

Schweizer Obst

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1943)**

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988642>

Nutzungsbedingungen

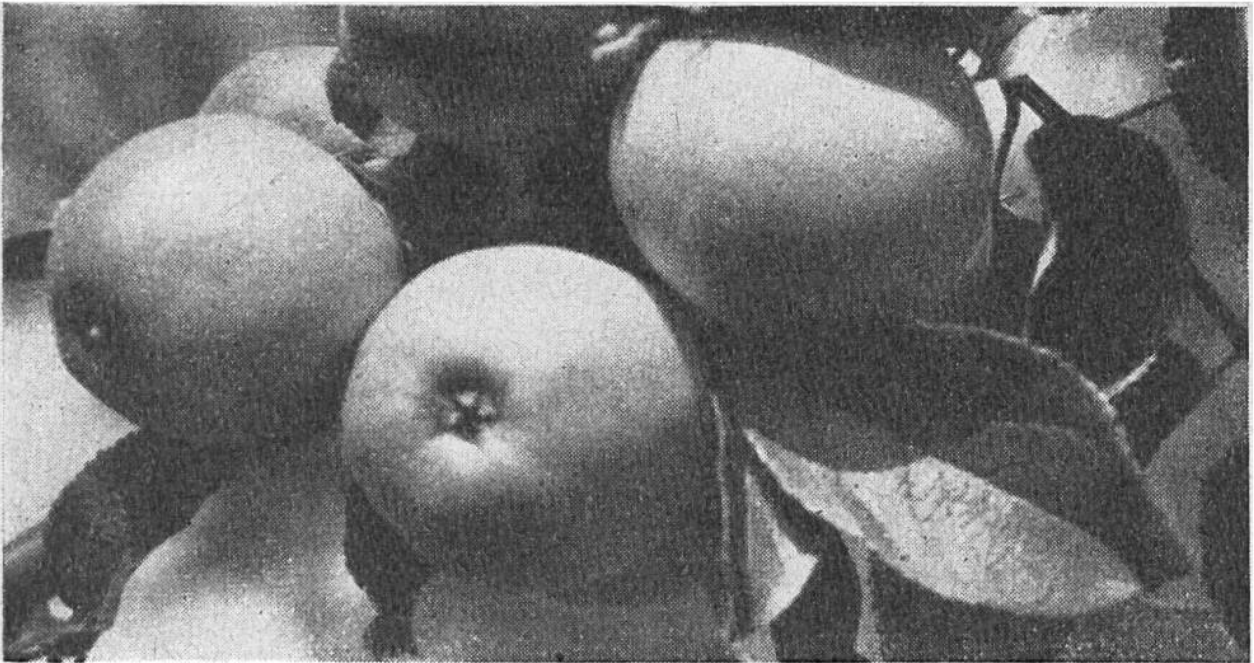
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Qualitätsfrüchte, das Resultat sorgfältiger Pflege.

SCHWEIZER OBST.

Obstbau. Wir besitzen in unserem Lande mehr als 12 Millionen Obstbäume. Davon sind:

