

Ueber die Einrichtung einer Obstkammer

Autor(en): **Kohler, J.M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitschrift des Schweizerischen Gartenbauvereins : illustrirter Monatsbericht für practische Gärtnerei**

Band (Jahr): **1 (1881)**

Heft [11]

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-349591>

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.

Ueber die Einrichtung einer Obstkammer.

Von J. M. Kohler.

Wenn wir die Frage beantworten: unter welchen Bedingungen erhält sich das Obst am längsten frisch und schmackhaft, so haben wir die wesentlichen Grundlagen für diese Einrichtung angedeutet.

Alle Erfahrungen kommen nun in folgenden Punkten überein:

1. Die Temperatur diessfälliger Räume darf nicht zu hoch und nicht zu tief sein.

2. Die Luft solcher Räume soll rein, nicht feucht und nicht trocken sein.

3. Nur gedämpftes Licht darf in diese Räume fallen, directe Bestrahlung durch die Sonne wäre verderblich.

4. Der Raum soll nicht zu beschränkt und mit den nöthigen Stellagen versehen sein, so dass kein Aufhäufen der Früchte nöthig wird, und Nachschau leicht gehalten werden kann.

Wenn diesen Forderungen entsprochen wird, dann ist Alles geschehen, um Obst möglichst lang auf dem Lager zu conserviren. Selbstverständlich muss aber auch das Obst selbst geeignet und von guter Beschaffenheit sein. Daher hierüber, bevor wir die obigen Punkte erläutern, einige Fingerzeige.

Das Lager- oder Dauero Obst: Aepfel, Birnen, Trauben — muss bestens ausgereift sein. Mit dem Sommer- und Herbstobst, bei welchem mit der Kernreife auch die Lagerreife zusammentrifft, ist's gerade das Gegentheil, indem das einige Tage vor voller Reife abgenommene und für's Nachreifen in eine dunkle Kammer auf Lager gebrachte Obst nicht nur weniger schnell passirt, sondern auch am schmackhaftesten wird, während am Baume völlig ausgereifte Früchte bald mehlig oder teig und fade im Geschmack werden, und rasch verderben. Winter-Aepfel und -Birnen, auch Trauben, gewähren dagegen um so mehr Aussicht auf lange

Dauer, je vollkommener das Reifestadium war, das sie erlangten. Ist diese Bedingung erfüllt, dann kommt die Art der Abnahme der Früchte, und die Sortirung dieser in Frage. Natürlich dürfen nur Früchte auf das Lager gebracht werden, welche sorgfältig abgenommen worden sind und daher weder Wunden noch Quetschungen an sich tragen. Am meisten wird aber gesündigt, indem Alles durcheinander aufgespeichert wird, wenn auch vielleicht nur vorläufig. Spare man sich doch die Mühe mit all' den Exemplaren, welche einer längeren Dauer weder fähig noch werth sind. Wurmstichige, schrundige, zersprungene, stippige, faulfleckige oder sonst schlecht ausgebildete Früchte verdienen nicht, aufbewahrt zu werden. Sie beleidigen den ästhetischen Sinn des Beschauers, gehen bald zu Grunde und gefährden die vollkommenen und gesunden Früchte, indem die auf ihnen schmarotzenden Keime der Verderbniss sich auch diesen mittheilen. Daher fort mit diesen Invaliden und „Nägeln“ auf die Obstmühle! Diese sofortige Absonderung erleichtert die Besorgung und Erhaltung der tadellosen Früchte und gewährt den Vortheil der Raumerparniss, und der Anblick der nur schönen und gesunden Angehörigen des Obstlagers erfreut jederzeit den Nachschau haltenden Besorger. Oeftere Nachschau ist besonders in den ersten Wochen nach der Aufspeicherung (November und December) geboten, damit alle nachträglich krank gewordenen Früchte entfernt werden, um damit der Ansteckung der gesunden Nachbarn vorzubeugen. Bei solchem „Erlesen“ werde alles Umherkugeln des Obstes vermieden, und ebenso die Berührung mit blossen Fingern. Alte, reine Handschuhe sind hier am Platze.

Gehen wir nach dieser allgemeinen

Erörterung nun zur speciellen Behandlung der obigen 4 Punkte über.

