

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1933)

Artikel: Orangen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988879>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

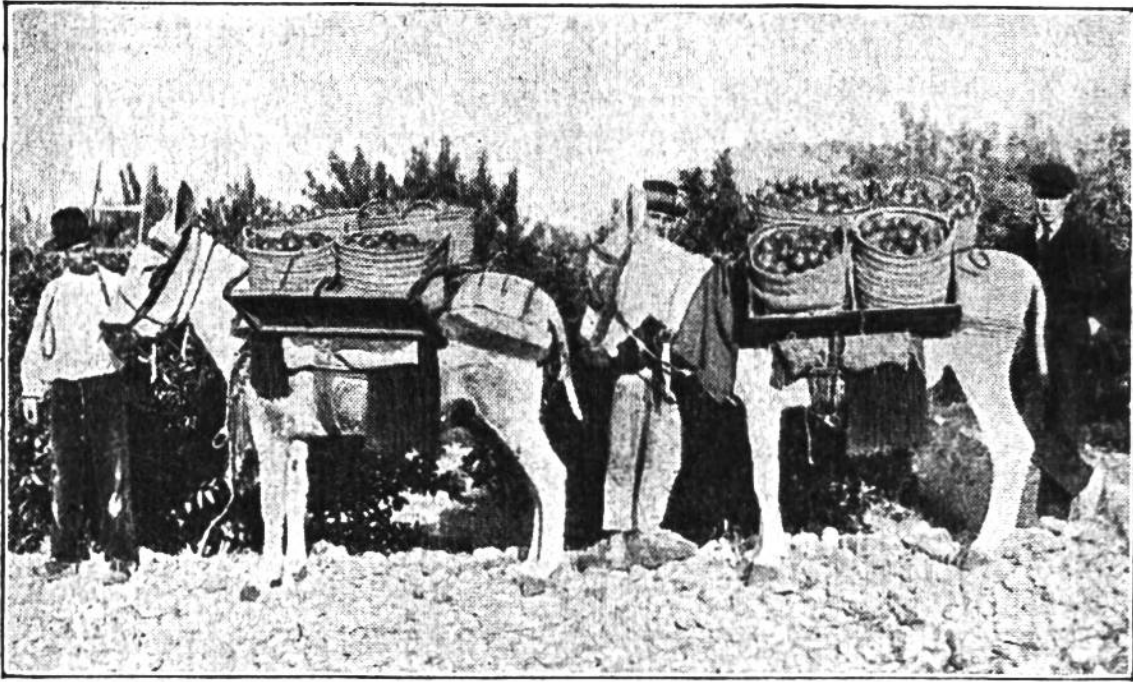
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Transport der Orangen vom Obstgarten zum Packhaus.

ORANGEN.

Wie manche andere Frucht aus südlichen Breiten, so war auch die Orange zur Zeit, „als der Grossvater die Grossmutter nahm“, noch eine kostbare Seltenheit bei uns zulande. Heute erreichen Orangensendungen den hintersten Winkel, und die goldene Frucht macht dem einheimischen Apfel viele Esser abspenstig. Übrigens gibt es, was gewöhnlich nicht beachtet wird, von den Orangen annähernd ebensoviele Sorten wie bei den Äpfeln.

