theurer wird. Aber auch dabei ist der Gewinn meistens besser, und den Winter hindurch kann man zu sehr vielem getrockneten Obst kommen, ohne deshalb besonders Holz zu verbrennen. Man macht täglich warme Stuben, und dabei läßt sich an und um den Oefen eine solche Einrichtung mit Dörrhorden treffen, daß man nicht nur das abgängige Winterobst, sondern auch viel andres gemächlich trocknen und mehrere Zentner Schnitzen erhalten kann, wenn man die Feuchtigkeit in der Stube, die dabei freilich unvermeidlich ist, nicht achtet. Diese Waare hält sich viele Jahre gut, ohne zu verderben oder schlechter zu werden. — Man hat einen Vorrath auf Mißjahre, und kann auch den Ueberfluß immer gut anbringen. Ein guter Oekonom oder eine wirthschaftliche Hausmutter muß auch darauf Bedacht nehmen, daß die Wirthschaftsprodukte nicht zur wohlfeilen Zeit, sondern nur dann erst losgeschlagen werden, wenn sie zu ihrem besten Preise gestiegen sind. Gut getrocknetes Obst hält sich übrigens 4 bis 5 Jahre, und kann man es in solcher Zeit nicht verbrauchen oder verkaufen, so läßt es sich, wenn sich Milben darin zeigen wollten, noch länger brauchbar machen.

Hier folgt die beste Art mit Vortheil die nützlichsten Obstsorten auf verschiedene Weise zu trocknen; denn es ist kein ökonomisches Geschäft so gering, das nicht seine gewissen Handgriffe und Vortheile hat, um es gut und zum möglichsten Nutzen zu verrichten.

Das Trocknen des Obstes an der Luft und Sonne

ist die geringste Verfahrungsart. Es ergiebt sich von selbst, daß dies nur bei Sommerobst, Sommeräpfeln und Sommerbirnen thunlich ist, weil es in den warmen Sommermonaten geschehen muß, da der Tag lang und die Sonne wirksam ist. Die Aepfel- oder Birnenschnitzen, welche nicht dick geschnitten werden dürfen, reihet man mit einer Nadel an starke Fäden, deren Enden zusammengebunden und an der Sonnenseite des Hauses an Nägeln, oder besser frei an lan-