

gen Stäben aufgehängt werden. Am besten ist es, die Obstschnüre etwas unter Obdach zu hängen, um sie vor dem Regen zu sichern, weil dieser das Trocknen sehr verzögert, und wenn er anhaltend ist, Fäulniß und Schimmel verursacht. Hat man aber an den Gebäuden die Gelegenheit nicht, die Schnüre unter Obdach zu bringen, so müssen sie bei bevorstehendem Regen so lange unter Dach gebracht werden, bis man sie wieder aufhängen kann.

Bei diesem Trocknen müssen die Obstschnüre nicht nur von Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit die Sonne jede Seite bescheine, sondern man muß auch jede der aufgeschnürten Schnitzen öfters an ihren Fäden fortrücken, damit nicht die untersten, die von der obern Last sehr gedrückt werden, zu schimmeln und zu faulen anfangen.

Es muß sehr gute Witterung sein, wenn so die Schnitzen vollkommen und gehörig austrocknen. Die Probe wird auf die Art gemacht, daß man etliche Schnitzen von einander bricht, und dann mit den Daumennägeln recht stark drückt; zeigt sich auf den Nägeln etwas nasses, so sind sie noch nicht hinlänglich ausgetrocknet. Man muß sie daher in einen nicht gar heißen, sondern verschlagenen Backofen bringen, woraus das Brod schon herausgenommen ist; dies ist überhaupt gut, wenn auch die Schnitzen heißen Sonnenschein gehabt haben.

Bei dem Einkauf solcher Schnitzen muß man von der Redlichkeit der Verkäufer versichert sein, daß sie kein schlechtes oder unreifes, von Winden vor der Zeitigung abgeworfenes oder durch den Wurmistich gefallenes Obst darunter gemengt haben, welches den guten Geschmack des getrockneten Obstes sehr heruntersetzt. Auch müssen besonders die auf solche Weise in der Sonne getrockneten Schnitzen vor dem Kochen gut mit heißem Wasser gewaschen werden, weil sie in der freien Luft von Fliegen und andern Insekten verunreinigt werden; wie denn auch besonders die Wespen sie halb verzehren.

Das