

hüllung übel-schmeckender Arzneimittel dienen. — Die in neuerer Zeit aufgekommenen durchsichtigen farbigen O. bestehen aus Blättern von gefärbter Gelatine, die auf blanken Metalltafeln flüssig ausgegossen und eingetrocknet ist.

**Obsidian** (Lavaglas, isländischer Achat) ist ein Mineral vulkanischen Ursprungs, eine glasartige Lava oder vielmehr natürliches vulkanisches Glas, das durch Eisenoxydulsilikat schwarz gefärbt erscheint und in seinem gewöhnlichen Vorkommen ganz das Aussehen von Flaschenglas besitzt. O. ist braungelb, rauchbraun, grau, dunkelgrün oder ganz schwarz gefärbt, glasglänzend, in verschiedenen Graden durchsichtig oder durchscheinend, und zeigt muscheligen Bruch. Die Härte beträgt  $5-5\frac{1}{2}^{\circ}$ . Das Mineral läßt sich wegen seiner Sprödigkeit nur schwierig bearbeiten, nimmt aber schöne Politur an und wird in seinen ganz schwarzen Sorten zu Trauerschmuck, Dosen, Knöpfen, Messerheften, Spiegeln für Polarisationsinstrumente usw. verarbeitet. Eine Abart, der schillernde O., wirft einen grüngelben Lichtschein und wird zuweilen, in Kappenform geschliffen, als Ringstein verwandt.

**Obst** (frz. Fruits, Fruitage, engl. Fruits). Unter diesem Namen faßt man eine große Zahl von Früchten und Scheinfrüchten zusammen, die wegen ihres saftigen Fleisches und ihres Gehalts an Zucker, organischen Säuren und Aromastoffen sowohl roh als auch in verschiedenen Zubereitungsformen genossen werden. Das O. wird, abgesehen von gewissen im Walde wild wachsenden Beerenfrüchten, meist in Gartenkultur oder in besonderen Anlagen gezüchtet, und diese Kultur ist uralte. Schon die alten Syrer und Phönizier verstanden sich auf die Veredelung und trieben Obstbau, der von den Griechen und Römern vervollkommenet und von Mönchen zur Zeit Karls des Großen bei uns eingeführt wurde. Leider wird die Ernte durch harte Winter, Spätfröste, Nässe zur Zeit der Blüte, naßkalte Sommer, Hagelschlag, tierische und pflanzliche Schädlinge oft in Frage gestellt. Aber im Durchschnitt ist der Ertrag bei Geschick und Fleiß, guter Pflege und Auswahl passender Sorten doch sehr groß, und besonders in Deutschland bemühen sich daher zahlreiche Vereine und Lehranstalten um die Ausdehnung des Obstbaus. Gerade unser gemäßigtes Klima ist zur Züchtung feiner Tafelobstsorten außerordentlich geeignet, während die Früchte in den Tropen an Geschmack verlieren. Selbst das in großen Mengen zu uns eingeführte amerikanische O. steht unseren Sorten an Güte weit nach. Die vorzüglichsten Lagen befinden sich zwischen dem Anbaugebiet des Weins und Ölbaums, und zwar verlangen sie im Norden mehr Sonne und Schutz gegen rauhe Winde, im Süden mehr Beschattung. Alle Obstbäume erfordern Tiefgründigkeit. Lockeres, steiniges Geröll, besonders von Kalkstein, ist noch besser als schwerer toniger oder torfig-humoser Boden. Gute Pflege, reichliche Düngung, sorgfältiger Schnitt sowie die Wahl der richtigen, dem Klima und Boden angemessenen Sorten sind Hauptbedingungen für einen reichen Ertrag. Besondere Sorgfalt muß der Ernte und Aufbewahrung des

O. gewidmet werden. Nur das bei Sonnenschein vorsichtig gepflückte O. hält sich längere Zeit, wenn es vor jedem Druck bewahrt wird. Man hebt es in luftigen frostfreien Kellern oder besonderen Obstkammern, am besten auf strohbedeckten Lattengerüsten auf. Die einzelnen Stücke (Äpfel, Birnen) dürfen sich nicht berühren und müssen häufig nachgesehen werden. Fleckige Früchte sind sofort zu entfernen. Kirschen lassen sich nicht lange frisch aufbewahren, Pflaumen nur für einige Monate, wenn man sie mit den Stielen fest in Steintöpfe packt, Weintrauben, indem man sie paarweise zusammengebunden frei aufhängt. Das O. muß nach vollendeter Reife geerntet, aber vor dem Erfrieren geschützt werden, da gefrorenes O. seinen Geschmack verliert und leicht fault. — In botanischer Hinsicht bezeichnet man als O. sowohl ganze Früchte oder Fruchtstände als auch Teile derselben, ferner fleischige Fruchtschalen, Samen, Blütenböden, Blütenblätter, Deckblätter und ganze Blütenstände und unterscheidet demnach je nach der einen oder anderen Abstammung: Kern-, Stein-, Beeren- und Schal-O., bisweilen auch noch die Unterabteilungen: kapselartige, Kelch-, Kürbis- und Schotenfrüchte. Zum Kernobst, welches von einer mit dem Kelche gekrönten Scheinfrucht gebildet wird, gehören Äpfel, Birnen, Quitten, Mispeln und Hagebutten, zum Steinobst (echte Steinfrüchte) Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Kirschen und Pflaumen aller Art, wie Mirabellen, Reineklauden, Zwetschen sowie aus wärmeren Klimaten Tahitiäpfel, Mangopflaumen, Datteln und Oliven. Zum Beerenobst rechnet man die echten Beeren: Weintrauben, Johannis-, Stachel- und Moosbeeren, bei denen das fleischige Fruchtgewebe (Perikarpium) die Beere bildet, ferner die nur beerenähnlichen, zusammengesetzten Früchte der Himbeeren, Maulbeeren, Brombeeren und die Scheinfrüchte der Erdbeeren und Feigen. Das Schalenobst, dessen Schalen ungenießbar sind, und von dem nur die Samen genossen werden, umfaßt die Nüsse, Kastanien und Mandeln. Als kapselartige Früchte sind Bananen, Affenbrotbaumfrucht und die bei uns mehr zu den Gemüsen gerechneten Melonen, Wassermelonen und Gurken zu nennen. Einen großen Teil der genannten Früchte, besonders Apfelsinen, Zitronen und Feigen, pflegt man im Handel auch als Südfrüchte zu bezeichnen. — Wirtschaftlich spricht man von Früh-, Spät-, Sommer- und Winter-, Garten- und wildem O., ferner von Tafel-, Wirtschafts- und Mostobst. — Die hervorragende Bedeutung des O. für die menschliche Ernährung beruht weniger auf seinem Gehalt an Nährstoffen, als vielmehr auf der günstigen diätetischen Wirkung auf die Verdauung und das allgemeine Wohlbefinden. Abgesehen von dem Schalenobst sind die Früchte durchweg sehr wasserreich. Neben 70—90% Wasser enthalten sie außer geringen Mengen Zellulose vor allem Zucker, Pektinstoffe, etwas Eiweiß, Gummi und Schleim. Von ausschlaggebender Bedeutung für den Genußwert ist aber der Gehalt an freien und gebundenen organischen Säuren (Äpfelsäure, Weinsäure, Zitronensäure),