Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 41

Artikel: Unser Edelobst [Fortsetzung]

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-648703

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: 26.11.2025

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

Salthar his:

Unser Edelobst

III

Sorte:

Das Einfellern von Obst — hauptsächlich von Apfeln, auf die wir uns hier beschränken wollen — ist sowohl mit Rücksicht auf das richtige Abwarten der Sdelreise als auch hinsichtlich der diesjährigen reichen Ernte unbedingt geboten. Obst hilst Brot sparen und es ist ganz selbstwerständlich vollswirtschaftlich viel wertvoller und auch viel gesünder Obst roh zu konsumieren als in allen möglichen flüssigen Formen, mit Ausnahme des Süßmostes. Es wäre jedoch heute ein großer Fehler, wenn man einkellerungsfähiges Obst, nur weil es bequemer ist, vermosten würde, statt es dem Rohkonsum zuzusühren. Bei der diesjährigen Obstverwertung ist das unbedingte Hauptgewicht auf die Einkellerung zu legen, weil dadurch am meisten Werte für die Ernährung nuzbar gemacht werden können.

In der letzten Nummer der "Berner Woche" haben wir die wichtigsten Erfordernisse eines guten Kellers dargelegt und kommen nun zu der Frage:

Wieviel und mas eintellern?

Wieviel man einkellern soll hängt ab vom voraussichtlichen täglichen Verbrauch. Es ist leicht einzusehen, daß eine Sköpfige Familie ohne weiteres 8—12 Apfel täglich roh konsumiert (Znüni und Zvieri Apfel für die Kinder, Dessert zum Nachtisch — ohne dabei das Quantum für die Küche für Apfelbrei, Ruchen und Apfelküchli zu rechnen). Von kleineren Sorten gehen ca. 10 Stück auf 1 kg, von größeren ca. 7—8 Stück, macht also pro Tag rund 1 kg nur zum Rohessen.

Die ganze Einfellerungsperiode dauert 6 Monate. Und zwar find Herbstäpfel von Oktober bis Dezember rief und haltbar, Winteräpfel vom November an reif, und haltbar bis Märzelpril. Wan wird daher unbedingt zwei Sorten einfellern, eine früher reifende, aber dafür weniger lang haltbare Herbstefende, aber dafür weniger lang haltbare Herbstefende, Sauergrauech) und eine später reisende, aber dafür lange haltbare Winterssorte (auf die einzelnen Sorten kommen wir später zu spreschen.)

Wer asso 3 Monate lang täglich 1 kg edelreise Herbstäpfel und weitere 3 Monate täglich 1 kg edelreise Winteräpfel genießen will, muß von beiden 100 kg, also

total 200 fg

einkellern.

Mun noch turz etwas grundsätliches zur Preisfrage. Apfel sind bei der heutigen Preislage äußerst billig. Ein so hervorragendes, gesundes und hochwertiges Nahrungs- und Genußmittel wie unser Edelobst zu einem Preise von 30—45 Rp. pro fg ist ganz unverhältnismäßig billig! Umsomehr als die Preisspanne zwischen gewöhnlichen Wirtschaftssorten und den hochwertigen Edelsorten (die der Qualität nach das 3= bis Ssache sein könnte) feineswegs so groß ist, daß man, wenn man die Borteile kennt, nicht ohne weiteres vom Allerbest en haben kann. Wenn man nun überlegt, daß ein erst kassen man für dasselbe Geld sonst erhält, wird einem der Preis vorläusig noch nicht zu hoch sein. Sonst lege man einmal einen edelreisen Apfel neben ein Stüdsi aus einer Consiserie oder aus einem Schokoladengeschäft und urteile dann!

Beim Einkellern werden wir unterscheiden müssen zwischen Herbstsorten, die bis in den Januar haltbar find, und den Wintersorten, die bis weit in das Frühjahr hinein gut und schön bleiben. Da die wenigsten Obstronsumenten sich darin auskennen, wird eine tabellarische

übersicht nach der Reifezeit unserer meist aufgeführten Apfel Darstellung finden.