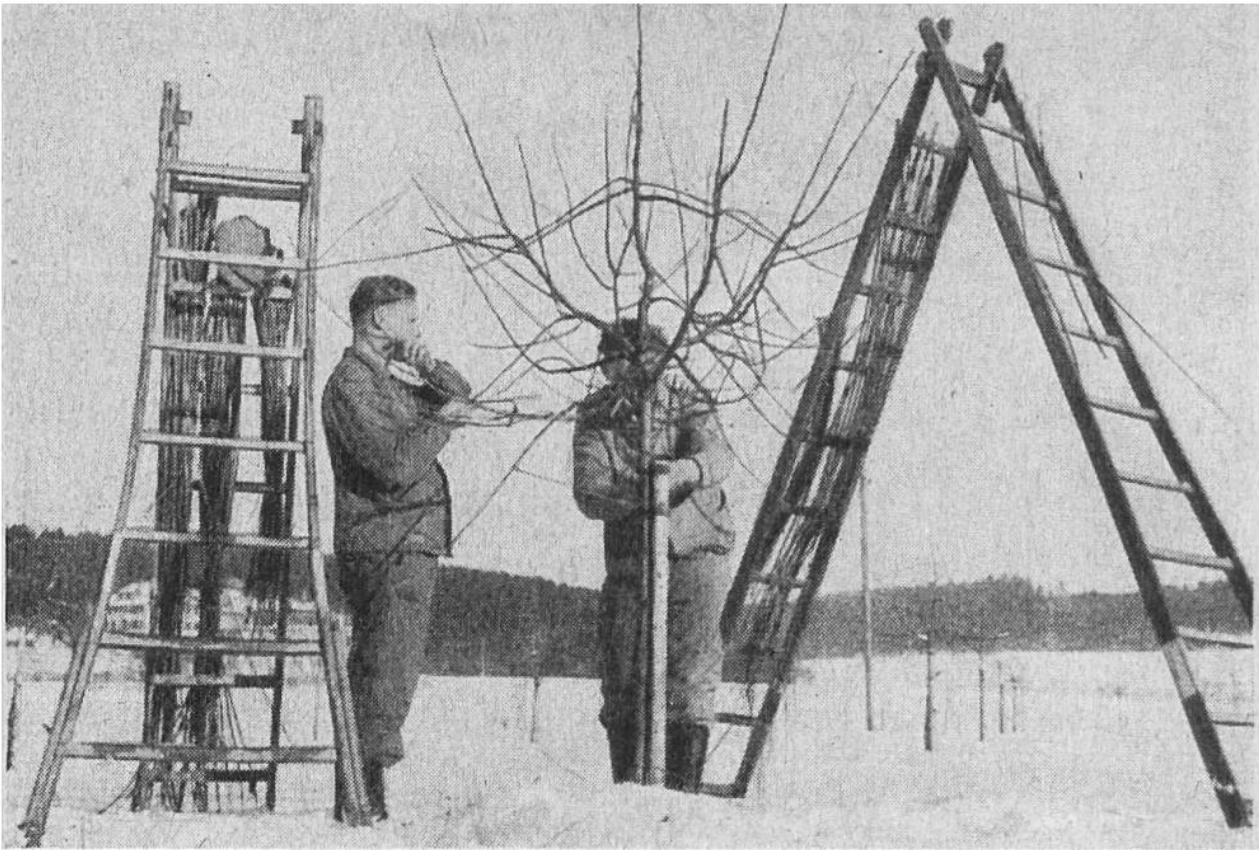
Apfelbäume . . . 4 994 122	Pflaumen- und
Birnbäume . . . 3 448 903	Zwetschgenbäume 1 303 630
Kirschbäume 1 352 887	Aprikosenbäume . . . 141 129

Eine mittlere Obsternte beträgt 60 000 Eisenbahnwagen zu zehn Tonnen.

In den Jahren 1920—30 musste bei guten Ernten sehr viel Obst, das im Inland keinen Absatz fand und nicht exportiert werden konnte, zu Branntwein verarbeitet werden. Die Branntweinbereitung ist die letzte Verwendungsart, die von den Obstbauern und Genossenschaften erst dann angewendet wird, wenn keine andere Verwendungsmöglichkeit mehr besteht.

1930 wurde das neue Alkoholgesetz durch das Schweizervolk angenommen. Dieses Gesetz enthält neben der Regelung und Kontrolle der Brennerei zwei wichtige Punkte, die nicht nur für den Obstbau, sondern für das ganze Schweizervolk von sehr grossem Werte sind.

Das Gesetz verpflichtet die Behörden, die Umstellung des



Das Schneiden und Aufbinden der jungen Bäume ist für ihre spätere Leistungsfähigkeit von entscheidender Bedeutung.

Obstbaues von Brennobst auf Tafelobst und überhaupt die Obstverwertung ohne Brennen zu fördern.

Die eidg. Alkoholverwaltung hat nun, in Verbindung mit der Abteilung für Landwirtschaft und in engster Zusammenarbeit mit den Obstbau- und den Verwertungs-Organisationen, grosszügige und planmässig geführte Aktionen eingeleitet.

Die Pflege der Obstbäume wird seither mit Hilfe des Bundes, auf Grund des Alkoholgesetzes, gefördert. Durch Schnitt, Schädlingsbekämpfung und Düngung wird der Ertrag an Qualitätsobst gesteigert. Bäume, die minderwertige Sorten tragen, werden mit besseren, haltbareren Sorten umpfropft. Seit 1934 wurden einige Millionen Obstbäume nach neuzeitlichen Grundsätzen behandelt. Über 250 000 Bäume sind während dieser Zeit mit Qualitätssorten veredelt worden.

