

Das bisher Gesagte gilt vorzüglich nur von solchen Früchten, welche vom Baume weg genießbar werden. Anders ist es mit dem Herbst- und Winterobst. Hier tritt der Zeitpunkt der Reife, die Lagerreise, geraume Zeit, oft erst nach 3 — 6 Monaten nach dem Abnehmen ein\*). Es herrscht der Gebrauch, alles Kernobst, welches nicht bis Ende September baumreif ist, dann abzunehmen und aufzubewahren. Dies kann aber nicht als Regel gelten. Je länger das Winterobst am Baume hängen kann, ohne abzufallen oder beschädigt zu werden, desto besser ist es. Allerdings ist in guten Gegenden das meiste Obst Anfangs des Oktobers vollkommen reif. Allein Reinetten, späte Winterbirnen, Kochbirnen, überhaupt alle Obstsorten, die leicht welken, sollten, wenn die Witterung nicht ganz ungünstig, d. h. sehr stürmisch ist, wo möglich bis gegen Ende Oktober hängen bleiben. Dies ist um so nöthiger, wenn das Frühjahr spät eingetreten ist und der Sommer kalt war, in welchem Falle häufig der Herbst noch sehr schön ist. Es giebt Reinetten, welche Ende September oder Anfang Oktober abgenommen kaum genießbar sind, während sie, drei Wochen länger am Baum bleibend, köstlich werden. In der Regel ist es Furcht vor dem Diebstahl, welche das zu frühe Abnehmen des Obstes zur Folge hat. Dies ist aber in gut geschützten Gärten nicht der Fall. Auch bei freiliegenden Pflanzungen kann dieser Nachtheil beseitigt werden, wenn man, wie ich früher schon dringend empfohlen habe, die Obstsorten von gleicher Reifezeit zusammen setzt und überhaupt in unbeschützte Lagen nur spät reisendes Obst pflanzt. Noch sicherer wird dieser Zweck erreicht, wenn sich die Gemeinden und Gemeindeglieder unter sich verständigen und das spätere Obst nicht vor einer bestimmten Zeit abnehmen, wie es ja mit der Traubenlese und anderen landwirthschaftlichen Berrichtungen schon der Fall ist. Nur ganz reifes Obst ist gut, und nur solches kann gehörig verwerthet werden. Man denke nur an den Preis- und Geschmacksunterschied von Welk- oder Trockenobst aus Gegenden, wo man es allgemein gut reif werden läßt, und dem halbreif geernteten Welkobst, welches die Bauern an vielen Orten zum Verkauf bringen. Der

\*) In guten vollständigen pomologischen Werken ist der Zeitpunkt der Reife und Haltbarkeit der Früchte möglichst genau angegeben. So in dem neuesten Werke, welches auch ich hauptsächlich als Rathgeber benutze, dem „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ von Jahn, Lucas, Oberdieck u. a. m. Stuttgart 1859 (noch unvollendet). Am übersichtlichsten ist in dieser Beziehung das „Handbuch der bekannten Obstsorten“ von Freiherrn v. Biedenfeld, Jena 1854—1856, worin sämtliche Obstsorten nach der Reifezeit geordnet sind. Leider ist die Nomenclatur sehr verwirrt und mangelhaft.