

## Aufbewahren von Obst.

### Nr. 2223. Äpfel und Birnen.

Man nimmt das Obst vom Baume, sortiert es, damit bei dem aufzubewahrenden Obst kein faules oder abgeschlagenes dabei ist und legt es hierauf am Boden auf Papier. Nach 14 Tagen klaubt man es nochmals aus, wickelt das gute Obst in Papier ein, legt es auf zerkleinerten Bröselkork in ein Faß, belegt die Frucht wieder mit Kork, füllt das Faß immer mit je einer Schichte Kork und einer Schichte Obst an und stellt es an einen trodenen Ort. Auch kann man das Obst in eine Stellage, welche dazu gemacht wird, hineinhängen, so daß sich das Obst nicht berührt. Man kann es so immer kontrollieren und schlechtes Obst entfernen.

### Nr. 2224. Nüsse.

Selbe werden von der grünen Schale befreit, auseinandergelegt, gut an der Sonne getrocknet und hierauf an einem sehr trodenen Orte aufbewahrt.

### Nr. 2225. Weintrauben.

Selbe werden bei trodenem Wetter gepflückt. Das Ende der Stengel wird mit Wachs verklebt. Die Trauben werden eine Zeit an einem trodenen Orte aufgehängt. Nun nimmt man sie, wenn sie gut trocken sind, herunter und klaubt die weichen und gedrückten Beeren aus. Hierauf legt man sie schichtenweise in ein Faß mit zerkleinertem Bröselkork, bis das Faß voll ist. Sie werden an einem trodenen Orte aufbewahrt.





