Unser Edelobst [Fortsetzung]

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **30 (1940)**

Heft 41

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-648703

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Unser Edelobst

III.

Das Einkellern von Obst — hauptsächlich von Äpfeln, auf die wir uns hier beschränken wollen — ist sowohl mit Rücksicht auf das richtige Abwarten der Edelreife als auch hinsichtlich der diesjährigen reichen Ernte unbedingt geboten. Obst hilft Brot sparen und es ist ganz selbstverständlich volkswirtschaftlich 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 zuzuführen. Bei der diesjährigen Obstverwertung ist das unbedingte Hauptgewicht auf die Einkellerung zu legen, weil dadurch am meisten Werte für die Ernährung nutzbar 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 was einkellern?

Wieviel man einkellern soll hängt ab vom voraussichtlichen täglichen Verbrauch. Es ist leicht einzusehen, daß eine 5köpfige Familie ohne weiteres 8—12 Äpfel täglich roh konsumiert (Znüni und Zvieri Äpfel für die Kinder, Dessert zum Nachtisch — ohne dabei das Quantum für die Küche für Apfelbrei, Kuchen und Äpfelküchli 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 Einkellerungsperiode dauert 6 Monate. Und zwar sind Herbstäpfel von Oktober bis Dezember rief und haltbar, Winteräpfel vom November an reif, und haltbar bis März-April. Man wird daher unbedingt zwei Sorten einkellern, eine früher reifende, aber dafür weniger lang haltbare Herbstsorte (wie beispielsweise Gravensteiner, Berner Rosen, Jakob Lebel, Sauergrauech) und eine später reifende, aber dafür lange haltbare Wintersorte (auf die einzelnen Sorten kommen wir später zu sprechen.)

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

total 200 kg

einkellern.

Nun noch kurz etwas grundsätzliches zur Preisfrage. Äpfel 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 kg ist ganz unverhältnismäßig billig! Umsomehr als die Preisspanne zwischen gewöhnlichen Wirtschaftssorten und den hochwertigen Edelsorten (die der Qualität nach das 3- bis 5fache sein könnte) keineswegs so groß ist, daß man, wenn man die Vorteile kennt, nicht ohne weiteres vom Allerbesten haben kann. Wenn man nun überlegt, daß ein erstklassiger Tafelapfel nicht mehr als 3—5 Rp. kostet und vergleicht, was man für dasselbe Geld sonst erhält, wird einem der Preis vorläufig noch nicht zu hoch sein. Sonst lege man einmal einen edelreifen Apfel neben ein Stückli aus einer Confiserie oder aus einem Schokoladengeschäft und urteile dann!

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

Übersicht nach der Reifezeit

unserer meist aufgeführten Äpfel Darstellung finden.

Sorte:	Genußreif:	Haltbar bis:
Herbstäpfel		
Gravensteiner	Ende Sept.—Dez.	Dez. (besonders Früchte aus
Jakob Lebel	Okt.— Dez.	Neujahr [höhern Lagen)
Berner Rosen	November—Januar	Ende Jan. (aus höhern Lagen
Sauergrauech	November—Januar	Ende Jan. [noch länger)
Landsberger Reinette	November—Januar	Ende Januar
Winteräpfel		
Ananas Reinette	November—Februar	Februar
Breitacher	Ende Nov.—Febr.	Ende Februar
Blenheim Goldreinette	Anfang Dez.—März	Ende März
Winterzitronen	Dezember—März	Ende März
Boskop	Dezember—März	Ende März
Kanada Reinette	Dezember—April	April
Baumanns Reinette	Januar—April	Anfangs Mai
Bohnapfel	Januar—Mai	in den Sommer
Ontario	Januar—Juni	in den folgenden Herbst
Champagner Reinette	Januar—Juli	in den folgenden Herbst

Je höher und rauher die Lage ist, aus welcher die Äpfel herkommen, umso besser ist auch ihre Haltbarkeit. Das Ende der Haltbarkeit kündet sich dadurch an, daß die Früchte ihren Vollgeschmack verlieren, fad oder rübig werden, — daß sie runzelig werden und zu faulen beginnen. Dieser Zeitpunkt ist je nach der Herkunft der Äpfel und je nach der Beschaffenheit des Kellers (ob warm oder kühl, trocken oder feucht) sehr verschieden. Ebenso kann der Beginn der Genußreife bis zu 3 Wochen variieren. Einzelne Früchte werden immer früher reif als andere, wie auch die Haltbarkeit von Apfel zu Apfel verschieden ist, auch wenn sie alle von demselben Baum stammen. Daher auf dem Lager immer nur die reifsten herauslesen! Äpfel von der Sonnseite eines Baumes zeichnen sich neben ihrer früheren Edelreife auch durch lebhaftere Rotfärbung und leuchtenderes Gelb beim Reifwerden besonders aus.

Es ist ein wichtiger Grundsatz, daß man die Äpfel nur im Zustand der Edelreife genießt. Es scheint dies selbstverständlich, wird aber meistenteils nicht beachtet. Unreife Äpfel essen ist gleichbedeutend wie Speisen im halbgekochten Zustand auf den Tisch bringen. Man achte daher auf die Reifezeit. —

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

geschmackliche Rangfolge

unter den Obstsorten. Wohl gibt es persönliche Liebhabereien und Bevorzugung bestimmter Sorten — welche aber zu den besten gehören, darüber haben ganz bestimmte kritische Gesichtspunkte und Merkmale ein genaues Urteil erlaubt. Diese Klassierung erfolgt nach der äußeren Form und Schönheit der Farbe, nach der Beschaffenheit des Fruchtfleisches, nach Würze und Wohlgeschmack und nach Widerstandsfähigkeit und Haltbarkeit.

An der Spitze aller Edeläpfel steht als einer der Edelsten unbestreitbar der Gravensteiner. Im zweiten Rang folgen Ananas-Reinetten, Berner Rosen, Boskop, Kanada Reinette, Ontario und Champagner Reinette. In einigem Abstand folgen sodann Sauergrauech, der je nach Baum und Lage qualitativ außerordentlich verschieden sein kann, Breitacher, Landsberger, Blenheim, Lebel, Baumanns Reinette, während beispielsweise Bohnäpfel und Winterzitronen zu den Kochsorten gezählt werden müssen und nur wegen ihrer guten Haltbarkeit noch den Rang unter den anderen halten.

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