227.

Vom Aufbewahren des getrockneten Obstes, und Verbesserung desselben, wenn es verdorben oder zu alt ist.

Alles getrocknete Obst darf man niemals gleich vom Ofen weg und warm in verschlossene oder bedeckte Behältnisse thun; denn dadurch entsteht ein Schwaden, der es schimmlich und verdorben macht; es muß nicht blos vorher erkalten, sondern allem getrockneten Obst ist es auch sehr dienlich, ja zu seiner dauerhaften Erhaltung unumgänglich nöthig, daß es nach dem Trocknen im Ofen 6 bis 8 Tage in einer trockenen luftigen Kammer frei hingeschüttet werde. Dabei trocknet und dünstet es noch gehörig aus. Wenn es auch vollkommen gut im Ofen getrocknet ist, und man wollte die eine Hälfte, obgleich erkaltet, sogleich verschließen, die andere Hälfte aber einige Tage hinschütten und frei ausdünsten lassen, so würden bei jener schon im zweiten oder dritten Jahre die Milben sich zeigen, und die letztere Hälfte im vierten Jahre noch ganz rein sein. Ferner soll man jede Gattung Obstes besonders aufbewahren, und nicht unter einander schütten, da man sie für die verschiedenen Mahlzeiten besser und verhältnißmäßiger vermengen kann. Man mischt z. E. gern unter Pflaumen oder unter ganz süße Birnen, die für sich allein nicht lange gut schmecken, und dem Appetit bald widerstehen, säuerliche Birnen, oder noch besser, säuerliche Aepfel rc. Aus der Erfahrung kann man bald lernen, in welcher Proportion man die Arten und Gattungen zusammen nehmen müsse, um den süßen Obstgeschmack durch säuerliches Obst zu mindern und ihn gleichsam recht aufzuschärfen. Hat man aber die Obstsorten nicht besonders, sondern alle Sorten durch einander, so hängt die Vermischung nicht mehr von unserer Willkühr ab. Bei dem Aufbewahren des getrockneten Obstes selbst muß nicht nur dahin