur Vollreife wahrnehmbar. Wer ihn so richtig prüfen will, der füllt eine gut schließende Schublade mit Apfeln — er wird nach einigen Tagen fast zurücktrecken ob dem betäubenden Duft, der ihm beim Öffnen entgegenströmt! Diese Duftstoffe sind bei den meisten Apfelsorten an Intensität wie auch in ihrer besonderen Eigenart oft recht deutlich zu unterscheiden.

Eine weitere typische Erscheinung beim Reifezustand ist das Verdursten. Dabei verhalten sich die einzelnen Sorten wieder ganz verschieden. Rauhchalige Sorten, deren Schale meist von einer mehr oder weniger ausgedehnten feinen rostartigen Schicht bedeckt ist, verdunsten rascher als die glattchaligen, deren Schale sich beim Lagern mit einer feinen Wachsschicht bedeckt. In trockenen Kellern halten sich daher die glattchaligen Sorten besser und länger. Denn der Schrumpfungsprozeß, das Runzeligwerden der Schale, ist eines der deutlichsten Zeichen der Überreife. Dem zu frühen Welf- und Runzeligwer-

den der Früchte kann man auf einfache Weise dadurch abhelfen, daß man sie in Kisten verpakt, Schicht um Schicht, und zwischen die einzelnen Schichten eine Lage Packpapier einlegt. Auch das bloße Überdecken der Apfel auf den Hürden mit großen Bogen Packpapier leistet oft ganz ausgezeichnete Dienste.

Äpfel und Birnen kann man sozusagen überall aufbewahren und dem Nachreifungsprozeß unterwerfen, in Kisten, Schubladen (eine alte Kommode ist oft ein geradezu idealer Aufbewahrungs-ort), Kammern und Kellern. Der beste Aufbewahrungsräum ist ganz zweifellos

### der Keller.

Zu den guten Eigenarten eines Kellers als Obstaufbewahrungsraum gehören: 1. Dass er dunkel ist. Licht beschleunigt die Reife und zugleich die Verderbnis der Früchte. Dies kann man am besten nachprüfen, wenn man einige Apfel vom Lager nimmt und sie an einem lichternen Ort aufbewahrt. Sie werden viel schneller faul als die auf dem Lager in der Dunkelheit verbliebenen. —

2. Dass er reine Luft enthält, d.h. nicht zu feucht und mäßig ist. Äpfel atmen auf dem Lager. Sie strömen nicht nur Aromastoffe aus, sondern können auch schlechte Dünste aufnehmen. (So beispielsweise Karbolineum, welcher Geruch sofort nicht wieder vertreibbar in das Obst eindringt. Daher Holz in einem Obstkeller nicht mit Karbolineum streichen!) —

3. Dass er möglichst gleichmäßig Temperaturen und gleichmäßige Luftfeuchtigkeit hat. Keller mit offenen Naturböden sind besser als solche mit Zementboden. Sehr wichtig ist es, daß man einige Tage vor dem Einkellern bei sonnigem Wetter gründlich lüftet und Durchzug macht, Hürden, Kisten und Boden putzt und reinigt. Ein gewisser Feuchtigkeitsgrad des Kellers ist sehr wichtig, sonst schrumpfen die Früchte vorzeitig. Offene Naturböden im Keller haben meist die gerade richtige Luftfeuchtigkeit. Üble Moder- oder typische Kellergerüche vertreibt man leicht durch Waschen mit einer verdünnten Lösung von Kalipermanganat.

Ob man die Früchte in flachen Kisten, Hürden oder sonstigen Gestellen lagert ist nicht so wichtig wie der Umstand, daß man sie leicht kontrollieren und durchsehen kann, um eventuell faule Exemplare beiziehen auszufcheiden, bevor sie ihre ganze Umgebung angesteckt haben. Grundsätzlich sind rauhchalige Sorten (Reinetten) mehr unter Luftabschluß zu halten als glattchalige, weil sie leichter verdunsten und daher eher schrumpfen. Wie bereits erwähnt, ist das frühzeitige Schrumpfen durch Lagern zwischen Packpapier leicht zu vermeiden. Beim Nachkontrollieren der Lagerfrüchte unterlasse man nicht, den Aufbewahrungsraum gründlich zu lüften. In gutgelüfteten Räumen halten sich die Früchte länger als in schlecht gelüfteten. Anderseits ist aber auch zu erwähnen, daß bei vollkommenem Luftabschluß (unter Glas beispielsweise) sich das Obst geradezu erstaunlich gut konserviert. Allerdings dürfen dazu nur erstklassige Früchte verwendet werden. Wird aber eine so konservierte Frucht einmal aus ihrem Behälter herausgenommen, dann verdirbt sie in kürzester Zeit. Es scheint, daß die von den Früchten ausgeatmeten Duftstoffe in hohem Grade konservierend wirken.

Zur Lagerung verwendet man insgemein nur untadeliges Obst. Man vermeide es daher, wurmstichige, verbeulte oder verletzte Früchte einzukellern, weil jeder Schaden, mag er oft auch noch so gering scheinen, ein Herd für Fäulnis werden kann.

Man kellere nicht zu früh ein. Später geerntete Winterfrüchte halten länger. Das wichtigste aber ist die richtige Wahl der Sorten und die Beobachtung ihrer richtigen individuellen Reife, sowie die Dauer ihrer Haltbarkeit.

Über die Frage: „Was soll ich einkellern und wieniel“ im nächsten Heft.