

den Jubilee sind zwei Sorten der Klasse I. Mari-
gold, Mikado, Oriole und J. H. Hale sind die
Hauptsorten der Klasse II.

*Bonitierung der Standardsorten in der südlichen
Sektion:* Zur südlichen Sektion gehören die Staa-
ten: New Jersey, Pennsylvania, Delaware, Mary-
land und West Virginia. Auch hier sind Elberta
und Golden Jubilee zwei Hauptsorten der Klasse I.

Nr. 170

VERFAHREN ZUR TROCKNUNG VON OBST
UND GEMÜSE UND DEREN ERZEUGNISSEN,
IHRE VOR- UND NACHTEILE — *Dr. W. Fach-
mann*, Berlin. — In „Vorratspflege und Lebens-
mittelforschung“ Bd. 3 Heft 11/12, Neudamm 1940,
S. 522—531.

Fachmann behandelt das Thema von der Markt-
regelung gesehen und stellt diesbezüglich drei For-
derungen an den Anfang: 1. Die bequeme Aufbe-
wahrung, 2. Einsparung von Transport- und Lade-
raum, 3. Der Verbrauch ist gesicherter durch die
Möglichkeit, eine Packung anbrechen und beliebige
Packungen mischen zu können. — Alsdann gibt
der Verfasser einen kurzen geschichtlichen Ueber-
blick mit Unterstreichung der Tatsache, daß die
früheren Dörrprodukte in ihrer Unvollkommenheit
nicht mit der vollkommenen Trockenware von heute
verglichen werden dürfen. Waren 1914/18 alle be-
liebigen Trockengeräte eingesetzt, so wird jetzt
nur eine Auswahl Darren usw. zugelassen, die voll-
wertige Ware gewährleisten. Dann nennt er die
Forderungen der unter seiner Obhut stehenden Ab-
teilung Qualitätsüberwachung der Hauptvereini-
gung der deutschen Gartenbauwirtschaft. Diese
Abteilung zieht auch zur Beratung und zur Förde-
rung der Verfahren die wissenschaftlichen Ergeb-
nisse über die Werte der Fertigware (Vitamin-
gehalt usw.) heran.

Für das Obst gibt F., da in Kriegszeiten die Ge-
müsetrocknung wichtiger ist, nur einige wenige
Hinweise: Die angewendeten Verfahren für Äpfel,
Birnen und Pflaumen sind das übliche Horden-
trocknen, ferner das Turbinentrocknen und das
in Mandeltrocken- und Röstapparaten. Endlich
ist die Herstellung von Trockenobstpulver zu nen-
nen. Die Nachteile zeigen sich im Aromaverlust
und der mangelnden Frische (begrenzte Verwen-
dungsmöglichkeiten). Neben der Fruchttrock-
nung ist die zur Apfelteebereitung usw. übliche
Blättertrocknung zu nennen.

Nr. 171

ERFAHRUNGEN AUS DER ANGEWANDTEN
FORSCHUNGSARBEIT (betr. Kühllagerung), Frau
Dr. L. Scupin, Magdeburg. — In „Vorratspflege
und Lebensmittelforschung“, Bd. 3 Heft 11/12,
Neudamm 1940 — S. 492—503.

Die Verfasserin behandelt in ihrem Vortrag, der
als Aufsatz erschienen ist, die Kühllagerung von
Äpfeln, Birnen und zwei Gemüsearten. In den

Biographisches von T. H. O. Burchardt

Monatsschrift f. Pomologie und praktischen Obst-
bau, 7. Jahrgang 1861 S. 65 m. Bild.

Ausführungen gibt sie die Anwendung der Erfah-
rungen aus Kleinversuchen auf die Großlagerungen.
Die Kleinversuche mit Äpfeln haben aus 10jähri-
ger Arbeit bestimmte Erkenntnisse über Sorten-
wahl, Temperatur, Reifestadium usw. gebracht. Sie
bezogen sich stets auf bekannte Sorten. Bei den
Untersuchungen einer Reihe Großeinlagerungen
sind der Verfasserin die verschiedensten in- und
ausländischen Sorten (bekannte und unbekante)
begegnet, die z. T. Veranlassung zu erneuten Klein-
versuchen geben. — Ihre Aufgabe hat Frau Dr.
Scupin vor allem darin gesehen, bei Fehlern, d. h.
Schäden, die Ursachen aufzufinden. So konnte
sie bei der guten Kühlhaussorte „Altländer Pfann-
kuchen“ feststellen, daß jene Früchte Fleisch-
bräune zeigten, die von jungen, unveredelten Bäu-
men stammen. Sie haben sich als empfindlich ge-
gen Kühllagerung erwiesen. — Die frühreifende
Sorte „Hornburger Pfannkuchen“ erlitt durch
späte Einlagerung viel Ausfälle. Schuld war die
Verfügung über den Stichtag für Beginn der Be-
rechnung von Kühllagerkosten. Um diese Kosten
nicht aus eigener Tasche bezahlen zu müssen, wurde
spät eingelagert. Das Beispiel zeigt, daß die Wirt-
schaft sich mit den Ergebnissen der Forschung ver-
traut machen muß, wenn Fehlschläge vermieden
werden sollen. Dr. Scupin mußte feststellen, daß
„dazwischengeschaltete wirtschaftliche Organisa-
tionen oder die Einleger selbst nicht immer das
nötige Verständnis den Forderungen gegenüber
aufbringen“, z. B. wurden Äpfel eingelagert, die
bereits auf dem Transport Frost erlitten hatten.
Beachtung verdient die Feststellung, daß bei Kühl-
lagerung die Zimmer-Beobachtung über Nachreife
unreifer Sorten durch die Gegenwart reifer Sorten
nicht zutrifft. Es können in jedem Fall, d. h. trotz
Frischluftzufuhr, Ozonisierung, Aetherisierung im
Kühlhaus bei Temperaturen um 0 Grad Celsius
herum unreife Früchte mit reifen im gleichen Raum
gelagert werden, ohne daß eine wechselseitige Ein-
wirkung zu gewärtigen ist.

Zur Vermeidung von Fleischbräune Temperaturen
bis zu +2,5 Grad Celsius zu wählen ist wegen der
Pilzgefahr ungeeignet.

Zur Vermeidung von Vitaminverlusten führt Frau
Dr. Scupin aus, welche Ergebnisse bisher von an-
derer Seite veröffentlicht worden sind. Die eignen
Versuche haben ergeben, daß gegenüber einer als
ideal zu bezeichnenden Kellerlagerung bei Kühl-
lagerung kein nennenswerter Vitamin-C-Verlust
auftritt. Damit wird erneut die Bedeutung der
Kühllagerung erwiesen, zumal die Früchte haupt-
sächlich roh verzehrt und nach der Auslagerung
kaum noch Verluste an Vitamin-C erfahren.

Für Birnen gilt im allgemeinen bzgl. Sorten und
Herkünften dasselbe, wie für Äpfel. Versuche
haben erwiesen, daß Birnen ohne Vorlagerung in
die Großlager kommen müssen. Ein ausführlicher
Bericht über die Sorteneignung soll in einiger Zeit
veröffentlicht werden. Lager-Krankheiten sind bei
Birnen nicht in dem Maß wie bei Äpfeln zu ge-
wärtigen, jedoch ist die Lagerdauer begrenzter.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbau-
verlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung:
Kurt Krenz, Frankfurt/Oder. — Bearbeiter dieser Beilage:
Dr. Robert Zander, Berlin W 15, Meierottostraße 5