Flugschriften zur Volksernährung
Herausgegeben von der
Zentral-Einkaufsgesellschaft mit beschränkter Haftung

d. N. gi 6a 5

Das Ernten und Aufbewahren von Früchten.

Von
Gartenmeister Karl Weinhausen, Dahlem.

WIENER STADTBIBLIOTHEK

Zur Einführung.

Die große Freude, welche eine reiche Obsternte bereitet, wird oft beeinträchtigt durch die geringe Haltbarkeit der Früchte. Leider fallen erhebliche Obstmengen alljährlich der Verderbnis anheim. Diesem höchst bedauerlichen Mißstande abzuhelfen, ist zu jeder Zeit eine wichtige Aufgabe. Wieviel wichtiger aber ist diese Aufgabe während der Kriegszeit! Jede Frucht ist von hohem Wert, nicht eine Beere darf umkommen, gilt es doch unseren braven Truppen und unserem ganzen Volke eine gesunde Ernährung zu sichern! Soweit irgend tunlich, werden die Früchte eingekocht werden müssen, oder es werden andere Dauerwaren, wie Marmelade, Gelees und Säfte bereitet, um so die Werte zu erhalten. Doch auch frisches Obst wird benötigt, es muß deshalb Sorge getragen werden, daß die Ernte, Sortierung, Verpackung, Versendung und Aufbewahrung sachgemäß durchgeführt wird, damit nicht durch schlechte Behandlung Verluste entstehen. Das Gleiche gilt von dem Gemüse.

Die Bestrebungen, die darauf hinzielen, möglichst viel Gemüse einzumachen oder zu dörren, sind sehr nützlich. Doch auch hier darf neben der Verarbeitung zu Dauerwaren die Frischaufbewahrung nicht außer acht gelassen werden. Über das, was nachstehend gesagt wird, sind Fachleute ausreichend orientiert, meine Ausführungen wenden sich daher in erster Linie an die nicht eigentlich berufsmäßigen Obst- und Gemüsezüchter, besonders aber an die ländlichen Gartenbesitzer, um ihnen eine kurze Anleitung zu geben.

Allgemeines über Obsternte und Aufbewahrung.

Die Ernte. Der natürliche Schutz der Frucht vor baldiger Verderbnis ist die unverletzte Fruchthaut. Teilweise haben die Früchte auch noch einen Wachsüberzug, z. B. viele Äpfel und Pflaumen, auch diese Einrichtung trägt wesentlich zur Haltbarkeit der Früchte bei. Anderseits kann oft beobachtet werden, daß die angestoßenen, beschädigten Früchte zu allererst der Verderbnis anheimfallen. Je länger aber die Früchte haltbar sind, um so nutzbringender können wir sie verwerten, deshalb muß die Ernte möglichst schonend ausgeführt werden.

Die Sortierung. Reelle Sortierung ist überall im Handel die Grundlage für schnellen, gewinnbringenden Verkauf. Fehlerhafte Früchte verderben schneller als die guten Früchte, sie