

Zehnter Abschnitt.

Abnehmen, Aufbewahrung, Versendung und Benutzung des Obstes.

1. Abnehmen des Obstes.

98. Das Abnehmen des Obstes, ich meine die Bestimmung, welches Obst und wie es abgenommen werden soll, erfordert eine genaue Kenntniß der vorkommenden Sorten. Man unterscheidet die Baumreife, wenn die Früchte vom Baume weg eßbar sind, und die Lagerreife, wenn sie erst nach dem Abpflücken eßbar werden oder nachreifen. Unser Winterobst ist sämmtlich nur lagerreif. Vor allem muß man die Zeit der Reife genau kennen, damit nicht spätes Obst, wie es leider häufig geschieht, zu früh abgenommen wird. Es giebt Obstarten und einzelne Sorten, die einige Zeit vor der völligen Reife gepflückt werden müssen, wenn sie den rechten Wohlgeschmack bekommen und sich halten sollen. Solche sind vor allem die Aprikosen. Man erkennt den rechten Zeitpunkt der Reife, wenn sie unten in der Nähe des Stiels anfangen weich zu werden. Diese Vorsicht ist besonders bei Früchten nöthig, welche verschickt werden sollen. Läßt man die Aprikosen am Baum reif werden, so sind sie mehlig und saftlos. Dasselbe gilt von den Pfirsichen, wenn sie verschickt werden sollen, außerdem bleiben sie besser am Baume bis zum Genuß. Pflaumen und Kirschen jeder Art müssen am Baume vollständig reif werden, sonst verlieren sie an Geschmack und sind oft kaum genießbar. Nur die Reineclauder, die rothe und die violette Diapree und die Aprikosen-Pflaume reifen im Lager etwas nach. Will man aber diese Früchte für den Marktverkauf verschicken, so dürfen sie nicht den höchsten Grad der Reife haben. Unter den Birnen giebt es viele Sommerbirnen, z. B. Muscatteller, Rettigbirnen u. a. m., die mehrere Tage, selbst 8 Tage vor ihrer Baumreife abgenommen werden müssen, wenn sie saftig bleiben sollen. Die Sommeräpfel schmecken baumreif am besten, und werden nur, wenn sie zum Verkauf versendet werden, einige Tage früher abgenommen. — Alle Beerenfrüchte müssen am Stocke vollkommen reif werden. Wallnüsse, Mandeln und Kastanien erntet man, wenn die grünen Schalen aufplagen wollen, Haselnüsse, wenn sie sich leicht aus den Schalen lösen und unten schon bräunlich aussehen. Quitten und Mispeln läßt man so lange als möglich am Strauch.