Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 40

Artikel: Unterstützt unsern 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: 28.11.2025

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 weder um eine Bettelei, noch um die Erschließung neuer Geldguelsen, um dem Obstbauer in der durch die Berhältnisse bedingten Umstellung zum Qualitätsobstbau beizustehen, sondern um eine Angelegenheit, die durch Gegenleistung kompensiert wird. Es geht vielmehr darum, das gut qualifizierte Schweizerobst zu würdigen und ihm Absat zu verschafsen. Dazu kann jedermann etwas beitragen, indem er abwartet, bis am Baum

ausgereiftes in ländisches Obst auf den Martt gelangt und indem er bei größern Obsternten den Frischobsttonsum und die Berwendung von Obstprodukten etwas ausdehnt. Die Hausfrauen haben serner die Möglichkeit, bei starkem Obstanfall den Berbrauch im Haushalt zu steigern und Obst in irgendeiner Form zu konservieren, um so Keserven für Jahre mit geringen Obsternten 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 Taselobstbaues, die vom Bund auf Grund der eidgenössischen Altoholgesetzgebung sinanziell 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 Qualitätsobft

einen Blat sichern. Aber auch der Inlandsmartt stellt größere 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 gepslegten Baumgärten beweisen, mit erfreulichen Ersolgen beschritten worden.

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

Bom Obstproduzenten werden weitere Anstrengungen zur Berbesserung des Obstdaues verlangt und auch auf dem Gebiet der brennlosen Berwertung der Obstüberschüsse und der Obstprodukte, sowie der besserung von Spätobstsorten zwecks längerer Belieserung unserer Märkte, wird systematisch gearbeitet und da kann und darf der Konsument nicht abseits stehen, er soll vielmehr mit wetteisern, unsern Obstdau zum Borbild nicht nur in obstdaulicher Beziehung, sondern auch als Beispiel williger Zusammenarbeit, zu machen.

Unser Edelobst

II

In der vorhergehenden Nummer der "Berner Boche" has ben wir mit besonderem Nachdruck erwähnt, daß man im alls gemeinen noch viel zu wenig darauf achtet, unser einheimisches Obst nur im

Buftand der Edelreife

zu genießen. Wir haben dabei unterschieden zwischen Baum = oder Pflückreise einer Birne oder eines Apsels, die gewöhnlich dann eintritt, wenn die Kerne braun oder schwarz werden — und der Genuß = oder Edelreise, die erst dann vorhanden ist, wenn die Frucht ihr vollstes Aroma und das Fruchtseisch seinen zartesten Schwelz und seine ausgeglichenste Würze ausweist. Diesen zweiten, vollkommenen Reisezustand erzeichen insbesondere die Kerbst- und Wintersorten,

erst nach einigem Lagern im Reller.

Das auf unsern Martt gelangende Obst ist fast ausnahmslos nur baumreif, also noch nicht auf dem Höhepunkt seiner möglichen Reiseentwicklung angelangt. Es ist qualitativ noch nicht vollwertig. Es muß — entsprechend den besonderen Eigenschaften jeder Sorte — noch fürzere oder längere Zeit gelasgert werden.

Bevor wir auf die besonderen Eigenschaften einiger der auf dem Berner Markt meist aufgeführten Apfelsorten eingehen, wollen wir die allgemeinen Borgänge der Keifung etwas näher betrachten.

Das Vollreifwerden einer Frucht ist ein so überaus kompli= zierter organischer Borgang, daß man ihn wohl mit Recht als ein Wunder bezeichnen darf. Er ift uns nur in feinen groben äußeren Erscheinungsformen faßbar; denn was in dieser ge= heimen 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 ein Berfärben der Schale vom Grün ins Goldgelb mahr= nehmen, ein Weichwerden des Fruchtfleisches, Ubnahme der Säure und Zunahme des Zuder= gehaltes fonftatieren und die Entwicklung oder Wand= lung 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 tieferen Lebensvorgänge insgesamt — ein Geheimnis.

