

Ein höchst anziehendes Bild bietet die Obsternte. Das Obsterträgniß ist zuweilen, namentlich in den früheren Jahren, sehr häufig schon während der Baumblüte an den Mann gebracht worden. Diese sogenannten Blütenkäufe kommen — und es ist dies nicht zu bedauern — allerdings nach und nach ganz außer Gebrauch, dagegen kommen Pachtungen des Obstnuzens einzelner Pflanzungen auf eine Anzahl von Jahren vor, wobei in den meisten Fällen der Käufer des Obstes einen Theil der Pflege, so zum Beispiel das Schwefeln der Bäume, übernimmt.

Sämmtliches Obst, das in den Handel kommt, wird gepflückt — geklaubt; die professionsmäßigen „Klauber“, meistens Gebirgsbewohner, gewohnte Steiger, benützen zur Ernte höchst einfache, aus einer Baumstange mit lärchenen Quershölzern — Sprossen — und mit einem aus Weißbuchen gefertigten beweglichen halbmondförmig ausgeschnittenen Fuß gefertigte Leitern, sogenannte „Lehnen“, und zur Ernte des Kernobstes eine sehr praktische mit zwei Trägern versehene „Klaubschürze“. Das „geklaubte“ Obst wird in gepolsterten Körben vom Feld entweder direct in die Packlocalitäten getragen, oder dahin auf kleinen zweirädrigen Wägelchen für kürzere, oder auf großen Wagen, gut gepackt, für größere Strecken geführt.

Das auf Haufen geschichtete Obst kommt unter die Hand der Sortirerin, welche nur die vollkommen fehlerfreien schönen Stücke einer gewissen Größe als Prima und Secunda — „Kistenwaare“ — sortirt. Der Rest der gesunden Waare kleinerer oder gewisser gewöhnlicher Sorten kommt als „Faßwaare“ und die kleineren oder beschädigten Früchte als „Mostwaare“ in den Handel; von einzelnen besonders werthvollen Sorten scheidet das Detailgeschäft noch „Hochprima“ und „Cabinetwaare“ aus.

Die Cabinet- und Kistenwaare wird doppelt in Seidenpapier gewickelt und nach Volumen, und zwar in den Original-ganzen ( $\frac{1}{1}$ ) oder Original-halben ( $\frac{1}{2}$ ) Bozener Kisten, welche erstere 38 Centimeter hoch, 35 Centimeter breit und 83 Centimeter lang sind und je nach Größe der Früchte 450 bis 500 Stück enthalten, verkauft. Das Faßobst dagegen wird nicht gewickelt und nach Gewicht in Fässern von bestimmten Größen in den Versandt gebracht.

Sehr lebhaft geht es im Herbst in den Versandtgewölben zu. Hier wird Obst abgeladen, dort sortirt, gewickelt und vorsichtig in Kisten geschichtet, es werden Fässer gepackt und mit der Deckelpresse die Deckel in die gefüllten Fässer eingesetzt.

Von den allgemeinen Obstverwerthungsarten verbreitet sich insbesondere die Mostbereitung, in einzelnen Thälern die Herstellung von Dörrobst und Obstbranntwein; ebenso hebt sich die Fabrikation feinerer Obstconserven von Jahr zu Jahr. Diese Art Obstindustrie begann vor etwa 30 Jahren; jetzt bestehen zwei bedeutende Fabriken in Bozen, welche, da sie auch Gemüse- und Fleischconserven herstellen, eine große Anzahl von Personen