Siadt. Am Ufer des Kanals oder der Spree legt der Obstlach an. Ein Brettersteig wird nach dem User gelegt, und nun deginnt-das Bertausen. — Im Rach sind vollender Rächer durch Bretter abgeteilt. Die Apfel werden von Arbeitern in Körbe gelesen und auf das Dach des Kahnes gestellt. Seder Korb wird gewegen, und nun fommen die Hömelre und tauf sie. — Sie brimgen sie in ihren Aaden und bauen die besten im Schaufenster auf. Andere werden auf den Obstewagen geladen und wandern in den Straßen umher, wo die Händler sie ausrufen.

## 3. Bie der Apfel ausfieht.

Der Alpfel ift schön rund und hat rote Backen. Den ist ertwas eingedrückt. Da sitzen kleine, trockene Blättchen, die sind noch die Reste von der Alpfelblitte. — Mit dem kurzen Stiele hängt er am Zweige und bekommt durch ihn seine Nachrung zugeführt. — Witt schweiben dem Alpfel durch. In der Mitte ist ein kleines Häbischen mit sünf Stübchen. Die Wände sind blant, aber sehr die nicht der ihn weitens zwei Kerne. Manchmal ist er auch leer. — Die Kerne sind bei einem reisen Apfel braum oder ichwarz, beim unreisen dagegen weiß. Steefen wir den Kern in die Erde, damn wächst ein neuer Alpfelbaum daraus hervor. — Das Fleisch des Alpsels ist satistig. Es schweck bei manchen Apfeln süß, bei anderen sower.

## 4. Bogu die Apfel gebraucht werden.

Bir effen die Üpfel gern, sie sind gesund. Im Witter legen wir sie in dos Ofentoch (Röbre) und lassen sie braten. Die Mutter locht sie und macht daraus Upfelmus. Sie gebraucht sie auch sier der Upfeltuchen. Zu Weihnachten schmitten die Apfel den Christbaum. Kus dem ausgepressen Saft sann man den Apfelwein machen.

\* Der Apfelbaum. R. Reinid. 3. 143.

\* Bom schlafenden Apfel. R. Reinid. E. & F. 164. S. 144. R. 125.

