

wagerecht ist. Dadurch wird nicht nur die Uebersicht sehr erleichtert, sondern auch Platz gewonnen. Jede Stufe ist nur 3 Zoll breit, und es haben die schrägen eine schmale Kandleiste, um das Rollen der Früchte zu vermeiden. — Die Mitte des Obstbehälters wird von einem großen Tisch eingenommen, um darauf zu sortiren. Zu besserer Benutzung des Platzes bringt man unter demselben noch Tafeln für Obst an.

Diesem will ich Einiges hinzufügen. Man kann eine Obstkammer viel wohlfeiler und noch besser herstellen, wenn man sie nach Art der jetzigen Eisbehälter einrichtet. Die Wände werden hier von Bretern gemacht, der Zwischenraum wird mit Asche, trockner Gerberlohe, Häcksel oder andern schlechten Wärmeleitern fest ausgestampft. Die Decke wird anstatt mit Moos, mit Lohziegeln oder einem Lehmschlag auf Strohwickel ausgeführt und mit Lohe bedeckt. Dies hält den Temperaturwechsel besser ab, und giebt keine Veranlassung zu Mäusenestern wie Moos. Den Fußboden macht man von Estrich, welches so gut ist wie Eichenholzboden und nicht $\frac{1}{4}$ so theuer wie Parquetboden. Die Doppelthüren verwahrt man mit einer genau passenden Strohmattze. Wenn man den Latten der schrägen obern Tabletten etwas Neigung nach hinten giebt, so ist die Kandleiste unnöthig.

In größeren Räumen bringt man auch in der Mitte Gestelle an. Sehr sinnreich und bequem ist die Erfindung von drehbaren Gestellen. Dieselben bestehen aus einer unten und oben in Zapfen laufenden runden Säule, an welcher in entsprechender Entfernung über einander runde Tafeln von 4—5 Fuß Durchmesser angebracht werden. Will man Obst auslesen, so kann man, auf einem Platze stehend, durch Drehen zu jeder Frucht kommen.

Die Früchte werden einzeln auf die Breter gelegt, und zwar Aepfel auf den Stiel, Birnen auf die Blüte. Im Nothfall kann man sie auch hin und wieder doppelt legen, jedoch nicht durchgängig, sondern so, daß überall Lücken bleiben. Früchte, die bald verbraucht werden, können immer doppelt liegen. Später, wenn es Platz giebt, legt man die auf einander liegenden einzeln. Hat man ganz ausgezeichnete Früchte, so legt man sie so einzeln, daß sie sich nicht berühren. Es ist zweckmäßig, die Früchte beiläufig nach der Reifezeit zu sortiren, damit auch solche Personen, die nicht ganz genau Bescheid wissen, die rechten Sorten bringen können, wenn der Besitzer, die Hausfrau oder wer sonst die Aufsicht führt, abgehalten wird. Hat man die gleiche Sorte vom Spalier und von Hochstämmen, oder andern freistehenden Bäumen, oder von verschiedenen Bäumen