Die Arbeiten in den einzelnen Kantonen wurden von besonderen „kantonalen Zentralstellen für Obstbau“ geleitet und überwacht. Ihnen zur Seite stehen Kursleiter und Baum-



Apfelernte
mit gepol-
stertem
Pflückkorb.

wärter. Jährlich werden neue Obstbaufachleute ausgebildet; denn es ist erwiesen, dass sich nur mit Hilfe gut geschulter Fachleute reiche Ernten an Qualitätsobst erzielen lassen.

Was durch richtige Baumpflege erreicht werden kann, zeigt folgendes Beispiel.

Die Obstbauzentrale in Oeschberg pflegt in ihrer Nähe eine Boskop-Anlage. Dieser Baumbestand besteht aus 19 ca. 45jährigen Boskopbäumen, die eine Fläche von rund 20 Aren einnehmen. In den Jahren 1929—33 erfolgte die Umstellung auf eine neuzeitliche Behandlungsmethode der Bäume. Sie erhalten alljährlich auch eine Winter- und 5—6 Sommerbespritzungen. Die einzige Ausnahme bildet einer der grössten Bäume in der Mitte der Anlage. Er wird nach alter Art alle 3—4 Jahre etwas geschnitten, aber nie gespritzt. Den durchschnittlichen Ertrag der elf Jahre 1931—1941 veranschaulichen die nachfolgenden Zahlen.

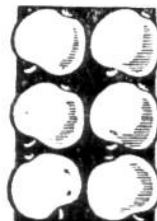


Nach der Ernte muss das Obst in die vom Schweiz. Obstverband vorgeschriebenen Qualitäten A, B, C und Mostobst sortiert werden.



