

in sehr verschiedener Lage, so lege man sie auch allein, denn es wird dieselbe Frucht von der sonnigen Mauer auch im Keller früher reif als von Hochstämmen oder von Nordmauern. Auch ist die Güte der Frucht bei verschiedenen Bäumen mitunter höchst verschieden, und es ist doch gut, wenn man weiß, welche Früchte besser sind, um sich bei dem Gebrauch darnach zu richten.

Wo viele Sorten geführt werden, muß für eine sichere Bezeichnung derselben gesorgt werden, was am zweckmäßigsten durch angeklebte Zettel geschieht. Nachdem die Früchte untergebracht sind, kann man den Frucht-raum einige Tage lüften, damit er recht trocken wird, und alle am Obst haftende Feuchtigkeit entweichen kann. Hierauf werden Thüren und Luftlöcher oder Fenster möglichst luftdicht verschlossen. Manche Obstzüchter bringen die Früchte sofort nach der Ernte in den Ueberwinterungsraum, weil sie behaupten, dieselben blieben frischer und saftiger. Andere (die Mehrzahl) lassen sie erst auf luftigen Räumen kurze Zeit schwizen und bringen sie dann erst in den Keller. Wo die Keller trocken genug sind, bringt man am besten das Obst sogleich dahin, damit es nicht unnöthigerweise hin- und hergeworfen wird.

Die Wissenschaft hat uns ein Mittel an die Hand gegeben, den schlimmsten Feind, die Feuchtigkeit aus dem Obstkeller zu entfernen. Das Chlorcalcium hat nämlich die Eigenschaft, fast das Doppelte seines eigenen Gewichtes davon aufzunehmen, so daß 1 Pfund Chlorcalcium 2 Pfund Wasser aus der Luft zieht, und diese so trocknet. Man streut dieses Pulver auf eine schräg gestellte Tafel, so daß das Wasser in einer Rinne in ein Gefäß laufen kann. Ist die Luft sehr feucht, so fließt endlich auch der Kalk breiartig in das Gefäß. Nachdem das Wasser abgedampft und der Kalk getrocknet ist, kann er von neuem gebraucht werden.

Ehe man die Früchte einwintert, muß man eine sorgfältige Auswahl treffen, denn es wäre nutzlose Mühe, mit schlechten Früchten soviel Umstände zu machen. Man sucht nur die großen, schön geformten und völlig unverletzten für den Obstkeller aus, und verwendet die andern auf beliebige Weise. Auch ist es natürlich unnöthig, Herbstfrüchte, die vor Eintritt der Kälte verbraucht werden, mit einzuwintern. Dies kann jedoch in der Absicht geschehen, diese Früchte, z. B. Birnen, länger zu halten.

Das Aussuchen und Auslegen der Früchte muß mit großer Behut-