Genufreif:

Cotte.	ochuptel.	guilout vis.
Serbstäpfel		
Gravensteiner	Ende Sept Dez.	Dez. (befonders Früchte aus
Jakob Lebel	Off. — Dea.	Neujahr [höhern Lagen)
Berner Rosen	November-Januar	Ende Jan. (aus höhern Lagen
Sauergrauech	November-Januar	Ende Jan. [noch länger)
Landsberger Reinette		Ende Januar
Winteräpfel		
Ananas Reinette	November — Februar	Kebruar .
Breitacher	Ende Nov.—Febr.	Ende Februar
Blenheim Gold=	Anfang Dez Marz	Ende März
reinette		
Winterzitronen	Dezember—März	Ende März
Bostop	Dezember—März	Ende März
Ranada Reinette	Dezember—April	April
Baumanns Reinette	Januar—April	Anfangs Mai
Bohnapfel	Januar—Mai	in den Sommer
Ontario	Januar—Juni	in den folgenden Herbst
ChampagnerReinette	Januar—Juli	in den folgenden Berbft

Je höher und rauher die Lage ist, aus welcher die Apsel berkommen, umso besser ist auch ihre Haltbarkeit. Das Ende der Haltbarkeit kündet sich dadurch an, daß die Früchte ihren Bollgeschmach verlieren, fad oder rübig werden, — daß sie runzelig werden und zu faulen beginnen. Dieser Zeitpunkt ist je nach der Hertunst der Apsel und je nach der Beschaffenheit des Rellers (ob warm oder fühl, trocken oder seucht) sehr verschieden. Ebenso kann der Beginn der Genuhreise dis zu 3 Wochen variieren. Einzelne Früchte werden immer früher reif als andere, wie auch die Haltbarkeit von Apsel zu Apsel verschieden ist, auch wenn sie alle von demselben Baum stammen. Daher auf dem Lager immer nur die reissten herauslesen! Apsel von der Sonnseite eines Baumes zeichnen sich neben ihrer früheren Edelreise auch durch lebhastere Rotsärbung und leuchtenderes Gelb beim Keiswerden besonders aus.

Es ist ein wichtiger Grundsat, daß man die Apfel nur im Zustand der Edelreise genießt. Es scheint dies selbstverständlich, wird aber meistenteils nicht beachtet. Unreise Apfel essen ist gleichbedeutend wie Speisen im halbgesochten Zustand auf den Tisch bringen. Man achte daher auf die Reisezeit.

über den Geschmack könne man sich nicht streiten, sautet ein bekanntes Sprichwort. Dies gilt keineswegs für die

gesch mackliche Kangsolge unter den Obstsorten. Wohl gibt es persönliche Liebhabereien und Bevorzugung bestimmter Sorten — welche aber zu den beste n gehören, darüber haben ganz bestimmte kritische Gesichtspunkte und Merkmale ein genaues Urteil erlaubt. Diese Klasserung ersolgt nach der äußeren Form und Schönheit der Farbe, nach der Beschaffenheit des Fruchtsleisches, nach Würze und Wohlgeschmack und nach Widerstandssähigkeit und Haltsbarkeit.

An der Spike aller Edeläpfel steht als einer der Edelsten unbestreitbar der Gravenstein er. Im zweiten Rang folgen Ananas=Reinetten, Berner Rosen, Bostop, Kanada Reinette, Ontario und Champagner Reinette. In einigem Abstand folgen sodann Sauer=grauech, der je nach Baum und Lage qualitativ außerordentslich verschieden sein kann, Breitacher, Landsberger, Blenheim, Lebel, Baumanns Reinette, während beispielsweise Bohnäpfel und Winterzitronen zu den Rochsorten gezählt werden müssen und nur wegen ihrer guten Haitbarteit noch den Rang unter den anderen halten.

Es sind dies nur einige unter den vielen Machtsorten, die aber unbedingt Empsehlung verdienen. St.