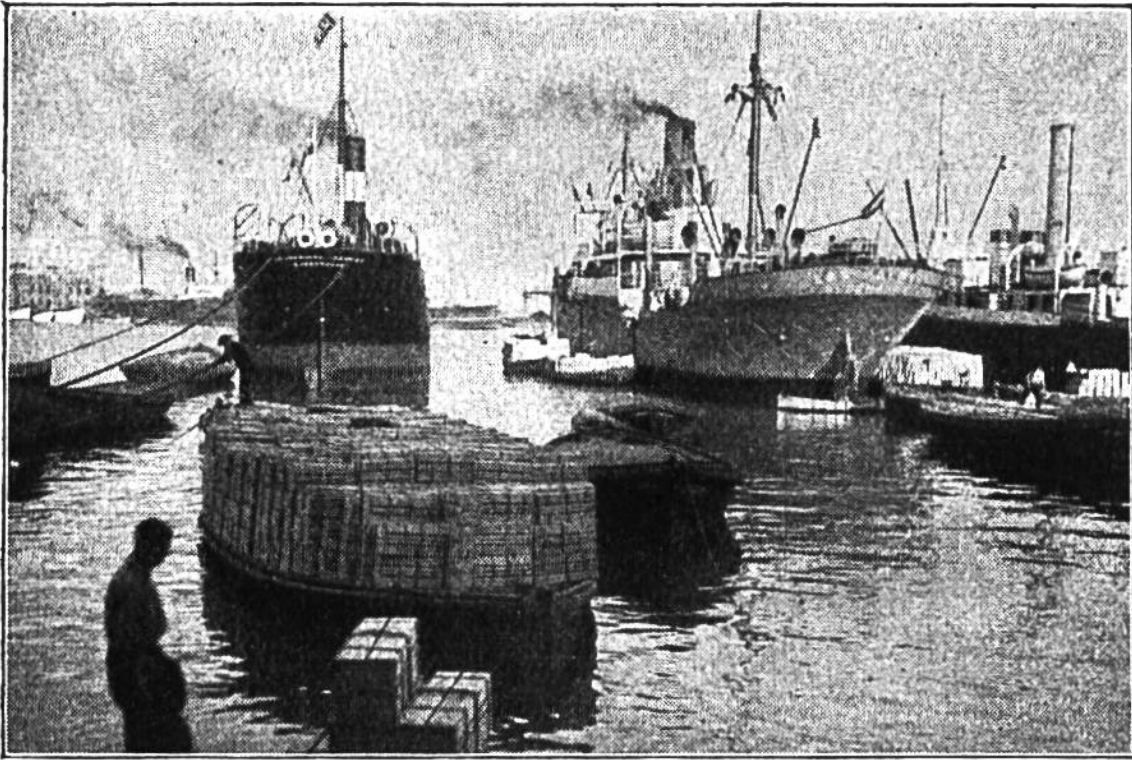
Weitaus die meisten Orangen beziehen unsere Fruchthändler aus Süditalien und Spanien, in jüngster Zeit auch aus Palästina. Während der Sommermonate gelangen auch Orangen aus Kalifornien zu uns. Die Paternó-Orange vom Südfusse des Aetna (Italien) gilt als die beste.

Die Orangenbäume blühen, wie unsere Fruchtbäume, einmal im Jahr. Aber die Früchte der verschiedenen Sorten reifen nicht alle zur gleichen Zeit. Die Orangen können lange am Baum hängen bleiben, ohne viel an



Araber beim Verpacken der wunderbaren Orangen in Palästina. In Jafa werden diese Orangen in die Schiffe verladen.

Frische einzubüssen. Man sieht etwa Früchte vom Vorjahr noch am Baum, wenn schon die neue Blust sich öffnet. Meist jedoch werden die Früchte, bevor sie gänzlich ausgereift sind, in der Zeit vom Oktober bis gegen den Dezember vom Baum gepflückt. Sie reifen auf der Fahrt. Blutorangen dagegen werden fast ausschliesslich reif versandt. Beim Pflücken müssen die Arbeiter grösste Sorgfalt walten lassen. In Körben tragen Esel die Orangen zu den Packhäusern, die meistens ziemlich weit von den Obstgärten entfernt sind. Zunächst bleiben die Früchte ein paar Tage liegen. Allfällig verletzte Früchte gehen während der Lagerung in Fäulnis über. Die andern sind dann transportfähig. Sind sie nach Grösse und Qualität sortiert, dann beginnt das Verpacken. Das ist eine heikle Aufgabe, geradezu eine Kunst. Gute Packer können aber auch dafür garantie-



Die Orangen werden in Dampfer verladen.

ren, dass die Ware vollkommen gesund und wie frisch vom Baum gepflückt an den Bestimmungsort gelangt.

Die ursprüngliche Heimat des Orangenbaumes, wie auch der Zitrone, ist Asien. (Der deutsche Name Apfelsine bedeutet nichts anderes als chinesischer Apfel.) Das Verdienst, Zitrone und Orange im Mittelmeergebiet verbreitet zu haben, gebührt vor allem den Arabern, die ja lange Zeit Spanien besetzt hielten, den Kreuzrittern und den Portugiesen.

Heute noch pflegen die Araber in Palästina grosse Orangen-Kulturen. Besonders dazu geeignet ist die Landstrecke westlich vom Jordantal, wo dank dem Klima alle Gewächse des Mittelmeergebietes vorzüglich gedeihen. Da finden sich in den wasserreichen Tälern Judäas und an den Gebirgshängen Samarias prachtvollere Orangenhaine, die einen reichen Ertrag an köstlichen, saftigen Früchten liefern. Aus diesen Gegenden werden die Früchte nach der Hafenstadt Jafa geschafft und von da verfrachtet.