Höhere Temperatur befördert die Lagerreife des Obstes; wir werden aus diesem Grunde kühle Locale wählen, um die Dauer möglichst zu verlängern. Zu kalt dürfen Obstkammern nicht sein, wegen des Gefrierens der Früchte. Die Gefahr des Gefrierens tritt erst bei -2 bis 3° R. ein, und dauert diese Kälte nur kurze Zeit, so kann durch Bedecken zu starkes Erkälten des Obstes verhindert werden. Erwärmung der Luft durch Oefen auf $+5^{\circ}$ R. wird bei strenger Kälte genügen, um auf je einige Tage dem Schaden zu steuern. Ein Thermometer gehört daher in solche Räume! Ganz angemessen zu Obstkammern erscheinen Keller (souterrains), in denen jene extremen Temperaturschwankungen nicht vorkommen; und je gleichmässiger die Temperatur ist, $+4$ bis 8° R., desto geeigneter erweist sich der Raum. Wer also über ein solches Souterrain zu verfügen hat, wird mit geringster Mühe sein Lagerobst conserviren können. Dass aber nicht Milch, Käse, Most, Wein, Gemüse neben dem Obst aufbewahrt werde, versteht sich von selbst nach der in lit. 2 gestellten Forderung. Durch diese verschieden riechenden, mehr oder minder stark exhalirenden Gegenstände würde der Geschmack des Obstes verdorben und auch seine Haltbarkeit gemindert, zugleich müsste auch der durch solche Mitbenutzung, zumal wenn die Obstkammer auch noch für allerlei Geschirr und Gerümpel dienen würde, bedingte häufige Besuch der Reinheit der Luft und der gleichmässigen Temperatur störend entgegenwirken. — In einem guten, reingehaltenen Weinkeller gäbe es schon weniger Bedenken; aber da lassen sich die Obsthurden selten so anbringen, dass die Ueberwachung und Benutzung der Obstvorräthe sich bequem und leicht ausführen lässt. Jedenfalls wäre ein solcher Raum vor der Einlagerung

des Obstes einer recht gründlichen Säuberung zu unterwerfen. Besen und Staublappen sind vorher tüchtig zu gebrauchen, und zum Schlusse hat auch die Kellerluft eine Purification zu erfahren, durch welche alle in solchen Räumen massenhaft vorkommenden Sporen (Keimzellen) von Schmarotzern, welche das Obst verderben machen, zerstört werden. Zu dem Ende werden alle Fenster-Oeffnungen wohl verschlossen, 2 oder mehrere Schwefelschnitten (Süssbrand), je nach der Grösse des Raumes, auf feuerfester Unterlage angezündet und dann rasch hinaus und die Thüre gut verschlossen! Nach einigen Stunden kann der Raum geöffnet und durchlüftet werden, wonach derselbe wieder verschlossen zur Aufnahme des Obstes geeignet ist. Dieses Einbrennen des Kellers erweist sich sehr vortheilhaft, was Jedem einleuchtet, der da weiss, dass jene mikroskopischen Parasiten die Veranlasser von Gährung, Verwesung und Verderbniss unserer Nahrungs- und Genussmittel sind. Hienach begreift auch Jedermann die wohlthätige Wirkung einer gleichmässig niedrigen Temperatur, denn jene kleinen Verderber gedeihen nur bei höheren Wärmegraden, vermehren sich dann unglaublich stark und leiten die rascheste Zersetzung der befallenen Gebilde ein, während sie bei niedriger Temperatur ein latentes Leben führen und keinen Schaden anrichten. Ich erinnere hier nur an die Vorgänge der Weingährung bei niedriger und hoher Temperatur. — Jetzt begreift sich auch, warum directe Bestrahlung durch die Sonne nachtheilig wirkt. Die Erwärmung der Luft durch die Sonnenstrahlen erregt die Lebensthätigkeit jener kleinen verderblichen Wesen in hohem Grade und befähigt sie somit zu energischem Leben und unberechenbarer Vermehrung. Für den Laien bieten jene in dunkle Räume einfallenden Strahlen der Sonne die Gelegenheit zur Beobachtung des amüsanten Tanzens der sog. Sonnenstäubchen,

welche guten Theils aus jenen kleinen Schmarotzern bestehen, die mit vereinter Kraft so Grosses leisten.

