

reichlicher Düngung, weil die Grasnarbe einen großen Teil der Nahrung für sich zurückbehält. Pfirsich- und Aprikosenbäume sollten nur während des Wachstums gedüngt werden; die übrigen Steinobstbäume sowie die Kernobstbäume sind das ganze Jahr dankbar dafür; jedoch magst du dir merken: kurz vor dem Abschluß der Vegetation im Spätjahr zu düngen ist nicht ratsam, weil leicht neuer Trieb entsteht und das Verholzen der jungen Triebe verlangsam wird.

8. Umpfropfen untauglicher Obstsorten. Hast du einen Baum mit untauglicher Sorte, so wirf ihn in der Zeit vom Oktober bis Februar ab und veredle ihn mit einer tauglichen; laß die nötigen Zugäste in den unteren Teifen des Baumes stehen und beachte, daß es gut ist solche Sorten anzupfropfen, die mit der Unterlage gleichartigen Wuchs haben!

9. Verjüngen der Obstbäume. Hast du einen altersschwachen Baum, der trotz reichlicher Düngung zwar blüht, aber keine Früchte mehr ansetzt, so verjüinge ihn, indem du im Winter die Kronenäste auf die Hälfte ihrer Länge zurückschneidest und aus den entstehenden jungen Zweigen eine neue Krone ziehst!

10. Obsternte. Behandle deine Bäume beim Abnehmen des Obstes schonend und bedenke, daß der Fruchtweig, den du abreißest, keine Frucht mehr tragen kann!

Nach Verschiedenen.

88. Verarbeitung des Obstes zu Dörrobst und Wein.

Nicht alles Obst ist verkaufsfähig oder sofort zu verwerten. Es muß daher darauf gesehen werden, den Überschuß in eine Dauerform zu bringen. Dadurch kann man sich einen Teil der reichen Ernte für das nächste Jahr sichern. Häufig folgt auf eine reiche Obsternte ein minder gesegnetes Obstjahr.

Die älteste und einfachste Art der Herstellung von Dauerobst ist das Trocknen oder Dörren. Es erfolgt durch Luft und Sonne oder durch heizbare Darren. Dabei wird den Früchten der Überschuß an Wassergehalt durch Verdampfung entzogen. Die Luftdarre kann im August und September für Apfelscheiben angewendet werden. Späterhin reicht die Sonnenwärme nicht mehr dazu hin. Für kleinere Haushaltungen genügt eine Herddörre. Diese besteht aus einem Dörrschachte, der aus mehreren übereinandergestellten Rahmen mit Siebböden gebildet wird. Auch im Backofen kann bei entsprechender Sorgfalt Obst gedörret werden. Äpfel und Birnen werden zum Dörren geschält. Äpfel schneidet man der Quere nach in Scheiben und bohrt das Kernhaus mit einem Loch Eisen aus. Birnen schneidet man der Länge nach. Werden die zum Dörren vorbereiteten Kernobstfrüchte gedämpft, so bekommen sie dadurch ein klares, schönes Aussehen und es wird auch die Dörzeit abgekürzt. Die Dörzeit beträgt für Apfelscheiben 4—6 Stunden, für mehrfach gespaltene Birnen 6—8 Stunden. Für ganze Äpfel mit aus-