Eine besondere Rolle spielen dabei die sogenannten äthe zischen den Öle, welche durch ihren föstlichen, oft geradezu betäubenden Duft Keller und Obstammern erfüllen. Das Flüchtigwerden dieser Duftstoffe ist ein Borgang, der nur bei der Ausreisung auftritt. Am intensiosten ist dieser typische Obstgeruch, der beim Apfel viel deutlicher auftritt als bei den meisten übrigen Obstarten, im übergang zur Bollreise wahrnehmbar. Wer ihn so richtig prüsen will, der sülle eine gut schließende Schublade mit Apfeln — er wird nach einigen Tagen fast zurückschrecken ob dem betäubenden Duft, der ihm beim Offnen 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 Reisungsprozeß ist das Verdunften. Dabei verhalten sich die einzelnen Sorten wieder ganz verschieden. Rauhschalige Sorten, deren Schale meist von einer mehr oder weniger ausgedehnten seinen rost-artigen Schicht bedeckt ist, verdunsten rascher als die glattschaligen, deren Schale sich beim Lagern mit einer seinen Wachsschicht bedeckt. In trockenen Kellern halten sich daher die glattschaligen Sorten besser und länger. Denn der Schrumpfungsprozeß, das Kunzeligwerden der Schale, ist eines der deutsichsten Zeichen der überreise. Dem zu frühen Welf- und Kunzeligwer-

den der Früchte kann man auf einfache Weise dadurch abhelsen, daß man sie in Kisten verpackt, Schicht um Schicht, und zwischen die einzelnen Schichten eine Lage Packpapier einlegt. Auch das bloße überdecken der Lipsel auf den Hurden mit großen Bogen Packpapier leistet oft ganz ausgezeichnete Dienste.

Apfel und Birnen kann man sozusagen überall ausbewahren und dem Nachreifungsprozeß unterwersen, in Kisten, Schubladen (eine alte Kommode ist oft ein geradezu idealer Ausbewahrungsort), Kammern und Kellern. Der beste Ausbewahrungsraum ist ganz zweisellos

der Reller.

Bu den guten Eigenschaften eines Kellers als Obstausbewahrungsraum gehören: 1. Daß er dunt el i st. Licht beschleunigt die Keise und zugleich die Berderbnis der Früchte. Dies kann man am besten nachprüsen, wenn man einige Apfel vom Lager nimmt und sie an einem lichthellen Ort ausbewahrt. Sie werden viel schneller faul als die auf dem Lager in der Dunkelheit versbliebenen.

2. Daß er reine Luft enthält, d.h. nicht zu feucht und muffig ist. Apfel 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 Obsteller nicht mit Karbolineum streichen!)

3. Daß er möglich ft gleich mäßige Temperasturen und gleichmäßige Luftfeuchtigfeit 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 lüstet und Durchzug macht, Hurden, Kisten und Boden putt und reinigt. Ein gewisser Feuchtigkeitsgrad des Kellers ist sehr wichtig, sonst schrumpsen die Früchte vorzeitig. Offene Naturböden im Keller haben meist die gerade richtige Lustseuchtigkeit. übse Moders oder typische Kellergerüche vertreibt man leicht durch Waschen mit einer verdünnten Lösung von Kalipermanganat.

Ob man die Früchte in flachen Kisten, Hurden oder sonstigen Gestellen lagert ift nicht so wichtig wie der Umstand, daß man sie leicht kontrollieren und durchsehen kann, um eventuell faule Exemplare beizeiten auszuscheiden, bevor fie ihre ganze Umgebung angesteckt haben. Grundsählich sind rauhschalige Sorten (Reinetten) mehr unter Luftabschluß zu halten als glattschalige, weil sie leichter verdunsten und daher eher schrump= fen. Wie bereits erwähnt, ist das frühzeitige Schrumpfen durch Lagern zwischen Packpapier leicht zu vermeiden. Beim Nachkon= trollieren der Lagerfrüchte unterlasse man nicht, den Aufbewah= rungsraum gründlich zu lüften. In gutgelüfteten Räumen halten sich die Früchte länger als in schlecht gelüfteten. Anderseits ift aber auch zu erwähnen, daß bei volltommenem Luft= abschluß (unter Glas beispielsweise) sich das Obst geradezu er= staunlich gut konserviert. Allerdings dürfen dazu nur erstklassige Früchte verwendet werden. Wird aber eine so konservierte Frucht einmal aus ihrem Behälter herausgenommen, dann verdirbt fie in fürzester Zeit. Es scheint, daß die von den Früchten ausgeatmeten Duftstoffe in hohem Grade konservierend wirken.

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

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

über die Frage: "Was soll ich einkellern und wieniel" im nächsten Heft. Str.