

Fastolf-Himbeeren, sowie die Maulbeeren halten sehr fest am Stiel, und diese sind darum zum Versenden vorzuziehen. Man legt auf den Boden der Kiste oder Schachtel, die ganz flach sein muß, eine Schicht Watte, darauf Seidenpapier, dann die Früchte, dann wieder Papier und Watte. Will man viel in eine Kiste packen, so muß man Pappe oder leichte Bretchen dazwischen bringen, damit nie viele Früchte auf einander drücken. Himbeeren zum Einkochen verpackt man in Töpfe oder Kästchen von Blech, weil stets Saft davon läuft.

Ich wiederhole noch einmal im Allgemeinen, daß alle zu versendenden Früchte völlig unbeschädigt sein müssen. Man untersuche sie darum genau, denn einige verletzte Früchte, besonders die saftigen, können viele andere verderben, und geben Veranlassung zu Beschwerden von Seiten der Empfänger.

Versendet man Obst bei Kälte, so muß überdies noch Sorge getragen werden, daß kein Frost eindringen kann. Die bei Kälte angekommenen Früchte, auch wenn sie nicht gefroren sind, bringe man nicht sogleich in einen warmen Raum, sondern lasse sie erst nach und nach eine wärmere Temperatur annehmen, weil sie sich sonst weniger gut halten und leicht an Ansehen verlieren. Die zum Verpacken verwendeten Kisten dürfen nicht von Kiefernholz sein, weil dieses zu stark riecht, was sich den Früchten mittheilen kann.

4. Benutzung des Obstes.

108. Die Benutzung des Obstes kann hier des beschränkten Raumes wegen nur angedeutet werden, und ich kann um so schneller darüber hinweggehen, da die meisten Obstbücher eine Menge von brauchbaren und unbrauchbaren Recepten enthalten. Es giebt auch Bücher, welche ausschließlich von der Obstbenutzung handeln.*) Wie mannichfaltig dieselbe ist, und wie wichtig für ganze Ortschaften und Gegenden eine zweckmäßige Obstbenutzung werden kann, wurde schon in der Einleitung gezeigt und durch Beispiele belegt. Ich hebe noch einmal hervor, wie vortheilhaft es wäre, wenn spekulative Kaufleute sich mehr auf den Handel mit Obst und der

*) Das vollkommenste und brauchbarste Buch dieser Art ist die „Obstbenutzung“ von E. Lucas (Stuttgart 1856), worin auch Anleitung zur Auswahl, zum Abnehmen, Aufbewahren u. s. w. gegeben wird.