Wer über einen eigenen wohlbeschaffenen Raum für sein Obst verfügen kann, wird sich weit besser befinden, als wer auch andern Zwecken dienende Räume benutzen muss. Ein Zimmer, gegen N. gelegen, gut geschlossen, zur Noth zum Lüften eingerichtet (nur bei klarer, frischer Luft vorzunehmen) und zum Erwärmen, wenn die Temperatur auf -2 bis 3° R. fällt, ist Alles, was es bedarf. Je nach der Grösse der Vorräthe richtet sich die innere Einrichtung. Mir genügt z. B. die Benutzung des Zimmerbodens und ein oder zwei Tische oder kleine Hurden, welche mit mehrfachen Lagen von Zeitungspapier belegt sind. Gestelle mit mehreren Etagen über einander rings an den Wänden herum und quer durch den Raum, bieten Gelegenheit zur Unterbringung grosser Vorräthe. Sehr geeignet finde ich jene nudelbrettartigen Kasten aus leichtem Tannenholz, die 60 Cm. im Geviert und 8 Cm. hoch sind. Da kann Kasten auf Kasten gestellt und auf diese Weise eine grosse Menge Obst aufgespeichert werden. Kasten und Stellagen sollen beweglich sein, damit sie in der Zeit des Nichtgebrauchs auf der Winde oder sonstwo an luftigem Ort aufbewahrt werden können. Vor dem Gebrauch sind die Geräte je gründlich zu reinigen, und bei neuen Gestellen, Brettern etc. suche man durch Auswässern, Lüften etc. den Holzgeruch zu entfernen, damit der Geschmack des Obstes nicht leide. Geflochtene Hurden, Beleg derselben mit Stroh und Sägespähnen ist zu vermeiden. Sind in der Obstkammer einige gut schliessende Kasten, Schiebladen und drgl., so werden diese sehr gute Dienste leisten für Conservirung jener nicht mehr sehr grossen Vorräthe, die sich bis zum Frühjahr, offen aufbewahrt, gut

erhalten haben. Wie im März die trockenen Winde wehen, wenn die Frühlingssonne wirksamer wird, dann welken die Früchte (Aepfel, Birnen, Trauben), in den Kammern offen aufbewahrt, gerne, während sie in luftdicht schliessenden Behältern noch Monate lang Turgescenz und Frische bewahren. Wo und wie man sein Obst aufbewahre, so geschehe dies, indem man Frucht an Frucht reiht, ohne dass sie einander berühren, was auch durch Zwischeneinschieben von Papierschnitzeln verhindert werden mag. Aepfel werden gewöhnlich auf der Stielwölbung, Birnen auf der Kelchwölbung am sichersten ruhen und am wenigsten Raum beanspruchen. Das ganze Einhüllen der Früchte in Seidenpapier oder Papiersäcke finde ich nicht practisch; die Sache ist zu umständlich und steht dem bequemen Nachsehen im Wege. Trauben erhalten sich auf den mit Papier belegten Stubenböden besser, als wenn sie hängend aufbewahrt werden.

Das frisch zum Genuss kommende Obst werde geschält, oder falls dies unterlassen wird, werde die Schale mit einem reinen Tuch wohl abgerieben. Manche an der Schale haftende mikroskopische Pilze können nach gemachten Erfahrungen die Veranlassung zum sog. Keuchhusten abgeben.

Zum Schlusse sei hier noch bemerkt, dass es zweckmässig ist, das abgenommene Obst zuerst auf Windenböden zum sog. Schwitzen auszubreiten. Wo hiefür geeignete Räume zur Verfügung stehen, benutze man selbige, um hier die nöthige Sonderung der Früchte bequem ausführen zu können. Nur versäume man nicht, das Dauerobst zu rechter Zeit in die schirmende Obstkammer zu bringen, damit nicht ein unerwarteter Frost das Obst in jenen hohen luftigen Orten überfalle und schädige, und keinerlei Welken bei hiezu geeigneten Obstsorten (Lederäpfel u. a.) eintrete.