

Einleitung.

Die Benützung des Obstes ist bekanntlich eine sehr mannigfaltige. Entweder wird es in frischem Zustande genossen, oder es wird zu Wein verarbeitet, oder gedörret, wie auch zu Kraut, Mus, Gesälz, Latwerge und Gelee eingekocht, oder es wird in Büchsen eingelegt (eingemacht) und schließlich auch zur Herstellung von Essig und sogar von Branntwein (Sikör) gebraucht.

Von diesen verschiedenen Verwendungsarten soll nur eine in diesem Schriftchen besprochen werden, nämlich das **Obstdörren**.

Wie nun die Erfahrungen des letzten Jahrzehnts gelehrt haben, liegen zur Zeit in Deutschland die Bedingungen für das Trocknen von Obst zu Handelszwecken auf dem Weltmarkte recht ungünstig. Ein annehmbarer Gewinn läßt sich im großen und ganzen durch diese Obstverwendungsart nicht erzielen, so daß von einer richtigen Verwertung der Früchte in kaufmännischem Sinne nicht geredet werden kann. Denn es fehlt einfach an dem, ohne welches überhaupt eine Industrie nicht denkbar ist, nämlich an genügenden Mengen passenden Rohmaterials — in vorliegendem Falle also an recht großen Obstmassen in wenigen gut geeigneten Sorten. Deutschland zieht nicht einmal für seinen eigenen Bedarf genügend Obst und muß deshalb noch alljährlich bedeutende Mengen frischer Früchte von auswärts einführen. Die unausbleibliche Folge dieses Obstmangels ist, daß sich die frische Ware im allgemeinen viel zu hoch im Preise hält, welcher mit dem des Trockenobstes im Weltgroßhandel in keinem angemessenen Verhältnisse steht. Besonders gilt das Gesagte von unserer Hauptobstart, den Äpfeln, die in getrocknetem Zustande für billiges Geld von Amerika aus auf die deutschen Märkte gebracht werden.