Gesamtertrag pro
behandeltem
Baum im Jahr:
214 kg

Gesamtertrag pro
unbehandeltem
Baum im Jahr:
112 kg



165 kg
A u. B-
Sortierung

29 kg
C-Sor-
tierung

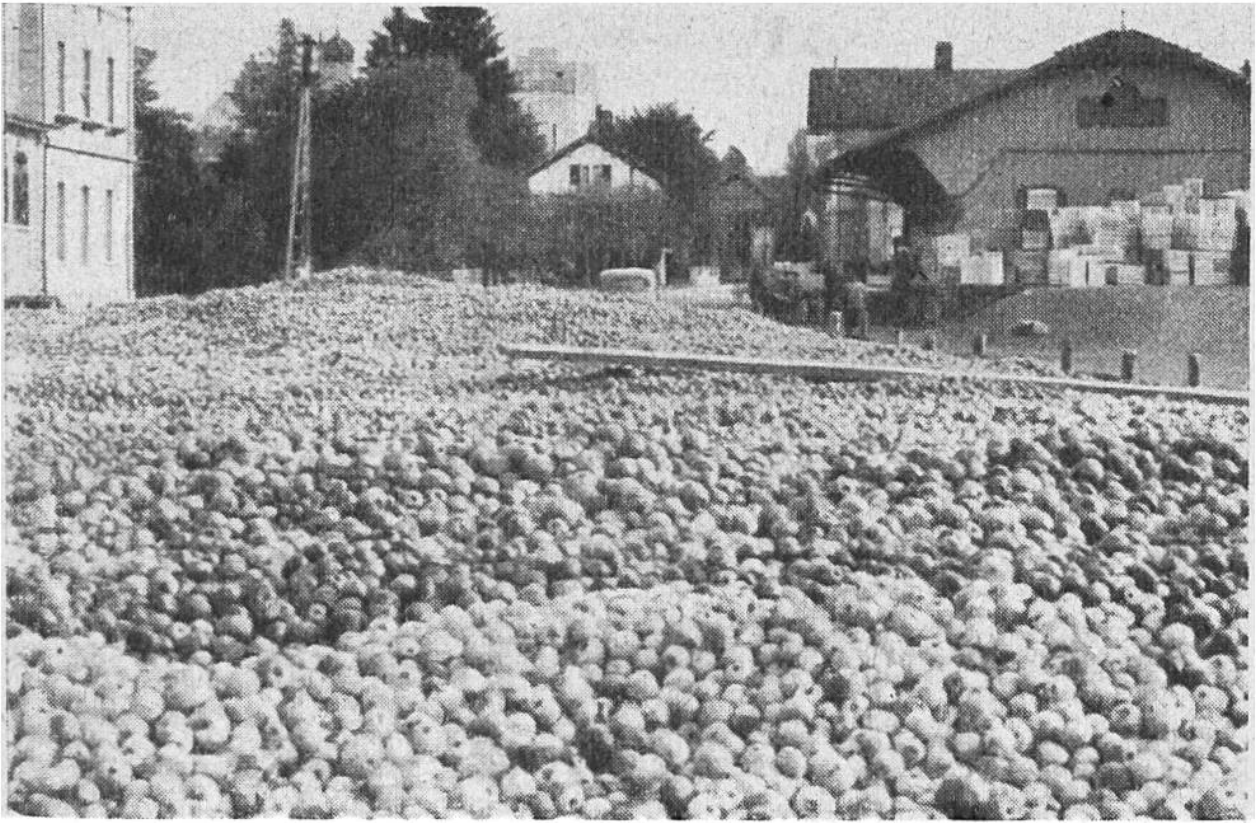
20 kg
Most-
u. Fallobst

64 kg
A u. B-
Sortierung

23 kg
C-Sor-
tierung

25 kg
Most-
u. Fallobst

Wenn wir diese Durchschnittsergebnisse der letzten elf Jahre auf 1 Million Apfelbäume übertragen (der schweizerische



In reichen Obstjahren muss man die Mostäpfel vielfach, statt sie zu Branntwein zu verarbeiten, an Haufen lagern, um sie nachher zu Süssmost und Konzentrat zu verarbeiten.

Bestand an Apfelbäumen beträgt rund 5 Millionen), würde das einen jährlichen Mehrertrag von 102 Millionen kg oder 10 200 Wagenladungen ausmachen.

Obstverwertung. In gleicher Weise erfuhr in den letzten Jahren die Obstverwertung durch Zusammenarbeit der Eidgenössischen Alkoholverwaltung mit dem Schweiz. Obstverband und den Obstverwertungsbetrieben unseres Landes eine weitgehende Umstellung. Um das weniger haltbare und geringere Obst statt zu Branntwein zu Dauerprodukten für die menschliche Ernährung zu verarbeiten, wurden die bisherigen Methoden bedeutend verbessert und noch neue eingeführt; so hat die Süssmosterei einen ganz gewaltigen Aufschwung genommen. In obstreichen Jahren wird der süsse Most, für den die Lagermöglichkeiten fehlen, eingedickt, das heisst „Konzentrat“ hergestellt. Dieses Konzentrat kann jahrelang aufbewahrt werden und ergibt, mit Wasser verdünnt, einen Fruchtsyrup. — Es wird Obstessig fabriziert.

Die Trester — das sind die Rückstände, die beim Mosten entstehen — werden auch nicht mehr gebrannt, sondern gedörst. Aus gedörsten Apfeltrestern wird der Gelierstoff Pektin gewonnen. Die Birnentrester sind ein wertvolles Futter für Mastvieh.

Äpfel und Birnen, die noch konsumfähig sind, aber vom normalen Markt nicht aufgenommen werden können, werden an die Arbeitslosen der Städte und an Minderbemittelte in den Bergen verbilligt abgegeben.

Alle diese Aktionen wurden schon vor dem Kriege organisiert. Sie bilden in der heutigen Kriegszeit einen ausserordentlich wertvollen Beitrag an die Ernährung unseres Volkes.

DER DRACHE,

ein chinesisches Wahrzeichen voll tiefer Bedeutung.

Während in den alten europäischen Sagen der Drache, vielfach Lindwurm genannt, meist den dunklen, bösen Mächten angehört, ist er in China das Sinnbild der Fruchtbarkeit und der alles erzeugenden Himmelskraft. Wir begegnen deshalb dem Bilde des Drachen in diesem Lande mit vorwiegend ackerbautreibender Bevölkerung überall. Mit dem Drachen schmückt der Chinese, wie auch der Japaner, das Dach seines Hauses, die Zimmerwände, die Möbel, das Geschirr.

Auch im Wappen des Kaisers von China, der die höchste Macht auf Erden verkörperte und auf dem Drachenthron sass, befand sich das Fabeltier.

An keinem grösseren Feste darf der Drache fehlen. So werden beispielsweise zur Begrüssung des Frühlings mächtige Papierdrachen durch die Strassen getragen. Die Herstellung eines solchen Ungetüms geschieht folgendermassen: Ein grosses, biegsames Bambusgerüst wird zusammengefügt; es sieht aus wie das Gerippe eines riesigen Falbootes, in dem hundert Mann Platz nehmen könnten. Das Gerüst wird sorgfältig mit Papier oder Leinen umkleidet und dieses grün, rot und golden bemalt; ein schuppiger Leib entsteht, ein unheimlich aussehender Drachenkopf wird angefügt, und